

Możliwość dofinansowania



Uniwersytet
Przyrodniczy we
Wrocławiu

★★★★★

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

📍 Wrocław / stacjonarna

🏢 Studia podyplomowe

🕒 210 h

📅 12.10.2024 do 29.06.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Ekologia i rolnictwo / Rolnictwo
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	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.
Minimalna liczba uczestników	12
Maksymalna liczba uczestników	30
Data zakończenia rekrutacji	12-10-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	210
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	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.)
Zakres uprawnień	studia podyplomowe

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "MYKO-Med Mykoterapia, uprawa i przetwarzanie grzybów jadalnych i leczniczych - studia podyplomowe, edycja 2024/2025" umożliwia 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
	Określa warunki przetwarzania, utrwalania i przechowywania grzybów świeżych i przetworzonych	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	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
Analizuje możliwości wykorzystania grzybów w żywności i dietetyce (mykoterapii)	Wskazuje zastosowanie grzybów, preparatów grzybowych w żywności i w profilaktyce zdrowia	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wymienia możliwości wykorzystania grzybów w mykoterapii, farmakologii oraz przemyśle spożywczym i kosmetycznym	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Identyfikuje i analizuje akty prawa żywnościowego regulujące obecność w grzybach substancji szkodliwych dla zdrowia oraz aspekty prawne dotyczące możliwości wykorzystania grzybów do produkcji suplementów	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Analizuje i rozwiązuje problemy wpływające na produkcję, jakość grzybów i zdrowie człowieka	Rozpoznaje problemy związane z uprawą, przetwarzaniem, przechowywaniem i wykorzystaniem grzybów	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Ocenia warunki klimatyczne uprawy i przechowywania, procesy chemiczne i fizyczne zachodzące podczas uprawy, przetwarzania i przechowywania grzybów	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Ocenia jakość podłoży do uprawy grzybów oraz ich owocniki	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Posługuje się wybranymi aktami prawa żywnościowego regulującymi obecność w produktach grzybowych substancji szkodliwych dla zdrowia	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Ocenia pracę zespołu odpowiedzialnego za produkcję grzybów	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Identyfikuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Planuje i wykonuje podstawowe badania składników aktywnych oraz projekty związane z pozyskiwaniem i wykorzystaniem grzybów i ich ekstraktów	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Stosuje technologie i techniki uprawy, przetwarzania, przechowywania i wykorzystania grzybów	Ocenia możliwość wykorzystania grzybów w lecznictwie, kosmetologii i przemyśle spożywczym	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Ocenia i wybiera technologie, techniki oraz narzędzia stosowane w produkcji grzybów	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Dobiera optymalne warunki uprawy, przetwarzania i przechowywania grzybów	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Weryfikuje procesy technologiczne i metody produkcji pod kątem efektywności i zgodności z obowiązującym prawem	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Formuluje 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
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

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

1. Uprawa grzybów jadalnych i leczniczych (uprawa towarowa jak i amatorska, z uwzględnieniem różnych możliwości) - 30 godzin dydaktycznych wykładu i 45 godzin dydaktycznych ćwiczeń;
2. Właściwości lecznicze i terapeutyczne wykorzystanie grzybów (związki chemiczne o charakterze leczniczym, izolowane substancje, ekstrakty) - 45 godzin dydaktycznych wykładu i 20 godzin dydaktycznych ćwiczeń;
3. Przetwórstwo grzybów (zarówno na cele spożywcze i farmaceutyczne, w postaci ekstraktów lub suszu) - 10 godzin dydaktycznych wykładu, 8 godzin dydaktycznych ćwiczeń;
4. Podstawy grzyboznawstwa (biologia grzybów, podstawy prawne dotyczące obrotu grzybami, grzyby chronione, zatrucia grzybami, BHP pozyskiwania grzybów) - 15 godzin dydaktycznych wykładu, 12 godzin dydaktycznych ćwiczeń;
5. Zagrożenia w uprawie grzybów (choroby i szkodniki w uprawach) - 10 godzin dydaktycznych wykładu, 2 godziny ćwiczeń;
6. Podstawy prawno-marketingowe (przepisy prawne dotyczące produkcji suplementów, marketing) - 10 godzin dydaktycznych wykładu, 3 godziny ćwiczeń.

Uczestnicy poznają technologie upraw różnych gatunków grzybów, możliwości ich przetwarzania na cele spożywcze i lecznicze oraz sposoby stosowania w odniesieniu zarówno do profilaktyki jak i w leczeniu chorób cywilizacyjnych.

Czas trwania: Studia podyplomowe trwać będą 2 semestry,

Łącznie 210 godzin dydaktycznych (45 min.), czyli 157 godz. zegarowych i 30 min. w tym:

- 120 godzin dydaktycznych wykładów (zajęcia teoretyczne),
- 90 godzin dydaktycznych ćwiczeń (zajęcia praktyczne).

Przerwy w usłudze nie są wliczone w czas usługi. W harmonogramie ujęto 210 godz. dydaktycznych (157 godz. zegarowych i 30 min.) oraz przerwy.

Liczba punktów ECTS wynosi 30.

Rodzaj dokumentu potwierdzającego ukończenie studiów podyplomowych: **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.**

Warunki organizacyjne: zajęcia odbywać się będą w soboty i niedziele; 2 razy lub raz w miesiącu. Zajęcia odbywać się będą w budynkach Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu: Centrum Dydaktyczno-Naukowym (ul. Pl. Grunwaldzki 24a, Wrocław) oraz Stacji Badawczo-Dydaktycznej Roślin Warzywnych i Ozdobnych w Psarach (ul. Główna 50, Psary). Warunkiem zaliczenia studiów jest zdanie egzaminu.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 67

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 67 Grzyby lecznicze a medycyna konwencjonalna	12-10-2024	09:00	12:30	03:30
2 z 67 Podstawy grzyboznawstwa	12-10-2024	13:00	17:00	04:00
3 z 67 Podstawy grzyboznawstwa	13-10-2024	09:00	13:00	04:00
4 z 67 Rola i ogólne znaczenie grzybów w ekosystemie	13-10-2024	14:00	15:45	01:45
5 z 67 Pozyskiwanie grzybów i ich identyfikacja	26-10-2024	10:00	11:30	01:30
6 z 67 Gatunki grzybów uprawnych i leczniczych	26-10-2024	12:15	13:45	01:30
7 z 67 Uprawa pieczarek	26-10-2024	14:30	17:30	03:00
8 z 67 Pozyskiwanie grzybów i ich identyfikacja	27-10-2024	09:00	13:00	04:00
9 z 67 Substancje toksyczne w grzybach. Zatrucia grzybami	27-10-2024	14:00	16:30	02:30
10 z 67 Uprawa pieczarek. Uprawa boczniaków	16-11-2024	10:00	12:15	02:15
11 z 67 Kurs klasyfikator i grzyboznawca Artur Gryszkin	16-11-2024	12:30	14:00	01:30
12 z 67 Grzyby psychodeliczne	16-11-2024	15:00	17:15	02:15
13 z 67 Szczepienie grzybów (gr. I), Uprawa pieczarek (gr. II)	17-11-2024	09:00	13:00	04:00

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 67 Uprawa pieczarek (gr. I), Szczepienie pieczarek (gr. II)	17-11-2024	13:30	17:30	04:00
15 z 67 Uprawa boczniaków	23-11-2024	10:00	13:45	03:45
16 z 67 Amatorska uprawa grzybów	23-11-2024	14:45	17:45	03:00
17 z 67 Szczepienie grzybni handlowej (gr. I)/ Uprawa boczniaków (gr. II)	24-11-2024	09:00	12:30	03:30
18 z 67 Uprawa boczniaków gr. I)/ Szczepienie grzybni handlowej (gr. II)	24-11-2024	13:30	17:00	03:30
19 z 67 Uprawa innych gatunków	14-12-2024	09:45	12:15	02:30
20 z 67 Egzotyczne grzyby lecznicze	14-12-2024	12:30	14:00	01:30
21 z 67 Uprawa innych gatunków	14-12-2024	14:00	17:15	03:15
22 z 67 Uprawa innych gatunków	15-12-2024	09:00	12:30	03:30
23 z 67 Uprawa innych gatunków	15-12-2024	13:30	17:00	03:30
24 z 67 Uprawa innych gatunków	11-01-2025	10:00	12:30	02:30
25 z 67 Uprawa innych gatunków	11-01-2025	13:30	16:15	02:45
26 z 67 Identyfikacja zagrożeń	12-01-2025	08:00	08:45	00:45
27 z 67 Identyfikacja zagrożeń	12-01-2025	09:30	10:15	00:45
28 z 67 Uprawa innych gatunków	12-01-2025	10:30	13:15	02:45
29 z 67 Uprawa innych gatunków	12-01-2025	14:00	17:00	03:00
30 z 67 Uwarunkowania prawne produkcji grzybów oraz suplementów z grzybów	25-01-2025	10:45	13:00	02:15
31 z 67 Uwarunkowania prawne produkcji grzybów oraz suplementów z grzybów	25-01-2025	13:30	15:00	01:30
32 z 67 Marketing grzybów	25-01-2025	15:45	17:15	01:30
33 z 67 Chemizm grzybów	26-01-2025	09:00	11:30	02:30
34 z 67 Związki zapachowe w grzybach	26-01-2025	11:45	14:00	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
35 z 67 Zagrożenia w uprawie grzybów - choroby i szkodniki upraw	26-01-2025	15:00	17:30	02:30
36 z 67 Grzyby dopuszczone do obrotu i przetwarzania	15-03-2025	09:30	11:00	01:30
37 z 67 Kryteria oceny i przydatności kulinarnej grzybów	15-03-2025	11:15	12:45	01:30
38 z 67 Sposoby obróbki kulinarnej grzybów	15-03-2025	13:15	14:45	01:30
39 z 67 Wartość odżywcza i związki lecznicze w grzybach	15-03-2025	15:30	18:00	02:30
40 z 67 Kulinarne sposoby przetwarzania grzybów. Sposoby utrwalania i konserwacji grzybów	16-03-2025	09:00	13:00	04:00
41 z 67 Kulinarne sposoby przetwarzania grzybów. Sposoby utrwalania i konserwacji grzybów.	16-03-2025	13:30	17:00	03:30
42 z 67 Właściwości prozdrowotne i medyczne grzybów	29-03-2025	09:30	12:00	02:30
43 z 67 Prowadzenie farm grzybowych w warunkach krajowych	29-03-2025	12:30	15:15	02:45
44 z 67 Prowadzenie farm grzybowych w warunkach krajowych	29-03-2025	16:00	17:30	01:30
45 z 67 Wykorzystanie mykoterapii w praktyce -opis przypadków	30-03-2025	09:00	11:30	02:30
46 z 67 Wykorzystanie mykoterapii w praktyce -opis przypadków	30-03-2025	12:00	13:30	01:30
47 z 67 Jakość surowca - warszaty z jodem i suplementami	30-03-2025	13:45	15:15	01:30
48 z 67 Jakość surowca - warszaty z jodem i suplementami	30-03-2025	16:00	17:30	01:30
49 z 67 Wykorzystanie mykoterapii w praktyce	12-04-2025	09:00	11:30	02:30
50 z 67 Wykorzystanie mykoterapii w praktyce	12-04-2025	12:00	13:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
51 z 67 Interakcje grzybów z lekami. Przeciwwskazania dotyczące spożywania grzybów.	12-04-2025	14:30	16:45	02:15
52 z 67 Wykorzystanie mykoterapii w praktyce	13-04-2025	09:00	11:30	02:30
53 z 67 Wykorzystanie mykoterapii w praktyce	13-04-2025	11:45	13:15	01:30
54 z 67 Farmacja a grzyby	13-04-2025	14:15	15:45	01:30
55 z 67 Grzyby drapieżne, porosty	13-04-2025	16:00	17:30	01:30
56 z 67 Wykorzystanie mykoterapii w praktyce	26-04-2025	09:00	11:30	02:30
57 z 67 Wykorzystanie mykoterapii w praktyce	26-04-2025	11:45	13:15	01:30
58 z 67 Wykorzystanie mykoterapii w praktyce	26-04-2025	14:00	16:15	02:15
59 z 67 Wykorzystanie mykoterapii w praktyce	26-04-2025	16:30	18:00	01:30
60 z 67 Ekstrakty, napary, nalewki i maści z grzybów	27-04-2025	09:00	13:30	04:30
61 z 67 Mykoterapia, ganoterapia, lasoterapia	27-04-2025	14:15	15:45	01:30
62 z 67 Aplikacyjność grzybów	10-05-2025	09:00	13:00	04:00
63 z 67 Fantastyczne grzyby mikroskopowe	10-05-2025	13:45	15:15	01:30
64 z 67 Egzamin - walidacja	10-05-2025	15:15	16:00	00:45
65 z 67 Domowe laboratorium	11-05-2025	09:00	16:00	07:00
66 z 67 Wyjazdy terenowy do zakładów uprawy grzybów	24-05-2025	09:00	17:00	08:00
67 z 67 Wyjazdy terenowy do zakładów uprawy grzybów	25-05-2025	09:00	16:15	07:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 000,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto	33,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	33,33 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 3



1 z 3

Cecylia Uklańska-Pusz

Doświadczenie w okresie ostatnich 5 lat:

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.

W ciągu ostatnich 5 lat była autorką i współautorką wielu publikacji naukowych, m.in. "Olejki eteryczne w ochronie grzybów uprawnych" Szczegółowy wykaz publikacji zamieszczony został w Bazie Wiedzy UPWr: <https://bazawiedzy.upwr.edu.pl/info.seam?id=UPWr9c97d218dcaa47a387c3f80fabb52c69&affil=&lang=pl>

Od marca 2023 r. bierze udział w projekcie "Produkcja ogrodnicza na zaspokojenie potrzeb odbiorców lokalnych w oparciu o standardy krótkiego łańcucha dostaw żywności i zmodyfikowany model RWS (rolnictwa wspieranego społecznie) (#SkosztujUPWr)"



2 z 3

dr hab. inż. Artur Gryszkin prof. uczelni

Doświadczenie w ciągu ostatnich 5 lat:

Wykładowca UPWr na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. Zainteresowania naukowe dotyczą węglowodanów i polisacharydów różnego pochodzenia oraz grzyby i ich właściwości prozdrowotne. Ukończył liczne szkolenia i kursy mykologiczne. Członek Wiodącego Zespołu Badawczego "Żywność i zdrowie Food&Health". Jest autorem i współautorem wielu publikacji naukowych. Wykaz publikacji wydanych w ciągu ostatnich 5 lat zamieszczono w Bazie Wiedzy UPWr: <https://bazawiedzy.upwr.edu.pl/info.seam?id=UPWr9aa6266cd644e50922512ca7e5f4415>



3 z 3

dr Ewa Zapora

Doświadczenie w ciągu ostatnich 5 lat:

Pani dr Ewa Zapora jest adiunktem w Katedrze Hodowli i Użytkowania Lasu, Wydział Budownictwa i Nauk o Środowisku, Politechnika Białoska doświadczenie naukowe w zakresie oceny wpływu związków pochodzenia naturalnego na zdrowie człowieka i zwierząt a także możliwości grzybów. Jest autorem i współautorem publikacji naukowych i patentów. Szczegółowy wykaz publikacji w latach 2029-2024 zamieszczono <https://bazawiedzy.pb.edu.pl/info/author/BUT0437a866eb7141558bdb5f756ab79178/Profil+osoby+%25E2%2580%2593+Ewa+Zapora+%2ps=20&lang=pl&pn=1&cid=714484>

Jest Kierownik międzynarodowych i krajowych grantów B+R. Kierownik Fungi Extract Bank® (<https://fungiextractbank.com/>) oraz projektów - Screening of basidiomycetes (Basidiomycota) for their biologically active metabolites (2022 r.), - RHODIOLA "Różeniec górski - innowacyjna uprawa, innowacyjny surowiec" (RHODIOLA) (2022 r.).

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

Miejsca realizacji zajęć:

1. Budynek C3 UPWr (Pl. Grunwaldzki 24a, 50-366 Wrocław) sala II C, parter :

W budynku odbywać się będą zajęcia w dniach: 12.10.2024 r., 13.10.2024 r., 26.10.2024 r., 27.10.2024 r. godz. 14.00-16.30, 16.11.2024 r., 23.11.2024 r., 14.12.2024 r., 11.01.2025 r., 25.01.2025 r., 26.01.2025 r., 10.05.2025 r.

2. Stacja Badawczo-Dydaktyczna Roślin Warzywnych i Ozdobnych w Psarach ul. Główna 50; 51-180 Psary.

W Stacji odbędą się zajęcia w dniach: 17.11.2024 r., 24.11.2024 r., 15.12.2024 r., 12.01.2025 r., 11.05.2025 r.

3. Budynek F13 (ul. Chełmońskiego 37, 51-630 Wrocław):

W budynku będą odbywać się zajęcia w dniach: 15.03.2025 r., 16.03.2025 r., 29.03.2025 r., 30.03.2025 r., 12.04.2025 r., 13.04.2025 r., 26.04.2025 r., 27.04.2025 r.

4. Las Rędziński (Wrocław) - zajęcia terenowe - 27.10.2024 r. godz. 9.00-13.00

5. Zakłady uprawy grzybów/ Przetwórnice - zajęcia terenowe w dniach 24.05.2025 r. i 25.05.2025 r.

Kontakt



dr inż. Cecylia Uklańska-Pusz

E-mail cecylia.uklanska-pusz@upwr.edu.pl

Telefon (+48) 667 307 116