



Zrównoważona gastronomia i winiarstwo: technologie środowiskowe, analiza LCA i cyfrowe narzędzia zielonej transformacji

Numer usługi 2025/12/12/131563/3209848

5 250,00 PLN brutto
4 268,29 PLN netto
262,50 PLN brutto/h
213,41 PLN netto/h

K2 CENTRUM
SZKOLENIOWO
KONSULTINGOWE
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

201 ocen

📍 Katowice / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 25.03.2026 do 27.03.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do szerokiego grona odbiorców zainteresowanych nowoczesnymi kompetencjami środowiskowymi – zarówno pasjonatów kuchni i kultury kulinarnej, jak i osób chcących rozwijać umiejętności w obszarach zielonej transformacji, analizy cyklu życia produktu, gospodarki obiegu zamkniętego oraz technologii cyfrowych wspierających zrównoważoną produkcję żywności.

Program dedykowany jest w szczególności **mieszkańcom województwa śląskiego**, uczestniczącym w projektach realizowanych w ramach działań **6.06 oraz 10.17**, wspierających rozwój zawodowy, kompetencje przyszłości, transformację środowiskowo-cyfrową oraz edukację dorosłych.

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

18

Data zakończenia rekrutacji

24-03-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

20

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

Szkolenie przygotowuje do analizowania wpływu środowiskowego procesów gastronomicznych i winiarskich oraz projektowania rozwiązań ograniczających emisje, zużycie energii, wody i surowców z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych (GIS, LCA) oraz zasad gospodarki o obiegu zamkniętym i OZE.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje podstawowe pojęcia zielonej transformacji (LCA, emisje, GOZ, OZE) w gastronomii i winiarstwie.	opisuje wpływ procesów gastronomicznych i winiarskich na ślad środowiskowy produktu.	Test teoretyczny
Rozróżnia technologie cyfrowe stosowane w analizie środowiskowej (GIS, LCA, AR).	wskazuje zastosowanie narzędzi GIS w analizie warunków środowiskowych	Test teoretyczny
Klasyfikuje rozwiązania OZE wykorzystywane w gastronomii i winiarstwie.	opisuje zastosowanie wybranej technologii OZE w celu redukcji zużycia energii w procesach produkcyjnych	Test teoretyczny
Charakteryzuje zasady gospodarki obiegu zamkniętego (GOZ) w sektorze gastronomicznym i winiarskim	opisuje sposób ograniczania marnotrawstwa surowców zgodnie z zasadami GOZ.	Test teoretyczny
Rozróżnia czynniki środowiskowe kształtujące jakość produktów gastronomicznych i winiarskich.	identyfikuje wpływ klimatu i terroir na jakość wybranego produktu winiarskiego lub kulinarnego.	Test teoretyczny
Analizuje ślad środowiskowy produktów gastronomicznych i winiarskich przy użyciu narzędzi cyfrowych (LCA).	przygotowuje analizę śladu środowiskowego wybranego produktu z wykorzystaniem kalkulatora LCA	Analiza dowodów i deklaracji
Projektuje rozwiązania ograniczające zużycie zasobów i emisje w procesach gastronomicznych i winiarskich	opracowuje propozycję działania redukującego zużycie energii, wody lub odpadów w wybranym procesie.	Analiza dowodów i deklaracji
Wykorzystuje narzędzia GIS do oceny warunków środowiskowych dla produkcji żywności i wina	przygotowuje prostą analizę mapową prezentującą czynniki środowiskowe istotne dla jakości produktu	Analiza dowodów i deklaracji
Współpracuje w zespole przy opracowywaniu ekologicznych rozwiązań dla gastronomii i winiarstwa	prezentuje wspólnie opracowane rozwiązanie środowiskowe z wykorzystaniem argumentacji ekologicznej i technologicznej	Analiza dowodów i deklaracji

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Fundacja My Personality Skills
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Fundacja My Personality Skills

Program

DZIEŃ 1 – LCA, ślad środowiskowy, GOZ

Moduł 1: Wprowadzenie do zielonej gospodarki i transformacji środowiskowej

Uczestnicy poznają podstawy zielonej i cyfrowej transformacji gospodarki oraz zasady niskoemisyjności na przykładach produktów spożywczych, w tym tradycyjnych włoskich surowców (pomidory, oliwa, pszenica durum). Analizują, jak wybór składników wpływa na emisje, wodę i energię w całym systemie żywnościowym - analiza cyklu życia produktu, efektywność energetyczna, ograniczanie emisji oraz cyfrowe wspomaganie decyzji środowiskowych.

Moduł 2: Analiza cyklu życia produktu (LCA) – metodologia i zastosowania

Ćwiczenia prowadzone są na przykładach klasycznych włoskich produktów (makaron, oliwa, ser Pecorino, wino), aby zrozumieć różnice środowiskowe wynikające z metod uprawy, transportu i przetwarzania. Uczestnicy oceniają, jak zmienia się ślad węglowy makaronu w zależności od regionu produkcji, wykorzystywanie wyników analiz LCA do podejmowania decyzji inwestycyjnych i operacyjnych. Uczestnicy uczą się identyfikować etapy procesów generujące największe obciążenia środowiskowe i koszty energetyczne.

Moduł 3: Warsztat LCA – obliczenia dla produktów kulinarnych i winiarskich

Uczestnicy wykonują obliczenia LCA dla wina z dwóch regionów Włoch (np. Piemont vs. Sycylia), analizując różnice w emisjach CO₂ wynikające z klimatu, nawadniania, długości fermentacji i rodzaju butelki. To pokazuje, jak parametry winiarskie determinują wpływ środowiskowy. Uczestnicy wykonują uproszczone analizy śladu węglowego i energetycznego wybranych procesów, ucząc się interpretować wyniki oraz formułować rekomendacje optymalizacyjne dla przedsiębiorstw.

Moduł 4: Emisje GHG – modelowanie na przykładach procesów kulinarnych

Analiza emisji powstających w procesach przygotowania klasycznych dań włoskich (np. risotto vs. pizza), z użyciem kalkulatorów energii. Uczestnicy porównują warianty: piec elektryczny vs. gazowy, gotowanie na płycie indukcyjnej vs. tradycyjnej.

Moduł 5: Efektywność energetyczna procesów gastronomicznych

Jak techniki obróbki w kuchni włoskiej (szybkie blanszowanie, gotowanie al dente, redukcje sosów) wpływają na zużycie energii? Uczestnicy poznają technologie niskoemisyjne stosowane obecnie w restauracjach slow-food w rejonie Emilia-Romagna. Omówienie technologii poprawiających efektywność energetyczną w MŚP: energooszczędne urządzenia, automatyzacja, monitoring zużycia energii.

Moduł 6: Gospodarka obiegu zamkniętego (GOZ) w gastronomii i winiarstwie

Analiza odpadów powstających przy przygotowaniu włoskich potraw oraz procesów przetwórstwa winogron. Uczestnicy projektują modele upcyklingu: np. wykorzystanie fusów winnych, skórki cytrusowej, resztek pomidorowych. Wprowadzenie do zasad GOZ i ich zastosowania w przedsiębiorstwach. Analiza strumieni materiałowych i odpadowych, identyfikacja możliwości ponownego wykorzystania surowców oraz ograniczania strat

Moduł 7: Warsztat GOZ – projektowanie procesów zero waste

Uczestnicy pracują nad ograniczaniem strat w przykładowym menu włoskiej restauracji. Projektują procesy, które minimalizują marnotrawstwo składników przy zachowaniu walorów kulinarnych.

Moduł 8: Raportowanie środowiskowe ESG – na przykładach włoskich producentów żywności

Omówienie zasad raportowania ESG oraz roli danych środowiskowych w winiarstwie. analizują fragmenty raportów środowiskowych włoskich winnic i gospodarstw slow-food, sprawdzając wskaźniki dotyczące wody, gleby, bioróżnorodności i energii.

DZIEŃ 2 – GIS, technologie środowiskowe, OZE

Moduł 9: GIS i analiza terroir w kontekście zmian klimatu

Wprowadzenie do systemów informacji geograficznej (GIS) i ich zastosowania w analizie warunków środowiskowych, klimatycznych i logistycznych. Na przykładach regionów Włoch uczestnicy analizują wpływ zmian klimatycznych na warunki produkcji i logistykę, rozwijając kompetencje w zakresie pracy z danymi przestrzennymi. Przykłady na mapach klimatycznych regionów Toskania, Veneto, Sycylia. Uczestnicy uczą się, jak zmiana temperatury i wilgotności wpływa na szczepy winorośli i jakość surowców.

Moduł 10: Warsztat GIS (I) – ocena warunków środowiskowych dla produktów włoskich

Uczestnicy pracują na warstwach danych, aby ustalić optymalne warunki dla uprawy oliwek i winogron. Analizują ryzyko suszy i mapują obszary zagrożeń dla upraw. Moduł rozwija umiejętność analizy danych wykorzystywanych w planowaniu produkcji i adaptacji do zmian klimatu.

Moduł 11: Warsztat GIS (II) – projektowanie procesów niskoemisyjnych w przetwórstwie

Praca na danych dotyczących fermentacji i logistyki wina – symulacja, jak skrócenie transportu lub zmiana metody butelkowania wpływa na emisje. Uczestnicy analizują, jak optymalizacja lokalizacji, transportu i technologii wpływa na ślad środowiskowy przedsiębiorstwa. Uczestnicy uczą się, jak decyzje dotyczące lokalizacji, transportu i technologii wpływają na ślad środowiskowy przedsiębiorstwa.

Moduł 12: Technologie OZE w gastronomii i winiarstwie

Przegląd technologii OZE. Przykłady:

- panele fotowoltaiczne w winnicach Veneto,
- solarne systemy podgrzewania wody w restauracjach Apulii,
- biogaz z odpadów winiarskich. Moduł prezentuje technologie OZE oraz zasady ich doboru do profilu przedsiębiorstwa. Omawiany jest wpływ OZE na koszty operacyjne, emisje oraz bezpieczeństwo energetyczne.

Moduł 13: Monitoring środowiskowy – czujniki, drony, dane meteo w winnicy

Uczestnicy analizują przykłady z winnic w Toskanii, gdzie drony monitorują dojrzałość owoców, wilgotność gleby i ryzyko chorób. Uczestnicy poznają rolę danych w zarządzaniu środowiskowym oraz wczesnym reagowaniu na zagrożenia klimatyczne i operacyjne. Moduł podkreśla rolę danych wczesnego ostrzegania i adaptacji do zagrożeń klimatycznych.

Moduł 14: Cyfrowe narzędzia oceny produktów – sensoryka środowiskowa

Prezentacja narzędzi cyfrowych wspierających ocenę jakości i wpływu środowiskowego. Aplikacje do oceny aromatów wina, e-formularze degustacyjne, AR prezentujące ślad środowiskowy butelki. Moduł rozwija kompetencje w zakresie wykorzystania narzędzi cyfrowych i AR do oceny jakości produktów i komunikacji środowiskowej, jako elementu cyfryzacji przedsiębiorstw.

Moduł 15: Projekt środowiskowy (oparty na rzeczywistym menu lub produkcie włoskim)

Przykłady projektów:

- zmniejszenie emisji w produkcji ravioli (energia, woda, odpady),
- analiza wpływu terroir na ślad środowiskowy Chianti,

- redesign procesu logistycznego włoskiej restauracji zgodnie z GOZ.

DZIEŃ 3 – Zero waste, sensoryka, ESG

Moduł 16: Optymalizacja zużycia energii i wody na przykładach kuchni włoskiej

Które techniki obróbki stosowane w kuchni włoskiej mają najmniejszy ślad środowiskowy? Analiza procesów gotowania makaronu, wypieku pizzy, redukcji sosów.

Moduł 17: Zero Waste – analiza strat surowców w menu włoskim

Uczestnicy analizują straty na przykładzie klasycznego menu: antipasti, primi, secondi, dolci. Projektują system minimalizacji odpadów. Projektowanie systemów zarządzania zasobami zgodnych z zasadami GOZ.

Moduł 18: Sensoryka jako narzędzie oceny środowiskowej produktów

Jak profil aromatyczny wina zmienia się w zależności od warunków środowiskowych (klimat, woda, gleba)?

Ćwiczenia z AR i e-formularzami degustacyjnymi.

Moduł 19: Strategia zielonej transformacji przedsiębiorstwa gastronomicznego

Tworzenie zintegrowanego planu transformacji przedsiębiorstwa obejmującego OZE, GOZ, efektywność energetyczną i raportowanie ESG, z naciskiem na możliwość wdrożenia w realnych warunkach gospodarczych.

– na przykładzie włoskiej restauracji lub winnicy.

Moduł 20: WALIDACJA

Test teoretyczny, sprawdzenie analizy dowodów i deklaracji. Prowadzony przez Fundacja My Personality Skills.

Kwalifikacja: Specjalista ds. gastronomii i winiarstwa z elementami zrównoważonego rozwoju

Szkolenie obejmuje 11h teoretycznych, 9h praktycznych. Przerwy nie są wliczone w czas szkolenia.

Szkolenie wpisuje się w następujące **Priorytetowe Obszary Technologiczne (PRT) Województwa Śląskiego**:

1. **Technologie dla ochrony środowiska**
2. – analiza cyklu życia produktu (LCA)
3. – ograniczanie emisji GHG
4. – gospodarka obiegu zamkniętego (GOZ)
5. – zero waste i redukcja strat surowców
6. – monitoring środowiskowy i adaptacja do zmian klimatu
7. **Technologie dla energetyki**
8. – efektywność energetyczna procesów produkcyjnych i gastronomicznych
9. – odnawialne źródła energii (OZE) w MŚP
10. – optymalizacja zużycia energii i wody
11. **Technologie informacyjne i telekomunikacyjne (ICT)**
12. – systemy GIS w analizie środowiskowej i klimatycznej
13. – cyfrowe narzędzia analizy danych środowiskowych
14. – monitoring oparty na danych (czujniki, drony, dane meteo)
15. – cyfrowe narzędzia raportowania ESG i oceny produktów

Zielone kwalifikacje i kompetencje nabywane przez uczestników

Uczestnicy szkolenia nabywają **zielone kwalifikacje** obejmujące:

- analizę i interpretację **śladu węglowego, wodnego i energetycznego** produktów i procesów,
- stosowanie **metodologii LCA** w decyzjach operacyjnych i inwestycyjnych,
- projektowanie **rozwiązań niskoemisyjnych, zasobooszczędnych oraz zgodnych z GOZ i zero waste**,
- ocenę **efektywności energetycznej** oraz dobór technologii **OZE**,
- wykorzystanie **narzędzi cyfrowych (GIS, dane środowiskowe, monitoring)** w analizach środowiskowych,
- przygotowanie danych do **raportowania ESG** oraz budowę strategii zielonej transformacji przedsiębiorstwa.

Szkolenie realizuje kluczowe cele RIS, w szczególności:

- **Transformacja w kierunku Zielonego Śląska,**
- – wdrażanie niskoemisyjnych technologii i procesów,

- **Rozwój kompetencji na rzecz innowacji**
- – podnoszenie kwalifikacji kadr MŚP w obszarze zielonych i cyfrowych kompetencji,
- **Transformacja cyfrowa przedsiębiorstw**
- – wykorzystanie danych, narzędzi GIS i systemów cyfrowych w zarządzaniu,
- **Wspieranie innowacji procesowych i organizacyjnych**
- – wdrażanie nowych modeli biznesowych opartych o GOZ, ESG i efektywność energetyczną.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 22

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 22 Wprowadzenie do zielonej gospodarki i transformacji środowiskowej	Marzena Czarnota	25-03-2026	08:00	08:45	00:45
2 z 22 Analiza cyklu życia produktu (LCA) – metodologia i zastosowania	Edoardo Mallozzi	25-03-2026	08:45	09:30	00:45
3 z 22 Warsztat LCA – obliczenia dla produktów kulinarnych i winiarskich	Marzena Czarnota	25-03-2026	09:30	10:15	00:45
4 z 22 Emisje GHG – modelowanie na przykładach procesów kulinarnych	Edoardo Mallozzi	25-03-2026	10:15	11:00	00:45
5 z 22 przerwa	Edoardo Mallozzi	25-03-2026	11:00	11:15	00:15
6 z 22 Efektywność energetyczna procesów gastronomicznych	Marzena Czarnota	25-03-2026	11:15	12:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 22 Gospodarka obiegu zamkniętego (GOZ) w gastronomii i winiarstwie	Edoardo Mallozzi	25-03-2026	12:00	12:45	00:45
8 z 22 Warsztat GOZ – projektowanie procesów zero waste	Edoardo Mallozzi	25-03-2026	12:45	13:30	00:45
9 z 22 Raportowanie środowiskowe ESG – na przykładach włoskich producentów żywności	Marzena Czarnota	25-03-2026	13:30	14:15	00:45
10 z 22 GIS i analiza terroir w kontekście zmian klimatu	Marzena Czarnota	26-03-2026	08:00	08:45	00:45
11 z 22 Warsztat GIS (I) – ocena warunków środowiskowych dla produktów włoskich	Edoardo Mallozzi	26-03-2026	08:45	09:30	00:45
12 z 22 Warsztat GIS (II) – projektowanie procesów niskoemisyjnych w przetwórstwie	Marzena Czarnota	26-03-2026	09:30	10:15	00:45
13 z 22 Technologie OZE w gastronomii i winiarstwie	Marzena Czarnota	26-03-2026	10:15	11:00	00:45
14 z 22 przerwa	Marzena Czarnota	26-03-2026	11:00	11:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 22 Monitoring środowiskowy — czujniki, drony, dane meteo w winnicy	Marzena Czarnota	26-03-2026	11:15	12:00	00:45
16 z 22 Cyfrowe narzędzia oceny produktów — sensoryka środowiskowa	Marzena Czarnota	26-03-2026	12:00	12:45	00:45
17 z 22 Projekt środowiskowy (oparty na rzeczywistym menu lub produkcji włoskim)	Edoardo Mallozzi	26-03-2026	12:45	13:30	00:45
18 z 22 Optymalizacja zużycia energii i wody na przykładach kuchni włoskiej	Edoardo Mallozzi	27-03-2026	08:00	08:45	00:45
19 z 22 Zero Waste — analiza strat surowców w menu włoskim	Edoardo Mallozzi	27-03-2026	08:45	09:30	00:45
20 z 22 Sensoryka jako narzędzie oceny środowiskowej produktów	Marzena Czarnota	27-03-2026	09:30	10:15	00:45
21 z 22 Strategia zielonej transformacji przedsiębiorstwa gastronomicznego	Marzena Czarnota	27-03-2026	10:15	11:00	00:45
22 z 22 Walidacja	-	27-03-2026	11:00	11:45	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	262,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	213,41 PLN
W tym koszt walidacji brutto	153,75 PLN
W tym koszt walidacji netto	125,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	153,75 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	125,00 PLN

Prowadzący

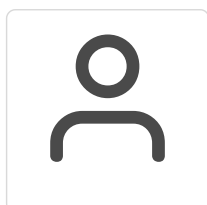
Liczba prowadzących: 2



1 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 Kulinaryny 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.



2 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.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

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 20 godzin dydaktycznych.

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

Podmiotu certyfikujący wyda dokument potwierdzający nadanie określonej kwalifikacji - certyfikat.

Warunki uczestnictwa

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

Informacje dodatkowe

Ujęte godziny szkolenia są godzinami dydaktycznymi tj. 1 godz. = 45 minut

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