



Szlak winno-kulinarny 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

K2 CENTRUM
SZKOLENIOWO
KONSULTINGOWE
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

186 ocen

📍 Imielin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 03.11.2025 do 13.11.2025

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie „**Szlak winno-kulinarny 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

02-11-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

23

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do analizy wpływu produkcji, konsumpcji win i kuchni 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 kulinarii.

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 tradycje kulinarne regionów Włoch.	Wymienia kluczowe cechy kuchni poszczególnych regionów; wskazuje przykłady typowych potraw.	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 lokalności w kuchni włoskiej.	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 kulinarnych i gastronomicznych na środowisko w kontekście zrównoważonego rozwoju.	Wskazuje przykłady procesów ograniczających zużycie surowców i energii; omawia praktyki kuchni włoskiej sprzyjające redukcji marnotrawstwa i emisji CO ₂ .	Analiza dowodów i deklaracji
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: Potrafi współpracować w zespole przy projektowaniu rozwiązań ekologicznych.	Projektuje w grupie procesy ograniczające marnotrawstwo (lean management, upcykling), dzieli się rolami i odpowiedzialnością	Test teoretyczny
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: Komunikuje się skutecznie w kontekście kulturowym i ekologicznym	Tworzy narracje kulinarne i winiarskie (storytelling), prezentuje je z poszanowaniem tradycji i idei zielonej gospodarki	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
UMIEJĘTNOŚĆ: Analizuje wpływ produkcji wina na środowisko	Wskazuje konsekwencje uprawy winorośli dla gleby, wody i klimatu oraz proponuje rozwiązania oparte na dobrych praktykach ekologicznych	Test teoretyczny
UMIEJĘTNOŚĆ: Ocenia sensorycznie wino i potrawy przy użyciu narzędzi cyfrowych	Wypełnia formularze degustacyjne online, opisuje profil smakowy z zastosowaniem kół aromatów	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. 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	RSI 2030, s. 15
6. . 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. Stosuje narzędzia GIS i interaktywne mapy kulinarne.	RSI 2030, s. 52
7. 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. Wdraża cyfrowe bazy danych certyfikowanych produktów.	RSI 2030, s. 44
8. 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.	RSI 2030, s. 60
9. 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
10. 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
11. 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
12. 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

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 w kształtowaniu diety śródziemnomorskiej. Wspiera naukę z użyciem interaktywnych map i modeli cyfrowych.	RSI 2030, s. 81
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
15. Storytelling kulinarny	Wprowadza sztukę opowiadania historii o potrawach i produktach – od ich pochodzenia po znaczenie kulturowe. Ćwiczy kompetencje komunikacyjne i prezentacyjne, wspierając rozwój narracji zgodnej z ideą zielonej gospodarki.	PRT 2010–2020, s. 41
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.	RSI 2030, s. 19
17. Podsumowanie 1–2 dnia		
18. 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
19. 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
20. 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
21. 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
22. 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 gastronomii.	PRT 2010–2020, s. 45–47
23. 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 strategię upcyklingu.	RSI 2030, s. 80

24. Podsumowanie 3 dnia		
25. Walidacja usługi	Przeprowadzanie i sprawdzenie testu i 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.

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	03-11-2025	09:00	09:45	00:45
2 z 28 Wino a środowisko – podstawy ekologii w produkcji żywności	Marzena Czarnota	03-11-2025	09:45	10:30	00:45
3 z 28 Wprowadzenie do winiarstwa – podstawowe pojęcia i procesy	Marzena Czarnota	03-11-2025	10:30	11:15	00:45
4 z 28 Klasyfikacja win i ich wpływ środowiskowy	Marzena Czarnota	03-11-2025	11:15	12:00	00:45
5 z 28 PRZERWA	Marzena Czarnota	03-11-2025	12:00	12:15	00:15
6 z 28 Kuchnia włoska – tradycja i kultura	Edoardo Mallozzi	03-11-2025	12:15	13:00	00:45
7 z 28 Regiony kulinarne Włoch	Edoardo Mallozzi	03-11-2025	13:00	13:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 28 Produkty regionalne i certyfikaty	Edoardo Mallozzi	03-11-2025	13:45	14:30	00:45
9 z 28 Charakterystyczne potrawy z regionów	Edoardo Mallozzi	03-11-2025	14:30	15:15	00:45
10 z 28 Terroir i zrównoważone winiarstwo	Marzena Czarnota	12-11-2025	09:00	09:45	00:45
11 z 28 Winogrona i szczepy	Marzena Czarnota	12-11-2025	09:45	10:30	00:45
12 z 28 Uprawa winorośli a środowisko	Marzena Czarnota	12-11-2025	10:30	11:15	00:45
13 z 28 Gospodarka cyrkularna w winiarstwie	Marzena Czarnota	12-11-2025	11:15	12:00	00:45
14 z 28 PRZERWA	Marzena Czarnota	12-11-2025	12:00	12:15	00:15
15 z 28 Geografia i kuchnia włoska	Edoardo Mallozzi	12-11-2025	12:15	13:00	00:45
16 z 28 Kuchnia włoska a wino	Edoardo Mallozzi	12-11-2025	13:00	13:45	00:45
17 z 28 Storytelling kulinarny	Edoardo Mallozzi	12-11-2025	13:45	14:30	00:45
18 z 28 Kuchnia włoska w kulturze i historii	Edoardo Mallozzi	12-11-2025	14:30	15:15	00:45
19 z 28 Podsumowanie 1 i 2 dnia	Edoardo Mallozzi	12-11-2025	15:15	16:00	00:45
20 z 28 Wino sensoryczne	Marzena Czarnota	13-11-2025	09:00	09:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
21 z 28 Fizjologia smaku i zapachu	Marzena Czarnota	13-11-2025	09:45	10:30	00:45
22 z 28 Profesjonalna degustacja	Marzena Czarnota	13-11-2025	10:30	11:15	00:45
23 z 28 Kompas smaków i aromatów	Marzena Czarnota	13-11-2025	11:15	12:00	00:45
24 z 28 PRZERWA	Edoardo Mallozzi	13-11-2025	12:00	12:15	00:15
25 z 28 Nowoczesna kuchnia włoska	Edoardo Mallozzi	13-11-2025	12:15	13:00	00:45
26 z 28 Przeciwdziałanie marnotrawstwu	Edoardo Mallozzi	13-11-2025	13:00	13:45	00:45
27 z 28 Podsumowanie 3 dnia	Edoardo Mallozzi	13-11-2025	13:45	14:15	00:30
28 z 28 Walidacja usługi	-	13-11-2025	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. Dbalność 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

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 zdobywał wiedzę o tradycyjnej kuchni włoskiej przekazywanej z pokolenia na pokolenie. Następnie rozwijał karierę w prestiżowych restauracjach nagradzanych w międzynarodowych rankingach, łącząc tradycję z nowoczesnymi technikami kulinarnymi.

W 2016 roku jako Chef Kuchni został wyróżniony przez Przewodnik Kulinaryny Gault & Millau Polska, zyskując uznanie zarówno krytyków, jak i gości. Jego autorskie podejście do kuchni włoskiej zostało docenione szczególnie za deser tiramisu, o którym napisano, że „lepszego próżno szukać nawet we Włoszech”.

Obecnie specjalizuje się w edukacji kulinarnej, prowadząc warsztaty i szkolenia oparte na idei zrównoważonego rozwoju, slow food oraz poszanowania lokalnych produktów. Łączy praktyczne umiejętności z pasją do włoskiej tradycji i kultur regionalnych, inspirując uczestników do odkrywania kuchni jako przestrzeni ekologii, historii i storytellingu.

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. Józefa Poniatowskiego 53

41-407 Imielin

woj. śląskie

Szkolenie będzie realizowane 03.11.2025r. w Winnicy Patria 41-407 Imielin, ul. Poniatowskiego 53, natomiast w dniach 12-13.11.2025r. w Katowicach na ul. Wojciecha 36A 40-474

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Jakub Majchrzak

E-mail jakub.majchrzak@k2csk.pl

Telefon (+48) 518 442 584