



Uczelnia
Metropolitalna

Brak ocen dla tego dostawcy

Zioła w każdej zagrodzie - szkolenie

Numer usługi 2024/05/24/158122/2160685

📍 Kraków / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 5 h
📅 22.09.2024 do 22.09.2024

450,00 PLN brutto
450,00 PLN netto
90,00 PLN brutto/h
90,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Zdrowie i medycyna / Farmacja
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Zajęcia skierowane są dla wszystkich zainteresowanych tematyką ziół oraz kosmetyków naturalnych. Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	15-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	5
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	art. 163 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 742, z późn. zm.)
Zakres uprawnień	Prowadzenie szkoleń

Cel

Cel edukacyjny

Zapoznanie uczestników z tematyką ziół i naturalnych kosmetyków. Podczas zajęć będzie możliwość nauki sposobów wykorzystania ziół w życiu codziennym. Przekazanie wiedzy dotyczącej aspektów formalno- prawnych dystrybucji przetworów ziołowych

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: Zna specyfikę i znaczenie gospodarcze roślin zielarskich Zna receptury na przygotowanie podstawowych wariantów kosmetyków ziołowych Ma wiedzę na temat przetworów spożywczych które można wykonać z ziół Zna aspekty formalno – prawne dystrybucji przetworów ziołowych	Efekty uczenia się poddane zostaną walidacji poprzez przeprowadzenie testu i zadań praktycznych w trakcie realizacji szkolenia i po jego zakończeniu. W teście zostanie zweryfikowana znajomość ziół przedstawionych na szkoleniu, sposoby i możliwości ich stosowania, znajomość podstawowych receptur i zastosowań przygotowanych na szkoleniu produktów kosmetycznych i spożywczych, znajomość aspektów formalno – prawnych dystrybucji przetworów ziołowych.	Test teoretyczny
Umiejętności: Potrafi prawidłowo rozpoznawać zioła oraz wskazać ich zastosowanie w kosmetologii i dietetyce, potrafi wykonać mydełko ziołowe, rozgrzewający olejek, wygładzającą maskę do włosów czy do pielęgnacji dłoni Potrafi przygotować mieszanki ziół suszonych Potrafi podać recepturę przygotowania nalewki ziołowej.	Efekty uczenia się poddane zostaną walidacji poprzez przeprowadzenie testu i zadań praktycznych w trakcie realizacji szkolenia i po jego zakończeniu. Weryfikacji będą podlegały produkty wytworzone w trakcie szkolenia przez uczestnika oraz umiejętność wskazania na zastosowanie ziół omawianych na szkoleniu.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Kompetencje: Współpracuje w grupie i aktywnie dzieli się swoimi doświadczeniami z innymi uczestnikami szkolenia Wykazuje zachowania przedsiębiorcze w zakresie możliwości dystrybucji wytworzonych przetworów ziołowych	Efekty uczenia się poddane zostaną walidacji poprzez przeprowadzenie testu i zadań praktycznych w trakcie realizacji szkolenia i po jego zakończeniu. W teście i w trakcie burzy mózgów weryfikacji podlegać będą propozycje dystrybucji wskazane przez uczestnika.	Test teoretyczny

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

Program szkolenia:

- Specyfika i znaczenie gospodarcze roślin zielarskich
- Zioła w kosmetologii i dietetyce
- Receptury kosmetyków ziołowych
- Zajęcia praktyczne receptury kosmetyków ziołowych – np. rozgrzewający olejek, wygładzająca maska do włosów czy pielęgnacja dłoni; wykonanie mydła
- Przetwory spożywcze na bazie ziół
- Zajęcia praktyczne: np. przygotowanie nalewki, skomponowanie mieszanek z ziół suszonych
- Burza mózgów - jak sprzedać te zioła! Aspekty formalno-prawne dystrybucji przetworów ziołowych
- dyskusja, wymiana doświadczeń odpowiedzi na pytania uczestników

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Specyfikacja i znaczenie gospodarcze roślin zielarskich	dr inż. Małgorzata Wysocka	22-09-2024	09:00	09:20	00:20
2 z 8 Zioła w kosmetologii i dietetyce	dr inż. Małgorzata Wysocka	22-09-2024	09:20	10:00	00:40
3 z 8 Receptury kosmetyków ziołowych	dr inż. Małgorzata Wysocka	22-09-2024	10:15	11:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 8 Zajęcia praktyczne receptury kosmetyków ziołowych- rozgrzewający olejek, wygładzająca maska do włosów czy pielęgnacja dłoni; wykonanie mydła	dr inż. Małgorzata Wysocka	22-09-2024	10:15	11:00	00:45
5 z 8 Przetwory spożywcze na bazie ziół	dr inż. Małgorzata Wysocka	22-09-2024	11:00	12:30	01:30
6 z 8 Zajęcia praktyczne: przygotowanie nalewki, skomponowanie mieszanek z ziół suszonych	dr inż. Małgorzata Wysocka	22-09-2024	12:30	13:15	00:45
7 z 8 Burza mózgów- jak sprzedać te zioła! Aspekty formalno- prawne dystrybucji przetworów ziołowych	dr inż. Małgorzata Wysocka	22-09-2024	13:15	14:00	00:45
8 z 8 Dyskusja, wymiana doświadczeń, odpowiedzi na pytania uczestników	dr inż. Małgorzata Wysocka	22-09-2024	14:00	14:35	00:35

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	450,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	450,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	90,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	90,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

dr inż. Małgorzata Wysocka

Tytuł Doktora Inżyniera nauk rolniczych w zakresie agronomii, upraw roślin. Specjalista w Szkole Doktorskiej Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Członek Rady Naukowej Centrum Innowacji Badań i Nauki Lublin. Członek Stowarzyszenia Trenerów Organizacji Pozarządowych STOP. Green Belt – metodologia LSS (Lean Six Sigma – procesy optymalizacyjne). Doświadczony trener, posiadający umiejętności interpersonalne, coach w trakcie akredytacji. Doświadczony pracownik w zakresie budowania struktur organizacyjnych (trenerskich w Contact Center PKO BP S.A.). Ponad 12 000 godzin szkoleń (stacjonarnych oraz on-line). Rozumienie uwarunkowań biznesowych. Ukończone studia podyplomowe o specjalności zarządzanie zasobami ludzkimi oraz praktyczne doświadczenie w zarządzaniu ludźmi

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dla uczestników zapewnia osoba prowadząca zajęcia.

Warunki uczestnictwa

Organizator studiów zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian w programie studiów.

Liczba godzin: 5

Warunkiem uczestnictwa jest realizacja zapisu w elektronicznym systemie rekrutacyjnym Uczelni Metropolitalnej

Informacje dodatkowe

Usługi realizowane przez Uczelnię Metropolitalną **są zwolnione z VAT** na podstawie Art. 43 ust. 1 pkt. 26 ustawy o Vat i §3 ust. 1 pkt 13 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie wykonania niektórych przepisów ustawy o podatku od towarów i usług.

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek – Rozwój

Adres

ul. Ułanów 3

31-450 Kraków
woj. małopolskie

Zespół Szkół Nr 1 im. św. Rafała Kalinowskiego: Technikum Komunikacyjne Nr 25

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami

Kontakt



Aleksandra Nikisz

E-mail anikisz@metropolitalna.edu.pl

Telefon (+48) 531 935 401