



Keystone Consulting  
Sp. z o.o.



## Warsztaty kulinarne – jak przygotować domowe wędliny oraz zdrowe posiłki z roślin uprawianych na działkach.

Numer usługi 2025/03/24/12632/2644931

📍 Katowice / stacjonarna

📄 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 10.05.2025 do 10.05.2025

2 500,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

312,50 PLN brutto/h

312,50 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Ekologia i rolnictwo / Rolnictwo
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie jest skierowane do osób, które chcą nabyć praktyczne umiejętności przygotowywania domowych wędlin oraz zdrowych potraw na bazie plonów z własnej działki.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	15
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	30
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	05-05-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	8
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest nabycie praktycznych umiejętności z przygotowywania domowych wędlin oraz zdrowych potraw na bazie plonów z własnej działki.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
.	.	Test teoretyczny

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

**Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?**

Zaświadczenie potwierdzające uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się.

**Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?**

Zaświadczenie potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

**Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?**

Zaświadczenie potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

## Program

1. Wprowadzenie – skąd moda na domowe wędliny i zdrowe dania? Wartość własnych produktów.
2. Podstawy domowego wyrobu wędlin – peklowanie, przyprawy, wędzenie, gotowanie.
3. Warzywa z działki w kuchni – sezonowość, świeżość, przetwory.
4. Przygotowanie wędlin krok po kroku – pokaz na żywo.
5. Warsztaty kulinarne – wyrób prostych wędlin (np. biała kielbasa, pieczeń).
6. Sałatki, pasty, zupy – szybkie potrawy z działkowych warzyw.
7. Degustacja przygotowanych dań + wymiana przepisów uczestników.
8. Dyskusja – pytania, problemy, domowe metody przechowywania żywności.
9. Test walidacyjny.

## 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	2 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	312,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	312,50 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały trenera, skrypt.

### Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w szkoleniach jest założenie przez Uczestnika konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz spełnienie warunków, które są przedstawione przez danego Operatora, do którego składane są dokumenty o dofinansowanie do usługi rozwojowej.

### Informacje dodatkowe

Podczas szkolenia przewidziane są przerwy.

Karta usługi zawiera stawkę VAT zw na podstawie §3. 1pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z 20 grudnia 2013 roku w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. 2015, poz. 736, z późn. zm.) w związku z tym ta karta dotyczy podmiotów które mają dofinansowanie na poziomie pow. 70%. W innym przypadku prosimy o kontakt z realizatorem usługi.

Warunkiem otrzymania zaświadczenia jest 80% frekwencja.

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych 1 godzina = 45 minut

Uczestnik otrzymuje odpowiednie Zaświadczenie/Certyfikat informujące o ukończeniu szkolenia: Warsztaty kulinarne – jak przygotować domowe wędliny oraz zdrowe posiłki z roślin uprawianych na działkach.

## Adres

ul. Kormoranów 1  
40-521 Katowice  
woj. śląskie

## Kontakt



**Anna Wiatrowska**

**E-mail** [anna.wiatrowska@keystone.com.pl](mailto:anna.wiatrowska@keystone.com.pl)

**Telefon** (+48) 663 992 525