



Spatium  
Development Group  
Sp. z o.o.



## Kulinarna i cyfrowa przygoda - szkolenie

Numer usługi 2025/03/08/43841/2608259

Dylaki / stacjonarna  
 Usługa szkoleniowa  
 40 h  
 09.05.2025 do 24.05.2025

5 400,00 PLN brutto

5 400,00 PLN netto

135,00 PLN brutto/h

135,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie skierowane do osób dorosłych, kreatywnych i otwartych na rozwój w różnych dziedzinach. Uczestnik nie musi posiadać wiedzy w zakresie niniejszego szkolenia.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	16
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	08-05-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	40
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa "Kulinarna i cyfrowa przygoda - szkolenie" przygotowuje do samodzielnego przyrządzania tradycyjnych gruzińskich potraw i różnorodnych słodkich i słonych przekąsek, a także do sprawnego korzystania z podstawowych funkcji komputera, co umożliwi uczestnikom rozwój kulinarnych pasji i zdobycie praktycznych umiejętności cyfrowych.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje tradycyjne gruzińskie potrawy i różnego rodzaju przekąski.	<ul style="list-style-type: none"><li>- rozpoznaje i stosuje podstawowe składniki i przyprawy kuchni gruzińskiej</li><li>- przygotowuje potrawy zgodnie z tradycyjnymi recepturami</li><li>- ocenia walory smakowe przygotowanych potraw i potrafi je odpowiednio doprawić</li><li>- przygotowuje słone i słodkie przekąski na różne okazje</li><li>- stosuje zasady higieny i bezpieczeństwa w kuchni</li></ul>	Obserwacja w warunkach symulowanych
Obsługuje komputer w zakresie podstawowym z zachowaniem zasad bezpieczeństwa.	<ul style="list-style-type: none"><li>- poprawnie włącza i wyłącza komputer</li><li>- korzysta z przeglądarki internetowej</li><li>- wysyła i odbiera e-maile</li><li>- tworzy i edytuje proste dokumenty tekstowe</li></ul>	Obserwacja w warunkach symulowanych

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

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

Tak, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji 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, dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

## Program

### Moduł I: Kuchnia gruzińska

1. Wprowadzenie do kuchni gruzińskiej: tradycje i regionalne specjały
2. Przygotowanie potraw: różne rodzaje i techniki, technika formowania i gotowania, różnorodne pasty warzywne,

## Moduł II: Przekąski słodkie i słone

1. Przekąski słone: kanapki, koreczki, sałatki
2. Przekąski słodkie: ciasta, ciasteczka, desery
3. Przekąski na specjalne okazje: imprezy, święta

## Moduł III: Podstawy obsługi komputera

1. Wprowadzenie do obsługi komputera: podstawowe pojęcia i funkcje
2. Korzystanie z internetu: przeglądanie stron, wyszukiwanie informacji
3. Komunikacja internetowa: poczta elektroniczna, komunikatory
4. Podstawy edycji tekstu: tworzenie i formatowanie dokumentów

Szkolenie jest skierowane do osób ceniących kreatywność, ekologię oraz rozwój umiejętności artystycznych i kulinarnych. Szkolenie trwa 40 godzin dydaktycznych. Przerwy wliczają się do czasu trwania usługi. Maksymalna ilość osób w grupie wynosi 16. 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.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 2

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 2</b> Moduł 1	-	09-05-2025	09:00	15:00	06:00
<b>2 z 2</b> Moduł 1	-	10-05-2025	09:00	15:00	06:00

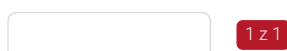
# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 400,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	135,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	135,00 PLN

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1





## Mateusz Osuch

Kucharz z 17-letnim doświadczeniem, dla którego gotowanie jest największą pasją. Prowadząc catering dietetyczny "Doprawione" w Krakowie, nauczył się tworzyć pyszne i zdrowe posiłki, które zachwycają klientów. Obecnie dzieli się swoją wiedzą i umiejętnościami, organizując szkolenia kulinarne. Pomaga rozwiązywać różnorodne problemy – od podstaw gotowania, przez optymalizację czasu pracy i efektywne wykorzystanie produktów, po tworzenie nowych odsłon dań oraz pieczenie ciast i produkcję słodkich monoporcji. Jego szkolenia to coś więcej niż tylko gotowanie – to inspiracja, nowe techniki i kreatywne połączenia smaków, które zaskoczą każdego. Ciągłe się szkoli i poznaje nowości w branży kucharskiej. Jest cenionym trenerem w zakresie pieczenia i gotowania. Email: mateuszosuch9@gmail.com.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Przepisy, produkty, warzywa, przyprawy.

### Informacje dodatkowe

- Po szkoleniu uczestnik otrzyma zaświadczenie.
- Warunkiem uzyskania zaświadczenia jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć usługi rozwojowej oraz zaliczenie zajęć.
- 1 godzina rozliczeniowa = 45 minut dydaktycznych.
- Szkolenie trwa 40 godzin dydaktycznych.
- *Zapisując się na usługę wyrażasz zgodę na rejestrowanie/nagrywanie swojego wizerunku na potrzeby monitoringu, kontroli oraz w celu utrwalenia efektów uczenia się.*
- 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”

## Adres

ul. Fabryczna 2  
46-043 Dylaki  
woj. opolskie

## Kontakt



### Ewa Wąsowicz

**E-mail** ewa.wasowicz@spatiumdg.pl

**Telefon** (+48) 733 250 350