

**„Zrównoważone Winiarstwo i Kompetencje
Jutra – Zielono-Cyfrowa Edukacja
Sensorów”**

Numer usługi 2025/03/22/131563/2642591

5 092,20 PLN brutto
4 140,00 PLN netto
221,40 PLN brutto/h
180,00 PLN netto/h

K2 CENTRUM
SZKOLENIOWO
KONSULTINGOWE
SPÓŁKA Z
OGRA NICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ



📍 Katowice / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 23 h
📅 05.06.2025 do 16.06.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie „Zrównoważone Winiarstwo i Kompetencje Jutra – Zielono-Cyfrowa Edukacja Sensorów” skierowane jest do szerokiego grona odbiorców – zarówno miłośników wina, jak i osób pragnących rozwijać swoje kompetencje sensoryczne w celach hobbystycznych lub zawodowych. Program dedykowany jest w szczególności mieszkańcom województwa śląskiego uczestniczącym w projektach w ramach działań 6.06 oraz 10.17, wspierających rozwój zawodowy i edukację dorosłych. Udział w szkoleniu nie wymaga wcześniejszego doświadczenia – zapraszamy zarówno początkujących, jak i osoby z innych branż, które chcą nauczyć się świadomej degustacji, poznać fizjologię smaku i zapachu, a także zdobyć praktyczne umiejętności w tworzeniu własnego „kompasu wina”. To idealna okazja do rozwijania pasji i zmysłów w inspirującej atmosferze.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	04-06-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	23

Cel

Cel edukacyjny

Uczestnik po zakończeniu usługi będzie potrafił analizować wpływ produkcji i konsumpcji wina na środowisko, zdrowie i rozwój regionalny, wykorzystywać cyfrowe narzędzia (GIS, LCA, CRM, aplikacje sensoryczne) w ocenie, promocji i edukacji o winie, identyfikować ekologiczne certyfikaty i ślad środowiskowy, tworzyć narracje marketingowe oparte na wartościach zrównoważonych oraz projektować działania wspierające zieloną transformację branży winiarskiej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje przemiany produkcji wina w kontekście zmian społeczno-środowiskowych.	Wskazuje etapy rozwoju winiarstwa na tle zmian klimatycznych i społecznych.	Test teoretyczny
Rozróżnia główne style wina i przypisane im szczepy winorośli.	Prawidłowo klasyfikuje style wina i odpowiadające im szczepy.	Test teoretyczny
Wyjaśnia zasady rolnictwa ekologicznego w produkcji wina.	Wymienia praktyki rolnictwa ekologicznego i ich wpływ na środowisko.	Test teoretyczny
Projektuje proces ekologicznej produkcji wina zgodny z zasadami gospodarki cyrkularne.	Opisuje etapy procesu ograniczające zużycie surowców i powstawanie odpadów.	Analiza dowodów i deklaracji
Wykorzystuje narzędzia cyfrowe do analizy terroir i jakości wina.	Przedstawia przykłady użycia aplikacji cyfrowych do oceny jakości wina.	Analiza dowodów i deklaracji
Buduje narracje cyfrowe promujące świadomą konsumpcję wina.	Tworzy przekaz edukacyjny z wykorzystaniem mediów cyfrowych.	Analiza dowodów i deklaracji

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Dokument 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?

Dokument 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?

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

Program

MODUŁ 1: Historia i kultura wina w kontekście zrównoważonego rozwoju

Opis kompetencji zielonych i cyfrowych: Przedstawia ewolucję produkcji i konsumpcji wina na tle przemian społecznych, gospodarczych i środowiskowych. Ilustruje wpływ tradycji winiarskich na rozwój regionów oraz ich potencjał jako nośników zielonej tożsamości kulturowej. Wykorzystuje multimedia i archiwalne źródła cyfrowe do eksploracji dziedzictwa winiarskiego.

Odniesienie do strategii: RSI 2030, s. 60 – „Cyfryzacja dziedzictwa kulturowego w kontekście rozwoju regionalnego”.

MODUŁ 2: Wino a środowisko – podstawy ekologii w produkcji żywności

Opis kompetencji zielonych i cyfrowych: Wyjaśnia zasady ekologicznej produkcji rolnej i jej wpływ na klimat, bioróżnorodność i jakość gleby. Pokazuje miejsce wina w systemie zrównoważonej żywności. Analizuje przykłady dobrej praktyki z wykorzystaniem cyfrowych raportów środowiskowych i interaktywnych map.

Odniesienie do strategii: RSI 2030, s. 74 – „Zielona transformacja systemów żywnościowych”.

MODUŁ 3: Wprowadzenie do winiarstwa – podstawowe pojęcia i procesy

Opis kompetencji zielonych i cyfrowych: Wprowadza w kluczowe etapy produkcji wina – od winorośli po butelkę – z uwzględnieniem wpływu każdego z nich na środowisko. Definiuje podstawowe pojęcia, szczepy, regiony i style win. Wspiera naukę za pomocą e-learningu, quizów interaktywnych i map multimedialnych.

Odniesienie do strategii: PRT 2010–2020, s. 41 – „Rozszerzenie edukacji zawodowej przez formy cyfrowe i ekologiczne”.

MODUŁ 4: Wprowadzenie do świata wina sensorycznego

Opis kompetencji zielonych i cyfrowych: Analizuje znaczenie świadomej konsumpcji wina w kontekście zrównoważonego rozwoju. Kształtuje postawy proekologiczne poprzez refleksję nad pochodzeniem surowców, metodami produkcji i wpływem wyborów konsumenckich na środowisko. Wdraża aplikacje edukacyjne oraz platformy wspierające naukę sensoryki w formatach online.

Odniesienie do strategii: RSI 2030, s. 49 – „Rozwój kompetencji sprzyjających zmianom społecznym i środowiskowym”.

MODUŁ 5: Fizjologia smaku i zapachu

Opis kompetencji zielonych i cyfrowych: Bada wpływ środowiska naturalnego, jakości powietrza, diety oraz stylu życia na percepcję zmysłową. Wzmacnia wiedzę o biodynamice organizmu w relacji z naturalnymi produktami, wspierając świadome wybory żywieniowe. Wykorzystuje wizualizacje i aplikacje interaktywne modelujące mechanizmy sensoryczne człowieka.

Odniesienie do strategii: PRT 2010–2020, s. 45 – „Edukacja zdrowotna i sensoryczna jako element rozwoju społecznego”.

MODUŁ 6: Techniki degustacji profesjonalnej (z elementami cyfrowymi)

Opis kompetencji zielonych i cyfrowych:

Doskonali umiejętność krytycznej oceny sensorycznej przy użyciu zarówno tradycyjnych narzędzi, jak i cyfrowych formularzy oceny, aplikacji do analizy profilu smakowego oraz wirtualnych sommelierów. Minimalizuje użycie fizycznych materiałów poprzez cyfrową dokumentację i automatyzację procesów.

Odniesienie do strategii: PRT 2010–2020, s. 5 – „Cyfryzacja procesów i kompetencji”.

MODUŁ 7: Kompas smaków i aromatów

Opis kompetencji zielonych i cyfrowych: Wykorzystuje interaktywne narzędzia cyfrowe (aplikacje AR, koła aromatów), umożliwiając rozpoznawanie i opisywanie profili smakowych w sposób znormalizowany i ekologiczny. Promuje wina lokalne i organiczne, wspierając ideę niskoemisyjnej konsumpcji i edukacji ekologicznej.

Odniesienie do strategii: RSI 2030, s. 62 – "Personalizacja usług i cyfrowe narzędzia analizy".

MODUŁ 8: Klasyfikacja win i ich wpływ środowiskowy

Opis kompetencji zielonych i cyfrowych: Weryfikuje certyfikaty ekologiczne, oznaczenia pochodzenia oraz aspekty zrównoważonej produkcji wina. Oblicza ślad węglowy i wodny produktu z wykorzystaniem kalkulatorów środowiskowych. Integruje dane z baz cyfrowych do oceny wpływu produktów na środowisko.

Odniesienie do strategii: RSI 2030, s. 44 – "Zrównoważony branding regionalny produktów".

MODUŁ 9: Terroir i zrównoważone winiarstwo

Opis kompetencji zielonych i cyfrowych: Interpretuj lokalne warunki geograficzne, klimatyczne i glebowe w kontekście jakości oraz ekologicznego charakteru wina. Stosuj wiedzę z zakresu adaptacji winiarstwa do zmian klimatycznych. Zastosuj narzędzia GIS, aplikacje pogodowe i modele predykcyjne do analizy terroir.

Odniesienie do strategii: RSI 2030, s. 81 – "Zielona gospodarka i lokalna produkcja".

MODUŁ 10: Winogrona i szczepy – różnorodność biologiczna i adaptacja do zmian klimatycznych

Opis kompetencji zielonych i cyfrowych: Identyfikuje odmiany winorośli w kontekście ich wpływu na środowisko i dostosowania do lokalnych warunków klimatycznych. Monitoruje potencjał adaptacyjny odmian przy wykorzystaniu cyfrowych baz danych botanicznych i analiz DNA.

Odniesienie do strategii: RSI 2030, s. 52 – "Bioróżnorodność jako element innowacyjnej produkcji rolno-spożywczej".

MODUŁ 11: Wpływ upraw winorośli na środowisko i klimat

Opis kompetencji zielonych i cyfrowych: Ocenia wpływ technik uprawy na glebę, wodę i emisję CO₂. Wdraża dobre praktyki rolnicze oparte na permakulturze oraz integrowanej ochronie roślin. Korzysta z dronów, czujników i aplikacji do monitoringu środowiskowego.

Odniesienie do strategii: RSI 2030, s. 78 – "Zielone rolnictwo precyzyjne".

MODUŁ 12: Produkcja wina w duchu gospodarki cyrkularnej

Opis kompetencji zielonych i cyfrowych: Projektuje proces produkcji wina zgodnie z zasadami minimalizacji odpadów, ponownego wykorzystania surowców i efektywności energetycznej. Symuluje cykl życia produktu za pomocą cyfrowych narzędzi do LCA (Life Cycle Assessment).

Odniesienie do strategii: RSI 2030, s. 83 – "Modele cyrkularne w przemyśle regionalnym".

MODUŁ 13: Zielone miejsca pracy w branży winiarskiej

Opis kompetencji zielonych i cyfrowych: Mapuje możliwości zatrudnienia w sektorze zielonego winiarstwa i enoturystyki. Tworzy profile zawodowe odpowiadające wymaganiom zielonej transformacji. Wykorzystuje platformy cyfrowe do analizy rynku pracy i prognozowania trendów zatrudnienia.

Odniesienie do strategii: RSI 2030, s. 88 – "Zielone zawody przyszłości".

MODUŁ 14: Wino a zdrowie – podejście holistyczne

Opis kompetencji zielonych i cyfrowych: Analizuje wpływ umiarkowanej konsumpcji wina na organizm człowieka w kontekście zdrowia publicznego. Wdraża modele holistyczne oparte na badaniach naukowych i narzędziach cyfrowych do edukacji zdrowotnej. Promuje styl życia zgodny z zasadami wellbeing i zrównoważonego rozwoju.

Odniesienie do strategii: PRT 2010–2020, s. 67 – "Promowanie zdrowia i profilaktyki w edukacji dorosłych".

MODUŁ 15: Digital storytelling w promocji zielonego wina

Opis kompetencji zielonych i cyfrowych: Tworzy narracje promujące wina ekologiczne przy użyciu narzędzi storytellingowych, mediów społecznościowych oraz interaktywnych form cyfrowych. Buduje świadomość marki opartej na wartościach środowiskowych. Posługuje się platformami do publikacji treści wizualnych i multimedialnych.

Odniesienie do strategii: RSI 2030, s. 42 – "Cyfrowa komunikacja i narracja wartości regionalnych".

MODUŁ 16: Technologie smart w winiarstwie

Opis kompetencji zielonych i cyfrowych: Stosuje rozwiązania IoT, automatyzację procesów fermentacji, inteligentne systemy nawadniania i monitorowania upraw. Optymalizuje zużycie energii i zasobów przy pomocy zintegrowanych systemów cyfrowych.

Odniesienie do strategii: RSI 2030, s. 74 – "Rolnictwo 4.0 i transformacja cyfrowa przemysłu".

MODUŁ 17: Wino w gospodarce lokalnej i regionalnej

Opis kompetencji zielonych i cyfrowych: Analizuje wpływ branży winiarskiej na rozwój lokalny, tworzenie miejsc pracy i promocję regionu. Korzysta z danych statystycznych oraz narzędzi GIS do mapowania potencjału gospodarczego. Wspiera lokalne inicjatywy zielonego biznesu.

Odniesienie do strategii: RSI 2030, s. 59 – "Smart villages i lokalna przedsiębiorczość".

MODUŁ 18: Edukacja ekologiczna i sensoryczna w szkołach i instytucjach kultury

Opis kompetencji zielonych i cyfrowych: Projektuje programy edukacyjne promujące ekologiczną uprawę winorośli oraz kulturę picia wina z umiarem. Integruje działania z narzędziami e-learningowymi i platformami MOOC. Inspirowe działania w szkołach, bibliotekach i centrach kultury.

Odniesienie do strategii: RSI 2030, s. 65 – "Upowszechnianie edukacji środowiskowej i cyfrowej".

MODUŁ 19: Cyfrowa analiza rynku wina i trendów konsumenckich

Opis kompetencji zielonych i cyfrowych: Analizuje dane rynkowe z wykorzystaniem narzędzi Business Intelligence, algorytmów predykcyjnych oraz systemów CRM. Rozpoznaje wzorce zakupowe klientów zainteresowanych produktami zrównoważonymi. Wykorzystuje dane do planowania ekologicznej oferty handlowej.

Odniesienie do strategii: RSI 2030, s. 70 – "Analiza danych i cyfrowe modele prognozowania".

MODUŁ 20: Zielony branding i strategie marketingowe

Opis kompetencji zielonych i cyfrowych: Buduje strategie marketingowe oparte na wartościach środowiskowych, społecznych i kulturowych. Wykorzystuje kanały cyfrowe do komunikowania etycznych wartości marki. Zarządza reputacją marki poprzez systemy monitorowania mediów i feedbacku klientów.

Odniesienie do strategii: RSI 2030, s. 43 – "Zrównoważone modele komunikacji marketingowej".

MODUŁ 21: Przeciwdziałanie marnotrawstwu w branży winiarskiej

Opis kompetencji zielonych i cyfrowych: Identyfikuje obszary strat surowców i energii w cyklu życia wina. Projektuje rozwiązania ograniczające marnotrawstwo z wykorzystaniem narzędzi lean management i technologii cyfrowych. Promuje strategie upcyklingu i odzysku materiałów.

Odniesienie do strategii: RSI 2030, s. 80 – "Zarządzanie zasobami w duchu zero waste".

MODUŁ 22: Podsumowanie warsztatów

MODUŁ 23: Walidacja test teoretyczny i analiza dowodów i deklaracji

Każdy dzień szkoleniowy obejmuje 1 przerwę 15-minutową, która nie wlicza się w czas trwania zajęć. Czas trwania każdego dnia szkoleniowego rozdzielony jest na jednostki dydaktyczne, z których każda wynosi 45 minut, zgodnie ze standardami edukacyjnymi.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 25

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 25 MODUŁ 1: Historia i kultura wina w kontekście zrównoważonego rozwoju	Marzena Czarnota	05-06-2025	08:00	08:45	00:45
2 z 25 MODUŁ 2: Wino a środowisko – podstawy ekologii w produkcji żywności	Marzena Czarnota	05-06-2025	08:45	09:30	00:45
3 z 25 MODUŁ 3: Wprowadzenie do winiarstwa – podstawowe pojęcia i procesy	Marzena Czarnota	05-06-2025	09:30	10:15	00:45
4 z 25 MODUŁ 4: Wprowadzenie do świata wina sensorycznego	Marzena Czarnota	05-06-2025	10:15	11:00	00:45
5 z 25 PRZERWA	Marzena Czarnota	05-06-2025	11:00	11:15	00:15
6 z 25 MODUŁ 5: Fizjologia smaku i zapachu	Marzena Czarnota	05-06-2025	11:15	12:00	00:45
7 z 25 MODUŁ 6: Techniki degustacji profesjonalnej (z elementami cyfrowymi)	Marzena Czarnota	05-06-2025	12:00	12:45	00:45
8 z 25 MODUŁ 7: Kompas smaków i aromatów	Marzena Czarnota	05-06-2025	12:45	13:30	00:45
9 z 25 MODUŁ 8: Klasyfikacja win i ich wpływ środowiskowy	Marzena Czarnota	05-06-2025	13:30	14:15	00:45
10 z 25 MODUŁ 9: Terroir i zrównoważone winiarstwo	Marzena Czarnota	05-06-2025	14:15	15:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 25 MODUŁ 10: Winogrona i szcepy – różnorodność biologiczna i adaptacja do zmian klimatycznych	Marzena Czarnota	15-06-2025	09:30	10:15	00:45
12 z 25 MODUŁ 11: Wpływ upraw winorośli na środowisko i klimat	Marzena Czarnota	15-06-2025	10:15	11:00	00:45
13 z 25 PRZERWA	Marzena Czarnota	15-06-2025	11:00	11:15	00:15
14 z 25 MODUŁ 12: Produkcja wina w duchu gospodarki cyrkularnej	Marzena Czarnota	15-06-2025	11:15	12:00	00:45
15 z 25 MODUŁ 13: Zielone miejsca pracy w branży winiarskiej	Marzena Czarnota	15-06-2025	12:00	12:45	00:45
16 z 25 MODUŁ 14: Wino a zdrowie – podejście holistyczne	Marzena Czarnota	15-06-2025	12:45	13:30	00:45
17 z 25 MODUŁ 15: Digital storytelling w promocji zielonego wina	Marzena Czarnota	15-06-2025	13:30	14:15	00:45
18 z 25 MODUŁ 16: Technologie smart w winiarstwie	Marzena Czarnota	15-06-2025	14:15	15:00	00:45
19 z 25 MODUŁ 17: Wino w gospodarce lokalnej i regionalnej	Marzena Czarnota	15-06-2025	15:00	15:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
20 z 25 MODUŁ 18: Edukacja ekologiczna i sensoryczna w szkołach i instytucjach kultury	Marzena Czarnota	15-06-2025	15:45	16:30	00:45
21 z 25 MODUŁ 19: Cyfrowa analiza rynku wina i trendów konsumenckich	Marzena Czarnota	16-06-2025	09:00	09:45	00:45
22 z 25 MODUŁ 20: Zielony branding i strategię marketingowe	Marzena Czarnota	16-06-2025	09:45	10:30	00:45
23 z 25 MODUŁ 21: Przeciwdziałanie marnotrawstwu w branży winiarskiej	Marzena Czarnota	16-06-2025	10:30	11:15	00:45
24 z 25 MODUŁ 22: Podsumowanie warsztatów	Marzena Czarnota	16-06-2025	11:15	12:00	00:45
25 z 25 MODUŁ 23: Walidacja test teoretyczny i analiza dowodów i deklaracji	-	16-06-2025	12:00	12:45	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 092,20 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 140,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto

221,40 PLN

Koszt osobogodziny netto

180,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Marzena Czarnota

Ekspert z ponad 15-letnim doświadczeniem w budowaniu świadomości sensorycznej w branży HoReCa. Obecnie pełni funkcję Beverages Brand Ambassador w North Coast S.A., specjalizując się w prezentacji i edukacji winiarskiej dla sektora gastronomicznego. W latach 2018–2023 jako Ekspert ds. sprzedaży HoReCa w MAKRO Cash and Carry Polska rozwijał kompetencje doradcze i szkoleniowe w zakresie świadomego wyboru produktów oraz profesjonalnego serwisu.

Współpracuje z sommelierami, szefami kuchni i specjalistami sensoryki, łącząc wiedzę techniczną z pasją do opowiadania o winie. W jego podejściu kluczowe są: trening sensoryczny, tworzenie indywidualnych profili smakowych oraz nauka degustacji angażującej wszystkie zmysły. W swojej pracy odwołuje się do aktualnych trendów zrównoważonego rozwoju, zielonej gospodarki i świadomej konsumpcji (RSI 2030), jak również wykorzystuje nowoczesne technologie wspierające cyfryzację usług edukacyjnych.

Jego szkolenia rozwijają umiejętności analizy sensorycznej, poszerzają wiedzę o winach świata oraz wspierają kompetencje komunikacyjne poprzez storytelling i praktykę degustacji w kontekście kulturowym. Dbłość o jakość doświadczenia uczestnika, personalizację ścieżki rozwoju i holistyczne podejście do nauki sprawiają, że jego warsztaty są cenione zarówno przez profesjonalistów, jak i pasjonatów wina.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzyma niezbędne materiały w postaci skryptu szkoleniowego, notatnika oraz długopisu.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie dla osób pełnoletnich.

Informacje dodatkowe

Warunkiem uzyskania zaświadczenia jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć oraz zaliczenia zajęć w formie uzyskania 80% punktów z testu wiedzy.

Dokument potwierdza, że zostały zastosowane rozwiązania zapewniające rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji. tzn. osoba prowadząca usługę, nie dokonuje weryfikacji efektów uczenia się uczestników usługi.

Trener przygotowuje walidację: zaprojektował efekty uczenia się, kryteria weryfikacji przez określenie metod ich oceny po przygotowanie zestawu pytań testowych. Trener rozda testy uczestnikom . Nie ingeruje w jakiegokolwiek formie w ocenę wyników testu ani w proces jego wypełniania. Osoba walidująca zostaje zaangażowana dopiero na etapie oceny i weryfikacji efektów uczenia się uczestników. Nie prowadzi bezpośrednio działań związanych z tworzeniem i kompletowaniem dokumentacji walidacyjnej.

Adres

ul. Wojciecha 36A
40-474 Katowice
woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Jakub Majchrzak

E-mail k2csk@k2csk.pl

Telefon (+48) 518 442 584