



Szkolenie: Cyberbezpieczeństwo w branży restauracyjno-hotelowej

Numer usługi 2024/09/27/41749/2332616

4 000,00 PLN brutto

4 000,00 PLN netto

500,00 PLN brutto/h

500,00 PLN netto/h

Pośrednictwo
Biznesowe Maciej
Pyszka



📍 Braniewo / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 26.10.2024 do 27.10.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / Organizacja
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Grupa docelowa szkolenia z cyberbezpieczeństwa w restauracji hotelowej obejmuje kadrę zarządzającą, pracowników obsługi gości (kelnerów, recepcjonistów) oraz personel IT. Wszyscy powinni znać zagrożenia cybernetyczne, rozpoznawać próby phishingu i dbać o bezpieczeństwo danych gości.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	4
Data zakończenia rekrutacji	25-10-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	8
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 zwiększenie świadomości zagrożeń cybernetycznych, ochrona danych gości oraz nauczanie pracowników rozpoznawania ataków, takich jak phishing, i stosowania bezpiecznych praktyk w pracy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Podstawy cyberbezpieczeństwa	Uczestnik zna podstawowe kluczowe zagrożenia (phishing, malware, ransomware) i ich wpływ na działalność restauracji i hotelu.	Wywiad swobodny
Ochrona danych wrażliwych	Uczestnik zna zasady bezpiecznego przetwarzania i przechowywania danych osobowych oraz płatniczych gości.	Wywiad swobodny
Bezpieczne korzystanie z systemów IT	Uczestnik potrafi zabezpieczać urządzenia, hasła, sieci Wi-Fi.	Wywiad swobodny
Reagowanie na incydenty bezpieczeństwa	Uczestnik wie jak rozpoznać i zgłosić próbę cyberataku, zna procedury postępowania w przypadku naruszeń bezpieczeństwa.	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

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

TAK

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

TAK

Program

1. Podstawy cyberbezpieczeństwa

Wprowadzenie do kluczowych zagrożeń (phishing, malware, ransomware) i ich wpływu na działalność restauracji i hotelu.

2. Ochrona danych wrażliwych

Zasady bezpiecznego przetwarzania i przechowywania danych osobowych oraz płatniczych gości.

3. Bezpieczne korzystanie z systemów IT

Praktyki zabezpieczania urządzeń, haseł, sieci Wi-Fi oraz unikanie nieautoryzowanego dostępu do systemów.

4. Reagowanie na incydenty bezpieczeństwa

Jak rozpoznać i zgłosić próbę cyberataku, procedury postępowania w przypadku naruszeń bezpieczeństwa.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 4

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 4 Podstawy cyberbezpieczeństwa	Adrian Tymecki	26-10-2024	08:00	10:00	02:00
2 z 4 Ochrona danych wrażliwych	Adrian Tymecki	26-10-2024	10:00	12:00	02:00
3 z 4 Bezpieczne korzystanie z systemów IT	Adrian Tymecki	27-10-2024	08:00	10:00	02:00
4 z 4 Reagowanie na incydenty bezpieczeństwa	Adrian Tymecki	27-10-2024	10:00	12:00	02:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	500,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	500,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Adrian Tymecki

ABSOLWENT UNIWERSYTETU WSB MERITO W GDAŃSKU NA KIERUNKU ZARZĄDZANIE, MARKETING I KOMUNIKACJA SPOŁECZNA.

CELE ZAWODOWE OBEJMUJĄ POSIADANIE UMIEJĘTNOŚCI SKUTECZNEGO NAUCZANIA, DOŚWIADCZENIE W POZAAKADEMICKIEJ PRACY ZAWODOWEJ, PRACĘ ZE STUDENTAMI, DYSPOZYCYJNOŚĆ, SAMODZIELNOŚĆ, KREATYWNOŚĆ, OTWARTOŚĆ NA NOWE WYZWANIA I DOŚWIADCZENIA, SZYBKIE PRZYSWAJANIE WIEDZY, NIESZABLONOWE MYŚLENIE, DOŚWIADCZENIE W PRACY Z PRZEDSIĘBIORCAMI, RYNKIEM B2B, BRANŻĄ EVENTOWĄ, BUDOWANIEM CONTENTU MARKETINGOWEGO I BUDOWANIEM MARKI, PRACĄ DYDAKTYCZNO-WYCHOWAWCZĄ Z DZIEĆMI I MŁODZIEŻĄ, DOROSŁYMI I SENIORAMI,

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe zapewnia realizator szkolenia

Warunki uczestnictwa

Zapis na usługę z wykorzystaniem odpowiedniego ID wsparcia.

Warunkiem uzyskania zaświadczenia i certyfikatu jest uczestnictwo w conajmniej 80% szkolenia.

Warunkiem niezbędnym do spełnienia przez uczestników, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie głównego celu jest aktywność oraz obecność na szkoleniu.

Adres

ul. Gdańska 18
14-500 Braniewo
woj. warmińsko-mazurskie

Kontakt



Maciej Pyszka

E-mail posrednictwo.biznesowe1@gmail.com

Telefon (+48) 505 995 970