



Pro Fungi  
Doradztwo  
Szkolenia Maciej  
Grzeszek

Brak ocen dla tego dostawcy

## Technologia uprawy pieczarek z uwzględnieniem zielonych umiejętności.

Numer usługi 2025/10/22/15234/3098404

📍 Czechowice-Dziedzice / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 10.01.2026 do 11.01.2026

4 500,00 PLN brutto

4 500,00 PLN netto

281,25 PLN brutto/h

281,25 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

|                                        |                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kategoria</b>                       | Ekologia i rolnictwo / Rolnictwo                                                                                                                                                                               |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>           | Szkolenie skierowane jest do osób dorosłych zainteresowanych rozpoczęciem uprawy pieczarek lub chcących rozpocząć pracę w pieczarkarni. Nie jest wymagane wcześniejsze doświadczenie w branży pieczarkarskiej. |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>    | 3                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b>   | 12                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>     | 09-01-2026                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 16                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b> | Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0                                                                                                                       |

## Cel

### Cel edukacyjny

Po zakończeniu szkolenia uczestnicy nabierają podstawowej wiedzy na temat budowy i niezbędnego wyposażenia pieczarkarni, surowców do produkcji pieczarek, technologii uprawy oraz ochrony pieczarki przed chorobami i szkodnikami z uwzględnieniem zielonych umiejętności w zakresie zrównoważonej i efektywnej środowiskowo uprawy pieczarek.

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

| Efekty uczenia się                                                                                                         | Kryteria weryfikacji                                                                                                        | Metoda walidacji                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| zna surowce do produkcji pieczarek                                                                                         | potrafi wymienić omówione na szkoleniu surowce niezbędne do produkcji pieczarek                                             | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| potrafi opisać parametry poszczególnych surowców do produkcji pieczarek                                                    | potrafi wskazać wymagane parametry fizykochemiczne surowców do produkcji pieczarek                                          | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| zna proces produkcji podłoża do uprawy pieczarek                                                                           | potrafi wymienić fazy produkcji podłoża                                                                                     | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| zna podstawowe elementy wyposażenia pieczarkarni oraz ich funkcje technologiczne.                                          | Uczestnik potrafi wymienić główne pomieszczenia i urządzenia w pieczarkarni oraz wskazać ich przeznaczenie.                 | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| zna zasady projektowania pieczarkarni w duchu zrównoważonego rozwoju.                                                      | Uczestnik wskazuje czynniki wpływające na zieloność obiektu (lokalizacja, materiały, efektywność energetyczna, obieg wody). | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Zna technologie ograniczające zużycie energii, wody i emisji CO2 w procesie uprawy pieczarek.                              | Uczestnik wymienia przykłady zielonych rozwiązań: odzysk ciepła, systemy rekuperacji, automatyzację klimatu, fotowoltaikę.  | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Uczestnik potrafi ocenić jakość podłoża ze względu na jego parametry fizykochemiczne i strukturę                           | Uczestnik wymienia parametry podłoża określające jego jakość                                                                | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Uczestnik potrafi omówić sposób nakładania podłoża ze względu na rodzaj stosowanej technologii                             | Uczestnik wskazuje różnice w nakładaniu podłoża luzem i w kostce                                                            | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Uczestnik potrafi omówić sposób nakładania okrywy. Zna i omawia zielone aspekty technologii nakładania okrywy beztorfowej. | Wymienia parametry techniczne i fizykochemiczne istotne przy nakładaniu okrywy.                                             | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
|                                                                                                                            | Potrafi wskazać ekologiczne aspekty w procesie doboru okrywy.                                                               | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Uczestnik omawia choroby pieczarek z uwzględnieniem ich pochodzenia                                                        | Potrafi wymienić choroby pieczarek i usystematyzować je ze względu na pochodzenie                                           | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Uczestnik potrafi opisać objawy chorób pieczarek                                                                           | Wymienia co najmniej 3 charakterystyczne cechy poszczególnych chorób pieczarek                                              | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |

| Efekty uczenia się                                                                | Kryteria weryfikacji                                                                                     | Metoda walidacji                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| zna źródła infekcji w chorobach pieczarek                                         | Wymienia możliwe źródła infekcji w poszczególnych chorobach pieczarek                                    | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Uczestnik wskazuje i omawia pozachemiczne sposoby zapobiegania chorobom pieczarek | Potrafi wymienić główne filary profilaktyki w uprawie pieczarek zgodne z zasadami zrównoważonego rozwoju | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| omawia zamknięty obieg materii organicznej w uprawie ekologicznej                 | wymienia możliwe warianty ekologicznego wykorzystania resztek podłoża po zbiorach                        | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |

## 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?**

TAK

## Program

Niniejsze szkolenie skierowane jest do osób dorosłych chcących poznać od podstaw technologię uprawy pieczarki. Prowadzi do nabycia kompetencji niezbędnych do rozpoczęcia samodzielnej uprawy albo do pracy w pieczarkarni. Po ukończeniu szkolenia uczestnicy nabywają ogólnej wiedzy w zakresie budowy pieczarkarni i niezbędnego wyposażenia, technologii uprawy i zbioru oraz chorób pieczarek i sposobów ich zapobieganiu.

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

Warunki organizacyjne:

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

Szkolenie organizowane jest w formie stacjonarnej i obejmuje łącznie 16 h teoretycznych. W pierwszym dniu szkolenia przewidziano 2 przerwy kawowe 10 minutowe oraz jedną dłuższą przerwę 30 minutową. W drugim dniu szkolenia przewidziano 2 przerwy 10 minutowe oraz jedną dłuższą przerwę 20 minutową. Przerwy są wliczone w czas szkolenia.

Szkolenie jest prowadzone w godzinach zegarowych.

Program szkolenia obejmuje 4 moduły:

- Surowce do produkcji pieczarek.
- Budowa i wyposażenie pieczarkarni.
- Technologia uprawy.
- Ochrona pieczarki-choroby i szkodniki.

Walidacja odbywać się będzie w formie testu teoretycznego z wynikiem generowanym automatycznie.

W drugim dniu szkolenia przewidziana jest 1 godzinna wizyta w pieczarkarni, w trakcie której Uczestnicy będą mieli możliwość obejrzenia hal produkcyjnych oraz etapu uprawy. Ze względu na specyfikę pracy pieczarkarni i różne etapy uprawy w poszczególnych zakładach, miejsce wizyty zostanie podane na 2 dni przed rozpoczęciem szkolenia, jednak z zapewnieniem, że będzie to w odległości do 10 km od miejsca zajęć teoretycznych.

Pieczarkarnie są zakładami produkcyjnymi działającymi zgodnie z zasadami zieloności i zrównoważonego rozwoju. Uczestnicy szkolenia zdobędą wiedzę na temat efektywnego zarządzania zasobami naturalnymi, wykorzystania odnawialnych i lokalnych surowców, minimalizacji stosowania środków chemicznych oraz systemu gospodarki w obiegu zamkniętym.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 36

| Przedmiot / temat zajęć                                                                             | Prowadzący      | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 36 Dzień 1.<br>Otwarcie szkolenia, przywitanie uczestników, wprowadzenie do tematyki szkolenia. | Maciej Grzeszek | 10-01-2026            | 08:00               | 08:20               | 00:20         |
| 2 z 36 Surowce do produkcji pieczarek - rodzaje. Obieg zamknięty materii organicznej.               | Maciej Grzeszek | 10-01-2026            | 08:20               | 08:50               | 00:30         |
| 3 z 36 Grzybnia - rodzaje, właściwości i proces produkcji.                                          | Maciej Grzeszek | 10-01-2026            | 08:50               | 09:20               | 00:30         |
| 4 z 36 Przerwa kawowa                                                                               | Maciej Grzeszek | 10-01-2026            | 09:20               | 09:30               | 00:10         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                                             | Prowadzący      | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>5 z 36</b> Podłoże - surowce do produkcji, etapy produkcji, fazy podłoża, schemat produkcji.                                     | Maciej Grzeszek | 10-01-2026            | 09:30               | 10:10               | 00:40         |
| <b>6 z 36</b> Dodatki do podłoża-rodzaje i efekt działania.                                                                         | Maciej Grzeszek | 10-01-2026            | 10:10               | 10:30               | 00:20         |
| <b>7 z 36</b> Okrywa - składniki, optymalne właściwości fizyczne i chemiczne, sposób nakładania z uwzględnieniem aspektów ekologii. | Maciej Grzeszek | 10-01-2026            | 10:30               | 11:00               | 00:30         |
| <b>8 z 36</b> Test teoretyczny                                                                                                      | Maciej Grzeszek | 10-01-2026            | 11:00               | 11:10               | 00:10         |
| <b>9 z 36</b> Przerwa kawowa                                                                                                        | Maciej Grzeszek | 10-01-2026            | 11:10               | 11:20               | 00:10         |
| <b>10 z 36</b> Ilość i rodzaje pomieszczeń w pieczarkarni.                                                                          | Maciej Grzeszek | 10-01-2026            | 11:20               | 11:50               | 00:30         |
| <b>11 z 36</b> Charakterystyka i wielkość pomieszczeń w pieczarkarni.                                                               | Maciej Grzeszek | 10-01-2026            | 11:50               | 12:20               | 00:30         |
| <b>12 z 36</b> Wady i zalety różnych materiałów stosowanych do budowy pieczarkarni.                                                 | Maciej Grzeszek | 10-01-2026            | 12:20               | 12:40               | 00:20         |
| <b>13 z 36</b> Kontrola klimatu w pieczarkarni.                                                                                     | Maciej Grzeszek | 10-01-2026            | 12:40               | 13:20               | 00:40         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                                            | Prowadzący      | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>14 z 36</b> Przerwa obiadowa                                                                                                    | Maciej Grzeszek | 10-01-2026            | 13:20               | 13:50               | 00:30         |
| <b>15 z 36</b><br>Charakterystyka maszyny załadunkowej przy współpracy z zewnętrznymi maszynami, omówienie procesu załadunku.      | Maciej Grzeszek | 10-01-2026            | 13:50               | 14:20               | 00:30         |
| <b>16 z 36</b> Systemy podlewania - rodzaje, wady i zalety z uwzględnieniem oszczędności wody oraz redukcji odcieków i ścieków.    | Maciej Grzeszek | 10-01-2026            | 14:20               | 15:00               | 00:40         |
| <b>17 z 36</b> Regały uprawowe - rodzaje, wady i zalety różnych materiałów oraz ich wpływ na środowisko naturalne.                 | Maciej Grzeszek | 10-01-2026            | 15:00               | 15:30               | 00:30         |
| <b>18 z 36</b> Wózki do zbioru - rodzaje.                                                                                          | Maciej Grzeszek | 10-01-2026            | 15:30               | 15:50               | 00:20         |
| <b>19 z 36</b> Test teoretyczny.                                                                                                   | Maciej Grzeszek | 10-01-2026            | 15:50               | 16:00               | 00:10         |
| <b>20 z 36</b> Dzień 2. Podłoże: ocena podłoża, nakładanie podłoża luzem i w kostkach, obserwacja podłoża i regulacja temperatury. | Maciej Grzeszek | 11-01-2026            | 08:00               | 08:40               | 00:40         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                                                                                       | Prowadzący      | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>21 z 36</b><br>Podlewanie - dobór schematu i dawek.                                                                                                                        | Maciej Grzeszek | 11-01-2026            | 08:40               | 09:00               | 00:20         |
| <b>22 z 36</b> Przerost okrywy - parametry klimatu i czesanie.                                                                                                                | Maciej Grzeszek | 11-01-2026            | 09:00               | 09:30               | 00:30         |
| <b>23 z 36</b> Przerwa kawowa.                                                                                                                                                | Maciej Grzeszek | 11-01-2026            | 09:30               | 09:40               | 00:10         |
| <b>24 z 36</b> Szok czyli regulowanie ilości powstających związków.                                                                                                           | Maciej Grzeszek | 11-01-2026            | 09:40               | 10:10               | 00:30         |
| <b>25 z 36</b> Ustalenie rodzaju szoku i momentu jego rozpoczęcia. Parametry szoku: temperatura podłoża i powietrza, klimat w hali, struktura okrywy, wilgotność, poziom CO2. | Maciej Grzeszek | 11-01-2026            | 10:10               | 10:40               | 00:30         |
| <b>26 z 36</b> Wzrost owocników i zbiór - wprowadzenie.                                                                                                                       | Maciej Grzeszek | 11-01-2026            | 10:40               | 11:00               | 00:20         |
| <b>27 z 36</b> Zasady utrzymywania mikroklimatu w hali uprawowej.                                                                                                             | Maciej Grzeszek | 11-01-2026            | 11:00               | 11:30               | 00:30         |
| <b>28 z 36</b> Przerwa kawowa.                                                                                                                                                | Maciej Grzeszek | 11-01-2026            | 11:30               | 11:40               | 00:10         |
| <b>29 z 36</b><br>Podlewanie - zasady.                                                                                                                                        | Maciej Grzeszek | 11-01-2026            | 11:40               | 12:00               | 00:20         |
| <b>30 z 36</b> Zbiór - ogólne zasady.                                                                                                                                         | Maciej Grzeszek | 11-01-2026            | 12:00               | 12:30               | 00:30         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                                                                | Prowadzący      | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>31 z 36</b><br>Postępowanie między rzutami.                                                                                                         | Maciej Grzeszek | 11-01-2026            | 12:30               | 13:00               | 00:30         |
| <b>32 z 36</b> Test teoretyczny.                                                                                                                       | Maciej Grzeszek | 11-01-2026            | 13:00               | 13:10               | 00:10         |
| <b>33 z 36</b> Przerwa obiadowa                                                                                                                        | Maciej Grzeszek | 11-01-2026            | 13:10               | 13:30               | 00:20         |
| <b>34 z 36</b> Choroby pieczarki: grzybowe, bakteryjne, wirusowe, szkodniki pieczarek, choroby nieinfekcyjne - rodzaja, charakterystyka, profilaktyka. | Maciej Grzeszek | 11-01-2026            | 13:30               | 14:10               | 00:40         |
| <b>35 z 36</b><br>Profilaktyka i zwalczanie chorób pieczarek z zachowaniem zasad ekologii i zrównoważonego rozwoju.                                    | Maciej Grzeszek | 11-01-2026            | 14:10               | 14:40               | 00:30         |
| <b>36 z 36</b> Przejazd do pieczarkarni - oglądanie hal uprawowych, podsumowanie i pożegnanie Uczestników.                                             | Maciej Grzeszek | 11-01-2026            | 14:40               | 16:00               | 01:20         |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 4 500,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 4 500,00 PLN |

Koszt osobogodziny brutto

281,25 PLN

Koszt osobogodziny netto

281,25 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Maciej Grzeszek

Inżynier ogrodnictwa, od kilkudziesięciu 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 prezentacji, 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. Dysponuje bezpłatnym parkingiem.

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Maciej Grzeszek**

**E-mail** [profungi.pl@gmail.com](mailto:profungi.pl@gmail.com)

**Telefon** (+48) 601 594 449