Możliwość dofinansowania

K2 CENTRUM SZKOLENIOWO KONSULTINGOWE SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

180 ocen

Szlak serowo-winiarski na K2

Numer usługi 2025/07/10/131563/2871454

5 250,00 PLN brutto
4 268,29 PLN netto
228,26 PLN brutto/h
185,58 PLN netto/h

Imielin / stacjonarna
Usługa szkoleniowa
23 h
07.09.2025 do 28.09.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie **„Szlak serowo-winiarski na K2 – zielono-cyfrowe rzemiosło smaków”** skierowane jest do szerokiego grona odbiorców – zarówno pasjonatów lokalnych produktów, jak i osób pragnących rozwinąć swoje kompetencje sensoryczne, ekologiczne i cyfrowe 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, kompetencje przyszłości i edukację dorosłych. Udział w szkoleniu nie wymaga wcześniejszego doświadczenia – zapraszamy zarówno osoby początkujące, jak i przedstawicieli innych branż. To idealna okazja, by w inspirującej, praktycznej formie **połączyć pasję do kulinariów z edukacją cyfrowo-ekologiczną**, budując nowe kompetencje w obszarach zgodnych z trendami zawodów jutra.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	06-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	23

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 przygotowuje do analizy wpływu produkcji i konsumpcji win i serów na środowisko, zdrowie i lokalny rozwój gospodarczy. Uczestnik nauczy się wykorzystywać cyfrowe narzędzia (GIS, aplikacje sensoryczne, kalkulatory LCA, koła aromatów, formularze e-degustacyjne) do oceny jakości produktów, ich śladu środowiskowego oraz budowania świadomości konsumenckiej. Szkolenie umożliwia identyfikację ekologicznych certyfikatów, oznaczeń pochodzenia i praktyk niskoemisyjnych w winiarstwie i serowarstwie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia główne style wina i przypisane im szczepy winorośli.	Prawidłowo klasyfikuje style wina i odpowiadające im szczepy.	Test teoretyczny
Rozróżnia podstawowe rodzaje serów.	Wymienia główne typy serów i ich cechy.	Test teoretyczny
Wskazuje wpływ procesu dojrzewania na smak i konsystencję sera.	Opisuje, jak czas i warunki dojrzewania zmieniają właściwości sera	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
Analizuje wpływ procesów technologicznych na środowisko produkcji serów.	Opisuje związki między technologią produkcji a wpływem na środowisko naturalne.	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?

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

MODUŁ	Opis kompetencji zielonych i cyfrowych	Odniesienie do strategii
1. Historia i kultura wina	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.	RSI 2030, s. 60
2. Wino a środowisko	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.	RSI 2030, s. 74
3. Wprowadzenie do winiarstwa	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.	PRT 2010–2020, s. 41
4. Klasyfikacja win	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.	RSI 2030, s. 44
5. Terroir i zrównoważone winiarstwo	Interpretuje lokalne warunki geograficzne, klimatyczne i glebowe w kontekście jakości oraz ekologicznego charakteru wina. Stosuje wiedzę z zakresu adaptacji winiarstwa do zmian klimatycznych. Zastosowuje narzędzia GIS, aplikacje pogodowe i modele predykcyjne do analizy terroir.	RSI 2030, s. 81
6. Winogrona i szczepy	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.	RSI 2030, s. 52
7. Uprawa winorośli a środowisko	Ocenia wpływ technik uprawy na glebę, wodę i emisję CO_2. Wdraża dobre praktyki rolnicze oparte na permakulturze oraz integrowanej ochronie roślin. Korzysta z dronów, czujników i aplikacji do monitoringu środowiskowego.	RSI 2030, s. 78

8. Gospodarka cyrkularna w winiarstwie	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.	RSI 2030, s. 83
9. Wino sensoryczne	Analizuje znaczenie świadomej konsumpcji wina w kontekście zrównoważonego rozwoju. Kształtuje postawy proekologiczne poprzez refleksję nad pochodzeniem surowców i metodami produkcji. Wdraża aplikacje edukacyjne oraz platformy wspierające naukę sensoryki online.	RSI 2030, s. 49
10. Fizjologia smaku i zapachu	Bada wpływ środowiska, jakości powietrza, diety i stylu życia na percepcję zmysłową. Wzmacnia wiedzę o biodynamice organizmu w relacji z naturalnymi produktami. Wykorzystuje wizualizacje i aplikacje interaktywne modelujące mechanizmy sensoryczne człowieka.	PRT 2010–2020, s. 45
11. Profesjonalna degustacja	Doskonali ocenę sensoryczną przy użyciu cyfrowych formularzy, aplikacji do analizy profilu smakowego oraz wirtualnych sommelierów. Minimalizuje użycie materiałów fizycznych przez cyfrową dokumentację i automatyzację.	PRT 2010–2020, s. 5
12. Kompas smaków i aromatów	Wykorzystuje narzędzia cyfrowe (AR, koła aromatów) do opisu profili smakowych w sposób znormalizowany i ekologiczny. Promuje wina lokalne i organiczne, wspierając edukację ekologiczną.	RSI 2030, s. 62
13. Przeciwdziałanie marnotrawstwu	Identyfikuje obszary strat surowców i energii w cyklu życia wina. Projektuje rozwiązania ograniczające marnotrawstwo z wykorzystaniem lean management i technologii cyfrowych. Promuje strategie upcyklingu.	RSI 2030, s. 80
14. Klasyfikacja serów	Rozróżnia podstawowe typy serów ze względu na konsystencję, skórkę i teksturę, z uwzględnieniem pochodzenia mleka i środowiskowych uwarunkowań produkcji. Korzysta z kart klasyfikacyjnych i zestawień cyfrowych.	RSI 2030, s. 23
15. Sensoryka serów	Ocena organoleptyczna serów – konsystencja, zapach, smak, estetyka – z użyciem ekologicznych i cyfrowych narzędzi. Wspiera lokalność i ograniczenie śladu środowiskowego.	RSI 2030, s. 23
16. Parowanie serów i win	Stosuje zasady łączenia produktów pod kątem smaku i struktury. Promuje ekologiczne parowanie produktów lokalnych. Wykorzystuje aplikacje do pairingów i cyfrowe koła smaków.	RSI 2030, s. 23
17. Podsumowanie 1–2 dnia		
18. Ser w kulturze i regionach	Ukazuje rolę sera jako dziedzictwa kulinarnego. Wprowadza ochronę oznaczeń pochodzenia (AOP). Wykorzystuje mapy, archiwa i bazy danych.	RSI 2030, s. 15
19. Klasyfikacja technologiczna serów	Przedstawia różne typy technologii serowarskich i ich wpływ na środowisko. Korzysta z cyfrowych schematów i animacji procesów produkcyjnych.	RSI 2030, s. 34

20. Zawód fromażera i affineura	Opisuje kompetencje affineura i narzędzia cyfrowe wykorzystywane w dojrzewalnictwie. Podkreśla znaczenie edukacji zawodowej i zarządzania jakością.	RSI 2030, s. 30; PRT 2010–2020, s. 41
21. Technologie affineura	Przedstawia nowoczesne narzędzia: piwnice, sensory, systemy cyfrowej identyfikacji. Ocenia efektywność energetyczną rozwiązań.	RSI 2030, s. 34
22. Zrównoważone serowarstwo lokalne	Projektuje mikroserowarnię zgodnie z zasadami gospodarki cyrkularnej. Wspiera lokalnych rolników i zarządza produkcją z użyciem cyfrowych narzędzi.	PRT 2010–2020, s. 45–47
23. Sery przyszłości	Analizuje trendy: fermentacja precyzyjna, produkty wegańskie, storytelling. Wdraża technologie cyfrowe w procesie tworzenia innowacyjnych i niskoemisyjnych produktów.	RSI 2030, s. 19 i 38; PRT 2010–2020, s. 44–47
24. Podsumowanie 3 dnia		
25. Walidacja usługi	Przeprowadzanie i sprawdzenie testu.	

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 Usługa obejmuje łącznie 23 godziny dydaktyczne, w tym 16 g. z. teoretycznych, 7 g. z. praktycznych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 28

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 28 Historia i kultura wina w kontekście zrównoważonego rozwoju	Marzena Czarnota	07-09-2025	09:00	09:45	00:45
2 z 28 Wino a środowisko – podstawy ekologii w produkcji żywności	Marzena Czarnota	07-09-2025	09:45	10:30	00:45
3 z 28 Wprowadzenie do winiarstwa – podstawowe pojęcia i procesy	Marzena Czarnota	07-09-2025	10:30	11:15	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 28 Klasyfikacja win i ich wpływ środowiskowy	Marzena Czarnota	07-09-2025	11:15	12:00	00:45
5 z 28 PRZERWA	Marzena Czarnota	07-09-2025	12:00	12:15	00:15
6 z 28 Terroir i zrównoważone winiarstwo	Marzena Czarnota	07-09-2025	12:15	13:00	00:45
7 z 28 Winogrona i szczepy – różnorodność biologiczna i adaptacja do zmian klimatycznych	Marzena Czarnota	07-09-2025	13:00	13:45	00:45
8 z 28 Wpływ upraw winorośli na środowisko i klimat	Marzena Czarnota	07-09-2025	13:45	14:30	00:45
9 z 28 Produkcja wina w duchu gospodarki cyrkularnej	Marzena Czarnota	07-09-2025	14:30	15:15	00:45
10 z 28 Wprowadzenie do świata wina sensorycznego	Marzena Czarnota	27-09-2025	09:00	09:45	00:45
11 z 28 Fizjologia smaku i zapachu	Marzena Czarnota	27-09-2025	09:45	10:30	00:45
12 z 28 Techniki degustacji profesjonalnej (z elementami cyfrowymi)	Marzena Czarnota	27-09-2025	10:30	11:15	00:45
13 z 28 Kompas smaków i aromatów	Marzena Czarnota	27-09-2025	11:15	12:00	00:45
14 z 28 PRZERWA	Marzena Czarnota	27-09-2025	12:00	12:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 28 Przeciwdziałanie marnotrawstwu w branży winiarskiej	Marzena Czarnota	27-09-2025	12:15	13:00	00:45
16 z 28 Klasyfikacja serów – wprowadzenie z degustacją	Jakub Maziarczyk	27-09-2025	13:00	13:45	00:45
17 z 28 Zasady sensoryki serów	Jakub Maziarczyk	27-09-2025	13:45	14:30	00:45
18 z 28 Jak łączyć sery i wina – zasady i praktyka	Jakub Maziarczyk	27-09-2025	14:30	15:15	00:45
19 z 28 Podsumowanie 1 i 2 dnia	Jakub Maziarczyk	27-09-2025	15:15	16:00	00:45
20 z 28 Ser w kulturze, regionach i historii	Jakub Maziarczyk	28-09-2025	09:00	09:45	00:45
21 z 28 Klasyfikacja technologiczna serów	Jakub Maziarczyk	28-09-2025	09:45	10:30	00:45
22 z 28 Zawód fromażera i affineura	Jakub Maziarczyk	28-09-2025	10:30	11:15	00:45
23 z 28 Technologie i narzędzia w pracy affineura	Jakub Maziarczyk	28-09-2025	11:15	12:00	00:45
24 z 28 PRZERWA	Jakub Maziarczyk	28-09-2025	12:00	12:15	00:15
25 z 28 Zrównoważone serowarstwo lokalne	Jakub Maziarczyk	28-09-2025	12:15	13:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
26 z 28 Sery przyszłości – trendy, innowacje i kierunki rozwoju	Jakub Maziarczyk	28-09-2025	13:00	13:45	00:45
27 z 28 Podsumowanie 3 dnia	Jakub Maziarczyk	28-09-2025	13:45	14:15	00:30
28 z 28 Walidacja usługi	-	28-09-2025	14:15	15:00	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 250,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 268,29 PLN
Koszt osobogodziny brutto	228,26 PLN
Koszt osobogodziny netto	185,58 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2

1 z 2

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. Dbałość 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.

2 z 2

Jakub Maziarczyk

Trener z ponad 20-letnim doświadczeniem w branży serowarskiej, praktyk, edukator i przedsiębiorca. Swoją drogę zawodową rozpoczął na południu Francji, gdzie podczas studiów zgłębiał wiedzę o serach i kulturze kulinarnej. Od 10 lat prowadzi pierwszą w Polsce autorską fromażerię – KaiSERhof, specjalizującą się w doborze i sprzedaży serów rzemieślniczych z Europy i Polski.
Założyciel Akademii Fromażera, w której kształci pasjonatów i specjalistów w zakresie serowarstwa, doboru serów oraz edukacji sensorycznej. Twórca autorskich programów degustacji komentowanych oraz konsultant dla lokali gastronomicznych w zakresie tworzenia kart serów i food pairingu.
Trener posiada międzynarodowe doświadczenie zdobyte m.in. w Cheese University of Wisconsin (USA), a także w Mons Institute we Francji (ukończone kursy: Fromażer i Affineur) oraz Cheese Academy w Londynie (kurs Fromażera organizowany przez Guild of Fine Food). Uczestnik kursu „Art of Natural Cheesemaking" prowadzonego przez Davida Ushera.
Członek Stowarzyszenia Serowarów Farmerskich i Zagrodowych. Regularnie zasiada jako juror na prestiżowych konkursach, takich jak World Cheese Awards, Festiwal Skandynawskich Serów (Szwecja, 2024–2025) czy Podlaskie Święto Sera (2025).

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 jakiejkolwiek 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. Józefa Poniatowskiego 53

41-407 Imielin

woj. śląskie

Szkolenie będzie realizowane
w dniu 07.09.2025 w Winnicy Patria adres: 41-407 Imielin, ul. Poniatowskiego 53
natomiast w dniach 27-28.09.2025 szkolenie realizowane w Katowicach na ul. Wojciecha 36A 40-474

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt

Jakub Majchrzak

E-mail 36jakubmajchrzak@gmail.com
Telefon (+48) 504 077 252