



Open Education
Group Spółka z
ograniczoną
odpowiedzialnością

★★★★★ 4,6 / 5

1 586 ocen

Szkolenie przydatne narzędzia w biznesie. Podstawy AI.

Numer usługi 2025/12/03/9279/3188741

📍 Białystok / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 17 h

📅 10.12.2025 do 11.12.2025

4 250,00 PLN brutto

4 250,00 PLN netto

250,00 PLN brutto/h

250,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Informatyka i telekomunikacja / Aplikacje biznesowe

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do właścicieli firm oraz ich pracowników w branży gastronomicznej. Szkolenie dedykowane jest osobom, pragnącym zwiększyć efektywność działań poprzez rozwój umiejętności z wykorzystaniem narzędzi AI.

Szkolenie odpowiada na potrzeby organizacji oraz wspiera uczestników w podnoszeniu efektywności działania poprzez wykorzystanie narzędzi.

Doświadczenie z zakresu zadań oraz wiedzy i umiejętności niezbędnych do udziału w szkoleniu nie jest wymagane od uczestników przed rozpoczęciem szkolenia.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

8

Data zakończenia rekrutacji

09-12-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

17

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usług Szkoleniowo-Rozwojowych SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest rozwinięcie umiejętności rozróżniania zastosowań sztucznej inteligencji w gastronomii, dobierania narzędzi AI do konkretnych zadań operacyjnych oraz oceniania poprawności i bezpieczeństwa działania narzędzi AI w środowisku pracy. Po zakończeniu kursu uczestnicy będą potrafili samodzielnie korzystać z narzędzi AI, co usprawni ich bieżącą pracę.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik definiuje sztuczną inteligencję oraz charakteryzuje jej podstawowe rodzaje i znaczenie dla gastronomii.	wybiera poprawną definicję sztucznej inteligencji spośród kilku podanych	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	rozróżnia przykłady ilustrujące działanie narzędzi AI od przykładów tradycyjnego oprogramowania	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	wskazuje przykłady wpływu AI na funkcjonowanie lokalu gastronomicznego	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik rozróżnia główne obszary zastosowań AI w gastronomii.	przyporządkowuje opisane sytuacje (studia przypadków) do właściwych obszarów zastosowania AI w lokalu	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	identyfikuje obszar działalności lokalu, w którym zastosowanie AI przyniesie największą korzyść	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik charakteryzuje główne światowe trendy wykorzystania AI w gastronomii oraz ocenia ich potencjalne korzyści i ograniczenia.	dopasowuje opis rozwiązania do odpowiedniego trendu zastosowania AI w gastronomii	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	wybiera z listy przykłady korzyści związanych z danym trendem oraz oddziela je od potencjalnych zagrożeń	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	dopasowuje opis zadania do właściwego typu narzędzia AI	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	identyfikuje zadania, dla których wskazany rodzaj narzędzia AI jest nieadekwatny	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik rozróżnia typy narzędzi AI i dobiera je do typowych zadań w lokalu gastronomicznym.		

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik rozróżnia elementy skutecznego promptu (polecenia) kierowanego do narzędzi AI w kontekście gastronomii.	rozróżnia dobrze i źle sformułowane prompty na podstawie podanych przykładów (zbyt ogólne vs precyzyjne, brak kontekstu vs jasny kontekst)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	wskazuje, które elementy promptu należy dodać lub zmodyfikować, aby zwiększyć użyteczność odpowiedzi AI	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	identyfikuje spośród podanych przykładów te zadania, które mogą być skutecznie wspierane przez AI	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik identyfikuje możliwości wykorzystania AI do optymalizacji pracy i planowania harmonogramu zespołu w gastronomii.	wybiera najbardziej efektywną propozycję wykorzystania AI w planowaniu pracy zespołu spośród kilku scenariuszy (uwzględniających godziny szczytu, dostępność pracowników, rodzaj lokalu)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik identyfikuje możliwości wykorzystania AI do analizy opinii gości oraz rozróżnia bezpieczne i niebezpieczne praktyki w zakresie danych i etyki.	dopasowuje opis działania do odpowiedniego zastosowania AI w obszarze opinii gości	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	rozróżnia bezpieczne praktyki korzystania z AI od praktyk ryzykownych lub niezgodnych z zasadami ochrony danych osobowych	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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. Wprowadzenie do sztucznej inteligencji – czym jest AI i jak zmienia świat gastronomii.
- 2. Trendy światowe – AI w gastronomii
- 3. Narzędzia AI dostępne na rynku – przegląd platform i aplikacji.
- 4. Zakres zastosowań w gastronomii.
- 5. Podstawy promptingu – jak rozmawiać z AI
- 6. Organizacja pracy z pomocą AI.
- 7. Przygotowywanie procedur w oparciu o AI.
- 8. Optymalizacja pracy i zadań za pomocą AI
- 9. Optymalizacja harmonogramów pracy przy użyciu narzędzi AI.
- 10. AI w zarządzaniu opiniami gości.
- 11. Tworzenie promptów.
- 12. Tworzenie procedur.
- 13. Optymalizacja pracy i zadań.
- 14. Analiza i podsumowanie

Efekty usługi będą walidowane przez system z wynikiem generowanym automatycznie.

Test walidujący z wynikiem generowanym automatycznie walidację przeprowadzi ją w oparciu o zdefiniowane w karcie usługi kryteria i metody weryfikacji efektów uczenia się.

W ramach usługi szkoleniowej zostanie zachowana rozdzielność funkcji pomiędzy procesem kształcenia i walidacji.

Czas trwania jednej godziny to 45 minut.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 17

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 17 Wprowadzenie do sztucznej inteligencji, czym jest i jak zmienia świat gastronomii.	Agnieszka Ożarowska	10-12-2025	08:00	08:45	00:45
2 z 17 Trendy światowe - AI w gastronomii.	Agnieszka Ożarowska	10-12-2025	08:45	09:30	00:45
3 z 17 Dostępne narzędzia AI – przegląd platform i aplikacji.	Agnieszka Ożarowska	10-12-2025	09:35	10:20	00:45
4 z 17 Zakres zastosowań AI w gastronomii.	Agnieszka Ożarowska	10-12-2025	10:20	11:05	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 17 Podstawy promptingu – jak „rozmawiać” z AI.	Agnieszka Ożarowska	10-12-2025	11:15	12:00	00:45
6 z 17 Struktura skutecznego promptu.	Agnieszka Ożarowska	10-12-2025	12:00	12:45	00:45
7 z 17 Tworzenie promptów do zadań gastronomicznych.	Agnieszka Ożarowska	10-12-2025	12:50	13:35	00:45
8 z 17 Organizacja pracy w gastronomii z wykorzystaniem AI.	Agnieszka Ożarowska	10-12-2025	13:35	14:20	00:45
9 z 17 Organizacja pracy w gastronomii z wykorzystaniem AI. cz.2	Agnieszka Ożarowska	11-12-2025	07:00	07:45	00:45
10 z 17 Przygotowywanie i opracowywanie procedur z pomocą AI.	Agnieszka Ożarowska	11-12-2025	07:45	08:30	00:45
11 z 17 Optymalizacja pracy za pomocą AI.	Agnieszka Ożarowska	11-12-2025	08:35	09:20	00:45
12 z 17 Optymalizacja zadań za pomocą narzędzi AI.	Agnieszka Ożarowska	11-12-2025	09:20	10:05	00:45
13 z 17 Optymalizacja harmonogramów za pomocą narzędzi AI.	Agnieszka Ożarowska	11-12-2025	10:10	10:55	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 17 Optymalizacja harmonogramów za pomocą narzędzi AI. cz.2	Agnieszka Ożarowska	11-12-2025	10:55	11:40	00:45
15 z 17 AI w zarządzaniu opiniami gości.	Agnieszka Ożarowska	11-12-2025	11:40	12:25	00:45
16 z 17 Analiza i podsumowanie.	Agnieszka Ożarowska	11-12-2025	12:25	13:10	00:45
17 z 17 Walidacja	Agnieszka Ożarowska	11-12-2025	13:15	14:00	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 250,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 250,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	250,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Agnieszka Ożarowska

Jestem trenerką zarządzania, komunikacji i sprzedaży oraz absolwentką Wydziału Prawa Uniwersytetu w Białymstoku. Od wielu lat łączę rolę stratega biznesowego, menedżerki i trenerki, wspierając organizacje w skutecznym zarządzaniu i rozwoju. Specjalizuję się w przygotowywaniu liderów, liderów i zespołów do zmian, rozwijaniu kompetencji przyszłości oraz we wspieraniu zrównoważonego wzrostu biznesu.

Posiadam doświadczenie zawodowe w obszarze zarządzania zespołami, budowania procesów sprzedażowych, doskonalenia komunikacji wewnętrznej oraz wdrażania nowoczesnych rozwiązań

poprawiających efektywność organizacji. Od wielu lat prowadzę szkolenia i warsztaty z zakresu przywództwa, skutecznej komunikacji, sprzedaży oraz wykorzystania sztucznej inteligencji w biznesie.

Wspieram przedsiębiorstwa w projektowaniu i wdrażaniu narzędzi opartych na sztucznej inteligencji oraz w budowaniu nowoczesnej, zaangażowanej kultury organizacyjnej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały wspierają uczestników w realizacji treści szkoleniowych i umożliwiają utrwalenie zdobytych umiejętności teoretycznych i praktycznych. Materiały dydaktyczne wybiera trener w porozumieniu z uczestnikiem szkolenia, są to np.:

- konspekty,
- skrypty,
- pliki dokumentów przygotowane w dowolnym formacie,
- scenariusze.

Warunki uczestnictwa

Uczestnik jest zobowiązany do uczestnictwa w 100% zajęć. Frekwencja na zajęciach oraz uzyskanie pozytywnej oceny z walidacji osiągnięcia efektów uczenia się są warunkami uznania ukończenia szkolenia oraz wydania zaświadczenia potwierdzającego uczestnictwo i nabycie efektów uczenia się wynikających ze szkolenia.

Sposób potwierdzenia frekwencji:

Obecność uczestnika będzie potwierdzana poprzez podpisywanie listy obecności na każdych zajęciach.

Dziennik zajęć będzie prowadzony przez trenera, zawierający informacje o obecności uczestników oraz realizacji programu szkolenia.

Informacje dodatkowe

Po zakończeniu szkolenia uczestnik otrzyma Zaświadczenie wydane na podstawie § 14. ust. 3 Rozporządzenia Ministra Funduszy i Polityki Regionalnej z dnia 28 lipca 2023 r. w sprawie rejestru podmiotów świadczących usługi rozwojowe (Dz. U. 2023 poz. 1686).

Adres

ul. Romualda Traugutta 3
15-145 Białystok
woj. podlaskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

Kontakt



Ewelina Popławska

E-mail e.popowska@openeducation.pl

Telefon (+48) 664 705 711