



MISTRZOWSKA
AKADEMIA
NATUROPATII
MISANA

Brak ocen dla tego dostawcy

Szkolenie zielarskie "Wiosenne przebudzenie"

Numer usługi 2026/02/10/203425/3321277

📍 Skoki / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 20 h
📅 10.04.2026 do 12.04.2026

1 650,00 PLN brutto
1 650,00 PLN netto
82,50 PLN brutto/h
82,50 PLN netto/h
125,00 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Zdrowie i medycyna / Psychologia i rozwój osobisty
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób zainteresowanych zielarstwem i naturalnymi metodami wspierania zdrowia. Grupę docelową stanowią również naturopaci oraz specjaliści medycyny naturalnej, którzy chcą rozszerzyć i usystematyzować swoje kompetencje w zakresie zielarstwa i fitoterapii. Oferta adresowana jest do osób oczekujących praktycznego charakteru szkolenia, obejmującego samodzielne przygotowywanie podstawowych preparatów ziołowych.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	09-04-2026
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

Celem szkolenia "Wiosenne przebudzenie" jest nauczenie uczestników rozpoznawania i pozyskiwania wiosennych roślin jadalnych i leczniczych oraz tworzenia z nich naturalnych preparatów (np. nalewek, szamponów, kosmetyków) i włączania ich do codziennej diety oraz pielęgnacji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik rozpoznaje minimum 10 gatunków dziko rosnących roślin jadalnych i/lub leczniczych charakterystycznych dla wiosny.	W trakcie spaceru ziołowego uczestnik potrafi wskazać i poprawnie nazwać zebrane rośliny oraz opisać ich zastosowanie.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik posiada wiedzę o zasadach etycznego i zrównoważonego zbierania roślin dziko rosnących.	W wypowiedziach ustnych oraz praktyce uwzględnia aspekty ochrony środowiska i nie niszczy naturalnych stanowisk roślin.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik posiada wiedzę o właściwościach leczniczych i kulinarnych przetwarzanych surowców roślinnych.	Opisuje zastosowanie ziół w praktyce – w formie ustnej lub pisemnej (np. w dyskusji, w pracy końcowej, w receptariuszu).	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik umie przygotować prosty posiłek lub deser z wykorzystaniem dzikich roślin jadalnych.	Samodzielnie przygotowuje np. sorbet lub napar z ziół i prezentuje jego skład i właściwości.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik jest w stanie samodzielnie przygotować minimum 3 produkty ziołowe (np. sól ziołową, nalewkę, szampon).	Podczas warsztatów praktycznych wykonuje produkty zgodnie z instrukcją trenera, przestrzegając zasad higieny i technologii zielarskiej.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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

Piątek

- Powitanie i okadzenie się (kilka słów o kadzidłach).
- Wspólne picie naparów ziołowych.
- Spacer ziołowy – rozpoznanie terenu.

Sobota

- Spacer ziołowy z omówieniem oraz pozyskiwaniem dziko rosnących roślin leczniczych.
- Przetwarzanie ziół: sól kurdybankowa, tinktura ziołowa, skomponowanie wspólnych naparów i odwarów.
- Warsztaty kosmetyczne: szampon do włosów, balsam do ust, pralinki do kąpieli, maselka do ciała.

Niedziela

- Spacer ziołowy z pozyskiwaniem dzikich roślin jadalnych oraz leczniczych.
- Warsztaty dzikiej kuchni: ziołowe placuszki, szejki ziołowe, duszone pędy chmielu, „sosnery, czyli leśne snikersy.
- Podsumowanie zajęć. Walidacja.

Szkolenie obejmuje 20 lekcji 45-minutowych.

Przerwy nie są wliczane do czasu zajęć.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Powitanie, przedstawienie organizacji zajęć, zasady pracy w terenie	Wiktoria Orzechowska	10-04-2026	16:00	16:45	00:45
2 z 9 Okadzenie się i wstęp do pracy z kadzidłami (rodzaje, zastosowanie, bezpieczeństwo)	Wiktoria Orzechowska	10-04-2026	16:45	17:30	00:45
3 z 9 Spacer ziołowy: rozpoznanie terenu, podstawy identyfikacji roślin, omówienie miejsc zbioru	Wiktoria Orzechowska	10-04-2026	17:30	19:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 9 Spacer ziołowy: identyfikacja roślin leczniczych, zasady zbioru surowców, pozyskiwanie roślin i omówienie zastosowań	Wiktoria Orzechowska	11-04-2026	10:00	12:15	02:15
5 z 9 Przetwarzanie ziół: receptura, technika wykonania, zasady przechowywania, technologia, higiena pracy, bezpieczeństwo	Wiktoria Orzechowska	11-04-2026	12:15	14:00	01:45
6 z 9 Warsztaty kosmetyczne: szampon do włosów, balsam do ust, pralinki do kąpieli, maselka do ciała	Wiktoria Orzechowska	11-04-2026	15:30	18:30	03:00
7 z 9 Spacer ziołowy: pozyskiwanie roślin jadalnych i leczniczych, zastosowanie, bezpieczne dawki, przeciwwskazania, zasady suszenia/przechowywania	Wiktoria Orzechowska	12-04-2026	10:00	11:30	01:30
8 z 9 Warsztaty dzikiej kuchni: ziołowe placuszki, szejki ziołowe, duszone pędy chmielu, sosnery czyli leśne snickersy, kawa z mniszka	Wiktoria Orzechowska	12-04-2026	10:30	13:15	02:45
9 z 9 Walidacja	-	12-04-2026	13:15	14:00	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 650,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 650,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	82,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	82,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Wiktorja Orzechowska

Zielarz, fitoterapeuta, absolwentka Uniwersytetu Medycznego w Poznaniu. Uprawnienia Zielarza Fitoterapeuty zdobyła w Instytucie Zielarstwa Polskiego i Terapii Naturalnych w Warszawie. Wykładowca Mistrzowskiej Akademii Naturopatii MISANA. Doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia szczegółowych danych dotyczących oferowanej usługi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy kursu otrzymują:

- skrypt szkoleniowy,
- receptariusz ziołowy,
- notatnik i długopis,
- surowce i opakowania na własnoręcznie sporządzone preparaty.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem udziału w kursie jest:

- brak przeciwwskazań zdrowotnych,
- podstawowe zainteresowanie tematyką zielarstwa,
- zgoda na udział w zajęciach plenerowych,
- ukończony 18. rok życia,
- zgłoszenie udziału i dokonanie rezerwacji miejsca.

Informacje dodatkowe

Uczestnik sporządzi własnoręcznie i zabierze do domu:

- 200 g soli kurdybanowej,
- 200 g tinktury (nalewki) ziołowej,
- 250 ml szamponu do włosów,
- 2 szt. balsamu do ust (po 15 ml),
- 2 szt. masełek do ciała (po 40 ml),
- pralinki do kąpieli
- receptariusz ziołowy,
- wiedzę i doświadczenie jak wdrożyć dziką kuchnię do swojego życia.

Adres

Skoki 6

66-300 Skoki

woj. lubuskie

Szkolenie realizowane jest we Wrzosowym Młynie – kameralnym obiekcie położonym w otoczeniu natury, sprzyjającym edukacji, koncentracji oraz pracy warsztatowej. Miejsce zapewnia odpowiednie warunki do prowadzenia szkoleń o charakterze praktycznym, w szczególności związanych z zielarstwem i edukacją przyrodniczą.

Do dyspozycji uczestników jest przestrzeń szkoleniowa umożliwiająca prowadzenie zajęć teoretycznych oraz warsztatowych, a także teren zewnętrzny wykorzystywany do zajęć praktycznych, obserwacji roślin oraz nauki ich rozpoznawania w naturalnym środowisku.

Obiekt jest przystosowany do pracy w małych grupach, co umożliwia indywidualne podejście do uczestników oraz komfortową realizację programu szkoleniowego. Zapewnione są podstawowe udogodnienia niezbędne do realizacji usług rozwojowych, w tym dostęp do sanitariatów oraz zaplecza umożliwiającego przerwy szkoleniowe.

Miejsce realizacji szkolenia spełnia wymogi bezpieczeństwa oraz komfortu pracy uczestników.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Serwis kawowy

Kontakt



Beata Basta

E-mail biuro@misana.pl

Telefon (+48) 691 398 981