**Program warsztatów wyjazdowych**

**pn. „Wioski tematyczne jako szansa rozwoju przedsiębiorczości społecznej na terenach wiejskich”**

**Termin wizyty:** 04-06 października 2017 r.

**Trener prowadzący:** Jarosław Kuba

|  |  |
| --- | --- |
| **Dzień I - 04 października 2017 r.** | **Uwagi** |
| 7.00 | Zbiórka uczestników warsztatów wyjazdowych (wydanie suchego prowiantu) | Miejsce zbiórki zostanie podane w terminie późniejszym |
| ok. 13.00 | Przyjazd uczestników do Garncarskiej Wioski, powitanie | Agnieszka Bagińska – prezes Garncarskiej Wioski |
| 13.00 – 13.30 | Obiad w gospodzie „Ptasie radio” w „Garncarskiej Wiosce” | Menu: rosół z domowym makaronem, kurczak po mazursku ze śliwkami, (kurczak z ekologicznej hodowli w powiecie nidzickim), surówka z warzyw z Rajskiego Ogrodu z dodatkiem kwiatów jadalnych, kompot, deser |
| 13.30 – 15.00 | Zasoby oraz produkty „Garncarskiej Wioski” oraz Zwiedzanie Garncarskiej Wioski: kuźni mazurskiej, amfiteatru jarzębinowego, pracowni garncarskiej – pokaz toczenia na kole garncarskim, Galerii „SKARBY ZIEMI”, Niezapominajki – domu pracy twórczej dla dzieci i młodzieży, Obserwatorium Przyrody, Kino Przyrody | Prezes Wioski Garncarskiej Agnieszka Bagińska |
| 15.00-17.00  | Prezentacja: „Zasady tworzenia i funkcjonowania wioski tematycznej jako przedsiębiorstwa społecznego. Wioska tematyczna jako instrument integracji osób zagrożonych wykluczeniem społecznym i zawodowym”.W przerwie kawa, herbata, woda z ziołami, mazurski kuch | Prowadzący: Krzysztof Margol |
| 17.00 – 19.00 | Warsztat: budowanie modelu biznesowego „wioski tematycznej” – warsztat z modelem Alexa Ostrerwaldera (na tym modelu budowane są wioski tematyczne w Polsce uczestniczące w sieci wiosek tematycznych) |  |
| 19.00 – 22.00 | Kolacja/ wieczór integracyjny Prezentacja nt. systemu wsparcia i finansowania rozwoju sektora ekonomii społecznej oraz tworzenia trwałych podmiotów ekonomii społecznej – zasady działania Ośrodka Wspierania Ekonomii Społecznej Fundacji NIDA  | grill i ognisko: żurek, kiełbaski, kaszanka, drób, szaszłyki z warzyw, karkówka, kiszka ziemniaczana, sałatki z dodatkiem kwiatów jadalnych, chleb własnego wypieku, musztarda, keczup, kawa, herbata |
| ok. 22.00 | Wyjazd do hotelu Osada Danków (<http://www.dankow.pl>)  | Nocleg |
| **Dzień II - 05 października 2017 r.** | **Uwagi** |
| 8.00 –8.30 | Śniadanie  |  |
| 8.30-9.00 | Przyjazd do Garncarskiej Wioski |  |
|  | Grupa I | Grupa II |  |
| 9.00 – 10.30 | Wioska tematyczna w praktycznym działaniu: Warsztaty rzemieślnicze: nauka toczenia na kole garncarskim, zdobienie ceramiki | Wioska tematyczna w praktycznym działaniu: Warsztaty przyrodnicze |  |
| 10.30 – 11.00 | Wioska tematyczna w praktycznym działaniu: Warsztaty przyrodnicze | Wioska tematyczna w praktycznym działaniu: Warsztaty rzemieślnicze: nauka toczenia na kole garncarskim, zdobienie ceramiki |  |
| 11.00-12.30 | Prezentacja: „Partnerstwo w tworzeniu „Garncarskiej Wioski” – krok po kroku budowania partnerstwa lokalnego na rzecz ekonomii społecznej |  |
| 12.30 – 13.00 | Obiad w gospodzie „Ptasie radio” w „Garncarskiej Wiosce” | Menu: mix pierogów, zupa z pokrzyw, sałatka z dodatkiem kwiatów jadalnych, kompot z owoców sezonowych, deser |
| 13.00 – 14.00 | Warsztaty połączone ze zwiedzaniem Rajskiego Ogrodu – „Zielone” miejsca pracy dla mieszkańców wsi.  | Prowadzący: Krzysztof Margol |
| 14.00 – 14.15 | Przerwa kawowa | Kawa, herbata, kuch mazurski |
| 14.15 – 14.45 | Przejazd do Growiny – Wioski Pogody Ducha |  |
| 15.00– 19.30 | Prezentacja nt. Geneza i program rozwoju wioski tematycznej „Wioska pogody ducha”.Mazurski wieczór – integracja i kolacja |  |
| 19.30 | Wyjazd do hotelu |  |
| **Dzień III - 06 października 2017 r.** | **Uwagi** |
| 8.00- 9.00 | śniadanie |  |
| 9.00 – 11.30 | Podmioty ekonomii społecznej szansą rozwoju obszarów wiejskich – warsztaty i prezentacja działań wioski tematycznej „Kraina Siedmiu Osobliwości” (Wikno, Jabłonka, Natać Wielka, Natać Mała) nad jeziorem Omulew |  |
| 11.30 – 12.00  | Przejazd do Garncarskiej Wioski |  |
| 12.00 – 13.00 | Prezentacja: Wspieranie inicjatyw społecznych na wsi oraz programy edukacyjne dla młodzieży – doświadczenia Nidzickiego Funduszu Lokalnego (programy stypendialne, program działaj lokalnie, współpraca organizacji pozarządowych z samorządem lokalnym – regranting |  |
| 13.00 – 13.30 | Obiad – potrawy kuchni pruskiej | Dybdzalki w rosole, pulpety po królewiecku, kuch mazurski |
| 13.30-15.00 | Prezentacja: Korzyści i bariery związane z tworzeniem i funkcjonowaniem wiosek tematycznychPodsumowanie wizyty |  |
| 15.00 | Wyjazd do Kielc, wydanie suchego prowiantu |  |