



## MYKO-Med Mykoterapia, uprawa i przetwarzanie grzybów jadalnych i leczniczych - studia podyplomowe, edycja 2024/2025

Numer usługi 2024/04/26/33035/2136782

7 000,00 PLN brutto

7 000,00 PLN netto

33,33 PLN brutto/h

33,33 PLN netto/h

Uniwersytet  
Przyrodniczy we  
Wrocławiu



📍 Wrocław / stacjonarna

📅 Studia podyplomowe

🕒 210 h

📅 05.10.2024 do 29.06.2025

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Ekologia i rolnictwo / Rolnictwo
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Adresatami studiów są osoby posiadające wykształcenie wyższe, w szczególności ogrodnicy, rolnicy oraz pracownicy przemysłu spożywczego, fitoterapeuci, dietetycy oraz grzyboznawcy i kwalifikatorzy grzybów, a także kucharze i osoby związane z branżą restauracyjną.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	12
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	30
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	04-10-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	210
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	art. 163 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 742, z późn. zm.)
<b>Zakres uprawnień</b>	studia podyplomowe

# Cel

## Cel edukacyjny

Usługa "MYKO-Med Mykoterapia, uprawa i przetwarzanie grzybów jadalnych i leczniczych - studia podyplomowe, edycja 2024/2025" umożliwi poznanie technologii upraw różnych gatunków grzybów, możliwości ich przetwarzania na cele spożywcze i lecznicze oraz sposobów stosowania w odniesieniu zarówno do profilaktyki jak i w leczeniu chorób cywilizacyjnych.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje procesy związane z uprawą i pozyskiwaniem grzybów jadalnych i leczniczych	Rozpoznaje i opisuje gatunki grzybów, w tym dopuszczone do obrotu i lecznicze, zgodnie z zasadami taksonomii i systematyki	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
	Klasyfikuje i ocenia grzyby w zakresie podstawowego składu związków bioaktywnych	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
	Wymienia i identyfikuje podstawowe zasady dotyczące identyfikacji, klasyfikacji, oceny surowca oraz wymagań klimatycznych, sposobu uprawy, zbioru, przetwarzania i przechowywania	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
	Określa warunki przetwarzania, utrwalania i przechowywania grzybów świeżych i przetworzonych	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
	Opisuje technologie i techniki stosowane w produkcji podłoży do uprawy grzybów oraz w uprawie grzybów	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Rozróżnia trujące gatunki grzybów oraz wymienia gatunki objęte ochroną prawną	Test teoretyczny	
	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach rzeczywistych	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Analizuje możliwości wykorzystania grzybów w żywności i dietetyce (mykoterapii)</p>	<p>Wskazuje zastosowanie grzybów, preparatów grzybowych w żywności i w profilaktyce zdrowia</p>	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Test teoretyczny</p>
	<p>Wymienia możliwości wykorzystania grzybów w mykoterapii, farmakologii oraz przemyśle spożywczym i kosmetycznym</p>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
	<p>Identyfikuje i analizuje akty prawa żywnościowego regulujące obecność w grzybach substancji szkodliwych dla zdrowia oraz aspekty prawne dotyczące możliwości wykorzystania grzybów do produkcji suplementów</p>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Analizuje i rozwiązuje problemy wpływające na produkcję, jakość grzybów i zdrowie człowieka</p>	<p>Rozpoznaje problemy związane z uprawą, przetwarzaniem, przechowywaniem i wykorzystaniem grzybów</p> <p>Ocenia warunki klimatyczne uprawy i przechowywania, procesy chemiczne i fizyczne zachodzące podczas uprawy, przetwarzania i przechowywania grzybów</p>	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	<p>Ocenia jakość podłoży do uprawy grzybów oraz ich owocniki</p> <p>Posługuje się wybranymi aktami prawa żywnościowego regulującymi obecność w produktach grzybowych substancji szkodliwych dla zdrowia</p>	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	<p>Ocenia pracę zespołu odpowiedzialnego za produkcję grzybów</p> <p>Identyfikuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności</p>	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	<p>Planuje i wykonuje podstawowe badania składników aktywnych oraz projekty związane z pozyskiwaniem i wykorzystaniem grzybów i ich ekstraktów</p> <p>Ocenia możliwość wykorzystania grzybów w lecznictwie, kosmetologii i przemyśle spożywczym</p>	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Stosuje technologie i techniki uprawy, przetwarzania, przechowywania i wykorzystania grzybów	<p>Ocenia i wybiera technologie, techniki oraz narzędzia stosowane w produkcji grzybów</p> <p>Dobiera optymalne warunki uprawy, przetwarzania i przechowywania grzybów</p>	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	<p>Weryfikuje procesy technologiczne i metody produkcji pod kątem efektywności i zgodności z obowiązującym prawem</p>	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Formułuje cele odpowiednio do oczekiwań interesariuszy	Udziela informacji o mechanizmie działania i właściwościach leczniczych grzybów i grup związków chemicznych obecnych w owocnikach, a także na temat wpływu grzybów na zdrowie konsumenta i jakość żywności	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
	Wskazuje i dobiera optymalne warunki oraz technologie, techniki i narzędzia uprawy, przetwarzania i przechowywania grzybów oraz podłoży do ich uprawy	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
	Wskazuje akty prawa żywnościowego regulujące obecność w grzybach i produktach z nich pozyskanych substancji szkodliwych dla zdrowia oraz wyjaśnia konsekwencję niestosowania przepisów	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
	Wskazuje konsekwencje niewłaściwego dbania o jakość grzybów oraz higienę przy ich wytwarzaniu	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
	Dobiera grzyby i wskazuje możliwości ich wykorzystania w żywności i przemyśle spożywczym, mykoterapii, kosmetologii i diecie oraz innych gałęziach przemysłu	Test teoretyczny
		Test teoretyczny

## Kwalifikacje

### Inne kwalifikacje

#### Uznane kwalifikacje

Pytanie 2. Czy dokument został wydany przez organy władz publicznych lub samorządów zawodowych na podstawie ustawy lub rozporządzenia?

Świadectwo ukończenia studiów podyplomowych, wydane jest przez Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu na podstawie art. 160 ust. 4 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce.

#### Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów

organ władzy publicznej lub samorządu zawodowego, uprawniony do wydawania dokumentów potwierdzających kwalifikację na podstawie ustawy lub rozporządzenia

<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację</b>	Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu
<b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b>	Tak
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego</b>	Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu
<b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>	Tak

## Program

Studia realizowane będą w oparciu o wymienione bloki tematyczne, dotyczące wszechstronnego wykorzystania grzybów.

1. Technologia uprawy grzybów jadalnych i leczniczych (uprawa towarowa jak i amatorska, z uwzględnieniem różnych możliwości);
2. Właściwości lecznicze i terapeutyczne wykorzystanie grzybów (związki chemiczne o charakterze leczniczym, izolowane substancje, ekstrakty);
3. Przetwórstwo grzybów (zarówno na cele spożywcze i farmaceutyczne, w postaci ekstraktów lub suszu);
4. Podstawy grzyboznawstwa (biologia grzybów, podstawy prawne dotyczące obrotu grzybami, grzyby chronione, zatrucia grzybami, BHP pozyskiwania grzybów);
5. Zagrożenia w uprawie grzybów (choroby i szkodniki w uprawach);
6. Podstawy prawno-marketingowe (przepisy prawne dotyczące produkcji suplementów, marketing).

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.				

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	7 000,00 PLN
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	7 000,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	33,33 PLN

<b>Koszt osobogodziny netto</b>	33,33 PLN
<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji netto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	0,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Cecylia Uklańska-Pusz

Pani dr inż. Cecylia Uklańska-Pusz jest zatrudniona w Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu na stanowisku adiunkta. Zajmuje się tematyką uprawy grzybów jadalnych i leczniczych od kilkunastu lat, prowadząc zarówno zajęcia dla studentów, jak i szkoląc różne grupy odbiorców. Podwaliny wiedzy uzyskała szkoląc się u prof. Marka Siwulskiego oraz Krzysztofa Sobieralskiego na UP w Poznaniu.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

materiały dydaktyczne w postaci zwartej lub elektronicznej; pliki dokumentów przygotowanych w dowolnym formacie

## Adres

pl. Grunwaldzki 24a  
50-366 Wrocław  
woj. dolnośląskie  
nie dotyczy

## Kontakt



**dr inż. Cecylia Uklańska-Pusz**

**E-mail** [cecylia.uklanska-pusz@upwr.edu.pl](mailto:cecylia.uklanska-pusz@upwr.edu.pl)

**Telefon** (+48) 667 307 116