



Technologia uprawy pieczarek z uwzględnieniem zielonych umiejętności - szkolenie.

Numer usługi 2026/06/13/15234/3624703

5 000,00 PLN brutto
4 065,04 PLN netto
312,50 PLN brutto/h
254,07 PLN netto/h
71,43 PLN cena rynkowa ⓘ

Pro Fungi
Doradztwo
Szkolenia Maciej
Grzeszek
Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Czechowice-Dziedzice
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 16:00 h
📅 08.08.2026 do 09.08.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Ekologia i rolnictwo / Rolnictwo
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie skierowane jest do osób dorosłych zainteresowanych rozpoczęciem uprawy pieczarek lub chcących rozpocząć pracę w pieczarkarni.</p> <p>Uczestnicy poznają tematykę uprawy pieczarek od podstaw, nie jest wymagane wcześniejsze doświadczenie w tym zakresie.</p>
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	06-08-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje uczestników do samodzielnego i świadomego ekologicznie prowadzenia uprawy pieczarek. Po zakończeniu szkolenia uczestnik charakteryzuje budowę i niezbędne wyposażenie pieczarkarni, rozpoznaje surowce wykorzystywane w produkcji pieczarek oraz wyjaśnia podstawowe zasady technologii uprawy pieczarek. Uczestnik identyfikuje najczęściej występujące choroby i szkodniki pieczarki oraz dobiera podstawowe metody ich ograniczania.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje wymagania środowiskowe pieczarki.	Opisuje wymagania biologiczne i środowiskowe niezbędne w uprawie pieczarki	Test teoretyczny
Wyjaśnia mechanizm odżywiania saprofitycznego pieczarki.	Wyjaśnia istotę odżywiania saprofitycznego.	Test teoretyczny
	Opisuje proces pozyskiwania składników odżywczych przez pieczarkę.	Test teoretyczny
	Wskazuje znaczenie odżywiania saprofitycznego w uprawie pieczarki.	Test teoretyczny
Charakteryzuje surowce wykorzystywane w produkcji podłoża do uprawy pieczarek.	Wymienia podstawowe surowce stosowane w produkcji podłoża.	Test teoretyczny
	Opisuje właściwości fizykochemiczne surowców do produkcji podłoża.	Test teoretyczny
	Wskazuje różnice pomiędzy poszczególnymi surowcami pod kątem wykorzystania w produkcji podłoża.	Test teoretyczny
Charakteryzuje zasady doboru ekologicznych surowców do produkcji podłoża. Opisuje metody ekologicznej produkcji podłoża do uprawy pieczarek.	Wymienia kryteria doboru surowców, którymi należy kierować się w ekologicznej uprawie.	Test teoretyczny
	Wskazuje znaczenie jakości surowców i sposobu ich przechowywania dla prawidłowego wzrostu pieczarki.	Test teoretyczny
	Wymienia poszczególne fazy produkcji podłoża.	Test teoretyczny
	Opisuje metody fermentacji, pasteryzacji i inkubacji.	Test teoretyczny
	Wskazuje cele termicznej obróbki podłoża.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wyjaśnia zasady siewu i doboru rasy grzybni.	Wymienia zasady doboru rasy grzybni.	Test teoretyczny
	Opisuje zasady prawidłowego siewu grzybni.	Test teoretyczny
	Wskazuje najczęstsze możliwe błędy popełniane podczas siewu grzybni.	Test teoretyczny
	Wymienia konsekwencje błędów popełnianych podczas siewu grzybni.	Test teoretyczny
Opisuje sposób produkcji okrywy do uprawy pieczarek. Wyjaśnia zasady projektowania pieczarkarni w duchu zrównoważonego rozwoju.	Wymienia surowce stosowane do produkcji okrywy.	Test teoretyczny
	Opisuje właściwości fizykochemiczne okrywy do produkcji pieczarek.	Test teoretyczny
	Wymienia główne pomieszczenia i urządzenia w pieczarkarni.	Test teoretyczny
	Charakteryzuje przeznaczenie i funkcje pomieszczeń w pieczarkarni Wymienia czynniki wpływające na zieloność obiektu (lokalizacja, materiały, efektywność energetyczna, obieg wody.)	Test teoretyczny Test teoretyczny
Charakteryzuje technologie ograniczające zużycie energii, wody i emisji CO2 w procesie uprawy pieczarek.	Wymienia przykłady zielonych rozwiązań: systemy rekuperacji, automatyzacja sterowania klimatem, zastosowanie OZE.	Test teoretyczny
Charakteryzuje proces załadunku hali uprawowej przerośniętym podłożem. Opisuje zasady higieny pracy w hali uprawowej.	Planuje proces załadunku hal uprawowych.	Test teoretyczny
	Opisuje prawidłowy przebieg załadunku hali uprawowej.	Test teoretyczny
	Planuje prace w hali uprawowej z zachowaniem zasad higieny.	Test teoretyczny
	Wskazuje krytyczne punkty, w których może dochodzić do infekcji. Planuje działania zapobiegające zakażeniom mikrobiologicznym podłoża.	Test teoretyczny Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Charakteryzuje etapy uprawy pieczarki.</p> <p>Charakteryzuje parametry klimatu niezbędne do wzrostu i rozwoju zawiązków.</p>	Wymienia etapy uprawy.	Test teoretyczny
	<p>Wskazuje parametry mikroklimatu w hali uprawowej: temperatury, wilgotności, CO₂.</p> <p>Wskazuje parametry niezbędne do rozwoju owocników z uwzględnieniem aktualnej fazy wzrostu.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p>
	Wymienia parametry klimatu z uwzględnieniem oszczędzania energii.	Test teoretyczny
Planuje optymalny moment zbioru.	Wymienia cechy grzybów gotowych do zbioru.	Test teoretyczny
	Charakteryzuje technikę zbioru.	Test teoretyczny
Nadzoruje prawidłowy zbiór pieczarek.	Wskazuje możliwe błędy prowadzące do obniżenia jakości zabranych grzybów (np. utrata koloru, uszkodzenia mechaniczne).	Test teoretyczny
<p>Charakteryzuje zasady ekologicznego prowadzenia zbioru.</p> <p>Planuje proces zachowania łańcucha chłodniczego podczas przechowywania świeżych pieczarek oraz ich transportu (temperatura, wilgotność, wentylacja).</p> <p>Charakteryzuje choroby i szkodniki pieczarek.</p> <p>Wyjaśnia proces zamkniętego obiegu materii organicznej w ekologicznej uprawie pieczarek.</p>	Sprawdza prawidłowość segregacji odpadów powstałych podczas zbioru.	Test teoretyczny
	Weryfikuje prawidłowe przygotowanie zebranego plonu do sprzedaży w sposób minimalizujący straty.	Test teoretyczny
	Charakteryzuje zasady przygotowania pieczarek do przechowywania (oczyszczanie, sortowanie, dobór opakowania).	Test teoretyczny
	Wskazuje kryteria doboru metody przechowywania w zależności od celu (transport, sprzedaż detaliczna, magazynowanie krótkoterminowe).	Test teoretyczny
	Wymienia podstawowe choroby i szkodniki pieczarek.	Test teoretyczny
Opisuje ekologiczne metody zapobiegania i zwalczania chorób i szkodników pieczarek.	Test teoretyczny	
Wskazuje możliwe warianty wykorzystania podłoża popieczarkowego zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju.	Test teoretyczny	

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają 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 z zakresu budowy pieczarkarni i niezbędnego wyposażenia, surowców wykorzystywanych do produkcji podłoża, ekologicznej 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, w tym 2 h, to zajęcia prowadzone w obiekcie (ok 10 min. przejazdu jest wliczone w czas zajęć w obiekcie), gdzie będzie można obserwować uprawę i czynności z nią związane.

W pierwszym dniu szkolenia przewidziano: 8h zajęć teoretycznych w sali szkoleniowej, w tym 2 przerwy 15 minutowe oraz jedną przerwę 30 minutową.

W drugim dniu przewidziano 6h zajęć teoretycznych w sali szkoleniowej oraz 2h zajęć w obiekcie, w tym 2 przerwy 15 minutowe oraz jedną przerwę 30 minutową.

Szkolenie jest prowadzone w godzinach zegarowych.

Program szkolenia obejmuje następujące moduły:

Dzień 1:

- Surowce do produkcji pieczarek - rodzaje. Obieg zamknięty materii organicznej.
- Grzybnia - rodzaje, właściwości i proces produkcji.
- Podłoże - surowce do produkcji, etapy produkcji, fazy podłoża, schemat produkcji.
- Dodatki do podłoża-rodzaje i efekt działania.
- Okrywa - składniki, optymalne właściwości fizyczne i chemiczne, sposób nakładania z uwzględnieniem aspektów ekologii.
- Ilość i rodzaje pomieszczeń w pieczarkarni.
- Charakterystyka i wielkość pomieszczeń w pieczarkarni.
- Wady i zalety różnych materiałów stosowanych do budowy pieczarkarni.

- Kontrola klimatu w pieczarkarni.
- Charakterystyka maszyny załadunkowej przy współpracy z zewnętrznymi maszynami, omówienie procesu załadunku.
- Systemy podlewania - rodzaje, wady i zalety z uwzględnieniem oszczędności wody oraz redukcji odcieków i ścieków.
- Regały uprawowe - rodzaje, wady i zalety różnych materiałów oraz ich wpływ na środowisko naturalne.
- Wózki do zbioru - rodzaje.

Dzień 2:

- Podłoże: ocena podłoża, nakładanie podłoża, obserwacja podłoża.
- Podlewanie - dobór schematu i dawek.
- Przerost okrywy - parametry klimatu i czesanie.
- Szok czyli regulowanie ilości powstających zawiązków.
- Ustalenie rodzaju szoku i momentu jego rozpoczęcia. Parametry szoku: temperatura podłoża i powietrza, klimat w hali, struktura okrywy, wilgotność, poziom CO₂.
- Wzrost owocników i zbiór - wprowadzenie.
- Zasady utrzymywania mikroklimatu w hali uprawowej.
- Zbiór - ogólne zasady. Postępowanie między rzutami.
- Choroby pieczarki: grzybowe, bakteryjne, wirusowe, szkodniki pieczarek, choroby nieinfekcyjne - rodzaje, charakterystyka, profilaktyka.
- Profilaktyka i zwalczanie chorób pieczarek z zachowaniem zasad ekologii i zrównoważonego rozwoju.
- Zajęcia praktyczne w pieczarkarni.

Walidacja odbywać się będzie w formie testu teoretycznego.

Czas przewidziany na test to 35 min.

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 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.

Po ukończeniu szkolenia uczestnicy:

- Charakteryzują zasady gospodarki o obiegu zamkniętym w produkcji pieczarek, ze szczególnym uwzględnieniem obiegu materii organicznej i efektywnego wykorzystania zasobów.
- Wyjaśniają wpływ doboru surowców do produkcji podłoża, okrywy oraz dodatków na ograniczenie ilości odpadów i racjonalne gospodarowanie zasobami naturalnymi.
- Rozpoznają rozwiązania technologiczne wspierające oszczędność wody, energii oraz materiałów wykorzystywanych w pieczarkarni.
- Omawiają znaczenie profilaktyki chorób i szkodników w ograniczaniu strat produkcyjnych oraz ograniczaniu zużycia chemicznych środków ochrony.
- Oceniają możliwość wykorzystania surowców organicznych i produktów ubocznych w procesie produkcji podłoża zgodnie z zasadami GOZ.
- Dobierają parametry klimatu, nawadniania oraz prowadzenia uprawy w sposób ograniczający zużycie zasobów i minimalizujący powstawanie odpadów.
- Analizują wpływ stosowanych materiałów konstrukcyjnych, regałów i wyposażenia pieczarkarni na trwałość użytkowania oraz oddziaływanie na środowisko.
- Wdrażają działania profilaktyczne ograniczające straty plonu, ilość odpadów produkcyjnych i negatywny wpływ działalności na środowisko.
- Podejmują działania zmierzające do ograniczania marnotrawstwa surowców, wody i energii w gospodarstwie pieczarkarskim.
- Promują rozwiązania zgodne z zasadami gospodarki o obiegu zamkniętym oraz zrównoważonego rozwoju w codziennej praktyce zawodowej.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 32

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 32 Dzień 1. . Otwarcie szkolenia, przywitanie uczestników, wprowadzenie do tematyki szkolenia.	Zajęcia	MACIEJ GRZESZEK	08-08-2026	08:00	08:20	00:20
2 z 32 Surowce do produkcji pieczarek - rodzaje. Obieg zamknięty materii organicznej.	Zajęcia	MACIEJ GRZESZEK	08-08-2026	08:20	08:50	00:30
3 z 32 Grzybnia - rodzaje, właściwości i proces produkcji	Zajęcia	MACIEJ GRZESZEK	08-08-2026	08:50	09:20	00:30
4 z 32 -	Przerwa	-	08-08-2026	09:20	09:35	00:15
5 z 32 Podłoże - surowce do produkcji, etapy produkcji, fazy podłoża, schemat produkcji.	Zajęcia	MACIEJ GRZESZEK	08-08-2026	09:35	10:15	00:40
6 z 32 Dodatki do podłoża-rodzaje i efekt działania.	Zajęcia	MACIEJ GRZESZEK	08-08-2026	10:15	10:45	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 32 Okrywa - składniki, optymalne właściwości fizyczne i chemiczne, sposób nakładania z uwzględnieniem aspektów ekologii.	Zajęcia	MACIEJ GRZESZEK	08-08-2026	10:45	11:15	00:30
8 z 32 -	Przerwa	-	08-08-2026	11:15	11:30	00:15
9 z 32 Ilość i rodzaje pomieszczeń w pieczarkarni.	Zajęcia	MACIEJ GRZESZEK	08-08-2026	11:30	12:00	00:30
10 z 32 Charakterystyka i wielkość pomieszczeń w pieczarkarni.	Zajęcia	MACIEJ GRZESZEK	08-08-2026	12:00	12:30	00:30
11 z 32 Wady i zalety różnych materiałów stosowanych do budowy pieczarkarni.	Zajęcia	MACIEJ GRZESZEK	08-08-2026	12:30	12:50	00:20
12 z 32 Kontrola klimatu w pieczarkarni.	Zajęcia	MACIEJ GRZESZEK	08-08-2026	12:50	13:30	00:40
13 z 32 -	Przerwa	-	08-08-2026	13:30	14:00	00:30
14 z 32 Charakterystyka maszyny załadunkowej przy współpracy z zewnętrznymi maszynami, omówienie procesu załadunku.	Zajęcia	MACIEJ GRZESZEK	08-08-2026	14:00	14:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 32 Systemy podlewania - rodzaje, wady i zalety z uwzględnieniem oszczędności wody oraz redukcji odcieków i ścieków.	Zajęcia	MACIEJ GRZESZEK	08-08-2026	14:30	15:10	00:40
16 z 32 Regały uprawowe - rodzaje, wady i zalety różnych materiałów oraz ich wpływ na środowisko naturalne.	Zajęcia	MACIEJ GRZESZEK	08-08-2026	15:10	15:40	00:30
17 z 32 Wózki do zbioru - rodzaje	Zajęcia	MACIEJ GRZESZEK	08-08-2026	15:40	16:00	00:20
18 z 32 Dzień 2. Podłoże: ocena podłoża, nakładanie podłoża, obserwacja podłoża.	Zajęcia	MACIEJ GRZESZEK	09-08-2026	08:00	08:30	00:30
19 z 32 Podlewanie - dobór schematu i dawek.	Zajęcia	MACIEJ GRZESZEK	09-08-2026	08:30	08:55	00:25
20 z 32 Przerost okrywy - parametry klimatu i czesanie.	Zajęcia	MACIEJ GRZESZEK	09-08-2026	08:55	09:25	00:30
21 z 32 -	Przerwa	-	09-08-2026	09:25	09:40	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
22 z 32 Szok czyli regulowanie ilości powstających zawiązków.	Zajęcia	MACIEJ GRZESZEK	09-08-2026	09:40	10:10	00:30
23 z 32 Ustalenie rodzaju szoku i momentu jego rozpoczęcia. Parametry szoku: temperatura podłoża i powietrza, klimat w hali, struktura okrywy, wilgotność, poziom CO2.	Zajęcia	MACIEJ GRZESZEK	09-08-2026	10:10	10:40	00:30
24 z 32 Wzrost owocników i zbiór - wprowadzenie	Zajęcia	MACIEJ GRZESZEK	09-08-2026	10:40	10:55	00:15
25 z 32 Zasady utrzymywania mikroklimatu w hali uprawowej	Zajęcia	MACIEJ GRZESZEK	09-08-2026	10:55	11:10	00:15
26 z 32 Zbiór - ogólne zasady. Postępowanie między rzutami.	Zajęcia	MACIEJ GRZESZEK	09-08-2026	11:10	11:40	00:30
27 z 32 -	Przerwa	-	09-08-2026	11:40	12:10	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>28 z 32</p> <p>Choroby pieczarki: grzybowe, bakteryjne, wirusowe, szkodniki pieczarek, choroby nieinfekcyjne - rodzaja, charakterystyka, profilaktyka.</p>	Zajęcia	MACIEJ GRZESZEK	09-08-2026	12:10	12:40	00:30
<p>29 z 32</p> <p>Profilaktyka i zwalczanie chorób pieczarek z zachowaniem zasad ekologii i zrównoważonego rozwoju.</p>	Zajęcia	MACIEJ GRZESZEK	09-08-2026	12:40	13:10	00:30
<p>30 z 32 -</p>	Walidacja	-	09-08-2026	13:10	13:45	00:35
<p>31 z 32 -</p>	Przerwa	-	09-08-2026	13:45	14:00	00:15
<p>32 z 32</p> <p>Przejazd do pieczarkarni - oglądanie hal uprawowych, podsumowanie i pożegnanie Uczestników.</p>	Zajęcia	MACIEJ GRZESZEK	09-08-2026	14:00	16:00	02:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:25
w tym suma godzin walidacji	00:35
w tym suma przerw	02:00

Rodzaj godzin

Liczba godzin

Suma godzin dydaktycznych bez przerw

18:30

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania ze zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeśli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 065,04 PLN
Koszt osobogodziny brutto	312,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	254,07 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

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

Telefon (+48) 601 594 449