



BUKIETY JADALNE  
Maryna Panchenko

Brak ocen dla tego dostawcy

## Nowoczesna FOOD-florystyka – praktyczne tworzenie, wycena i sprzedaż kompozycji jadalnych z wykorzystaniem AI i Green Skills

Numer usługi 2026/08/19/236553/3754932

📍 Katowice  
🏠 Usługa szkoleniowa  
📄 stacjonarna  
👥 Zajęcia grupowe  
🕒 16:00 h  
📅 17.10.2026 do 18.10.2026

5 000,00 PLN brutto  
4 065,04 PLN netto  
312,50 PLN brutto/h  
254,07 PLN netto/h  
433,33 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Artystyczne

### Grupa docelowa usługi

Usługa skierowana jest do osób dorosłych, które chcą zdobyć lub rozwinąć kompetencje zawodowe w zakresie food-florystyki i wykonywania kompozycji prezentowych.

W szczególności szkolenie jest przeznaczone dla:

- osób planujących rozpoczęcie działalności gospodarczej lub nierejestrowanej w branży prezentowej, florystycznej lub rękodzielniczej;
- osób planujących zmianę lub rozszerzenie profilu zawodowego;
- właścicieli i pracowników pracowni florystycznych, prezentowych i dekoratorskich;
- osób wykonujących rękodzieło, które chcą rozszerzyć ofertę o kompozycje jadalne;
- osób zajmujących się przygotowaniem prezentów, dekoracji lub produktów okolicznościowych;
- osób odpowiedzialnych za tworzenie, przygotowanie i prezentowanie produktów w małych firmach;
- osób chcących wykorzystywać AI do usprawnienia prostych procesów związanych z przygotowaniem i prezentowaniem oferty;
- osób chcących ograniczyć zużycie materiałów i odpady w procesie wykonywania produktów rękodzielniczych.

### Minimalna liczba uczestników

2

### Maksymalna liczba uczestników

10

### Data zakończenia rekrutacji

14-10-2026

### Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

# Cel

## Cel edukacyjny

Przygotowanie do samodzielnego projektowania, bezpiecznego tworzenia, wyceny i sprzedaży kompozycji food-florystycznych. Szkolenie łączy tradycyjne rzemiosło z IT i ekologią (Twin Transition). Program realizuje założenia unijnej ramy GreenComp w zakresie redukcji odpadów i optymalizacji surowców oraz ramy DigComp poprzez wdrożenie narzędzi generatywnej AI do automatyzacji ofertowania i marketingu. Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

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

| Efekty uczenia się                                                                                                          | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                  | Metoda walidacji                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Rozróżnia materiały, konstrukcje techniczne i metody mocowania stosowane w food-florystyce.                                 | Uczestnik wskazuje zastosowanie narzędzi; rozróżnia typy konstrukcji nośnych; dopasowuje technikę mocowania do wagi i struktury produktu jadalnego; dobiera bezpieczne materiały opakowaniowe.        | Test teoretyczny                    |
| dentyfikuje czynniki wpływające na koszt wytworzenia i rentowność produktu.                                                 | Uczestnik wymienia koszty bezpośrednie surowców; rozpoznaje koszty materiałów technicznych; uwzględnia koszt czasu pracy własnej; rozróżnia marżę od narzutu.                                         | Test teoretyczny                    |
| Wyjaśnia zasady bezpiecznego i efektywnego wykorzystania generatywnej sztucznej inteligencji (AI) w komunikacji z klientem. | Wskazuje min. 3 procesy biznesowe do optymalizacji przez AI; rozróżnia fakty od halucynacji AI; identyfikuje ryzyka związane z ochroną danych osobowych (RODO) przy wprowadzaniu promptów.            | Test teoretyczny                    |
| Klasyfikuje działania ograniczające zużycie zasobów i powstawanie odpadów w pracowni zgodnie z zasadami Green Skills.       | Identyfikuje materiały do recyklingu i upcyklingu; wskazuje sposoby planowania zakupów Just-in-Time zapobiegające marnowaniu żywności; definiuje wpływ ecodesignu na redukcję odpadów opakowaniowych. | Test teoretyczny                    |
| Projektuje kompozycję food-florystyczną według określonych wytycznych wizualnych.                                           | Samodzielnie dobiera bazę konstrukcyjną; planuje ergonomiczne rozmieszczenie elementów; zachowuje proporcje i harmonię barw; dobiera spójne dodatki dekoracyjne.                                      | Obserwacja w warunkach symulowanych |

| Efekty uczenia się                                                                                          | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                           | Metoda walidacji                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Wykonuje stabilne i bezpieczne technicznie kompozycje jadalne z wykorzystaniem zróżnicowanych technik.      | Tworzy kompozycję na bazie sztywnej (penopleks); wykonuje flowerbox; tworzy bukiet owocowy techniką spiralną; ukrywa elementy techniczne (druły, patyczki); zabezpiecza produkt do transportu.                 | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Obsługuje narzędzia sztucznej inteligencji w celu automatyzacji przygotowania oferty handlowej.             | Konstruuje poprawne prompty strukturalne; generuje unikalny opis wykonanego produktu; tworzy plan postów sprzedażowych na bazie zdjęcia stworzonej kompozycji; weryfikuje poprawność merytoryczną tekstu z AI. | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Sporządza kalkulację finansową i wycenę gotowego produktu.                                                  | Oblicza całkowity koszt materiałowy (food i non-food); wylicza koszt robocizny; nakłada marżę zapewniającą rentowność; ustala ostateczną cenę sprzedaży brutto.                                                | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Przyjmuje odpowiedzialność za standardy higieniczno-sanitarne oraz jakość produktów wprowadzanych na rynek. | Przestrzega bezwzględnych zasad czystości podczas kontaktu z żywnością; samodzielnie odrzuca komponenty niespełniające norm świeżości; dba o bezpieczeństwo konsumenta końcowego.                              | Obserwacja w warunkach symulowanych |

## 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

## DZIEŃ 1 – Harmonogram godzinowy (09:00 - 17:00)

- **09:00 - 09:30 (30 min) | Wprowadzenie i organizacja usługi**
  - *Zakres:* Definicja nowoczesnej food-florystyki. Omówienie planu pracy, zasad BHP oraz bezwzględnych wytycznych higieniczno-sanitarnych przy pracy z produktami jadalnymi.
- **09:30 - 11:30 (120 min / 2 godz.) | Kompozycja 1: Część I – Konstrukcja na bazie penopleksu**
  - *Zakres:* Tworzenie i techniczne zabezpieczanie sztywnej bazy. Dobór narzędzi.
- **11:30 - 11:45 (15 min) | Przerwa techniczna***(Wliczana do czasu usługi)*
- **11:45 - 12:45 (60 min / 1 godz.) | Kompozycja 1: Część II – Wypełnienie i dekorowanie, sesja foto/wideo**
  - *Zakres:* Techniki mocowania produktów, wykończenie i zrobienie zdjęć.
- **12:45 - 13:15 (30 min) | Przerwa obiadowa***(Przerwa nie wlicza się do godzin dydaktycznych BUR)*
- **13:15 - 15:15 (120 min / 2 godz.) | Kompozycja 2: Bukiet kaskadowy oraz sesja foto/wideo**
  - *Zakres:* Projektowanie proporcji, budowanie formy kaskadowej, maskowanie elementów technicznych i zdjęcia portfolio.
- **15:15 - 15:30 (15 min) | Przerwa techniczna***(Wliczana do czasu usługi)*
- **15:30 - 17:00 (90 min / 1,5 godz.) | Kompozycja 3: Box w kształcie "Myszki Miki" obklejany czekoladkami oraz sesja foto/wideo**
  - *Zakres:* Wycinanie i klejanie podstawy ze styroduru czekoladkami, kompozycja tematyczna, zdjęcia i wideo (Reels).

## DZIEŃ 2 – Harmonogram godzinowy (09:00 - 17:00)

- **09:00 - 11:00 (120 min / 2 godz.) | Kompozycja 4: Flowerbox florystyczno-jadalny oraz sesja foto/wideo**
  - *Zakres:* Łączenie kwiatów mydlanych z produktami jadalnymi. Izolacja i zabezpieczanie floretu/gąbki. Wykonanie zdjęć do bazy marketingowej.
- **11:00 - 11:15 (15 min) | Przerwa techniczna***(Wliczana do czasu usługi)*
- **11:15 - 13:15 (120 min / 2 godz.) | Ekonomia, marketing i wykorzystanie AI w promocji oferty**
  - *Zakres:* Kalkulacja kosztów (food i non-food) i marży. Praktyczne promptowanie w narzędziach AI na smartfonie. Tworzenie unikalnych opisów produktów i planów postów na bazie zdjęć z Dnia 1.
- **13:15 - 13:45 (30 min) | Przerwa obiadowa***(Przerwa nie wlicza się do godzin dydaktycznych BUR)*
- **13:45 - 14:00 (15 min) | Przerwa techniczna***(Przedegzaminacyjna - wliczana do czasu usługi)*
- **14:00 - 17:00 (180 min / 3 godz.) | Sesja Walidacyjna – Egzamin końcowy wewnętrzny**
  - *Zakres:* Przeprowadzenie oficjalnej weryfikacji efektów uczenia się przez egzaminatora.
  - **Część teoretyczna (20 min):** Pisemny test wiedzy (25 pytań jednokrotnego wyboru z technik, wyceny, Green Skills oraz AI).
  - **Część praktyczna (160 min):** Samodzielne wykonanie od podstaw komercyjnego bukietu jadalnego, przygotowanie arkusza wyceny i wygenerowanie opisu produktu przez AI. Ocena ekologicznej organizacji i higieny stanowiska pracy.

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 13

| Przedmiot / temat                           | Typ aktywności | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---------------------------------------------|----------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 13<br>Wprowadzenie i organizacja usługi | Zajęcia        | Maryna Panchenko | 17-10-2026            | 09:00               | 09:30               | 00:30         |

| Przedmiot /<br>temat                                                                                                    | Typ<br>aktywności | Prowadzący          | Data realizacji<br>zajęć | Godzina<br>rozpoczęcia | Godzina<br>zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------|------------------------|------------------------|---------------|
| 2 z 13<br>Kompozycja<br>1: Część I –<br>Konstrukcja<br>na bazie<br>penopleksu                                           | Zajęcia           | Maryna<br>Panchenko | 17-10-2026               | 09:30                  | 11:30                  | 02:00         |
| 3 z 13 -                                                                                                                | Przerwa           | -                   | 17-10-2026               | 11:30                  | 11:45                  | 00:15         |
| 4 z 13<br>Kompozycja<br>1: Część II –<br>Wypełnienie i<br>dekorowanie,<br>sesja<br>foto/wideo                           | Zajęcia           | Maryna<br>Panchenko | 17-10-2026               | 11:45                  | 12:45                  | 01:00         |
| 5 z 13 -                                                                                                                | Przerwa           | -                   | 17-10-2026               | 12:45                  | 13:15                  | 00:30         |
| 6 z 13<br>Kompozycja<br>2: Bukiet<br>kaskadowy<br>oraz sesja<br>foto/wideo                                              | Zajęcia           | Maryna<br>Panchenko | 17-10-2026               | 13:15                  | 15:15                  | 02:00         |
| 7 z 13 -                                                                                                                | Przerwa           | -                   | 17-10-2026               | 15:15                  | 15:30                  | 00:15         |
| 8 z 13<br>Kompozycja<br>3: Box w<br>kształcie<br>"Myszki Miki"<br>obklejany<br>czekoladkami<br>oraz sesja<br>foto/wideo | Zajęcia           | Maryna<br>Panchenko | 17-10-2026               | 15:30                  | 17:00                  | 01:30         |
| 9 z 13<br>Kompozycja<br>4: Flowerbox<br>florystyczno-<br>jadalny oraz<br>sesja<br>foto/wideo                            | Zajęcia           | Maryna<br>Panchenko | 18-10-2026               | 09:00                  | 11:00                  | 02:00         |
| 10 z 13 -                                                                                                               | Przerwa           | -                   | 18-10-2026               | 11:00                  | 11:15                  | 00:15         |

| Przedmiot / temat                                                   | Typ aktywności | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---------------------------------------------------------------------|----------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 11 z 13<br>Ekonomia, marketing i wykorzystanie AI w promocji oferty | Zajęcia        | Maryna Panchenko | 18-10-2026            | 11:15               | 13:15               | 02:00         |
| 12 z 13 -                                                           | Przerwa        | -                | 18-10-2026            | 13:15               | 14:00               | 00:45         |
| 13 z 13 -                                                           | Walidacja      | -                | 18-10-2026            | 14:00               | 17:00               | 03:00         |

### Podsumowanie

| Rodzaj godzin                        | Liczba godzin |
|--------------------------------------|---------------|
| Suma godzin zegarowych usługi        | 16:00         |
| w tym suma godzin zajęć              | 11:00         |
| w tym suma godzin walidacji          | 03:00         |
| w tym suma przerw                    | 02:00         |
| Suma godzin dydaktycznych bez przerw | 18:30         |

### Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania za zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeśli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 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 w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

### Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 5 000,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 4 065,04 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 312,50 PLN   |

## Liczba godzin usługi

| Rodzaj godzin                   | Liczba godzin |
|---------------------------------|---------------|
| Liczba godzin zegarowych usługi | 16:00         |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Maryna Panchenko

Maryna Panchenko – założycielka marki Bukiety Jadalne oraz Bukiety Jadalne School, trenerka i praktyk food-florystyki z 7-letnim doświadczeniem w branży. Od lat rozwija własną działalność, łącząc projektowanie kompozycji jadalnych z prowadzeniem pracowni, sprzedażą, marketingiem oraz szkoleniami.

Posiada bogate doświadczenie w projektowaniu i wykonywaniu kompozycji food-florystycznych, tworzeniu nowych produktów, doborze materiałów i technik, kalkulacji kosztów, wycenie, obsłudze klienta oraz organizacji pracy zespołu. Prowadzi funkcjonującą pracownię i zarządza pracownikami odpowiedzialnymi za realizację zamówień oraz obsługę bieżących procesów firmy.

Jako trenerka przeszkoliła ponad 500 kursantek podczas szkoleń stacjonarnych i online z zakresu food-florystyki, technik wykonania, pakowania, wyceny, sprzedaży oraz rozwoju własnej marki.

Specjalizuje się również w marketingu dla rękodzielniczek. Uczy, jak profesjonalnie prezentować produkty, budować ofertę, tworzyć treści sprzedażowe i wykorzystywać media społecznościowe do pozyskiwania klientów.

W pracy wykorzystuje nowoczesne narzędzia cyfrowe i AI do usprawniania procesów sprzedażowych, marketingowych i organizacyjnych.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

W ramach ceny usługi organizator zapewnia wszystkim uczestnikom pełne zaopatrzenie materiałowe niezbędne do realizacji programu:

- Wszystkie kompozycje (łącznie 5 sztuk: 3 z Dnia 1, 1 z Dnia 2 oraz 1 bukiet egzaminacyjny) uczestnicy zabierają ze sobą po zakończeniu szkolenia.
- Świeże, wyselekcjonowane produkty jadalne (słodycze, markowe czekoladki).
- Materiały techniczne i dekoracyjne (penopleks, flowerboxy, kryzy, taśmy, róże mydlane).
- Narzędzia do pracy na samodzielnych stanowiskach (sekatory, nożyki).
- Drukowane skrypty szkoleniowe oraz arkusze kalkulacyjne.

## Warunki uczestnictwa

**Wymagania formalne i zdrowotne:** Brak przeciwwskazań zdrowotnych do pracy manualnej oraz kontaktu z produktami spożywczymi i roślinnymi (brak stwierdzonych alergii kontaktowych lub wziewnych).

**Wymagania techniczne:** Posiadanie własnego smartfona (Android/iOS) z aktywnym pakietem danych komórkowych oraz aparatem foto na potrzeby modułu z marketingu i sztucznej inteligencji (AI).

### Warunki ukończenia usługi i otrzymania certyfikatu:

- Obecność na poziomie minimum 80% łącznego czasu trwania zajęć,
- Przystąpienie do dwuczęściowego egzaminu końcowego (walidacji) i uzyskanie pozytywnego wyniku ocenianego przez egzaminatora.

## Informacje dodatkowe

Usługa jest realizowana w godzinach zegarowych (1 godzina usługi = 60 minut).

Harmonogram szkolenia uwzględnia przerwy techniczne (wliczane do czasu trwania usługi) oraz przerwy obiadowe (niewliczane do czasu trwania usługi).

## Adres

Katowice 30  
40-144 Katowice  
woj. śląskie

Szkolenie odbywa się w profesjonalnie wyposażonej pracowni szkoleniowej w Katowicach, przystosowanej do prowadzenia praktycznych zajęć z food-florystyki. Każdy uczestnik ma zapewnione indywidualne stanowisko pracy oraz dostęp do niezbędnych narzędzi, materiałów konstrukcyjnych, dekoracyjnych i produktów wykorzystywanych podczas ćwiczeń. Sala umożliwia prowadzenie zajęć teoretycznych, pokazów instruktorskich oraz samodzielnej pracy praktycznej uczestników. Miejsce zapewnia odpowiednie warunki organizacyjne do bezpiecznego wykonywania kompozycji, pracy z materiałami oraz przeprowadzenia walidacji efektów uczenia się.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

## Kontakt



**MARYNA PANCHENKO**

**E-mail** marynapanco@gmail.com

**Telefon** (+48) 577 876 621