



IDEA KAMILA
PIEKARNIAK

★★★★★ 5,0 / 5

21 ocen

Projektowanie ergonomicznej i pięknej kuchni z elementami sztucznej inteligencji + zielone kompetencje. Szkolenie.

Numer usługi 2026/07/10/219169/3683012

- 📄 Usługa szkoleniowa
- 📺 zdalna w czasie rzeczywistym
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 16:00 h
- 📅 26.10.2026 do 27.10.2026

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, osób pragnących efektywnie projektować kuchnie na własny użytek oraz osób planujących pracować jako projektant kuchni lub projektant wnętrz specjalizujący się w kuchniach, które chcą projektować kuchnie w sposób zrównoważony – dobierać niskoemisyjne i certyfikowane materiały (m.in. płyty E1/E0, drewno FSC, blaty z recyklingu), planować energooszczędne oświetlenie i wyposażenie oraz rozwiązania oszczędzające wodę, projektować trwałe i naprawialne meble ze strefą segregacji odpadów, ograniczać odpady produkcyjne poprzez optymalizację rozkroju formatek oraz uzasadniać klientom wartość rozwiązań proekologicznych, także w ujęciu kosztu cyklu życia.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	6
Data zakończenia rekrutacji	23-10-2026
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 projektowania funkcjonalnych i ergonomicznych kuchni z zastosowaniem zasad projektowania zrównoważonego – doboru ekologicznych, niskoemisyjnych i energooszczędnych materiałów oraz rozwiązań, planowania segregacji odpadów i ograniczania odpadów produkcyjnych – wspieranego narzędziami AI.

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
Charakteryzuje zasady projektowania kuchni w oparciu o wymiary, normy i dokumentację techniczną.	omawia standardowe wymiary mebli kuchennych i zasady ich dopasowania do użytkownika	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	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
Charakteryzuje zasady projektowania kuchni zgodnie ze zrównoważonym rozwojem oraz doboru ekologicznych, energooszczędnych materiałów i rozwiązań.	omawia ekologiczne i zdrowe materiały meblowe stosowane w kuchni oraz ich oznaczenia (np. płyty o niskiej emisji formaldehydu, drewno FSC, blaty z recyklingu)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	charakteryzuje zasady efektywności energetycznej i wodnej w projekcie kuchni (klasy energetyczne AGD, oświetlenie LED, rozwiązania oszczędzające wodę)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	omawia zasady gospodarki o obiegu zamkniętym: trwałość, naprawialność mebli oraz projektowanie strefy segregacji odpadów	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	charakteryzuje zasady ograniczania odpadów materiałowych (optymalizacja rozkroju formatek) oraz projektowania zdrowego wnętrza (wentylacja, jakość powietrza)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Dobiera ekologiczne materiały meblowe dla zadanego projektu	spośród wariantów wybiera płyty niskoemisyjne (E1/E0/CARB), drewno FSC, blaty z recyklingu, fronty bez szkodliwych lakierów właściwe dla przypadku	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Dobiera energooszczędne wyposażenie i rozwiązania	do wymagań przypadku dobiera AGD we właściwej klasie energetycznej, oświetlenie LED i rozwiązania oszczędzające wodę	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Planuje strefę segregacji odpadów.	w zadanym układzie kuchni wskazuje poprawne rozmieszczenie i organizację strefy segregacji	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Ogranicza odpady materiałowe	dla podanego zestawu formatek wybiera wariant rozkroju o najniższym odpadzie / oblicza uzysk	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozplanowuje układ funkcjonalny kuchni oraz dobiera rozwiązania do zadanego projektu	dla zadanego rzutu wskazuje poprawny układ stref i „trójkąta roboczego” oraz identyfikuje błąd ergonomiczny i właściwą korektę;	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	dla podanych parametrów dobiera właściwe wymiary zabudowy	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	dla opisanego zadania wybiera właściwe narzędzie AI i poprawny prompt spośród wariantów	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Kwalifikacje i kompetencje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie 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 wyrażnie 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 , w tym odpowiedzialność za dobór rozwiązań ograniczających wpływ projektu na środowisko
- Typologia kuchni
- Trendy we wzornictwie kuchennym – nowoczesne i klasyczne style oraz rosnące znaczenie projektowania zrównoważonego (ekomateriały, energooszczędność)
- Ergonomia i funkcjonalność jako podstawa projektowania projektu trwałego, łatwego w naprawie i długowiecznego

Moduł 1 wprowadza projektowanie kuchni w logikę zrównoważonego rozwoju: uczestnik od początku traktuje trwałość, naprawialność i niski wpływ środowiskowy jako kryteria projektowe, a nie dodatek.

Moduł 2. Ergonomia i strefy robocze w kuchni

- Podstawy ergonomii w kuchni
- Tzw. „trójkąt roboczy”
- Podział kuchni na strefy , w tym zaprojektowanie strefy segregacji odpadów jako stałego elementu układu
- Błędy ergonomiczne i ich skutki dla użytkownika , w tym rozwiązania wspierające oszczędność energii i wody na etapie użytkowania
- Typowe układy kuchni optymalizowane pod kątem ograniczenia zużycia materiałów i energii

Moduł 2 realizuje kompetencje zielone przez projektowanie funkcjonalne, które od razu uwzględnia segregację odpadów oraz oszczędność zasobów w codziennym użytkowaniu kuchni.

Moduł 3. Materiały i technologie wykorzystywane w kuchni

- Fronty, blaty, korpusy – porównanie materiałów pod kątem ekologicznym: płyty o niskiej emisji formaldehydu (E1/E0, CARB), drewno FSC, blaty z recyklingu, fronty bez szkodliwych lakierów
- Systemy okuć i prowadnic wpływające na trwałość i naprawialność mebli (wydłużenie cyklu życia)
- Oświetlenie kuchni – rodzaje i ich znaczenie funkcjonalne i dekoracyjne , ze szczególnym uwzględnieniem energooszczędnego oświetlenia LED
- Odporność materiałów na czynniki fizyczne jako czynnik trwałości i ograniczania wymian w cyklu życia produktu

Moduł 3 realizuje kompetencje zielone wprost: uczestnik uczy się dobierać materiały i komponenty o niskim wpływie środowiskowym, niskoemisyjne i trwałe, w oparciu o oznaczenia i certyfikaty.

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) oraz zasady zapewnienia zdrowego wnętrza: skuteczna wentylacja i jakość powietrza
- Podstawy rozpisywania projektu kuchni na formatki z optymalizacją rozkroju ograniczającą odpady produkcyjne
- Rysunki techniczne i plany koncepcyjne uwzględniające rozwiązania energooszczędne i strefę segregacji odpadów

Moduł 4 realizuje kompetencje zielone przez optymalizację rozkroju formatek (ograniczanie odpadów materiałowych) oraz projektowanie zdrowego wnętrza o dobrej jakości powietrza.

Moduł 5. Proces projektowy i współpraca z klientem

- Wywiad z klientem – analiza potrzeb, stylu życia, budżetu , w tym rozpoznanie oczekiwań środowiskowych i budżetu na rozwiązania ekologiczne
- Narzędzia do projektowania (przegląd dostępnych programów)
- Tworzenie profesjonalnych kosztorysów kuchni z uwzględnieniem kosztu cyklu życia (trwałość, energooszczędność, naprawialność), a nie tylko ceny zakupu
- Praca z klientem – budowanie zaufania, prezentacja koncepcji, korekty oraz uzasadnianie przyjętych rozwiązań proekologicznych

Moduł 5 realizuje kompetencje zielone na poziomie doradztwa: uczestnik potrafi rozpoznać potrzeby środowiskowe klienta i uzasadnić wartość rozwiązań zrównoważonych, także w ujęciu kosztu cyklu życia.

Moduł 6. AI wsparciem projektanta kuchni

- AI do generowania układów kuchni i szybkiego testowania wariantów zabudowy bez fizycznych prototypów (ograniczenie zużycia materiałów i odpadów)
- Weryfikacja ergonomii i wymiarów w projekcie z pomocą AI
- AI we wstępnym doborze materiałów, frontów i kolorystyki z priorytetem dla rozwiązań ekologicznych i niskoemisyjnych
- Wsparcie AI przy szacowaniu zapotrzebowania materiałowego i kosztorysie – dokładniejsze szacowanie ograniczające nadmiarowe zakupy i odpady

- Granice AI w projektowaniu kuchni – co wymaga decyzji projektanta

Moduł 6 realizuje kompetencje zielone przez dematerializację i optymalizację: testowanie wariantów w AI oraz precyzyjne szacowanie materiałów ograniczają odpady i nadprodukcję już na etapie koncepcji.

Moduł 7: Projektowanie zrównoważonej kuchni (zielone kompetencje)

- Ekologiczne i zdrowe materiały meblowe: płyty o niskiej emisji formaldehydu (E1/E0, CARB), drewno z certyfikatem FSC, blaty z recyklingu, fronty bez szkodliwych lakierów – ćwiczenie: dobór ekomateriałów do zadanego projektu
- Efektywność energetyczna i wodna w kuchni: klasy energetyczne AGD, oświetlenie LED, rozwiązania oszczędzające wodę i energię – ćwiczenie: dobór wyposażenia we właściwej klasie energetycznej
- Gospodarka o obiegu zamkniętym: trwałość i naprawialność mebli, projektowanie strefy segregacji odpadów – ćwiczenie: zaplanowanie strefy segregacji w konkretnym układzie
- Ograniczanie odpadów produkcyjnych: optymalizacja rozkroju formatek – ćwiczenie: wybór wariantu rozkroju o najniższym odpadzie
- Zdrowe wnętrze: wentylacja, jakość powietrza, materiały naturalne

Moduł 7 domyka i utrwała kompetencje zielone rozwijane w całym szkoleniu: uczestnik stosuje dobór ekomateriałów, rozwiązań energooszczędnych, zasad GOZ i optymalizacji rozkroju, a nabyte umiejętności są weryfikowane w walidacji.

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	26-10-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 15 -	Przerwa	-	26-10-2026	11:00	11:15	00:15
3 z 15 Ergonomia i strefy robocze w kuchni - wykład, rozmowa na żywo, ćwiczenia, współdzielenie ekranu	Zajęcia	KAMILA PIEKARNIAK	26-10-2026	11:15	13:15	02:00
4 z 15 -	Przerwa	-	26-10-2026	13:15	14:00	00:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 15 Materiały i technologie wykorzystywane w kuchni - wykład, rozmowa na żywo, ćwiczenia, współdzielenie ekranu	Zajęcia	KAMILA PIEKARNIAK	26-10-2026	14:00	15:30	01:30
6 z 15 -	Przerwa	-	26-10-2026	15:30	15:45	00:15
7 z 15 Zasady projektowania w oparciu o wymiary i normy - wykład, rozmowa na żywo, ćwiczenia, współdzielenie ekranu	Zajęcia	KAMILA PIEKARNIAK	26-10-2026	15:45	17:00	01:15
8 z 15 Proces projektowy i współpraca z klientem - wykład, rozmowa na żywo, ćwiczenia, współdzielenie ekranu	Zajęcia	KAMILA PIEKARNIAK	27-10-2026	09:00	11:00	02:00
9 z 15 -	Przerwa	-	27-10-2026	11:00	11:15	00:15
10 z 15 AI wsparciem projektanta kuchni - wykład, rozmowa na żywo, ćwiczenia, współdzielenie ekranu	Zajęcia	KAMILA PIEKARNIAK	27-10-2026	11:15	13:15	02:00
11 z 15 -	Przerwa	-	27-10-2026	13:15	14:00	00:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 15 Projektowanie zrównoważonej kuchni (zielone kompetencje) - wykład, rozmowa na żywo, ćwiczenia, współdzielenie ekranu	Zajęcia	KAMILA PIEKARNIAK	27-10-2026	14:00	15:30	01:30
13 z 15 -	Przerwa	-	27-10-2026	15:30	15:45	00:15
14 z 15 Projektowanie zrównoważonej kuchni (zielone kompetencje) - ciąg dalszy - wykład, rozmowa na żywo, ćwiczenia, współdzielenie ekranu	Zajęcia	KAMILA PIEKARNIAK	27-10-2026	15:45	16:50	01:05
15 z 15 -	Walidacja	KAMILA PIEKARNIAK	27-10-2026	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
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:00

Cennik

Cennik

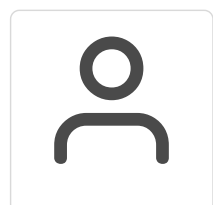
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	125,00 PLN
Koszt osobogodziny netto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

Prowadząca posiada doświadczenie w realizacji szkoleń obejmujących moduły poświęcone zrównoważonemu rozwojowi, ekologii oraz zielonej transformacji. Na co dzień wykorzystuje zasady zrównoważonego rozwoju również w swojej pracy jako projektantka wnętrz.

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