

PROGRAM SZKOLENIA

pt.: “ Miód, воск, pożytki pszczele i zapylanie – co pszczelarz wiedzieć powinien?

Termin i miejsce szkolenia: 6-8 marca 2026, Dom Pszczelarza w Kamiannej

Liczba godzin – 20

Informacje dodatkowe – uczestnicy szkolenia otrzymają certyfikaty, materiały ze szkolenia i 25% zniżki na badania (do końca 2026 r.) w laboratorium HoneyLab Teper & Waś w Puławach.

Piątek 06.03.26		
Godzina	Zakres tematyczny	Wykładowca
15.00 – 19.00	Jakość miodu w świetle obowiązujących przepisów prawnych. Zagadnienia szczegółowe: regulacje prawne dotyczące jakości miodu; właściwości fizykochemiczne miodów odmianowych; wymagania i parametry fizykochemiczne wykorzystywane w ocenie jakości handlowej miodu, o których powinien wiedzieć zarówno pszczelarz, jak i konsument; krystalizacja – proces naturalny, któremu ulega każdy miód (od czego zależy i jak przebiega); warunki przechowywania miodu; właściwości odżywcze, antybakteryjne i antyoksydacyjne miodu; znakowanie miodu zgodnie z obowiązującymi przepisami, czyli jakie informacje można i należy zamieścić na etykiecie.	dr Ewa Waś
w trakcie przerwa – 15 min		
19.00 – 20.00	Kolacja	
Sobota 07.03.26		
8.00 – 9.00	Śniadanie	
9.00 – 13.00	Analiza pyłkowa jako narzędzie do identyfikacji miodów odmianowych, czyli fakty i mity o miodach pozyskiwanych w Polsce. Zagadnienia szczegółowe: podstawowe informacje na temat analizy pyłkowej, problemy z uzyskiwaniem miodów odmianowych, polskie miody odmianowe, korzyści dla pszczelarza wynikające z posiadania certyfikatu wykonania analizy pyłkowej miodu.	dr Dariusz Teper
w trakcie przerwa – 15 min		
13.00 – 14.00	Obiad	
14.00 – 18.00	Charakterystyka i ocena organoleptyczna miodów pozyskiwanych w Polsce (warsztaty z degustacją). Zagadnienia szczegółowe: wymagania organoleptyczne dla miodu wg uregulowań prawnych; cechy organoleptyczne (m.in. smak, zapach, sposób krystalizacji), charakterystyczne dla poszczególnych odmian miodu, identyfikacja miodów odmianowych pozyskiwanych w Polsce na podstawie oceny sensorycznej (organoleptycznej) – każdy uczestnik otrzyma zastaw próbek miodów odmianowych.	dr Ewa Waś

w trakcie przerwa – 15 min		
18.00 – 19.00	Kolacja	
Niedziela 08.03.26		
8.00 – 9.00	Śniadanie	
9.00 – 10.30	Jakość wosku pszczelego w kontekście zagrożeń dla jakości miodu i funkcjonowania rodziny pszczelej, wynikających z zafałszowań węzy. Zagadnienia szczegółowe: przyczyny problemów z jakością wosku pszczelego i węzy; wymagania i regulacje prawne dotyczące jakości wosku i węzy; zastosowania wosku w różnych gałęziach przemysłu; właściwości fizykochemiczne wosku; pozyskiwanie, przetapianie i klarowanie wosku pszczelego; charakterystyka produktów stosowanych do fałszowania wosku (m.in. parafiny i stearyny), proste metody wykrywania zafałszowań wosku pszczelego oparte na ocenie organoleptycznej oraz techniki laboratoryjne; wyniki badań laboratoryjnych jakości wosku i węzy oraz skala zafałszowań tych produktów na krajowym rynku; negatywne skutki zafałszowań węzy na rodziny pszczele oraz jakość miodu; jak ustrzec się przed zafałszowaniami i czym się kierować przy zakupie węzy.	dr Ewa Waś
10.30 – 10.45	Przerwa	
10.45 – 13.00	Pożytki pszczele i rola pszczoły miodnej oraz dzikich zapylaczy w zapyłaniu roślin. Zagadnienia szczegółowe: przybliżenie znaczenia zapyłania kwiatów na plonowanie roślin oraz jego wpływ na środowisko, poprawa pożytków pszczelich, omówienie najpospolitszych gatunków dzikich pszczół występujących w Polsce, sposoby na poprawę warunków ich egzystencji.	dr Dariusz Teper
13.00 – 13.15	Wręczenie certyfikatów uczestnictwa w szkoleniu i kuponów rabatowych na badania w laboratorium HoneyLab Teper & Waś w Puławach.	
13.15 – 14.00	Obiad	