



Pro Fungi
Doradztwo
Szkolenia Maciej
Grzeszek

Brak ocen dla tego dostawcy

Podstawy uprawy boczniaka z uwzględnieniem zielonych umiejętności.

Numer usługi 2025/12/16/15234/3215268

📍 Czechowice-Dziedzice / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 14 h

📅 14.03.2026 do 15.03.2026

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

357,14 PLN brutto/h

357,14 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Ekologia i rolnictwo / Rolnictwo
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób dorosłych zainteresowanych rozpoczęciem uprawy boczniaka. Uczestnicy poznają tematykę uprawy boczniaka od podstaw, nie jest wymagane wcześniejsze doświadczenie w tym zakresie.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	12-03-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	14
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest nabycie przez uczestników wiedzy teoretycznej i praktycznych umiejętności w zakresie ekologicznej uprawy boczniaka, z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju, gospodarowania odpadami organicznymi oraz prowadzenia uprawy opartej na niewykorzystywaniu chemii, optymalizacji zasobów i stosowaniu naturalnych, odnawialnych lub odpadowych materiałów.

Szkolenie obejmuje pełny cykl technologiczny uprawy boczniaka, od przygotowania podłoża po zbiór owocników.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik zna wymagania środowiskowe boczniaka oraz rozumie sposób odżywiania saprofitycznego.	Wymienia wymagania środowiskowe boczniaka. Wyjaśnia proces odżywiania saprofitycznego.	Test teoretyczny
Uczestnik zna rodzaje surowców do produkcji podłoża.	Potrafi wymienić i opisać parametry fizykochemiczne omówionych rodzajów surowców do produkcji podłoża.	Test teoretyczny
Uczestnik zna zasady doboru surowców i przygotowania podłoża w oparciu o ekologiczne surowce i metody.	Poprawnie wymienia ekologiczne surowce stosowane do produkcji podłoża.	Test teoretyczny
	Opisuje kryteria wyboru surowców (pochodzenie, czystość, brak chemii, niska zawartość metali ciężkich),potrafi uzasadnić, dlaczego niektóre materiały są wykluczone.	Test teoretyczny
Uczestnik zna sposoby obróbki termicznej podłoża do uprawy boczniaka.	Potrafi wymienić i opisać poszczególne metody obróbki termicznej podłoża.	Test teoretyczny
Uczestnik zna technikę siewu grzybni.	Potrafi wymienić zasady obowiązujące podczas siewu grzybni.	Test teoretyczny
Uczestnik zna zasady higieny pracy oraz zapobiegające zakażeniom w trakcie przygotowywania podłoża.	Potrafi wskazać krytyczne punkty w których może dochodzić do infekcji.	Test teoretyczny
	Potrafi wskazać metody zapobiegania infekcjom.	Test teoretyczny
Uczestnik zna etapy inkubacji.	Poprawnie opisuje etapy inkubacji oraz parametry mikroklimatu w hali uprawowej: temperatura i wilgotność, Co2	Test teoretyczny
Uczestnik zna parametry klimatu niezbędne do wzrostu i rozwoju zawiązków.	Potrafi omówić i wskazać parametry klimatu niezbędne do rozwoju zawiązków z uwzględnieniem aktualnej fazy wzrostu.	Test teoretyczny
	Potrafi wskazać parametry klimatu z uwzględnieniem oszczędzania energii	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik zna optymalny moment oraz zasady zbioru.	Wskazuje cechy grzybów gotowych do zbioru.	Test teoretyczny
	Opisuje krok po kroku technikę zbioru boczniaka.	Test teoretyczny
	Potrafi wskazać możliwe błędy prowadzące do obniżenia jakości zebranych owocników (np. utrata masy lub koloru, uszkodzenia mechaniczne).	Test teoretyczny
	Poprawnie wymienia ekologiczne zasady obowiązujące podczas zbioru boczniaka.	Test teoretyczny
Uczestnik zna zasady ekologicznego prowadzenia zbioru.	Prawidłowo segreguje odpady powstałe podczas zbioru.	Test teoretyczny
	Przygotowuje zebrany plon do sprzedaży w sposób minimalizujący straty.	Test teoretyczny
Uczestnik zna zasady zachowania łańcucha chłodniczego podczas przechowywania świeżych boczniaków oraz ich transportu (temperatura, wilgotność, wentylacja).	Potrafi omówić proces przygotowania boczniaków do przechowywania (oczyszczanie, sortowanie, dobór opakowania).	Test teoretyczny
	Potrafi wybrać właściwą metodę przechowywania w zależności od celu (transport, sprzedaż detaliczna, magazynowanie krótkoterminowe).	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Program

Niniejsze szkolenie skierowane jest do osób dorosłych chcących poznać od podstaw technologię uprawy bocznika. Prowadzi do nabycia kompetencji niezbędnych do rozpoczęcia samodzielnej uprawy lub do pracy w zakładzie produkującym bocznika. Po ukończeniu szkolenia Uczestnicy nabywają ogólnej wiedzy w zakresie technologii uprawy bocznika, przygotowania podłoża, kontroli klimatu uprawy i procesu inkubacji oraz zbioru, przechowywania i przygotowania do sprzedaży wyprodukowanych grzybów.

Nie jest wymagane wcześniejsze doświadczenie, szkolenie skierowane jest do wszystkich osób zainteresowanych uprawą bocznika.

Warunki organizacyjne:

- Organizator szkolenia zapewnia niezbędne materiały: skrypt z prezentacji, notatnik, długopisy.
- Sala szkoleniowa wyposażona jest w rzutnik, ekran i flipchart.

Szkolenie organizowane jest w formie stacjonarnej i obejmuje łącznie 14 h, w tym 4 h to zajęcia prowadzone w obiekcie, gdzie będzie można obserwować poszczególne etapy uprawy i czynności z nią związane.

W pierwszym dniu szkolenia przewidziano: 7h zajęć teoretycznych w sali szkoleniowej, w tym 2 przerwy 15 minutowe oraz jedną przerwę 30 minutową.

W drugim dniu przewidziano 3h zajęć teoretycznych w sali szkoleniowej oraz 4h zajęć w obiekcie, w tym 2 przerwy 15 minutowe oraz 15 min na dojazd do obiektu.

Wszystkie zagadnienia teoretyczne zostaną przedstawione i omówione w sali szkoleniowej. Wizyta w halach uprawowych stanowi istotne uzupełnienie zajęć teoretycznych. Dzięki bezpośredniemu kontaktowi z nowoczesną infrastrukturą produkcyjną uczestnicy mogą zobaczyć w praktyce rozwiązania omawiane podczas zajęć teoretycznych, co znacząco zwiększa skuteczność procesu dydaktycznego.

Obserwacja realnych procesów uprawowych, systemów nawadniania, oświetlenia czy kontroli klimatu pozwala lepiej zrozumieć zależności i zasady funkcjonowania profesjonalnych obiektów produkcyjnych. W tej części zajęć rozwijana jest umiejętność analizy praktycznych problemów oraz pokazujemy, w jaki sposób wiedza teoretyczna jest wykorzystywana w codziennej pracy.

Jednocześnie uczestnicy zdobywają pełniejszy, bardziej praktyczny obraz przebiegu uprawy, co podnosi wartość całego procesu kształcenia i przygotowuje ich do efektywnego wykorzystania zdobytych kompetencji w rzeczywistych warunkach zawodowych.

Przerwy są wliczone w czas szkolenia.

Ze względu na specyfikę pracy oraz różne etapy uprawy w poszczególnych zakładach, miejsce wizyty zostanie podane najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem szkolenia, jednak z zapewnieniem, że będzie to w odległości do 10 km od miejsca zajęć teoretycznych.

Szkolenie prowadzone jest w godzinach zegarowych.

Program szkolenia obejmuje następujące moduły:

- Technologia uprawy bocznika: charakterystyka gatunku, jego wymagań biologicznych i środowiskowych w uprawie;
- Przygotowanie podłoża: surowce ekologiczne (kryteria wyboru), pasteryzacja i sterylizacja, siew grzybni (zasady i technika), praktyczne wskazówki dotyczące przygotowania podłoża;
- Inkubacja i kontrola klimatu: wymagania mikroklimatu, monitorowanie inkubacji, utrzymanie stabilnych warunków;
- Tworzenie owocników i zbiór: optymalne warunki środowiskowe, techniki zbioru grzybów, ocena jakości i przygotowanie do przechowywania i sprzedaży;
- Ekologiczne aspekty prowadzenia zbioru: minimalizowanie oraz prawidłowa segregacja odpadów podczas zbioru, dobór opakowania dla grzybów.

Podczas szkolenia przewidziane są dyskusje, studia przypadków, wykłady oraz obserwacja w warunkach rzeczywistych.

Walidacja przeprowadzona jest na końcu szkolenia w formie testu.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 17

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 17 Dzień 1. Otwarcie szkolenia, przywitanie uczestników, wprowadzenie do tematyki szkolenia.	Maciej Grzeszek	14-03-2026	08:00	08:15	00:15
2 z 17 Charakterystyka bocznika, omówienie gatunku, jego wymagań biologicznych i środowiskowych w uprawie.	Maciej Grzeszek	14-03-2026	08:15	08:45	00:30
3 z 17 Przygotowanie podłoża - surowce ekologiczne, kryteria wyboru.	Maciej Grzeszek	14-03-2026	08:45	09:45	01:00
4 z 17 Przerwa kawowa	Maciej Grzeszek	14-03-2026	09:45	10:00	00:15
5 z 17 Metody obróbki termicznej podłoża - pasteryzacja i sterylizacja.	Maciej Grzeszek	14-03-2026	10:00	10:30	00:30
6 z 17 Siew grzybni - technika i zasady.	Maciej Grzeszek	14-03-2026	10:30	11:15	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 17 Przygotowanie podłoża w praktyce - praktyczne wskazówki dotyczące przygotowania podłoża w warunkach domowych i przemysłowych.	Maciej Grzeszek	14-03-2026	11:15	11:45	00:30
8 z 17 Przerwa kawowa	Maciej Grzeszek	14-03-2026	11:45	12:00	00:15
9 z 17 Infekcje - "krytyczne punkty" oraz sposoby zapobiegania.	Maciej Grzeszek	14-03-2026	12:00	12:30	00:30
10 z 17 Inkubacja i kontrola klimatu - parametry klimatu z uwzględnieniem oszczędzania energii, monitorowanie inkubacji oraz utrzymanie stabilnych warunków.	Maciej Grzeszek	14-03-2026	12:30	13:30	01:00
11 z 17 Przerwa obiadowa	Maciej Grzeszek	14-03-2026	13:30	14:00	00:30
12 z 17 Tworzenie owocników - optymalne warunki środowiskowe, cechy grzybów gotowych do zbioru.	Maciej Grzeszek	14-03-2026	14:00	15:00	01:00
13 z 17 Dzień 2. Techniki zbioru grzybów - ekologiczne zasady obowiązujące podczas zbioru.	Maciej Grzeszek	15-03-2026	08:00	09:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 17 Przerwa kawowa	Maciej Grzeszek	15-03-2026	09:00	09:15	00:15
15 z 17 Ocena jakości i przygotowanie grzybów do sprzedaży i przechowywania.	Maciej Grzeszek	15-03-2026	09:15	10:15	01:00
16 z 17 Walidacja	-	15-03-2026	10:15	11:00	00:45
17 z 17 Przejazd do zakładu produkcyjnego. Obchód hal, obserwacja uprawy. Podsumowanie i zakończenie szkolenia.	Maciej Grzeszek	15-03-2026	11:00	15:00	04:00

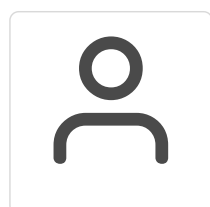
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	357,14 PLN
Koszt osobogodziny netto	357,14 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Grzeszek

Inżynier ogrodnictwa, od kilkadziesiątu lat czynny zawodowo specjalista w zakresie uprawy grzybów.

Ukończył liczne kursy i szkolenia – także zagraniczne – w zakresie uprawy grzybów i produkcji surowców do ich uprawy oraz profesjonalnego doradztwa w tym zakresie. Praktyczne doświadczenie zdobywał pracując jako Doradca w wytwórni podłoża do uprawy pieczarek. Od 2016 roku właściciel firmy doradczo-szkoleniowej w zakresie uprawy grzybów, dzięki której łączy pasję z pracą. Pracuje w środowisku międzynarodowym i wielokulturowym. Stale współpracuje z producentami z Polski, Hiszpanii, Holandii, Niemiec i Irlandii zarówno na gruncie polskim, jak i zagranicznym, wymieniając doświadczenia w zakresie uprawy grzybów, produkcji podłoża i okrywy. Zna mocne i słabe strony pieczarkarstwa, jest świadkiem i uczestnikiem przemian w tej branży. Regularnie uczestniczy w spotkaniach i kursach branżowych oraz cyklicznie publikuje artykuły w biuletynie branżowym „Pieczarkarz”. Stale podnosi swoje kwalifikacje w dziedzinie nie tylko doradztwa i szkoleń, ale także w zakresie stosowania nowoczesnych technologii w uprawie grzybów. W ostatnich 5 latach przeprowadził szkolenia oraz usługi doradcze dla ok. 2500 pracowników każdego szczebla związanych z uprawą pieczarek oraz innych grzybów (bocznik, grzyby egzotyczne).

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymują skrypty z prezentacją, notatniki i długopisy.

Adres

ul. Nad Białką 1E
43-502 Czechowice-Dziedzice
woj. śląskie

Sala szkoleniowa znajduje się w odrestaurowanym budynku dawnego Domu Kultury w północnej części Czechowic-Dziedzic. Budynek jest dostosowany do przeprowadzenia szkoleń, z profesjonalnym wyposażeniem, jest w pełni dostosowany dla osób z niepełnosprawnościami. Do dyspozycji uczestników szkolenia jest bezpłatny parking.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Maciej Grzeszek

E-mail profungi.pl@gmail.com

Telefon (+48) 601 594 449