



Szlak winno-kulinary na K2 - szkolenie z historii wina, kuchni włoskiej i zrównoważonego winiarstwa z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych

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

K2 CENTRUM
SZKOLENIOWO
KONSULTINGOWE
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

201 ocen

📍 Katowice / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 11.03.2026 do 17.03.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie „**Szlak winno-kulinary na K2**” 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

10-03-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

23

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje uczestników do wdrażania zasad zielonej gospodarki w gastronomii i winiarstwie poprzez analizę cyklu życia produktów(LCA),optymalizację zużycia energii i zasobów oraz stosowanie technologii cyfrowych (GIS, aplikacje sensoryczne,kalkulatory LCA,koła aromatów,formularze e-degustacyjne) do oceny jakości produktów, ich śladu środowiskowego oraz budowania świadomości konsumenckiej.Uczestnik pozna ekologiczne praktyki kuchni włoskiej i zrównoważone winiarstwo oparte na GOZ i OZE

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 w kontekście zrównoważonej produkcji i wpływu na środowisko.	Test teoretyczny
Rozróżnia podstawowe tradycje kulinarne regionów Włoch.	Wymienia kluczowe cechy kuchni poszczególnych regionów; wskazuje przykłady lokalnych potraw w kontekście zrównoważonego wykorzystania zasobów	Test teoretyczny
Wskazuje wpływ położenia geograficznego i sezonowości na charakterystykę kuchni włoskiej.	Opisuje zależność między klimatem, dostępnością produktów a tradycyjnymi potrawami; wyjaśnia znaczenie sezonowości i krótkich łańcuchów dostaw w ograniczaniu emisji i marnotrawstwa.	Test teoretyczny
Projektuje proces ekologicznej produkcji wina zgodny z zasadami gospodarki cyrkularnej GOZ	Opisuje etapy procesu ograniczające zużycie surowców i wskazuje możliwości ponownego wykorzystania wody, energii i materiałów w winiarstwie	Analiza dowodów i deklaracji
Wykorzystuje narzędzia cyfrowe do analizy terroir i jakości wina	Przedstawia przykłady użycia aplikacji GIS, LCA i kalkulatorów środowiskowych do oceny jakości wina, śladu węglowego i efektywności zasobowej	Analiza dowodów i deklaracji
Analizuje wpływ procesów kulinarnych i gastronomicznych na środowisko w kontekście zrównoważonego rozwoju.	Wskazuje procesy ograniczających zużycie surowców i energii; omawia praktyki kuchni włoskiej sprzyjające redukcji marnotrawstwa i emisji CO ₂ .	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: Współpracuje w zespole przy projektowaniu rozwiązań ekologicznych KOMPETENCJE SPOŁECZNE: Komunikuje się skutecznie w kontekście kulturowym i ekologicznym	Projektuje w grupie procesy ograniczające marnotrawstwo (lean management, upcykling), dzieli się rolami i odpowiedzialnością, wykorzystuje narzędzia cyfrowe do współpracy. Tworzy narracje kulinarne i winiarskie (storytelling), prezentuje je z poszanowaniem tradycji i idei zielonej gospodarki z wykorzystaniem narzędzi multimedialnych i zasad komunikacji proekologicznej.	Test teoretyczny Analiza dowodów i deklaracji
UMIEJĘTNOŚĆ: Analizuje wpływ produkcji wina na środowisko	Wskazuje konsekwencje uprawy winorośli dla gleby, wody i klimatu oraz proponuje rozwiązania oparte na OZE, permakulturze i integrowanej ochronie roślin.	Test teoretyczny
UMIEJĘTNOŚĆ: Ocenia sensorycznie wino i potrawy przy użyciu narzędzi cyfrowych	Wypełnia formularze degustacyjne online, opisuje profil smakowy z zastosowaniem kół aromatów, interpretuje wyniki w kontekście zielonych standardów jakości i świadomej konsumpcji.	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

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. Omawia jak tradycje winiarskie mogą być nośnikiem zrównoważonych modeli rozwoju i elementem gospodarki obiegu zamkniętego. RSI 2030, s. 60, PRT 2019–2030 „Technologie dla ochrony środowiska” Technologie informacyjne i telekomunikacyjne (ICT)

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. Uczestnicy poznają jak mogą ocenić cykl życia produktu (LCA), zarządzania emisjami oraz planowania efektywnego wykorzystania energii i wody RSI 2030 s. 74; PRT 2019–2030 „Technologie dla ochrony środowiska”, „Technologie dla energetyki i efektywności energetycznej”

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. Wskazuje rozwiązania technologiczne ograniczające zużycie energii i odpadów w procesie przetwórstwa. Uczestnicy uczą się, jak wdrażać rozwiązania OZE i systemy recyklingu w winnicach. PRT 2019-2030, s. 31-33, 45–47 „Technologie dla energetyki i efektywności energetycznej; Technologie dla ochrony środowiska.”

4. Klasyfikacja win

Weryfikuje certyfikaty ekologiczne, oznaczenia pochodzenia oraz aspekty zrównoważonej produkcji wina. Oblicza ślad węglowy produktu z wykorzystaniem kalkulatorów środowiskowych. Integruje dane z baz cyfrowych do oceny wpływu produktów na środowisko. Kształtuje kompetencje z zakresu zarządzania danymi środowiskowymi i raportowania ESG. RSI 2030, s. 44, PRT 2019–2030 „Technologie informacyjne i komunikacyjne” „ICT dla zielonych technologii”

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, danych meteorologicznych (aplikacje pogodowe) do planowania upraw w duchu niskoemisyjności i odporności ekologicznej. RSI 2030 s. 81; PRT 2019–2030 „Technologie informacyjne i telekomunikacyjne (ICT); Technologie dla ochrony środowiska; Automatyzacja i cyfryzacja procesów produkcyjnych.

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 pod kątem efektywności zasobowej i redukcji emisji. RSI 2030 s. 52; PRT 2019–2030 „Biotechnologie środowiskowe” Technologie dla ochrony środowiska; Technologie informacyjne i telekomunikacyjne (ICT).

7. Uprawa winorośli a środowisko

Ocenia wpływ technik uprawy na glebę, wodę i emisję CO₂. Wdraża dobre praktyki rolnicze oparte na permakulturze oraz integrowanej ochronie roślin. Wprowadza technologie monitoringu środowiska (czujniki, drony, aplikacje) i zarządzania emisjami w rolnictwie. RSI 2030 s. 78; PRT 2019–2030 Technologie dla ochrony środowiska; Automatyzacja i cyfryzacja procesów produkcyjnych; Technologie informacyjne i telekomunikacyjne (ICT)

8. Kuchnia włoska – tradycja i kultura

Przedstawia rolę kuchni włoskiej jako elementu dziedzictwa kulturowego i społecznego. Ukazuje znaczenie lokalnych tradycji kulinarnych dla tożsamości regionów, podkreślając ich związek z zieloną gospodarką i ideą slow food. Wykorzystuje materiały cyfrowe – mapy kulinarne, archiwa multimedialne i aplikacje edukacyjne. Uczy jak planować produkcję i konsumpcję żywności z poszanowaniem zasobów, wykorzystując lokalne łańcuchy dostaw i surowce o niskim śladzie środowiskowym. Uczestnicy rozwijają umiejętności wdrażania praktyk GOZ w działalności gastronomicznej. RSI 2030, s. 15, PRT 2019–2030 „Technologie dla ochrony środowiska” Gospodarka o obiegu zamkniętym (GOZ)

9. Regiony kulinarne Włoch

Analizuje różnorodność kulinarną Włoch – od kuchni północy po smaki południa i wysp. Podkreśla wpływ klimatu i geografii na produkty regionalne oraz sposoby ich ekologicznej produkcji. . Wykorzystuje narzędzia GIS do identyfikacji obszarów o potencjale zielonej transformacji (np. regionów rozwijających OZE w rolnictwie).RSI 2030, s. 52 PRT 2019–2030 „Technologie informacyjne i telekomunikacyjne (ICT); Automatyzacja i cyfryzacja procesów produkcyjnych (horyzontalny

10.Produkty regionalne i certyfikaty

Wyjaśnia znaczenie certyfikatów jakości i pochodzenia (DOP, IGP, STG) w kuchni włoskiej. Uczy rozpoznawania autentycznych produktów i ich wpływu na środowisko i lokalną gospodarkę. Uczestnicy poznają, jak certyfikaty wspierają gospodarkę niskoemisyjną i efektywne wykorzystanie zasobów. Wdraża cyfrowe bazy danych certyfikowanych produktów.RSI 2030 s. 44; PRT 2019–2030 „Technologie dla ochrony środowiska” Technologie informacyjne i telekomunikacyjne (ICT)

11.Charakterystyczne potrawy z regionów

Prezentuje flagowe potrawy kuchni włoskiej – m.in. pasty, risotto, pizze, dania rybne i mięsne – w kontekście ich lokalnych składników. Analizuje znaczenie sezonowości i ograniczania śladu środowiskowego w przygotowaniu dań - wpływ wyboru składników, transportu i metod gotowania na emisje CO₂.RSI 2030 s. 60; PRT 2019–2030 „Technologie dla energetyki i efektywności energetycznej; Gospodarka o obiegu zamkniętym (GOZ).

12.Gospodarka cyrkularna w winiarstwie

Projektuje proces produkcji wina zgodnie z zasadami minimalizacji odpadów, ponownego wykorzystania surowców i efektywności energetycznej (GOZ). Symuluje cykl życia produktu za pomocą cyfrowych narzędzi do LCA. Uczestnicy poznają modele ponownego wykorzystania surowców, energii i wody. Poznają metody bilansowania emisji i wdrażania rozwiązań zero waste.RSI 2030 s. 83; PRT 2019– Gospodarka o obiegu zamkniętym (GOZ) [obszar horyzontalny]; Technologie dla ochrony środowiska; Technologie dla energetyki i efektywności energetycznej.

13.Geografia i kuchnia włoska

Ukazuje związek między położeniem regionu a tradycją kulinarną wpływ gór, mórz i klimatu na produkty oraz ich dostępność. Analizuje rolę bioróżnorodności i potencjał regionów pod kątem zrównoważonej produkcji rolnej i turystyki ekologicznej. Wspiera naukę z użyciem interaktywnych map i modeli cyfrowych.RSI 2030 s. 81; PRT 2019–2030 „Technologie informacyjne i telekomunikacyjne (ICT); Technologie dla ochrony środowiska”

14.Kuchnia włoska a wino

Omawia zasady łączenia potraw włoskich z winem, z uwzględnieniem ekologicznych pairingów. Wykorzystuje aplikacje cyfrowe do doboru smaków i analizy sensorycznej. Podkreśla znaczenie harmonii między produktami lokalnymi a kulturą stołu.RSI 2030 s. 23; PRT 2019–2030 „Technologie dla ochrony środowiska; Technologie dla energetyki i efektywności energetycznej; Technologie informacyjne i telekomunikacyjne (ICT).”

15.Storytelling kulinarny

Wprowadza sztukę opowiadania historii o potrawach i produktach od ich pochodzenia po znaczenie kulturowe, proekologiczne wartości w gastronomii. Ćwiczy kompetencje komunikacyjne i prezentacyjne, wspierając rozwój narracji promujące zielone miejsca pracy i odpowiedzialną konsumpcję.RSI 2030 s. 49; PRT 2019–2030 s. 31–33, 45–47 Technologie informacyjne i telekomunikacyjne (ICT); Rozwój kompetencji technologicznych (obszar horyzontalny).

16.Kuchnia włoska w kulturze i historii

Ukazuje rolę jedzenia w tradycjach rodzinnych i świętach. Podkreśla znaczenie wspólnego posiłku jako elementu budowania więzi społecznych i zrównoważonego stylu życia. Korzysta z materiałów multimedialnych i cyfrowych archiwów. Pokazuje, jak tradycje kulinarne mogą wspierać lokalną zieloną gospodarkę, efektywność energetyczną i ochronę zasobów.RSI 2030 s. 19; PRT 2019–2030 „Technologie dla ochrony środowiska; Technologie informacyjne i telekomunikacyjne (ICT).

17.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. Uczy krytycznej oceny produktów z punktu widzenia śladu środowiskowego i emisji.RSI 2030 s. 49; PRT 2019–2030 „Technologie informacyjne i telekomunikacyjne (ICT); Technologie dla ochrony środowiska.

18.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 2019–2030 s. 27–33, 45–47 „Technologie dla ochrony środowiska; Technologie informacyjne i telekomunikacyjne (ICT).

19.Profesjonalna degustacja

Doskonali ocenę sensoryczną przy użyciu cyfrowych formularzy, aplikacji do analizy profilu smakowego oraz wirtualnych sommelierów. Kształci umiejętność dokumentowania i raportowania wyników w formie elektronicznej, wspierając gospodarkę niskoemisyjną.PRT 2019–2030 s. 27–33, 45–47 „Technologie informacyjne i telekomunikacyjne (ICT); Technologie dla ochrony środowiska.

Ciąg dalszy programu w zakładce Informacje dodatkowe poniżej.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 26

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 26 Historia i kultura wina w kontekście zrównoważonego rozwoju	Marzena Czarnota	11-03-2026	15:00	15:45	00:45
2 z 26 Wino a środowisko – podstawy ekologii w produkcji żywności	Marzena Czarnota	11-03-2026	15:45	16:30	00:45
3 z 26 Wprowadzenie do winiarstwa – podstawowe pojęcia i procesy	Marzena Czarnota	11-03-2026	16:30	17:15	00:45
4 z 26 PRZERWA	Marzena Czarnota	11-03-2026	17:15	17:30	00:15
5 z 26 Klasyfikacja win i ich wpływ środowiskowy	Marzena Czarnota	11-03-2026	17:30	18:15	00:45
6 z 26 Terroir i zrównoważone winiarstwo	Marzena Czarnota	11-03-2026	18:15	19:00	00:45
7 z 26 Winogrona i szczepy	Marzena Czarnota	11-03-2026	19:00	19:45	00:45
8 z 26 Uprawa winorośli a środowisko	Marzena Czarnota	11-03-2026	19:45	20:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 26 Gospodarka cyrkularna w winiarstwie	Marzena Czarnota	11-03-2026	20:30	21:15	00:45
10 z 26 Kuchnia włoska – tradycja i kultura	Edoardo Mallozzi	16-03-2026	15:00	15:45	00:45
11 z 26 Regiony kulinarne Włoch	Edoardo Mallozzi	16-03-2026	15:45	16:30	00:45
12 z 26 Produkty regionalne i certyfikaty	Edoardo Mallozzi	16-03-2026	16:30	17:15	00:45
13 z 26 PRZERWA	Edoardo Mallozzi	16-03-2026	17:15	17:30	00:15
14 z 26 Charakterystyczne potrawy z regionów	Edoardo Mallozzi	16-03-2026	17:30	18:15	00:45
15 z 26 Geografia i kuchnia włoska	Edoardo Mallozzi	16-03-2026	18:15	19:00	00:45
16 z 26 Kuchnia włoska w kulturze i historii	Edoardo Mallozzi	16-03-2026	19:00	19:45	00:45
17 z 26 Nowoczesna kuchnia włoska	Edoardo Mallozzi	16-03-2026	19:45	20:30	00:45
18 z 26 Przeciwdziałanie marnotrawstwu	Edoardo Mallozzi	16-03-2026	20:30	21:15	00:45
19 z 26 Wino sensoryczne	Marzena Czarnota	17-03-2026	15:00	15:45	00:45
20 z 26 Kuchnia włoska a wino	Edoardo Mallozzi	17-03-2026	15:45	16:30	00:45
21 z 26 Fizjologia smaku i zapachu	Marzena Czarnota	17-03-2026	16:30	17:15	00:45
22 z 26 PRZERWA	Marzena Czarnota	17-03-2026	17:15	18:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
23 z 26 Profesjonalna degustacja	Marzena Czarnota	17-03-2026	18:00	18:45	00:45
24 z 26 Kompas smaków i aromatów	Marzena Czarnota	17-03-2026	18:45	19:30	00:45
25 z 26 Storytelling kulinarny	Edoardo Mallozzi	17-03-2026	19:30	20:15	00:45
26 z 26 Walidacja usługi	-	17-03-2026	20:15	21:00	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 edukacji winiarskiej oraz prezentacji oferty 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.

Od ponad 5 lat aktywnie działa jako trener, promując zielone kompetencje, świadomą konsumpcję oraz zrównoważone podejście w gastronomii. Współpracuje z sommelierami, szefami kuchni i

specjalistami sensoryki, łącząc wiedzę techniczną z pasją do opowiadania o winie. W jego podejściu kluczowe znaczenie mają trening sensoryczny, budowanie indywidualnych profili smakowych oraz nauka degustacji angażującej wszystkie zmysły.

Odwołuje się do aktualnych trendów zrównoważonego rozwoju, zielonej gospodarki i założeń RSI 2030, a także 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 oraz holistyczne podejście do nauki sprawiają, że jego warsztaty są wysoko cenione zarówno przez profesjonalistów, jak i pasjonatów wina.



2 z 2

Edoardo Mallozzi

Pochodzi z Marina di Minturno na południu Włoch i jest zawodowym kucharzem z ponad 25-letnim doświadczeniem. Swoją kulinarną drogę rozpoczął w rodzinnych trattoriach, gdzie zgłębiał tajniki tradycyjnej kuchni włoskiej, przekazywanej z pokolenia na pokolenie. Następnie rozwijał karierę w renomowanych restauracjach nagradzanych w międzynarodowych rankingach, łącząc klasyczne receptury z nowoczesnymi technikami kulinarnymi.

W 2016 roku, jako Szef Kuchni, został wyróżniony przez Przewodnik Kulinary Gault & Millau Polska, zdobywając uznanie zarówno krytyków, jak i gości. Szczególne uznanie przyniosło mu autorskie podejście do kuchni włoskiej – zwłaszcza tiramisu, o którym napisano, że „lepszego próżno szukać nawet we Włoszech”.

Od 5 lat prowadzi szkolenia i warsztaty kulinarne w duchu idei slow food, zrównoważonego rozwoju oraz poszanowania lokalnych produktów. Ma doświadczenie trenerskie i w swojej pracy odwołuje się do aktualnych trendów zielonej gospodarki, świadomej konsumpcji oraz założeń RSI 2030. Jego podejście integruje cele Europejskiego Zielonego Ładu z nowoczesnymi metodami edukacji, rozwijając kompetencje środowiskowe i prosumenckie. Wykorzystuje również innowacyjne technologie wspierające cyfryzację usług edukacyjnych, zapewniając profesjonalną i rzetelną ewaluację zdobytych umiejętności.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

20.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 i zrównoważonego marketingu w branży gastronomicznej.RSI 2030 s. 62; PRT 2019–2030 „Technologie informacyjne i komunikacyjne”

21.Nowoczesna kuchnia włoska

Analizuje współczesne trendy w kuchni włoskiej – innowacyjne techniki, kuchnię wegańską i ruch slow food. Promuje ograniczanie marnotrawstwa i ekologiczne wykorzystanie zasobów, w tym technologie niskoemisyjne w procesach obróbki cieplnej. Promuje kuchnię roślinną i koncepcję „zero waste”, rozwijając praktyczne kompetencje z zakresu efektywności energetycznej.RSI 2030 s. 81; PRT 2019–2030 „Technologie dla energetyki i efektywności energetycznej; Technologie dla ochrony środowiska.”

22.Przeciwdziałanie marnotrawstwu

Identyfikuje obszary strat surowców i energii w cyklu życia produktów kulinarnych i winiarskich. Projektuje rozwiązania ograniczające marnotrawstwo z wykorzystaniem lean management i technologii cyfrowych. Promuje strategie upcyklingu, rozwija umiejętności z zakresu gospodarki cyrkularnej i zarządzania procesami środowiskowymi. PRT 2019–2030 s. 29–33 „Gospodarka o obiegu zamkniętym (GOZ); Technologie informacyjne i telekomunikacyjne (ICT); Technologie dla ochrony środowiska.

23. Walidacja usługi - przeprowadzenie i sprawdzenie testu teoretycznego oraz analizy 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 Usługa obejmuje łącznie 23 godziny dydaktyczne, w tym 16 g. z. teoretycznych, 7 g. z. praktycznych.

Warunki organizacyjne szkolenia:

Podział na zespoły: podczas warsztatów uczestnicy pracują w podgrupach 4–5 osobowych.

Przestrzeń szkoleniowa: sala szkoleniowa wyposażona w rzutnik/projektor, miejsce do pracy zespołowej

Dostęp do internetu: organizator zapewnia stabilne łącze Wi-Fi na czas trwania szkolenia. Urządzenia mobilne: każdy uczestnik powinien posiadać własny smartfon lub tablet z dostępem do sieci Wi-Fi. Urządzenie powinno być w wersji minimum 4. generacji (np. smartfony z systemem Android od wersji 10 lub iOS od wersji 13), umożliwiającej płynną obsługę aplikacji graficznych i komunikacyjnych.

Zapewnienie sprzętu: w przypadku gdy uczestnik nie dysponuje wymagany urządzeniem mobilnym, prosimy o wcześniejszy kontakt na adres e-mail podany w danych kontaktowych. Organizator zapewni niezbędne urządzenie zastępcze.

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 jakub.majchrzak@k2csk.pl

Telefon (+48) 518 442 584