



ELQUCHNIA
REMIGIUSZ
JASIŃSKI

★★★★★ 4,8 / 5
213 ocen

Szkolenie -Tworzenie materiałów w przestrzeni mediów wirtualnych oraz prezentacji tych materiałów na popularnych platformach socjalnych z zachowaniem zasad bezpieczeństwa w sieci oraz bezpieczne korzystanie z AI

Numer usługi 2025/08/25/18799/2959625

📍 Elbląg / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 08.11.2025 do 09.11.2025

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

208,33 PLN brutto/h

208,33 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Informatyka i telekomunikacja / Aplikacje biznesowe
Grupa docelowa usługi	Właściciele firm, kadra zarządzająca i personel przedsiębiorstw dowolnej branży, osoby indywidualne chcące nabyć wiedzę i kompetencje w przedmiotowym zakresie
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	18
Data zakończenia rekrutacji	07-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
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 wykorzystaniem 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?

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

Szkolenie przeznaczone jest dla przedsiębiorców i pracowników firm, którzy zajmują się marketingiem swoich produktów i usług w social mediach,

- Zajęcia praktyczne odbywają się w plenerze. *Uczestnik posiada samodzielne stanowisko pracy oraz niezbędne narzędzia.*
- *Usługa realizowana jest w 24 godzinach dydaktycznych (godzina dydaktyczna = 45 minut).*
- *Zajęcia praktyczne: 11 godzin dydaktycznych / zajęcia teoretyczne: 13 godzin dydaktycznych*
- *Przerwy wliczają się do godzin usługi.*

PROGRAM Dzień 1 (12h)

Zakres szkolenia:

1. Wprowadzenie do fotografii – światło, kompozycja i kadrowanie
2. Perspektywa, linie prowadzące, zasady kompozycji
3. Trójkąt ekspozycji: ISO, przysłona, czas – teoria
4. Ćwiczenia praktyczne na telefonie i aparacie: różne ustawienia ekspozycji
5. Balans bieli – teoria i praktyka
6. RAW vs JPG – różnice i zastosowanie
7. Analiza zdjęć wykonanych podczas zajęć, podsumowanie

Dzień 2 (12h)

Zakres szkolenia:

1. Ostrość i głębia ostrości – teoria i ćwiczenia praktyczne
2. Rodzaje obiektywów i ich zastosowanie – teoria
3. Obsługa aparatu i telefonu – podstawy
4. Podstawy prawa fotografa – zgoda na wizerunek, prawo autorskie
5. Mini sesja zdjęciowa i analiza efektów
6. Walidacja

Walidacja umiejętności praktycznych uczestników przebiega przy zastosowaniu metody obserwacja w warunkach symulowanych. Podczas szkolenia uczestnik wykonuje zadania praktyczne obejmujące pełny proces pracy fotografa plenerowego – od stworzenia koncepcji sesji i przygotowania stylizacji, poprzez ustawienie sprzętu i realizację sesji.

Dodatkowo walidator przeprowadza z uczestnikiem wywiad swobodny mający na celu weryfikację wiedzy teoretycznej, umiejętności uzasadniania wyborów artystycznych i technicznych oraz znajomości narzędzi i procesów fotografii.

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	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	208,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	208,33 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

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.

Informacje dodatkowe

Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w którymkolwiek Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub Partnerem kapitałowo lub osobowo. Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot będący jednocześnie podmiotem korzystającym z usług rozwojowych o zbliżonej tematyce w ramach danego projektu.

Usługa rozwojowa nie obejmuje wzajemnego świadczenia usług w projekcie o zbliżonej tematyce przez Dostawców usług, którzy delegują na usługi siebie oraz swoich pracowników i korzystają z dofinansowania, a następnie świadczą usługi w zakresie tej samej tematyki dla Przedsiębiorcy, który wcześniej występował w roli Dostawcy tych usług.

Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności kosztów środków trwałych przekazywanych Przedsiębiorcom lub Pracownikom przedsiębiorcy, kosztów dojazdu i zakwaterowania.

Adres

ul. Stanisława Sulimy 1
82-300 Elbląg

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