



IDEA KAMILA
PIEKARNIAK

Brak ocen dla tego dostawcy

Projektowanie ergonomicznej i pięknej kuchni z elementami sztucznej inteligencji. Szkolenie.

Numer usługi 2026/05/22/219169/3579951

- 📄 Usługa szkoleniowa
- 📺 zdalna w czasie rzeczywistym
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 16:00 h
- 📅 04.07.2026 do 05.07.2026

2 000,00 PLN brutto
2 000,00 PLN netto
125,00 PLN brutto/h
125,00 PLN netto/h
200,00 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Techniczne / Budownictwo i projektowanie
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do początkujących projektantów wnętrz, pracowników studiów meblowych, stolarzy oraz osób pragnących efektywnie projektować kuchnie na własny użytek.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	6
Data zakończenia rekrutacji	02-07-2026
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
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

Usługa przygotowuje do samodzielnego projektowania funkcjonalnych, ergonomicznych i estetycznych przestrzeni kuchennych z wykorzystaniem materiałów rynkowych oraz wsparcia nowoczesnych narzędzi opartych na sztucznej inteligencji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje rolę projektanta kuchni oraz zasady ergonomii i funkcjonalności.	omawia obowiązki i kompetencje projektanta kuchni	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	rozdziela typy kuchni oraz nowoczesne i klasyczne style wzornictwa	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	charakteryzuje zasady ergonomii, w tym „trójkąt roboczy” i podział kuchni na strefy	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	charakteryzuje typowe układy kuchni oraz błędy ergonomiczne i ich skutki dla użytkownika	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje materiały i technologie stosowane w meblach kuchennych.	porównuje materiały stosowane na fronty, blaty i korpusy	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	omawia systemy okuć i prowadnic	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	omawia rodzaje oświetlenia kuchni oraz ich znaczenie funkcjonalne i dekoracyjne	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	charakteryzuje odporność materiałów na czynniki fizyczne	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	omawia standardowe wymiary mebli kuchennych i zasady ich dopasowania do użytkownika	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje zasady projektowania kuchni w oparciu o wymiary, normy i dokumentację techniczną.	omawia podstawowe przepisy budowlane i elektryczne dotyczące kuchni	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	charakteryzuje zasady rozpisywania projektu kuchni na formatki	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	omawia elementy rysunku technicznego i planu koncepcyjnego oraz zasady ich czytania	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje proces projektowy, zasady współpracy z klientem oraz wykorzystanie narzędzi AI.	omawia zasady prowadzenia wywiadu z klientem oraz analizy potrzeb, stylu życia i budżetu	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	charakteryzuje narzędzia do projektowania kuchni i zasady tworzenia kosztorysów	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	omawia zasady prezentacji koncepcji i wprowadzania korekt we współpracy z klientem	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	omawia możliwości wykorzystania narzędzi sztucznej inteligencji w pracy projektanta kuchni	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

1. Szkolenie obejmuje 18 godzin dydaktycznych (w tym 13 godzin - teoretycznych i 5 godzin praktycznych). Każda godzina dydaktyczna szkolenia to 45 minut.
2. Czas trwania usługi - 16 godzin zegarowych - w czas ten wliczone są przerwy i walidacja. Walidacja odbywa się poprzez test online z wynikiem generowanym automatycznie.
3. **Dostawca Usługi korzysta ze zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży.**
4. Z oferty mogą korzystać wszyscy zainteresowani, niezależnie od formy zgłoszenia: osoby prywatne oraz kierowane za pośrednictwem urzędów, przedsiębiorstw, instytucji i dowolnych operatorów. Możliwość udziału obejmuje również osoby objęte programami regionalnymi.

Moduł 1. Wprowadzenie do projektowania kuchni

- Rola projektanta kuchni – obowiązki i kompetencje
- Typologia kuchni
- Trendy we wzornictwie kuchennym – nowoczesne i klasyczne style
- Ergonomia i funkcjonalność jako podstawa projektowania

Moduł 2. Ergonomia i strefy robocze w kuchni

- Podstawy ergonomii w kuchni
- Tzw. „trójkąt roboczy”
- Podział kuchni na strefy
- Błędy ergonomiczne i ich skutki dla użytkownika
- Typowe układy kuchni

Moduł 3. Materiały i technologie wykorzystywane w kuchni

- Fronty, blaty, korpusy – porównanie materiałów
- Systemy okuć i prowadnic
- Oświetlenie kuchni – rodzaje i ich znaczenie funkcjonalne i dekoracyjne
- Odporność materiałów na czynniki fizyczne

Moduł 4. Zasady projektowania w oparciu o wymiary i normy

- Wymiary mebli kuchennych – standardy i dopasowanie do użytkownika
- Podstawowe przepisy budowlane i elektryczne dotyczące kuchni (np. wentylacja, gniazda)
- Podstawy rozpisywania projektu kuchni na formatki – podstawowe zasady przygotowania materiałów do produkcji mebli
- Rysunki techniczne i plany koncepcyjne – co powinny zawierać, jak je czytać?

Moduł 5. Proces projektowy i współpraca z klientem

- Wywiad z klientem – analiza potrzeb, stylu życia, budżetu
- Narzędzia do projektowania (przegląd dostępnych programów)
- Tworzenie profesjonalnych kosztorysów kuchni
- Praca z klientem – budowanie zaufania, prezentacja koncepcji, korekty

Moduł 6. AI wsparciem projektanta kuchni

Walidacja - test on-line z wynikiem generowanym automatycznie.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Wprowadzenie do projektowania kuchni - wykład, rozmowa na żywo, ćwiczenia, współdzielenie ekranu.	Zajęcia	KAMILA PIEKARNIAK	04-07-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 15 -	Przerwa	-	04-07-2026	11:00	11:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 15 Ergonomia i strefy robocze w kuchni - wykład, rozmowa na żywo, ćwiczenia, współdzielenie ekranu.	Zajęcia	KAMILA PIEKARNIAK	04-07-2026	11:15	13:15	02:00
4 z 15 -	Przerwa	-	04-07-2026	13:15	14:00	00:45
5 z 15 Materiały i technologie wykorzystywane w kuchni - wykład, rozmowa na żywo, ćwiczenia, współdzielenie ekranu.	Zajęcia	KAMILA PIEKARNIAK	04-07-2026	14:00	15:30	01:30
6 z 15 -	Przerwa	-	04-07-2026	15:30	15:45	00:15
7 z 15 Materiały i technologie wykorzystywane w kuchni - ciąg dalszy. - wykład, rozmowa na żywo, ćwiczenia, współdzielenie ekranu.	Zajęcia	KAMILA PIEKARNIAK	04-07-2026	15:45	17:00	01:15
8 z 15 Zasady projektowania w oparciu o wymiary i normy - wykład, rozmowa na żywo, ćwiczenia, współdzielenie ekranu.	Zajęcia	KAMILA PIEKARNIAK	05-07-2026	09:00	11:00	02:00
9 z 15 -	Przerwa	-	05-07-2026	11:00	11:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 15 Proces projektowy i współpraca z klientem - wykład, rozmowa na żywo, ćwiczenia, współdzielenie ekranu.	Zajęcia	KAMILA PIEKARNIAK	05-07-2026	11:15	13:15	02:00
11 z 15 -	Przerwa	-	05-07-2026	13:15	14:00	00:45
12 z 15 Proces projektowy i współpraca z klientem - ciąg dalszy - wykład, rozmowa na żywo, ćwiczenia, współdzielenie ekranu.	Zajęcia	KAMILA PIEKARNIAK	05-07-2026	14:00	15:30	01:30
13 z 15 -	Przerwa	-	05-07-2026	15:30	15:45	00:15
14 z 15 AI wsparciem projektanta kuchni - wykład, rozmowa na żywo, ćwiczenia, współdzielenie ekranu.	Zajęcia	KAMILA PIEKARNIAK	05-07-2026	15:45	16:50	01:05
15 z 15 -	Walidacja	KAMILA PIEKARNIAK	05-07-2026	16:50	17:00	00:10

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:20
w tym suma godzin walidacji	00:10
w tym suma przerw	02:30

Rodzaj godzin

Liczba godzin

Suma godzin dydaktycznych bez przerw

18:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	125,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	125,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

KAMILA PIEKARNIAK

Absolwentka Politechniki Lubelskiej, trenerka specjalizująca się w nowoczesnych technologiach, projektowaniu wnętrz i edukacji cyfrowej. Od ponad pięciu lat prowadzi szkolenia między innymi z obsługi pakietu Microsoft Office (Word, Excel, Access), Canvy, cyberbezpieczeństwa, e-marketingu, projektowania wnętrz. Ma na koncie ponad 4000 godzin szkoleniowych, w tym kursy przygotowujące do egzaminów ECDL, ECCC i ICVC.

Realizuje również szkolenia zawodowe (pracownik biurowy, sprzedawca, specjalista ds. obsługi klienta), rozwijając zarówno umiejętności techniczne, jak i interpersonalne. Pracuje z różnorodnymi grupami – od przedsiębiorców i pracowników, po osoby bezrobotne, seniorów i osoby z niepełnosprawnością.

W ostatnim czasie skupia się na wykorzystaniu sztucznej inteligencji w pracy i edukacji – prowadzi szkolenia z praktycznego użycia AI oraz automatyzacji zadań. Ukończyła szkolenia z zakresu AI sygnowane przez IBM.

Poza działalnością edukacyjną prowadzi studio projektowania wnętrz Stylowy Kąt oraz tworzy aranżacje domów i mieszkań prywatnych. Prowadząca posiada doświadczenie zawodowe nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed rozpoczęciem szkolenia.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt szkoleniowy i prezentacja w formie elektronicznej (pdf)

Warunki uczestnictwa

Podstawowa umiejętność obsługi komputera i przeglądarki internetowej.

Informacje dodatkowe

Szkolenie realizowane jest w formie zdalnej w czasie rzeczywistym za pośrednictwem platformy Zoom. Link z zaproszeniem zostanie przesłany na e-mail uczestnika najpóźniej na 24 godziny przed planowanym rozpoczęciem zajęć. Każdy uczestnik musi logować się do platformy z własnego konta. Nie dopuszcza się uczestnictwa w usłudze za pomocą jednego konta i jednego urządzenia przez więcej niż jednego uczestnika.

Walidacja przeprowadzana jest w formie testu on-line, a jego wynik generowany jest automatycznie.

Po pozytywnym zaliczeniu procesu walidacji, uczestnik otrzyma imienne zaświadczenie ukończenia szkolenia, które zostanie przesłane na adres e-mail w formie pliku PDF.

Warunkiem ukończenia szkolenia i uzyskania zaświadczenia/certyfikatu jest obecność na minimalnym wymaganym przez operatora poziomie czasu trwania szkolenia (zazwyczaj 80%).

W przypadku chęci uczestnictwa w szkoleniu w innej formie lub w innym terminie proszę o kontakt

Zapewniamy wsparcie techniczne przed i w trakcie szkolenia

Warunki techniczne

Komputer stacjonarny lub laptop z procesorem min. dwurdzeniowym (np. Intel Core i3 lub odpowiednik) oraz min. 4 GB pamięci RAM.

Stabilne połączenie o przepustowości min. 10 Mbps (pobieranie) i min. 2 Mbps (wysyłanie). Zalecane połączenie kablowe lub stabilne Wi-Fi.

Najnowsza, zaktualizowana wersja przeglądarki Google Chrome, Mozilla Firefox, Microsoft Edge lub Safari.

Sprawną kamerą internetową (wbudowaną lub zewnętrzną) oraz mikrofon i głośniki/słuchawki (umożliwiające swobodną komunikację dwustronną).

Założone darmowe konto na platformie Zoom.

Kontakt



KAMILA PIEKARNIAK

E-mail info@kursnaai.pl

Telefon (+48) 609 304 491

