

# (WYJAZDOWA I STACJONARNA) OFERTA INTEGRACYJNO-WARSZTATOWA DLA FIRM I KORPORACJI

Prowadzący: inż. Piotr Nowotnik

\*Stawka: 250 zł netto/60 minut

\*\*Pozostałe opłaty: 50% kosztów dojazdu w dwie strony, w zależności od ilości uczestników pobieram dodatkowe opłaty za zakupy produktów używanych w czasie zajęć (wosk, pyłek, miód, miody pitne, artykuły żywnościowe, mydła, gadżety, do ustalenia z organizatorem)

\*Stawka może ulec zmianie bez podania przyczyny;

\*\*Inne koszty mogą wzrosnąć w zależności od lokalizacji i liczby uczestników;

Wariant	Proponowana tematyka warsztatów	Konspekt warsztatów (wykład – prezentacja multimedialna, warsztaty)	Przewidywany czas warsztatów	Dodatkowe atuty spotkania
I	Pszczelarstwo bez cenzury	-bartnictwo jako proforma pszczelarstwa współczesnego, -jak zostaje się pszczelarzem, -hodowla pszczół w uproszczeniu, -współczesne zagrożenia, -akty prawne, -pszczoły jako biznes, -operacje jednostkowe w pasiece, -najlepsze ciekawostki i mało znane fakty z życia pszczół, -inne	90 min + 60 min	-prezentacja sprzętu pasiecznego, -w zależności od miesiąca prezentacja ramki pokazowej z pszczołami, -budowa ula, -wykład, -ciekawe warsztaty z kosmetyki, -robiecie świec z wosku, -przymierzanie pszczelarskich strojów, -obcowanie z pszczołami, -degustacja produktów pszczelich
II	Produkty pszczele dla dorosłych 18+	-tematyka, technologia powstawania, odbiór i przechowywanie	90 min + 60 min	-degustacja produktów pszczelich, - pokazy gastronomiczne i

		<p>produktów pszczelich,          -starożytne zastosowanie niektórych produktów pszczelich,          -właściwości prozdrowotne i aktywność biologiczna wszystkich produktów pszczelich,          -kierunkowe zalecenia i przepisy z użyciem produktów pszczelich w kulinarii i apiterapii</p>		<p>wspólne wykonywanie domowych przetworów z użyciem produktów pszczelich,          -robienie świec z wosku pszczelego</p>
III	<p>Warsztaty kosmetyczne dla Pań, warsztaty miodosytnicze dla Panów</p>	<p>-tematyka, technologia powstawania, odbiór i przechowywanie produktów pszczelich,          -starożytne receptury wielkich uczonych,          -metodyka domowego, amatorskiego wykorzystywania produktów pszczelich,          -aspekty alergiczne,          -technologia produkcji miodów pitnych,          -porady żywnościowe</p>	90 min + 90 min	<p>-degustacja miodów pitnych,          -wspólne robienie nastawów,          -degustacja produktów pszczelich,          -wykonywanie mydeł, mazideł, kremów na bazie produktów pszczelich,          -robienie świec z wosku</p>

Zapraszamy do współpracy,

Omówienie szczegółów współpracy możliwe w korespondencji mailowej [pasiekamichalow@wp.pl](mailto:pasiekamichalow@wp.pl)

