



ELQUCHNIA
REMIGIUSZ
JASIŃSKI



Szkolenie -Tworzenie materiałów promocyjnych lub edukacyjnych w przestrzeni mediów wirtualnych do promocji firmy, miejsca pracy z wykorzystaniem AI oraz promocji tych materiałów na popularnych platformach socjalnych.

Numer usługi 2025/05/30/18799/2783578

📍 Elbląg / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 29.07.2025 do 30.07.2025

4 896,00 PLN brutto

4 896,00 PLN netto

222,55 PLN brutto/h

222,55 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Informatyka i telekomunikacja / Internet
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Właściciele firm, kadra zarządzająca i personel przedsiębiorstw branży HoReCa.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	18
Data zakończenia rekrutacji	28-07-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	22
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje do samodzielnego tworzenia treści promujących na social mediach z wykorzystanie narzędzi udostępnionych na platformach internetowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
rozdziela rodzaje postów i rolek na Facebooku i Instagramie	- wskazuje różnice między rolkami na Facebooku a Instagramie	Test teoretyczny
	-dobiera skuteczną rolę w branży cateringowej i dietetycznej	Prezentacja
używa aplikacji internetowych do tworzenia krótkich materiałów wizualnych w postaci rolek	-rozdziela narzędzia i techniki tworzenia rolek	Test teoretyczny
	-stosuje strategię wykorzystania rolek w kampaniach marketingowych	Prezentacja
stosuje efekty specjalne do prezentacji posiłków i innych produktów firmy	-używa aplikacji i narzędzi do edycji wideo	Prezentacja
	-wykorzystuje filtry, efekty i muzykę odpowiednie dla branży żywnościowej	Test teoretyczny
	-wykorzystuje treści najlepiej działające w branży HoReCa	Prezentacja
	-analizuje statystyki i wyciąga wnioski	Prezentacja

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Dokumenty potwierdzające ukończenie szkolenia będą zawierały opis uzyskanych kompetencji oraz efekty uczenia się.

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

Tak. W dokumencie będzie podane że walidacja została przeprowadzona w oparciu o kryteria zawarte w efektach uczenia się.

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

Tak. Dokument będzie zawierał informację o zastosowaniu rozwiązań rozdzielających proces szkolenia od walidacji.

Program

Usługa szkoleniowa jest realizowana w godzinach zegarowych w które wliczane są przerwy. Szkolenie trwa 16 godzin po 8 godzin i pierwszego i 8 godzin drugiego dnia.

Każdy uczestnik będzie pracował samodzielnie na swoim stanowisku komputerowym.

Grupą docelową są właściciele firm, kadra zarządzająca i personel przedsiębiorstw branży HoReCa.

Harmonogram

MODUŁ 1: Cele i oczekiwania, szczególnie w kontekście marketingu . Przedstawienie planu szkolenia.

- Przedstawienie planu szkolenia
- Cele i oczekiwania, szczególnie w kontekście marketingu HoReCa, diet pudełkowych i fit

MODUŁ 2: Podstawy rolek, postów na Facebooku i Instagramie.

- Wprowadzenie do formatu Rolek
- Różnice między rolkami na Facebooku a Instagramie
- Przykłady skutecznych rolek w branży cateringowej i dietetycznej

MODUŁ 3: Tworzenie treści marketingowych.

- Pisanie krótkich postów.
- Krótki przekaz ale dużo informacji.
- Robienie tzw.rolek i niedługich relacji.
- Pomysły na treści: co działa najlepiej w branży HoReCa.

MODUŁ 4: Narzędzia i Techniki Tworzenia Rolek

- Używanie aplikacji i narzędzi do edycji wideo, które pomogą w prezentacji potraw.
- Filtry, efekty i muzyka odpowiednie dla branży żywieniowej.
- Praktyczne ćwiczenia: tworzenie własnej rolki prezentującej np.. przykładową dietę pudełkową

MODUŁ 5: Optymalizacja Rolek i opostów

- Algorytmy Facebooka i Instagrama: jak działają w kontekście treści żywieniowych.
- Najlepsze praktyki dla maksymalizacji zasięgu i zaangażowania w branży HoReCa.
- Analiza statystyk i wyciąganie wniosków, aby poprawić kampanie.

MODUŁ 6: Zaawansowane techniki tworzenia rolek i postów.

- Wykorzystanie efektów specjalnych do prezentacji posiłków.
- Montaż zaawansowany z naciskiem na estetykę jedzenia.
- Współpraca z influencerami i dietetykami.

MODUŁ 7: Promocja rolek na Facebooku i Instagramie w kontekście np. zdrowego odżywiania.

- Używanie reklam płatnych do zwiększenia zasięgu i sprzedaży diet pudełkowych.

- Strategia wykorzystania rolek w kampaniach marketingowych dotyczących promocji nowych diet i planów żywieniowych

MODUŁ 8: Case Study i analiza przypadków

- Praca na przykładach udanych kampanii rolkowych z branży HoReCa.
- Omówienie różnych strategii i wyników osiąganych przez inne firmy cateringowe i żywieniowe.

MODUŁ 9: Interaktywne Warsztaty

- Praktyczne ćwiczenia: tworzenie rolek i postów skupiających się na różnych aspektach oferty cateringowej (np. dietetyczne śniadania, lunchboxy, kolacje fit)

MODUŁ 10: Integracja rolek i postów z innymi działaniami marketingowymi.

- Spójność wizualna i tonalna z resztą działań marketingowych firmy.
- Wykorzystanie rolek do budowania marki i zwiększania świadomości o zdrowym odżywianiu.
- Długoterminowe strategie i planowanie kampanii marketingowych.

MODUŁ 11: Walidacja szkolenia

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 896,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 896,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	222,55 PLN
Koszt osobogodziny netto	222,55 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

**1 z 1**

Marta Apanowicz

Marta Apanowicz, właścicielka Socialmete, jest specjalistką w marketingu społecznościowym. Pracując w Fotka.pl, zdobyła doświadczenie w kampaniach online i analizie danych. Od 2013 roku prowadziła media społecznościowe największego salonu meblowego na północy, co poszerzyło jej wiedzę i umiejętności. Od 2018 roku prowadzi agencję social media, obsługującą firmy z różnych sektorów. Od początku prowadzenia działalności prowadzi szkolenia dla osób prowadzących firmowe social media oraz w większych firmach pomaga klientom budować cały zespół co tego celu szkoląc wyznaczone przez firmy osoby. Posiada doświadczenie przeprowadzonych ponad 500 godzin szkoleniowych z zakresu tworzenia rolek i krótkich postów na potrzeby promocji w social mediach w okresie ostatnich 5 lat. Specjalizuje się w grafice, copywritingu i branding, tworząc spójne i angażujące kampanie.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają skrypty z materiałami przerabianymi podczas kursu zawierające dokładne instrukcje do poszczególnych działań ta aby samodzielnie móc powrócić do materiałów szkoleniowych.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa jest bycie pracownikiem firmy branży HoReCa.

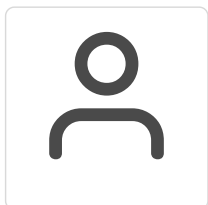
Adres

ul. Stanisława Sulimy 1
82-300 Elbląg
woj. warmińsko-mazurskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Szkolenie prowadzone jest na oddzielnych stanowiskach pracy dla każdego uczestnika.

Kontakt



Remigiusz Jasiński

E-mail biuro@elquchnia.pl

Telefon (+48) 663 997 171