

PETRA

PETRA Sp. z o.o.

Brak ocen dla tego dostawcy

**Cukiernik - szkolenie wraz z egzaminem**

Numer usługi 2026/07/06/226693/3671888

**7 000,00 PLN** brutto

7 000,00 PLN netto

145,83 PLN brutto/h

145,83 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

📍 Dębica

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 48:00 h

📅 10.10.2026 do 25.10.2026

## Informacje podstawowe

**Kategoria**

Inne / Gastronomia

**Grupa docelowa usługi****1. Funkcje:**

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości wyrobów cukierniczych.
- Mogą to być cukiernicy, kucharze, właściciele restauracji lub osoby związane z branżą spożywczą.

**2. Doświadczenie:**

- Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w cukiernictwie, ale podstawowe umiejętności w przygotowywaniu deserów są mile widziane.
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia.

**3. Zakres zadań:**

- Przygotowywanie różnorodnych deserów, takich jak ciasta, ciasteczka, torty, babeczki itp.
- Zdobienie i prezentacja deserów.
- Organizacja pracy w kuchni.

**4. Wiedza i umiejętności:**

- Podstawowa wiedza z zakresu cukiernictwa (oceniana na podstawie pretestu).
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur.
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur.

Szkolenie skierowane jest do osób pełnoletnich (powyżej 18 r.ż.).

Kurs jest dostosowany do różnych poziomów wiedzy i umiejętności, a celem jest rozwijanie umiejętności potrzebnych do tworzenia wyjątkowych wyrobów cukierniczych.

**Minimalna liczba uczestników**

5

**Maksymalna liczba uczestników**

16

|                                 |                                                                                                                  |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Data zakończenia rekrutacji     | 09-10-2026                                                                                                       |
| Forma prowadzenia usługi        | stacjonarna                                                                                                      |
| 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 „Cukiernik - szkolenie wraz z egzaminem” przygotowuje uczestników do samodzielnego wykonywania zawodu Cukiernika poprzez zdobycie niezbędnych umiejętności, wiedzy i doświadczenia w zakresie przygotowywania różnorodnych deserów, ciast, tortów oraz innych słodkości. opanowanie technik cukierniczych, kreowania i projektowania słodkości, rozwój umiejętności organizacyjnych i zarządzania czasem z zachowaniem standardów BHP.

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

| Efekty uczenia się                                                                           | Kryteria weryfikacji                                                              | Metoda walidacji |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Charakteryzuje historię cukiernictwa polskiego oraz pochodzenie tradycji wypieku             | Wymienia kraje, z których pochodzili pierwsi nauczyciele polskich cukierników     | Test teoretyczny |
|                                                                                              | Opisuje rozwój tradycji cukierniczych w Polsce i wpływ kultur obcych              | Test teoretyczny |
| Klasyfikuje rodzaje ciastek i wyrobów cukierniczych ze względu na zastosowanie i technologię | Rozróżnia ciastka korpusowe, biszkopty, drożdżowe i pierniki                      | Test teoretyczny |
|                                                                                              | Wyjaśnia różnice technologiczne między ciastami wypiekаныmi ręcznie i przemysłowo | Test teoretyczny |
| Wyjaśnia zasady bezpieczeństwa żywności i system HACCP w produkcji cukierniczej              | Opisuje cel systemu HACCP i jego znaczenie dla zdrowotności konsumentów           | Test teoretyczny |
|                                                                                              | Wskazuje punkty krytyczne kontroli w procesie wytwarzania wyrobów cukierniczych   | Test teoretyczny |

| Efekty uczenia się                                                                                                                                           | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                      | Metoda walidacji             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Rozróżnia rodzaje mas, kremów i polewek stosowanych w wyrobach cukierniczych                                                                                 | Wymienia i klasyfikuje rodzaje mas, kremów i polewek stosowanych w cukiernictwie (np. masy biszkoptowe, kruche, kremy maślane, polewy czekoladowe, lukry) | Test teoretyczny             |
|                                                                                                                                                              | Rozpoznaje i opisuje cechy charakterystyczne mas, kremów i polewek oraz wskazuje ich zastosowanie w konkretnych wyrobach cukierniczych                    | Test teoretyczny             |
| Przygotowuje ciasta podstawowe takie jak biszkopt, drożdżowe, francuskie i pierniki                                                                          | Dobiera właściwe składniki i proporcje do danego rodzaju ciasta                                                                                           | Analiza dowodów i deklaracji |
|                                                                                                                                                              | Przeprowadza prawidłowo procesy: mieszania, wyrabiania, zarabiania i wychładzania                                                                         | Analiza dowodów i deklaracji |
| Wytwarzane wyroby cukiernicze na bazie różnych ciast i mas cukierniczych                                                                                     | Montuje i przygotowuje rolady, torty, kolekcje ciastek i wyroby specjalne                                                                                 | Analiza dowodów i deklaracji |
|                                                                                                                                                              | Stosuje techniki dekorowania pomadą, polewą, glazurą i elementami ozdobnymi                                                                               | Analiza dowodów i deklaracji |
| Przygotowuje masy kremowe i napełnia nimi wyroby cukiernicze prawidłowo<br><br>Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa pracy | Gotuje masy do odpowiedniej temperatury i konsystencji                                                                                                    | Analiza dowodów i deklaracji |
|                                                                                                                                                              | Aplikuje kremy w jednakowych porcjach i estetyczny sposób                                                                                                 | Analiza dowodów i deklaracji |
|                                                                                                                                                              | Rozmieszcza narzędzia i materiały w dostępny i bezpieczny sposób                                                                                          | Analiza dowodów i deklaracji |
|                                                                                                                                                              | Utrzymuje czystość i porządek podczas całego procesu pracy                                                                                                | Analiza dowodów i deklaracji |
| Wykazuje odpowiedzialność i zaangażowanie w wykonywaniu obowiązków zawodowych<br><br>Komunikuje się efektywnie z zespołem i kierownictwem w codziennej pracy | Terminowo dostarcza wyroby wysokiej jakości bez defektów                                                                                                  | Analiza dowodów i deklaracji |
|                                                                                                                                                              | Wykazuje inicjatywę w doskonaleniu swoich umiejętności zawodowych                                                                                         | Analiza dowodów i deklaracji |
|                                                                                                                                                              | Wyraża jasne informacje na temat postępu pracy i problemów                                                                                                | Analiza dowodów i deklaracji |
|                                                                                                                                                              | Słucha i rozumie polecenia oraz pytania dotyczące zadań do wykonania                                                                                      | Analiza dowodów i deklaracji |

| Efekty uczenia się                                                          | Kryteria weryfikacji                                           | Metoda walidacji             |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Pracuje harmonijnie w zespole stosując się do ustalonego harmonogramu pracy | Wspiera kolegów w realizacji wspólnych celów produkcyjnych     | Analiza dowodów i deklaracji |
|                                                                             | Przestrzega ustalonego porządku i hierarchii w zespole pracy   | Analiza dowodów i deklaracji |
| Wykazuje zainteresowanie jakością i bezpieczeństwem produktów finalnych     | Kontroluje własną pracę pod względem zgodności ze standardami  | Analiza dowodów i deklaracji |
|                                                                             | Zgłasza zaobserwowane nieprawidłowości osobie kierującej pracą | Analiza dowodów i deklaracji |

## Kwalifikacje

### 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. Znajomość historii cukiernictwa polskiego oraz pochodzenia tradycji wypieku
2. Znajomość klasyfikacji rodzajów ciastek i wyrobów cukierniczych ze względu na zastosowanie i technologię
3. Znajomość zasad bezpieczeństwa żywności i systemu HACCP w produkcji cukierniczej
4. Znajomość rodzajów mas, kremów i polewek stosowanych w wyrobach cukierniczych
5. Umiejętność przygotowywania ciast podstawowych takich jak biszkopt, drożdżowe, francuskie i pierniki
6. Umiejętność wytwarzania wyrobów cukierniczych na bazie różnych ciast i mas cukierniczych
7. Umiejętność przygotowywania mas kremowych i napełniania nimi wyrobów cukierniczych prawidłowo
8. Umiejętność organizacji stanowiska pracy zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa pracy
9. Wykazywanie odpowiedzialności i zaangażowania w wykonywaniu obowiązków zawodowych
10. Efektywna komunikacja z zespołem i kierownictwem w codziennej pracy
11. Harmonijna praca w zespole stosując się do ustalonego harmonogramu pracy
12. Wykazywanie zainteresowania jakością i bezpieczeństwem produktów finalnych

13. Powtórzenie wiadomości  
14. Walidacja

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów, analizę sensoryczną, estetykę podania z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Zapewniamy najwyższy standard nauczania dzięki wykorzystaniu najwyższej jakości surowców oraz pełnego wyposażenia gastronomicznego, w tym m.in. sprzęt grzewczy i chłodniczy, akcesoria i formy cukiernicze, drobny sprzęt cukierniczy, mikser i inne akcesoria dopasowane do specyfiki pracy Cukiernika.

Sala szkoleniowa spełnia normy BHP i P.POŻ., co zapewnia komfort i bezpieczeństwo podczas zajęć.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na postawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 48 godzin zegarowych.

Usługa obejmuje 31 godzin zajęć praktycznych, 8 godzin zajęć teoretycznych, 3 godziny walidacji oraz 6 godzin przerw

Walidacja zostanie przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji (test teoretyczny, analiza dowodów i deklaracji) z zachowaniem rozdzielności procesów kształcenia i szkolenia od walidacji. W przypadku pozytywnego wyniku egzaminu, Uczestnik otrzymuje certyfikat oraz zaświadczenie o ukończeniu szkolenia.

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 31

| Przedmiot / temat                                                                                                  | Typ aktywności | Prowadzący              | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 31 1. Znajomość historii cukiernictwa polskiego oraz pochodzenia tradycji wypieku                              | Zajęcia        | Barbara Bassara-Poprawa | 10-10-2026            | 08:00               | 11:00               | 03:00         |
| 2 z 31 -                                                                                                           | Przerwa        | -                       | 10-10-2026            | 11:00               | 11:30               | 00:30         |
| 3 z 31 2. Znajomość klasyfikacji rodzajów ciastek i wyrobów cukierniczych ze względu na zastosowanie i technologię | Zajęcia        | Barbara Bassara-Poprawa | 10-10-2026            | 11:30               | 13:15               | 01:45         |
| 4 z 31 -                                                                                                           | Przerwa        | -                       | 10-10-2026            | 13:15               | 13:45               | 00:30         |

| Przedmiot / temat                                                                                                  | Typ aktywności | Prowadzący              | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 5 z 31 3.<br>Znajomość zasad bezpieczeństwa żywności i systemu HACCP w produkcji cukierniczej                      | Zajęcia        | Barbara Bassara-Poprawa | 10-10-2026            | 13:45               | 16:00               | 02:15         |
| 6 z 31 4.<br>Znajomość rodzajów mas, kremów i polewek stosowanych w wyrobach cukierniczych                         | Zajęcia        | Barbara Bassara-Poprawa | 11-10-2026            | 08:00               | 11:00               | 03:00         |
| 7 z 31 -                                                                                                           | Przerwa        | -                       | 11-10-2026            | 11:00               | 11:30               | 00:30         |
| 8 z 31 5.<br>Umiejętność przygotowywania ciast podstawowych takich jak biszkopt, drożdżowe, francuskie i pierniki  | Zajęcia        | Barbara Bassara-Poprawa | 11-10-2026            | 11:30               | 13:15               | 01:45         |
| 9 z 31 -                                                                                                           | Przerwa        | -                       | 11-10-2026            | 13:15               | 13:45               | 00:30         |
| 10 z 31 5.<br>Umiejętność przygotowywania ciast podstawowych takich jak biszkopt, drożdżowe, francuskie i pierniki | Zajęcia        | Barbara Bassara-Poprawa | 11-10-2026            | 13:45               | 16:00               | 02:15         |
| 11 z 31 6.<br>Umiejętność wytwarzania wyrobów cukierniczych na bazie różnych ciast i mas cukierniczych             | Zajęcia        | Barbara Bassara-Poprawa | 17-10-2026            | 08:00               | 11:00               | 03:00         |

| Przedmiot / temat                                                                                           | Typ aktywności | Prowadzący              | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 12 z 31 -                                                                                                   | Przerwa        | -                       | 17-10-2026            | 11:00               | 11:30               | 00:30         |
| 13 z 31 6.<br>Umiejętność wytwarzania wyrobów cukierniczych na bazie różnych ciast i mas cukierniczych      | Zajęcia        | Barbara Bassara-Poprawa | 17-10-2026            | 11:30               | 13:15               | 01:45         |
| 14 z 31 -                                                                                                   | Przerwa        | -                       | 17-10-2026            | 13:15               | 13:45               | 00:30         |
| 15 z 31 6.<br>Umiejętność wytwarzania wyrobów cukierniczych na bazie różnych ciast i mas cukierniczych      | Zajęcia        | Barbara Bassara-Poprawa | 17-10-2026            | 13:45               | 16:00               | 02:15         |
| 16 z 31 7.<br>Umiejętność przygotowywania mas kremowych i napełniania nimi wyrobów cukierniczych prawidłowo | Zajęcia        | Barbara Bassara-Poprawa | 18-10-2026            | 08:00               | 11:00               | 03:00         |
| 17 z 31 -                                                                                                   | Przerwa        | -                       | 18-10-2026            | 11:00               | 11:30               | 00:30         |
| 18 z 31 7.<br>Umiejętność przygotowywania mas kremowych i napełniania nimi wyrobów cukierniczych prawidłowo | Zajęcia        | Barbara Bassara-Poprawa | 18-10-2026            | 11:30               | 13:15               | 01:45         |
| 19 z 31 -                                                                                                   | Przerwa        | -                       | 18-10-2026            | 13:15               | 13:45               | 00:30         |

| Przedmiot / temat                                                                                           | Typ aktywności | Prowadzący              | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 20 z 31 7.<br>Umiejętność przygotowywania mas kremowych i napelniania nimi wyrobów cukierniczych prawidłowo | Zajęcia        | Barbara Bassara-Poprawa | 18-10-2026            | 13:45               | 16:00               | 02:15         |
| 21 z 31 8.<br>Umiejętność organizacji stanowiska pracy zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa pracy    | Zajęcia        | Barbara Bassara-Poprawa | 24-10-2026            | 08:00               | 11:00               | 03:00         |
| 22 z 31 -                                                                                                   | Przerwa        | -                       | 24-10-2026            | 11:00               | 11:30               | 00:30         |
| 23 z 31 9.<br>Wykazywanie odpowiedzialności i zaangażowania w wykonywaniu obowiązków zawodowych             | Zajęcia        | Barbara Bassara-Poprawa | 24-10-2026            | 11:30               | 13:15               | 01:45         |
| 24 z 31 -                                                                                                   | Przerwa        | -                       | 24-10-2026            | 13:15               | 13:45               | 00:30         |
| 25 z 31 10.<br>Efektywna komunikacja z zespołem i kierownictwem w codziennej pracy                          | Zajęcia        | Barbara Bassara-Poprawa | 24-10-2026            | 13:45               | 16:00               | 02:15         |
| 26 z 31 11.<br>Harmonijna praca w zespole stosując się do ustalonego harmonogramu pracy                     | Zajęcia        | Barbara Bassara-Poprawa | 25-10-2026            | 08:00               | 09:30               | 01:30         |

| Przedmiot / temat                                                                      | Typ aktywności | Prowadzący              | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 27 z 31 12. Wykazywanie zainteresowania jakością i bezpieczeństwem produktów finalnych | Zajęcia        | Barbara Bassara-Poprawa | 25-10-2026            | 09:30               | 11:00               | 01:30         |
| 28 z 31 -                                                                              | Przerwa        | -                       | 25-10-2026            | 11:00               | 11:30               | 00:30         |
| 29 z 31 13. Powtórzenie wiadomości                                                     | Zajęcia        | Barbara Bassara-Poprawa | 25-10-2026            | 11:30               | 12:30               | 01:00         |
| 30 z 31 -                                                                              | Przerwa        | -                       | 25-10-2026            | 12:30               | 13:00               | 00:30         |
| 31 z 31 -                                                                              | Walidacja      | -                       | 25-10-2026            | 13:00               | 16:00               | 03:00         |

## Podsumowanie

| Rodzaj godzin                        | Liczba godzin |
|--------------------------------------|---------------|
| Suma godzin zegarowych usługi        | 48:00         |
| w tym suma godzin zajęć              | 39:00         |
| w tym suma godzin walidacji          | 03:00         |
| w tym suma przerw                    | 06:00         |
| Suma godzin dydaktycznych bez przerw | 56:00         |

# Cennik

## Cennik

| Rodzaj ceny                                                                     | Cena         |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto                                       | 7 000,00 PLN |
| Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT |              |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto                                        | 7 000,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                                                       | 145,83 PLN   |

## Liczba godzin usługi

| Rodzaj godzin                   | Liczba godzin |
|---------------------------------|---------------|
| Liczba godzin zegarowych usługi | 48:00         |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Barbara Bassara-Poprawa

Osoba prowadząca usługę posiada odpowiednie co do rodzaju i zakresu świadczonej usługi doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR oraz wieloletnie kwalifikacje zawodowe. To wybitna ekspertka i mistrzyni rzemiosła, związana z branżą cukierniczo-gastronomiczną od 1984 roku. Od 1989 roku z sukcesem prowadzi własną firmę cukierniczą, gdzie na co dzień zarządza produkcją, tworzy autorskie receptury oraz nadzoruje najwyższe standardy technologiczne i jakościowe. Swoją bogatą praktykę biznesową i rzemieślniczą od lat skutecznie łączy z intensywną działalnością edukacyjną oraz doradczą. Posiada wykształcenie pedagogiczne (w tym studia podyplomowe w specjalności żywienie z elementami gospodarstwa domowego) i jako nauczyciel mianowany przedmiotów spożywczych w szkołach branżowych wychowała pokolenia kadr dla gastronomii. Jej doświadczenie szkoleniowe obejmuje również współpracę z Centrum Usług Szkoleniowych w Tarnowie, gdzie jako wykładowca prowadzi zajęcia z dydaktyki i metodyki zawodowej. Posiada elitarne kompetencje potwierdzone dyplomami mistrzowskimi w trzech zawodach: cukiernik, kucharz oraz sprzedawca. Swoją pozycję w branży buduje także poprzez aktywną działalność samorządową – zasiada w Prezydium Izby Rzemieślniczej w Tarnowie oraz działa w Cechu Rzemiosł Różnych w Dębicy. Dostawca Usług posiada poświadczoną za zgodność z oryginałem kopie dokumentów potwierdzających wyżej wymienione doświadczenie zawodowe oraz kwalifikacje.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (skrypt, teczkę, notes, długopis, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

### Warunki uczestnictwa

Szkolenie przeznaczone dla osób pełnoletnich, które ukończyły 18 lat.

W przypadku uczestników z dofinansowaniem do szkolenia, warunki uczestnictwa są określone w Regulaminie rekrutacji i uczestnictwa w projekcie u Operatora Projektu, u którego będą składane dokumenty rekrutacyjne.

Uczestnik zobowiązany jest do wzięcia udziału w usłudze w wymiarze nie mniejszym niż 80% obecności, oraz przystąpić do procesu walidacji. Wymagany poziom frekwencji gwarantuje odpowiednie opanowanie materiału i rzetelne przygotowanie uczestnika do końcowego egzaminu.

## Adres

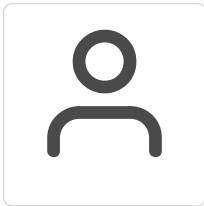
ul. Cmentarna 13  
39-200 Dębica  
woj. podkarpackie

Podany adres dotyczy budynku Cukiernia Bassara

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

## Kontakt



**Elżbieta Kruczek**

**E-mail** [biuro@pau.edu.pl](mailto:biuro@pau.edu.pl)

**Telefon** (+48) 794 773 599