VUNO

Vzdelávacie programy pre dospelých v oblasti gastronómie

Názov témy: Moderný čašník – digitálny servis, stabilita a zážitok pre hosťa

Učebný plán:

Vzdelávací program je zameraný na rozvoj odborných, komunikačných a digitálnych zručností pracovníkov v oblasti gastronómie. Účastníci sa naučia aplikovať moderné technológie v obsluhe, manažmente objednávok a komunikácii so zákazníkom, pričom dôraz sa kladie aj na princípy udržateľnosti a ekologického prístupu. Cieľom programu je posilniť profesionalitu, sebavedomie a kultúru vystupovania gastro personálu v modernom športovo-reštauračnom prostredí.

Obsah vzdelávania:

- moderné trendy v gastronómii (aktuálne štandardy a očakávania hostí, trend „zážitok z pohostinnosti" – zážitok ako produkt, spolupráca F&B manažéra a čašníkov);
- digitálne technológie v obsluhe (mobilné objednávkové systémy, tablety, digitálne menu, online rezervácie a prepojenie s pokladničnými systémami, komunikácia a spätná väzba prostredníctvom aplikácií);
- profesionálna komunikácia a psychológia hosťa (typológia zákazníkov, asertívna a empatická komunikácia, riešenie konfliktných situácií a reklamácií, vystupovanie, neverbálna komunikácia, tímová spolupráca);
- udržateľnosť a zelená gastronómia (zníženie plytvania potravinami, separácia odpadu, lokálne a sezónne suroviny, ekologický prístup v servise - opakované použitie, recyklácia, voda, energia);
- profesionálny servis a etiketa (zásady obsluhy podľa typu podujatia - raňajky, banket, VIP servis, zápasové dni, obedové menu; správne servírovanie jedál a nápojov, koordinácia tímu pri špeciálnych akciách športového klubu);
- bezpečnosť a hygiena v digitálnom prostredí (bezpečné používanie zariadení a digitálnych objednávkových systémov, zásady osobnej a prevádzkovej hygieny, dodržiavanie princípov systému analýzy rizík a kritických kontrolných bodov a princípov environmentálnej, sociálnej a riadiacej zodpovednosti);

VUNO

Profil absolventa:

Absolvent programu ovláda moderné techniky obsluhy, je schopný efektívne využívať digitálne nástroje pri práci s objednávkami a komunikácii so zákazníkom. Uplatňuje zásady udržateľnosti, ekologického prístupu a profesionálnej komunikácie. Vie pracovať samostatne aj v tíme, zvláda riešenie náročných situácií a prispieva k pozitívnej reputácii a zážitku hostí športového klubu. Vďaka nadobudnutým zručnostiam zvyšuje kvalitu služieb a imidž organizácie v rámci športovo-gastronomického prostredia.

Rozsah vzdelávania:

- variant: krátke školenie v dĺžke 16 až 24 hodín
- variant: rozšírený kurz v dĺžke 32 až 48 hodín
- variant: komplexný vzdelávací program v dĺžke 56 až 80 hodín

1) 1 hodina = 60 minút
2) všetky vzdelávacie aktivity budú ukončené spôsobom, aký zvolí lektor pre danú tému – formou projektu jednotlivca alebo tímového projektu, písomného testu alebo praktickým preskúšaním
3) každý účastník vzdelávacieho programu po úspešnom absolvovaní obdrží potvrdenie o absolvovaní školenia/kurzu

VUNO

Názov témy: Tvorivá kuchyňa a výzva Zero Waste

Učebný plán:

Vzdelávací program rozvíja tvorivosť, inovatívne myslenie a ekologické správanie pracovníkov v gastronómii. Účastník vzdelávacej aktivity sa naučí využívať moderné technológie a udržateľné princípy pri príprave jedál, efektívne hospodáriť so surovinami a minimalizovať potravinový odpad. Dôraz sa kladie na zero waste filozofiu, lokálne suroviny, digitálne plánovanie zásob a estetiku moderného servisu.

Obsah vzdelávania:

- moderné trendy v gastronómii a tvorivosti (súčasné smerovanie gastronómie: lokálnosť, zdravie, zážitok, kreatívne postupy a kombinácie chutí, tímová tvorivosť v kuchyni – brainstorming, experimentovanie);
- digitálne nástroje v kuchyni (plánovanie zásob a objednávok pomocou digitálnych aplikácií, evidencia surovín, sledovanie trvanlivosti, kalkulácia receptúr, prehľad moderných gastro technológií - konvektomaty, sous-vide, inteligentné váhy);
- zero waste princípy a udržateľné hospodárenie (spracovanie zvyškov surovín a kreatívne využitie odpadu, kompostovanie, separácia a ekologické balenie, optimalizácia porcií a šetrenie energií v kuchyni);
- inovatívne techniky a estetika jedál (moderné techniky varenia – fúzia, molekulárna gastronómia, fermentácia, servírovanie a prezentácia jedál, zážitková gastronómia v športovom prostredí);
- bezpečnosť, hygiena a ESG princípy (zásady systému analýzy rizík a kritických kontrolných bodov, uplatňovanie princípov environmentálnej, sociálnej a riadiacej zodpovednosti, bezpečná a etická manipulácia s potravinami, férový prístup v tíme);
- zelená komunikácia a prezentácia (ako komunikovať ekologický a lokálny prístup hosťom, marketing „zelená gastronómia“ a storytelling v kuchyni, zdieľanie receptov, fotiek a videí cez digitálne platformy).

Profil absolventa:

Absolvent programu ovláda moderné a udržateľné postupy v gastronómii a dokáže ich aplikovať pri tvorbe jedál i riadení kuchyne. Vie efektívne hospodáriť so surovinami, minimalizovať odpad a využívať digitálne nástroje na plánovanie, evidenciu a komunikáciu.

1) 1 hodina = 60 minút
2) všetky vzdelávacie aktivity budú ukončené spôsobom, aký zvolí lektor pre danú tému – formou projektu jednotlivca alebo tímového projektu, písomného testu alebo praktickým preskúšaním
3) každý účastník vzdelávacieho programu po úspešnom absolvovaní obdrží potvrdenie o absolvovaní školenia/kurzu

VUNO

Uplatňuje princípy zero waste, pracuje tvorivo, zodpovedne a s dôrazom na kvalitu, estetiku a ekologický prístup.

Rozsah vzdelávania:

- variant: krátke školenie v dĺžke 16 až 24 hodín
- variant: rozšírený kurz v dĺžke 32 až 48 hodín
- variant: komplexný vzdelávací program v dĺžke 56 až 80 hodín

1) 1 hodina = 60 minút
2) všetky vzdelávacie aktivity budú ukončené spôsobom, aký zvolí lektor pre danú tému – formou projektu jednotlivca alebo tímového projektu, písomného testu alebo praktickým preskúšaním
3) každý účastník vzdelávacieho programu po úspešnom absolvovaní obdrží potvrdenie o absolvovaní školenia/kurzu

VUNO

Názov témy: Projektový gastro manažment v modernom športovom klube

Učebný plán:

Vzdelávací program posilňuje spoluprácu medzi manažérmi, kuchármi a obsluhou s cieľom vytvoriť harmonicky fungujúci gastro tím. Účastník sa naučí efektívne komunikovať, koordinovať procesy, využívať digitálne technológie a implementovať princípy udržateľnosti v každodennej prevádzke. Program podporuje profesionalitu, tímového ducha a kultúru vzájomného rešpektu ako základ kvalitných služieb a spokojnosti hostí.

Obsah vzdelávania:

- tímová kultúra a spolupráca (úloha tímu v gastronómii, vzájomný rešpekt medzi kuchyňou, servisom a manažmentom, budovanie dôvery, riešenie konfliktov a stresových situácií v tíme);
- digitálna prevádzka a interná komunikácia (digitálne plánovanie zmien, objednávok a komunikácie - interné aplikácie, tablety, cloudové systémy, online správa rezervácií a zásob, digitálna dokumentácia: objednávkové listy, receptúry; zdieľanie informácií medzi kuchyňou a skladom);
- manažment kvality a zákazníckeho zážitku (koordinácia medzi kuchyňou a servisom pri podujatiach, štandardizácia postupov – ako dosiahnuť jednotnú kvalitu služieb, vytváranie „zážitku pre zákazníka“ od kuchyne po servis, spätná väzba a hodnotenie výkonu tímu);
- udržateľnosť, zelená prevádzka a zero waste (zásobovanie a spolupráca s lokálnymi dodávateľmi, šetrenie energií, voda a znižovanie odpadu, tímová zodpovednosť za ekologické správanie);
- profesionálna komunikácia a líderstvo (komunikačné techniky medzi jednotlivými úrovňami tímu, rola F&B manažéra a vedúcich smien, asertívna komunikácia, empatia, riešenie napätia, schopnosť viesť tím zamestnancov v gastro prostredí – ako viesť tím k úspechu);
- bezpečnosť, hygiena a etika práce (zásady systému analýzy rizík a kritických kontrolných bodov, ochrana zdravia, pracovná bezpečnosť, ergonomické zásady, férové a rovné pracovné prostredie – prevencia diskriminácie a vyhorenia, etický kódex a zodpovedný prístup k hosťom aj kolegom);

1) 1 hodina = 60 minút
2) všetky vzdelávacie aktivity budú ukončené spôsobom, aký zvolí lektor pre danú tému – formou projektu jednotlivca alebo tímového projektu, písomného testu alebo praktickým preskúšaním
3) každý účastník vzdelávacieho programu po úspešnom absolvovaní obdrží potvrdenie o absolvovaní školenia/kurzu

- tvorivosť a inovácia v tíme (tímová tvorba jedálneho lístka a konceptu reštaurácie, spoločné servírovanie, ozdobenie a prezentácia jedál, zdieľanie nápadov – ako zapojiť kuchárov aj čašníkov do inovácií).

Profil absolventa:

Absolvent programu chápe význam spolupráce medzi kuchyňou, obsluhou a manažmentom ako základu úspešnej gastronomickej prevádzky. Dokáže efektívne komunikovať, plánovať a koordinovať procesy s využitím digitálnych nástrojov. Uplatňuje princípy udržateľnosti, zodpovedného manažmentu a vysokej kultúry servisu. Vie viesť aj motivovať tím, aktívne prispievať k riešeniu problémov a spoluvytvárať jednotnú identitu reštaurácie založenú na profesionalite a tímovom duchu.

Rozsah vzdelávania:

- variant: krátke školenie v dĺžke 16 až 24 hodín
- variant: rozšírený kurz v dĺžke 32 až 56 hodín
- variant: komplexný vzdelávací program v dĺžke 64 až 80 hodín

1) 1 hodina = 60 minút
2) všetky vzdelávacie aktivity budú ukončené spôsobom, aký zvolí lektor pre danú tému – formou projektu jednotlivca alebo tímového projektu, písomného testu alebo praktickým preskúšaním
3) každý účastník vzdelávacieho programu po úspešnom absolvovaní obdrží potvrdenie o absolvovaní školenia/kurzu

VUNO

Názov témy: Zelený chod reštaurácie: ekologické varenie, podnikanie a životný štýl

Učebný plán:

Program rozvíja zručnosti gastro tímu v oblasti ekologického podnikania, manažmentu a životného štýlu. Účastníci sa naučia efektívne riadiť reštauráciu s ohľadom na ESG princípy, optimalizovať spotrebu zdrojov a propagovať zelený prístup hosťom. Kurz podporuje inovácie, tvorivosť a environmentálne zodpovedný prístup personálu, čím zvyšuje konkurencieschopnosť a profesionalitu prevádzky.

Obsah vzdelávania:

- udržateľné podnikanie v gastro prevádzke (ESG princípy a ich implementácia do manažmentu reštaurácie, ekonomika a finančné plánovanie ekologickej prevádzky, optimalizácia procesov a zdrojov, spolupráca s dodávateľmi a komunitou);
- marketing a komunikácia „zelená gastronómia“ (propagácia udržateľného konceptu reštaurácie hosťom, storytelling, sociálne médiá a digitálne kampane, klubová značka, hodnoty značky a zákaznícka skúsenosť, edukácia hostí a zvyšovanie povedomia o udržateľnosti);
- ekologický manažment kuchyne a servisu (riadenie zásob a minimalizácia plytvania potravinami, energetická efektívnosť a zelené technológie v kuchyni, digitálne sledovanie spotreby energie, vody a materiálu, organizačné zmeny pre efektívnu a udržateľnú prevádzku);
- zdravie a životný štýl personálu (prevencia vyhorenia a stresu v gastro prostredí, ergonomické zásady a bezpečné pracovné prostredie, zdravá strava a životný štýl zamestnancov, motivácia, tímová spolupráca a udržateľná kultúra práce);
- inovácie a tvorivosť v zelenom gastro manažmente (vývoj konceptov „eco-menu“ a služieb, kreatívne riešenia v prevádzke a logistike, tvorba workshopov a vzdelávanie hostí, testovanie nových metód v praxi a spätná väzba);
- praktické simulácie a projekt (simulácia prevádzky reštaurácie podľa ESG princípov, digitálne a manuálne nástroje na riadenie ekologickej prevádzky, prezentácia tímového projektu – návrh udržateľného konceptu, zhodnotenie výkonu tímu a individuálne odporúčania).

1) 1 hodina = 60 minút
2) všetky vzdelávacie aktivity budú ukončené spôsobom, aký zvolí lektor pre danú tému – formou projektu jednotlivca alebo tímového projektu, písomného testu alebo praktickým preskúšaním
3) každý účastník vzdelávacieho programu po úspešnom absolvovaní obdrží potvrdenie o absolvovaní školenia/kurzu

VUNO

Profil absolventa:

Absolvent ovláda princípy ekologického podnikania a manažmentu gastro prevádzky, vie optimalizovať spotrebu zdrojov a zavádzať ESG princípy do každodenného fungovania. Dokáže komunikovať a propagovať zelený prístup hosťom, využíva digitálne nástroje na riadenie prevádzky a motivuje tím k udržateľnému životnému štýlu. Absolvent je schopný vytvárať inovatívne koncepty a projekty, ktoré zvyšujú konkurencieschopnosť reštaurácie, profesionalitu tímu a environmentálne povedomie hostí.

Rozsah vzdelávania:

- variant: krátke školenie v dĺžke 16 až 24 hodín
- variant: rozšírený kurz v dĺžke 32 až 56 hodín
- variant: komplexný vzdelávací program v dĺžke 64 až 80 hodín

1) 1 hodina = 60 minút
2) všetky vzdelávacie aktivity budú ukončené spôsobom, aký zvolí lektor pre danú tému – formou projektu jednotlivca alebo tímového projektu, písomného testu alebo praktickým preskúšaním
3) každý účastník vzdelávacieho programu po úspešnom absolvovaní obdrží potvrdenie o absolvovaní školenia/kurzu

VUNO

Názov témy: Digitalizácia gastronómie: Budúcnosť gastro prevádzok je online

Učebný plán:

Program rozvíja digitálne kompetencie gastro tímu a manažmentu s dôrazom na moderné online platformy, automatizáciu a efektívnu prevádzku reštaurácie. Účastník vzdelávacej aktivity sa naučí využívať digitálne nástroje na objednávky, rezervácie, marketing, správu zásob a interakciu s hosťami. Kurz podporuje inovatívny prístup, zvyšuje konkurencieschopnosť prevádzky a pripravenosť gastro tímu na digitálnu transformáciu od A po Z.

Obsah vzdelávania:

- digitálne platformy a online objednávky (prehľad online platforiem - Eatster, objednávky cez web a aplikácie; automatizácia objednávkového procesu, prepojenie POS systémov s online službami, analýza dát o objednávkach a preferenciách hostí);
- digitálny marketing a sociálne siete (online značka a propagácia gastro prevádzky, obsahový marketing a správa sociálnych sietí, e-mail a push marketing, recenzie a reputácia, storytelling a prezentácia jedál digitálnymi kanálmi);
- automatizácia kuchyne a back-office (digitálne plánovanie zásob a objednávok, softvérové riešenia pre sklad a kontrolu spotreby, integrácia kuchynských displejov a smart zariadení, redukcia chýb a optimalizácia prevádzky);
- analytika a reporting (digitálne sledovanie predaja a hospodárskej výkonnosti, analýza dát z online objednávok a zákazníckych preferencií, vizualizácie, reporty a podpora rozhodovania, predikcia trendov a plánovanie menu);
- interakcia s hosťami (digitalizácia zákazníckej skúsenosti - rezervácie, objednávky, spätná väzba; personalizácia ponuky a komunikácia s hosťom, použitie aplikácií a online platforiem pre lepší servis, hodnotenie spokojnosti a zlepšovanie služieb);
- digitálne protokoly (ochrana osobných údajov a GDPR v gastro prevádzke, digitálna bezpečnosť a zálohovanie dát, etické a zákonné aspekty online objednávok, interné pravidlá pre digitálnu prevádzku).

Profil absolventa:

Absolvent ovláda digitálne nástroje a online platformy pre modernú gastro prevádzku, vie efektívne riadiť objednávky, rezervácie a marketing cez digitálne kanály. Dokáže využívať

1) 1 hodina = 60 minút
2) všetky vzdelávacie aktivity budú ukončené spôsobom, aký zvolí lektor pre danú tému – formou projektu jednotlivca alebo tímového projektu, písomného testu alebo praktickým preskúšaním
3) každý účastník vzdelávacieho programu po úspešnom absolvovaní obdrží potvrdenie o absolvovaní školenia/kurzu

VUNO

analytiku na optimalizáciu prevádzky, predikciu trendov a zlepšovanie zákazníckej skúsenosti. Absolvent vie implementovať bezpečnostné a GDPR princípy, automatizovať back-office procesy a viesť tím k digitálnej transformácii gastro prevádzky.

Rozsah vzdelávania:

- variant: krátke školenie v dĺžke 16 až 32 hodín
- variant: rozšírený kurz v dĺžke 48 až 72 hodín
- variant: komplexný vzdelávací program v dĺžke 88 až 120 hodín

1) 1 hodina = 60 minút
2) všetky vzdelávacie aktivity budú ukončené spôsobom, aký zvolí lektor pre danú tému – formou projektu jednotlivca alebo tímového projektu, písomného testu alebo praktickým preskúšaním
3) každý účastník vzdelávacieho programu po úspešnom absolvovaní obdrží potvrdenie o absolvovaní školenia/kurzu

VUNO

Názov témy: Logistika zápasového dňa v gastro sektore: Ako pripraviť prevádzku na nápor fanúšikov (v športe)

Učebný plán:

Kurz rozvíja praktické zručnosti gastro tímu v oblasti plánovania, organizácie a efektívneho riadenia prevádzky počas zápasového dňa. Účastník vzdelávacej aktivity sa naučí optimalizovať procesy v kuchyni aj obsluhe, predchádzať chybám, riadiť zásoby a efektívne komunikovať v náročných situáciách. Program podporuje tímovú spoluprácu, digitálne plánovanie, ekologické zásady a profesionálny prístup ku každému zákazníkovi.

Obsah vzdelávania:

- príprava prevádzky a plánovanie (organizácia pracovného dňa pred zápasom, plánovanie zásob, personálu a časového harmonogramu, komunikácia medzi kuchyňou a obsluhou, digitálne nástroje pre efektívne plánovanie);
- kuchyňa v zápasovom režime (rýchla a efektívna príprava jedál počas špičky, hygiena a bezpečnosť potravín v záťaži, minimalizácia odpadu a časová optimalizácia, HACCP princípy v praxi počas zápasu);
- obsluha a zákaznícky servis (zvládanie vysokého počtu hostí s profesionalitou, tímová koordinácia medzi výdajom, obsluhou a pokladňou, zákaznícka skúsenosť počas stresu – ako ju udržať pozitívnu, komunikačné techniky a zvládanie sťažností);
- digitálne a automatizované riešenia (využitie digitálnych systémov - Eatster, POS systémy; online objednávky, predobjednávky a bezhotovostné platby, efektívny prehľad o objednávkach a skladových zásobách, automatizácia pre zrýchlenie prevádzky);
- udržateľnosť a ekologické opatrenia (zero waste princípy počas zápasového dňa, ekologické balenia, úspora energií a vody, triedenie odpadu v rýchlej prevádzke, praktické ekologické opatrenia pre gastro tímy);
- praktický tréning a modelové situácie (simulácia zápasového dňa v praxi, rozdelenie úloh a kontrola koordinácie tímu, vyhodnotenie efektivity, chýb a návrhy na zlepšenie, záverečné hodnotenie a odporúčania).

1) 1 hodina = 60 minút
2) všetky vzdelávacie aktivity budú ukončené spôsobom, aký zvolí lektor pre danú tému – formou projektu jednotlivca alebo tímového projektu, písomného testu alebo praktickým preskúšaním
3) každý účastník vzdelávacieho programu po úspešnom absolvovaní obdrží potvrdenie o absolvovaní školenia/kurzu

VUNO

Profil absolventa:

Absolvent vie efektívne riadiť gastro prevádzku počas náročného zápasového dňa. Dokáže plánovať logistiku, riadiť zásoby a komunikovať s tímom v podmienkach zvýšeného zaťaženia. Ovláda princípy hygieny, digitalizácie a ekologického prístupu, vie minimalizovať stres, plytvanie a chyby. Absolvent pôsobí profesionálne, systematicky a prispieva k plynulému chodu prevádzky aj počas maximálneho náporu hostí.

Rozsah vzdelávania:

- variant: krátke školenie v dĺžke 12 až 24 hodín
- variant: rozšírený kurz v dĺžke 32 až 48 hodín
- variant: komplexný vzdelávací program v dĺžke 56 až 80 hodín

1) 1 hodina = 60 minút
2) všetky vzdelávacie aktivity budú ukončené spôsobom, aký zvolí lektor pre danú tému – formou projektu jednotlivca alebo tímového projektu, písomného testu alebo praktickým preskúšaním
3) každý účastník vzdelávacieho programu po úspešnom absolvovaní obdrží potvrdenie o absolvovaní školenia/kurzu

VUNO

Názov témy: Synergia tímu a kvalita v modernej gastro prevádzke

Učebný plán:

Kurz je zameraný na rozvoj prevádzkových a komunikačných zručností v rámci gastro sektora s dôrazom na efektívnu spoluprácu medzi kuchyňou, barom a obsluhou. Účastník sa naučí, ako optimalizovať procesy, zlepšiť tímovú koordináciu a zabezpečiť plynulý chod prevádzky bez stresu. Program podporuje profesionalitu, inovatívne myslenie a orientáciu na spokojnosť zákazníkov v duchu modernej gastronómie.

Obsah vzdelávania:

- organizácia a riadenie prevádzky (štruktúra a tok práce v reštaurácii, koordinácia medzi kuchyňou, barom a obsluhou, plánovanie služieb a rozdelenie úloh, základy efektívneho časového manažmentu);
- komunikácia v tíme a s hosťom (efektívna interná komunikácia v rýchlom prostredí, komunikačné protokoly medzi kuchyňou, barom a servisom, profesionálna komunikácia so zákazníkom, riešenie konfliktných situácií a zvládanie stresu);
- kvalita služieb a zákaznícka skúsenosť (definícia kvality v modernom gastro prostredí, štandardy servisu, prezentácia a starostlivosť o hosťa, techniky up-sellingu a zvyšovania spokojnosti zákazníkov, spätná väzba a hodnotenie služieb);
- efektivita a optimalizácia procesov (eliminácia časových strát a zbytočných pohybov, práca s modernými pomôckami a systémami, energetická a materiálová efektívnosť v prevádzke, ekonomika efektívneho servisu – zisk, čas, kvalita);
- barová kultúra a inovácie (moderné trendy v barovej službe, kombinácia kuchyne a baru – párovanie chutí, hygiena, estetika a prezentácia nápojov, riešenia v bare - recyklácia, eco-mixológia);
- praktické cvičenia a modelové situácie (tréning prevádzkovej koordinácie v simulovanom prostredí, tímová práca počas reálneho servisu, vyhodnotenie výkonnosti a návrhy na zlepšenie, záverečné zhodnotenie).

Profil absolventa:

Absolvent dokáže efektívne riadiť chod gastro prevádzky, koordinovať prácu medzi kuchyňou, barom a obsluhou a udržiavať vysoký štandard služieb. Ovláda zásady profesionálnej komunikácie, časového manažmentu a tímovej spolupráce. Vie optimalizovať

1) 1 hodina = 60 minút
2) všetky vzdelávacie aktivity budú ukončené spôsobom, aký zvolí lektor pre danú tému – formou projektu jednotlivca alebo tímového projektu, písomného testu alebo praktickým preskúšaním
3) každý účastník vzdelávacieho programu po úspešnom absolvovaní obdrží potvrdenie o absolvovaní školenia/kurzu

procesy s dôrazom na kvalitu, efektívnosť a spokojnosť zákazníkov. Absolvent pôsobí ako profesionálny člen gastro tímu, ktorý kombinuje rýchlosť, precíznosť, kreativitu a udržateľný prístup.

Rozsah vzdelávania:

- variant: krátke školenie v dĺžke 12 až 24 hodín
- variant: rozšírený kurz v dĺžke 32 až 48 hodín
- variant: komplexný vzdelávací program v dĺžke 56 až 80 hodín

1) 1 hodina = 60 minút
2) všetky vzdelávacie aktivity budú ukončené spôsobom, aký zvolí lektor pre danú tému – formou projektu jednotlivca alebo tímového projektu, písomného testu alebo praktickým preskúšaním
3) každý účastník vzdelávacieho programu po úspešnom absolvovaní obdrží potvrdenie o absolvovaní školenia/kurzu