



Centrum Rozwoju i
Finansów Sandra
Piórkowska

★★★★★ 5,0 / 5
311 ocen

Wyroby z produktów pszczelich jako dodatkowe źródło dochodu – wytwarzanie, prowadzenie warsztatów i sprzedaż zgodnie z zasadami gospodarki obiegu zamkniętego – szkolenie

Numer usługi 2026/09/27/139577/3838952

📍 Lidzbark Warmiński

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 20:00 h

📅 19.11.2026 do 21.11.2026

5 680,00 PLN brutto

5 680,00 PLN netto

284,00 PLN brutto/h

284,00 PLN netto/h

71,43 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Ekologia i rolnictwo / Rolnictwo
Grupa docelowa usługi	Osoby dorosłe, w szczególności mieszkańcy obszarów wiejskich, w tym osoby w wieku 60+ i emeryci, które prowadzą pasiekę lub mają dostęp do produktów pszczelich. Usługa jest dla osób, które chcą wykorzystać posiadane umiejętności pszczelarskie do podjęcia zarobkowego wytwarzania i sprzedaży wyrobów z produktów pszczelich oraz prowadzenia płatnych warsztatów. Wymagana jest podstawowa praktyczna znajomość prowadzenia pasieki.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	18-11-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usług Szkoleniowo– Rozwojowych PIFS SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do samodzielnego:

wytwarzania wyrobów z produktów pszczelich innych niż sam miód: wyrobów z wosku, miodów z dodatkami, wyrobów z pyłku i pierzgi oraz wypieków z miodem, z zachowaniem zasad jakości, higieny i gospodarki obiegu zamkniętego,

planowania i prowadzenia płatnych warsztatów wyrobów z produktów pszczelich, przygotowania wyrobów do legalnej sprzedaży jako dodatkowego źródła dochodu, wraz z etykietą, kalkulacją ceny i planem oferty.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje produkty pszczele jako surowce do wyrobów oraz zasady ich pozyskiwania w pasiece prowadzonej w sposób zrównoważony	rozdziela produkty pszczele (miód, wosk, pyłek, pierzga, propolis) i ich zastosowania jako surowców	Test teoretyczny
	opisuje zasady pozyskiwania pyłku, pierzgi i wosku bez osłabiania rodzin pszczelich	Test teoretyczny
	wskazuje znaczenie bazy pożytkowej i bioróżnorodności dla jakości surowców pszczelich	Test teoretyczny
	dobiera warunki przechowywania surowców pszczelich	Test teoretyczny
Opracowuje wyroby spożywcze z produktów pszczelich z zachowaniem jakości i zasad higieny	opisuje zasady kremowania miodu i dodawania składników z uwzględnieniem bezpiecznej temperatury	Test teoretyczny
	rozdziela prawidłowe nazwy produktów z miodem zgodnie z wymaganiami dotyczącymi jakości handlowej miodu	Test teoretyczny
	opracowuje recepturę wyrobu spożywczego z produktów pszczelich (np. miód kremowany z dodatkami, pierniki miodowe) wraz z nazwą produktu	Analiza dowodów i deklaracji
	wskazuje zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP) przy wytwarzaniu wyrobów spożywczych	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykonuje wyroby z wosku pszczelego zgodnie z zasadami gospodarki obiegu zamkniętego	omawia oczyszczanie wosku i wykorzystanie odsklepin	Test teoretyczny
	wykonuje świecę z wosku pszczelego z doborem knota do średnicy świecy	Analiza dowodów i deklaracji
	wykonuje woskowijkę jako zamiennik opakowań jednorazowych	Analiza dowodów i deklaracji
	sporządza kartę technologiczną wyrobu z wosku (surowce, etapy, czas pracy, koszt)	Analiza dowodów i deklaracji
Planuje płatne warsztaty wyrobów z produktów pszczelich	rozdziela wymagania prawne wprowadzania kosmetyków do obrotu (raport bezpieczeństwa, zgłoszenie do CPNP, osoba odpowiedzialna) od prowadzenia warsztatów, na których uczestnicy wykonują wyrób na własny użytek	Test teoretyczny
	omawia zasady bezpieczeństwa podczas warsztatów (praca z gorącym woskiem, alergen)	Test teoretyczny
	sporządza scenariusz warsztatu z przebiegiem, listą materiałów i zasadami bezpieczeństwa	Test teoretyczny
	wskazuje odbiorców warsztatów w regionie	Test teoretyczny
Przygotowuje wyroby z produktów pszczelich do legalnej sprzedaży	rozdziela formy legalnej sprzedaży wyrobów spożywczych (rolniczy handel detaliczny, sprzedaż bezpośrednia) i nieżywnościowych (działalność nierejestrowana)	Test teoretyczny
	sporządza etykietę wyrobu z obowiązkowymi informacjami	Analiza dowodów i deklaracji
	oblicza koszt jednostkowy i cenę sprzedaży wyrobu	Test teoretyczny
	przygotowuje plan oferty z doborem kanałów sprzedaży i opakowań wielokrotnego użytku	Analiza dowodów i deklaracji

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Dostosowanie programu do uczestników.

Program jest przeznaczony dla osób dorosłych, w tym osób w wieku 60+, które mają doświadczenie pszczelarskie i chcą wykorzystać je do wytwarzania innych wyrobów oraz uzyskania dodatkowego dochodu. Zajęcia odbywają się w pozycji siedzącej przy stołach, bez prac wymagających wysiłku fizycznego. Nowe treści przekazywane są w krótkich blokach przeplatanych pokazami i ćwiczeniami. Materiały przygotowano w czytelnej formie: powiększony druk, ilustracje, gotowe wzory.

Przez całe szkolenie każda uczestniczka buduje teczkę produktu do wykorzystania po szkoleniu. Teczka zawiera:

- recepturę wyrobu spożywczego,
- wykonane wyroby z wosku z kartą technologiczną,
- scenariusz warsztatu,
- etykietę,
- kalkulację ceny,
- plan oferty.

Czas i metody pracy.

Usługa trwa 20 godzin zegarowych (1 godzina = 60 minut) w 3 dniach: 16,5 h zajęć, 1 h walidacji, 2,5 h przerw.

Zajęcia prowadzone są metodami aktywizującymi:

- krótkie wprowadzenia merytoryczne,
- pokazy trenera,
- ćwiczenia praktyczne w podgrupach 3–4 osobowych,
- próbne prowadzenie fragmentu warsztatu w parach z informacją zwrotną,
- studia przypadków,
- zadania indywidualne do teczki,
- dyskusja moderowana.

Po każdym module prowadzący sprawdza postępy krótkim quizem lub omówieniem zadań.

Warunki organizacyjne.

Sala szkoleniowa ze stołami do pracy w podgrupach, rzutnikiem, ekranem i dostępem do wody. Organizator zapewnia:

- surowce do ćwiczeń: wosk, węzę, knoty, formy, tkaniny bawełniane, miód, dodatki,
- próbki produktów pszczelich,
- sprzęt do pokazów.

Sprzęt pozostaje własnością organizatora. Wyroby wykonane w trakcie ćwiczeń stanowią dowód do walidacji.

MODUŁ 1. Produkty pszczele jako surowce – zrównoważona pasieka

- produkty pasieki i ich zastosowania jako surowców: miód, wosk, pyłek, pierzga, propolis,
- pozyskiwanie surowców bez osłabiania rodzin pszczelich,
- baza pożytkowa i bioróżnorodność jako podstawa jakości surowców; rośliny miododajne regionu,
- przechowywanie surowców: temperatura, wilgotność, opakowania,
- ćwiczenie w podgrupach „co mogę wytwarzać z mojej pasieki” – mapa możliwych wyrobów i ocena, które są najbardziej opłacalne.

MODUŁ 2. Wyroby spożywcze z produktów pszczelich

- miód kremowany: technologia kremowania z kontrolą temperatury, pokaz,
- miody z dodatkami (owoce liofilizowane, orzechy, przyprawy): receptury, proporcje, trwałość; ćwiczenie w podgrupach,
- nazewnictwo produktów z miodem: kiedy produkt może nazywać się „miodem”, a kiedy jest „produktem z miodem”,
- pyłek i pierzga: suszenie, oczyszczanie, konfekcjonowanie, sprzedaż bez przypisywania właściwości leczniczych,
- wypieki z miodem (pierniki, ciasteczka miodowe) jako produkt gospodarstwa,
- miód pitny i nalewki: informacja o odrębnych przepisach dotyczących napojów alkoholowych,
- zasady GHP w domowej pracowni: pomieszczenie, sprzęt, higiena osobista, przechowywanie,
- zadanie indywidualne do teczki: receptura własnego wyrobu spożywczego z nazwą produktu.

MODUŁ 3. Wyroby z wosku w gospodarce obiegu zamkniętego

- odsklepiny i stary wosk jako surowiec: przetapianie i oczyszczanie, pokaz,
- zamknięty obieg wosku w pasiece,
- świece zwijane z węży: ćwiczenie w podgrupach, technika prosta i bezpieczna,
- świece zalewane w formach: dobór knota do średnicy, temperatura wosku, wykończenie; ćwiczenie w podgrupach,
- woskowijki jako zamiennik folii jednorazowej: ćwiczenie w podgrupach,
- karta technologiczna wyrobu: surowce, etapy, czas pracy, koszt,
- zadanie do teczki: wykonana świeca, woskowijka i karta technologiczna.

MODUŁ 4. Kosmetyki i warsztaty jako źródło dochodu

- kosmetyki z miodu i wosku (balsam z wosku, peeling miodowy): pokaz receptury,
- obowiązki producenta kosmetyków (raport bezpieczeństwa, zgłoszenie do CPNP, osoba odpowiedzialna) i dlaczego sprzedaż kosmetyków bez spełnienia tych wymagań jest niedozwolona,
- warsztat jako legalna forma zarobkowania: uczestnicy wykonują wyrób na własny użytek,
- planowanie warsztatu: grupa, czas, przebieg, materiały, koszt,
- bezpieczeństwo warsztatu: praca z gorącym woskiem, alergen, opieka nad dziećmi,
- odbiorcy warsztatów w regionie: agroturystyka, pensjonaty, domy kultury, szkoły, koła gospodyń wiejskich, imprezy lokalne,
- zadanie indywidualne do teczki: scenariusz własnego warsztatu,
- ćwiczenie w parach: próbne poprowadzenie fragmentu warsztatu z informacją zwrotną od trenera i grupy.

MODUŁ 5. Sprzedaż wyrobów z produktów pszczelich

- wyroby spożywcze: rolniczy handel detaliczny i sprzedaż bezpośrednia, zgłoszenia i nadzór,
- wyroby nieżywnościowe: działalność nierejestrowana i jej limit przychodu,
- etykieta: obowiązkowe informacje i najczęstsze błędy; zadanie do teczki: etykieta własnego wyrobu,
- opakowania wielokrotnego użytku i system zwrotu słoików,
- kalkulacja kosztu jednostkowego i ceny; zadanie do teczki: kalkulacja ceny,
- kanały sprzedaży: z gospodarstwa, jarmarki i kiermasze, sklepy lokalne, agroturystyka i trasy ekoturystyczne, lokalne grupy sprzedażowe,
- zadanie do teczki: plan oferty,
- podsumowanie szkolenia.

Sposób organizacji walidacji

Walidację prowadzi osoba inna niż trener, po zakończeniu zajęć. Walidacja jest oddzielona od procesu kształcenia, a trener nie uczestniczy w ocenie. Składa się z dwóch części:

1. Test teoretyczny jednokrotnego wyboru:

- forma papierowa, pod nadzorem osoby walidującej,

- 24 pytania, 25 minut,
- obejmuje kryteria oznaczone metodą „test teoretyczny”,
- próg zaliczenia: 60%.

2. **Analiza dowodów i deklaracji.** Osoba walidująca ocenia teczkę produktu złożoną przed walidacją, według karty oceny opartej na kryteriach efektów 2–5. Teczka zawiera:

- recepturę,
- świecę, woskowijkę i kartę technologiczną,
- scenariusz warsztatu,
- etykietę,
- kalkulację ceny,
- plan oferty.

Pozytywny wynik obu części potwierdza zaświadczenie z opisem efektów uczenia się.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 19

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 19 Moduł 1. Produkty pszczele jako surowce – zastosowania; pozyskiwanie bez osłabiania rodzin; baza pożytkowa i bioróżnorodność	Zajęcia	Katarzyna Rudzicz	19-11-2026	08:00	09:30	01:30
2 z 19 -	Przerwa	-	19-11-2026	09:30	09:45	00:15
3 z 19 Moduł 1. Przechowywanie surowców; ćwiczenie „co mogę wytwarzać z mojej pasieki”	Zajęcia	Katarzyna Rudzicz	19-11-2026	09:45	10:45	01:00
4 z 19 Moduł 2. Miód kremowany – technologia i pokaz	Zajęcia	Katarzyna Rudzicz	19-11-2026	10:45	12:00	01:15
5 z 19 -	Przerwa	-	19-11-2026	12:00	12:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 19 Moduł 2. Miody z dodatkami – receptury i ćwiczenie w podgrupach; nazewnictwo produktów z miodem	Zajęcia	Katarzyna Rudzicz	19-11-2026	12:30	14:00	01:30
7 z 19 -	Przerwa	-	19-11-2026	14:00	14:15	00:15
8 z 19 Moduł 2. Pyłek i pierzga; wypieki z miodem; miód pitny – przepisy; zasady GHP; receptura własnego wyrobu do teczki	Zajęcia	Katarzyna Rudzicz	19-11-2026	14:15	16:00	01:45
9 z 19 Moduł 3. Wosk w obiegu zamkniętym – przetapianie i oczyszczanie (pokaz); świece zwijane z węzy – ćwiczenie	Zajęcia	Katarzyna Rudzicz	20-11-2026	08:00	09:30	01:30
10 z 19 -	Przerwa	-	20-11-2026	09:30	09:45	00:15
11 z 19 Moduł 3. Świece zalewane w formach – ćwiczenie; woskowijki – ćwiczenie	Zajęcia	Katarzyna Rudzicz	20-11-2026	09:45	11:45	02:00
12 z 19 -	Przerwa	-	20-11-2026	11:45	12:15	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 19 Moduł 3. Karta technologiczna wyrobu z wosku do teczki	Zajęcia	Katarzyna Rudzicz	20-11-2026	12:15	13:00	00:45
14 z 19 -	Przerwa	-	20-11-2026	13:00	13:15	00:15
15 z 19 Kosmetyki z miodu i wosku – pokaz receptury; obowiązki producenta kosmetyków; warsztat jako forma zarobkowania	Zajęcia	Katarzyna Rudzicz	20-11-2026	13:15	16:00	02:45
16 z 19 Moduł 5. Formy legalnej sprzedaży wyrobów spożywczych i nieżywnościowych; etykieta i opakowania do teczki	Zajęcia	Katarzyna Rudzicz	21-11-2026	08:00	09:30	01:30
17 z 19 -	Przerwa	-	21-11-2026	09:30	10:00	00:30
18 z 19 Moduł 5. Kalkulacja ceny; kanały sprzedaży; plan oferty do teczki; podsumowanie szkolenia	Zajęcia	Katarzyna Rudzicz	21-11-2026	10:00	11:00	01:00
19 z 19 -	Walidacja	-	21-11-2026	11:15	12:15	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	20:00

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin zajęć	16:30
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	02:30
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	23:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 680,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 680,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	284,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	284,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	20:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Katarzyna Rudzicz

praktyczka pszczelarstwa z wieloletnim doświadczeniem w prowadzeniu pasieki, wytwarzaniu wyrobów z produktów pszczelich oraz prowadzeniu warsztatów w tym zakresie, w tym nieprzerwanie w ostatnich 5 latach.

Od wielu lat prowadzi pasiekę. Zajmuje się hodowlą pszczół, pozyskiwaniem miodu i innych produktów pszczelich, dbałością o bazę pożytkową i zdrowie rodzin pszczelich.

Samodzielnie wytwarza wyroby z produktów pszczelich, m.in. miód kremowany i miody z dodatkami oraz wyroby z wosku pszczelego. Zna zasady przechowywania i przetwarzania produktów pszczelich z zachowaniem ich jakości oraz zagospodarowania wosku w pasiece.

Prowadzi warsztaty i pokazy dla osób dorosłych i dzieci z zakresu:

pszczelarstwa,

wytwarzania wyrobów z miodu i wosku,

wykorzystania produktów pszczelich.

W pracy warsztatowej stosuje metody praktyczne i aktywizujące:

pokazy,

ćwiczenia wykonywane przez uczestników,

pracę w małych grupach,

omawianie przykładów z własnej pasieki.

Przekazuje wiedzę w sposób dostosowany do uczestników o różnym poziomie przygotowania, w tym osób starszych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje na własność następujące materiały dydaktyczne:

- skrypt szkoleniowy w wersji drukowanej (powiększony druk, ilustracje) oraz w wersji PDF,
- zbiór receptur wyrobów z produktów pszczelich: miód kremowany, miody z dodatkami, wypieki z miodem, świece, woskowijki, balsam z wosku,
- wzór karty technologicznej wyrobu,
- wzór scenariusza warsztatu,
- wzór etykiety wyrobu spożywczego i nieżywnościowego,
- arkusz kalkulacji kosztu i ceny sprzedaży,
- wzór planu oferty,
- wykaz przepisów i instytucji nadzoru (żywność, kosmetyki, działalność nierejestrowana),
- lista roślin miododajnych regionu,
- teczkę na dokumenty tworzone w trakcie szkolenia.

Surowce i materiały do ćwiczeń praktycznych (wosk, węża, knoty, tkaniny, miód, dodatki) zapewnia organizator.

Warunki uczestnictwa

Usługa skierowana jest do osób, które ukończyły 18 lat i posiadają podstawową praktyczną znajomość prowadzenia pasieki. Udział nie wymaga wcześniejszego doświadczenia w wytwarzaniu wyrobów z produktów pszczelich. Zajęcia odbywają się w pozycji siedzącej, bez prac wymagających wysiłku fizycznego.

Warunkiem uzyskania zaświadczenia potwierdzającego nabycie kompetencji jest:

- obecność na co najmniej 80% zajęć, potwierdzona własnoręcznym podpisem na liście obecności,
- przygotowanie w trakcie szkolenia teczek produktu (receptura, wyroby z wosku z kartą technologiczną, scenariusz warsztatu, etykieta, kalkulacja ceny, plan oferty),
- przystąpienie do walidacji.

Osoby korzystające z dofinansowania zobowiązane są do zapisania się na usługę w BUR z użyciem numeru ID wsparcia nadanego przez Operatora przed rozpoczęciem usługi oraz do dokonania oceny usługi w BUR po jej zakończeniu.

Informacje dodatkowe

Usługa prowadzi do nabycia **zielonych kompetencji**. Uczestnik po szkoleniu:

- pozyskuje produkty pszczele bez osłabiania rodzin pszczelich i dba o bazę pożytkową oraz bioróżnorodność,

- w pełni wykorzystuje produkty pasieki, w tym воск i odsklepiны, zgodnie z zasadami gospodarki obiegu zamkniętego,
- wytwarza wyroby zastępujące opakowania jednorazowe (woskowijki) i stosuje opakowania wielokrotnego użytku,
- sprzedaje lokalną żywność w krótkich łańcuchach dostaw.

Usługa rozwija także **kompetencje przyszłości** w obszarze nauk przyrodniczych oraz umiejętności poznawcze, systemowe i społeczne: planowanie, rachunek ekonomiczny, praca z grupą.

Zajęcia prowadzone są metodami interaktywnymi i aktywizującymi. Godzina usługi = 60 minut. Obecność potwierdzana jest podpisem na liście obecności w każdym dniu. Warunkiem ukończenia jest obecność na min. 80% zajęć i przystąpienie do walidacji.

Adres

ul. Olsztyńska 6
11-100 Lidzbark Warmiński
woj. warmińsko-mazurskie

Kontakt



SANDRA PIÓRKOWSKA

E-mail centrum@biurolw.com

Telefon (+48) 533 442 611