

Kurs pszczelarstwa

Wpisany przez Andrzej Borodijuk
czwartek, 17 czerwca 2021 07:12 - Poprawiony sobota, 06 listopada 2021 09:56

17 godz. (zajęcia teoretyczne) + 3 godz. (zajęcia praktyczne)

Cena kursu: 300 zł / os.

Nowy termin zajęć: maj 2022 r.

INFORMACJE:

- Do kogo skierowany jest kurs?

Na kurs zapraszamy wszystkich tych, którzy chcą założyć pasiekę oraz tych, którzy mają zamiar rozpocząć swoją przygodę z pszczołami.

- Jak się zapisać?

Jeśli chcesz się zapisać na kurs, **[POBIERZ](#)** i wypełnij **formularz zgłoszeniowy**, a następnie prześlij nam na adres: kursy@pswbp.pl wraz z potwierdzeniem wpłaty.

Jeśli masz pytania skontaktuj się drogą mailową: kursy@pswbp.pl

- Po dokonaniu zapisu na kurs otrzymasz maila potwierdzającego zapis do grupy

Kurs pszczelarstwa

Wpisany przez Andrzej Borodijuk

czwartek, 17 czerwca 2021 07:12 - Poprawiony sobota, 06 listopada 2021 09:56

szkoleniowej. Sprawdź czy nie wpadł do skrzynki SPAM !

Poczta elektroniczna to droga, którą najczęściej będziemy kontaktować się z naszymi kursantami.

- Opłata za kurs

W razie potrzeby otrzymania faktury [POBIERZ](#) zgłoszenie, wypełnij i prześlij na adres: kwesura@pswbp.pl

Jeśli po zapisaniu się, nie otrzymałeś wymienionych wyżej maili, skontaktuj się z nami telefonicznie:

tel. 083 344 99 34 sprawdzimy co poszło nie tak.

Liczba miejsc jest ograniczona (małe grupy).

PROGRAM KURSU:

1. Biologia pszczoły
2. Biologia rodziny pszczoł
3. Gatunki i rasy
4. Rola pszczół w ulu
5. Społeczność pszczół
6. Prace wykonywane przez pszczoły
7. Choroby i leczenie pszczół
8. Prowadzenie gospodarki pasiecznej
9. Pasieka stacjonarna
10. Pasieka wędrowna
11. Sprzęt pszczelarski
12. Rejestracja pasieki (formalności + możliwości pozyskania dotacji)

Kurs pszczelarstwa

Wpisany przez Andrzej Borodijuk

czwartek, 17 czerwca 2021 07:12 - Poprawiony sobota, 06 listopada 2021 09:56

13. Ule (materiał, rodzaje)
14. Prace w sezonie
15. Pozyskanie produktów pszczelich (miodu, pyłku kwiatowego, pierzgi pszczelej, propolisu, mlecza pszczelego oraz wosku)
16. Technologia produktów pszczelich – przechowywanie i przetwarzanie
17. Zasady pracy w pasiece
18. Sprzedaż miodu i produktów pszczelich w świetle prawa.

EFEKTY KSZTAŁCENIA:

Słuchacz po ukończeniu kursu będzie potrafił:

1. Organizować zakładanie i prowadzenie pasieki
2. Planować, organizować i prowadzić produkcję pasieczną
3. Pozyskiwać, przechowywać produkty pszczele oraz prowadzić ich sprzedaż
4. Planować i dobierać metody zapobiegania i zwalczania chorób pszczół
5. Prowadzić pasiekę zgodnie z przepisami prawa.

PROWADZĄCY:

Kacper Łaskarzewski – pszczelarz praktyk, posiadający kwalifikacje zawodowe w zawodzie technik pszczelarz, absolwent technikum Pszczelarskiego, absolwent kursu w zakresie unasienniania matek pszczelich, który odbywał staże i praktyki zawodowe m.in. w: Pasiece Hodowlanej Wilde w Olsztynie, Przedsiębiorstwie Pszczelarskim w Sułkowicach. Doświadczenie szkoleniowe zdobywał m.in. poprzez prowadzenie szkoleń na rzecz mieszkańców gmin woj. lubelskiego. Właściciel Centrum Pszczelarskiego Łaskarzewscy.

Kurs pszczelarstwa

Wpisany przez Andrzej Borodijuk

czwartek, 17 czerwca 2021 07:12 - Poprawiony sobota, 06 listopada 2021 09:56
