

Staż pracowników Trockiego Historycznego Parku Narodowego w Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie

28 listopada – 1 grudnia 2016 r.

PROGRAM:

28 listopada 2016 r.

Część teoretyczna – zarządzanie w muzeum

9.00-12.00

Maciej Żołnierczuk, Dział Rozwoju – *Wprowadzenie do planowania przestrzennego w kontekście krajobrazu wilanowskiego*

Anna Czarnecka, Dział Rozwoju – *Ochrona krajobrazu historycznego i różnorodności biologicznej. Założenia programowe i funkcjonalne do masterplanu (2015-2035) – planowanej przez Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie integracji terenów dawnej rezydencji królewskiej, jej otoczenia wraz z zapleczem gospodarskim; omówienie etapu 1 realizacji masterplanu – zakup terenów Folwarku Zachodniego*

dr Agnieszka Laudy, Dział Infrastruktury i Środowiska – *Projekt „Edukacja społeczna w konflikcie urbanizacyjno-ekologicznym na terenie Muzeum Pałacu w Wilanowie”*

Maciej Bałaż, Dział Inwestycji – *Projekt „Rewitalizacja i digitalizacja jedynej w Polsce barokowej rezydencji królewskiej w Wilanowie”*

Małgorzata Przeździeń, Michał Ochremiak, Dział Dokumentacji i Cyfryzacji – *System GIS (Geographic Information System) w ogrodach wilanowskich i w projekcie NFOŚ*

12.00-12.30: przerwa kawowa

12.30-14.00: oprowadzanie po ogrodach wilanowskich z edukatorem

29 listopada 2016 r.

Część teoretyczna i praktyczna – edukacja muzealna

9.30-11.00: *Król-Ogrodnik* – udział w lekcji muzealnej

11.00-11.30: przerwa kawowa

11.30-13.30

dr inż. Julia Dobrzańska, Nela Kokoszka, Michał Wołowik, Dział Edukacji Muzealnej – *Program edukacji przyrodniczej dla różnych grup wiekowych, przyrodnicze pomoce edukacyjne, druki edukacyjne*

Marta Walewska, Dział Edukacji Muzealnej – *Dostępność ogrodów i programów edukacji przyrodniczej dla osób z niepełnosprawnościami*

Zofia Szlenkier, Dział Edukacji Muzealnej – *Wolontariat w ogrodzie*

13.30-14.00: *Przyroda w miastach* – udział w lekcji muzealnej (ogrody)

14.15–17.00: warsztaty kulinarne – **Maciej Nowicki** – prezentacja założeń programu Ogród-Kuchnia-Stół, warsztaty kulinarne

30 listopada 2016 r.

Część teoretyczna i praktyczna – park i ogrody pałacowe

9.00-11.00

Łukasz Przybylak, Dział Ogrodowy – przejście po ogrodach, roczny cykl prac, rozwój i utrzymanie zgodnie z zasadami pielęgnacji ogrodów historycznych

Mirosław Bednarczyk, Dział Ogrodowy – prezentacja parku maszynowego Działu Ogrodowego

11.30-12.00 – przerwa kawowa

Łukasz Przybylak, Kamila Domańska, dr inż. Damian Makowski, Dział Ogrodowy – wizyta w przechowalni roślin egzotycznych, wizyta w szklarni i zapoznanie z zagadnieniami produkcji roślinnej na potrzeby ogrodów historycznych

Adam Cejmer, Dział Architektury i Środowiska – System nawadniający w ogrodach. Stacja uzdatniania wody

1 grudnia 2016 r.

Część teoretyczna – muzealna oferta poza edukacyjna

9.00-11.00

Irma Fuks-Rembisz, Dział Prewencji i Konserwacji, **Wojciech Bagiński**, Dział Architektury i Środowiska – *Rzeźba i architektura ogrodowa*

Piotr Zwierzchowski, Dział Rekonstrukcji Historycznej i Sprzedaży – *Ogrody użytkowe i pasieka jako przykład rekonstrukcji historycznej*

Justyna Zwierzyńska-Panfil, Dział Rekonstrukcji Historycznej i Sprzedaży – *Królewski Ogród Światła*