



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

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	04-10-2024
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" 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
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
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
	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
		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
<p>Stosuje technologie i techniki uprawy, przetwarzania, przechowywania i wykorzystania grzybów</p>	<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

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, 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
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: 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

Telefon (+48) 667 307 116