Uprawa pieczarek oraz innych grzybów wykorzystywanych kulinarnie i leczniczo

Proponowany zakres programu:

1. Podstawy biologii i mykologii.
2. Gatunki grzybów przeznaczone do uprawy: grzyby kulinarne i grzyby o potencjalnym zastosowaniu prozdrowotnym.
3. Przygotowanie podłoża.
4. Zaszczepianie podłoża.
5. Uprawa pieczarki.
6. Uprawa grzybów na podłożach lignocelulozowych.
7. Kontrola warunków uprawy.
8. Kontaminacje i problemy w uprawie.
9. Zbiór i obróbka grzybów.
10. Wykorzystanie kulinarne.
11. Grzyby wykorzystywane w żywności funkcjonalnej i tradycyjnych preparatach.
12. Higiena, bezpieczeństwo i jakość.
13. Zajęcia praktyczne.

Efekty kształcenia

Po ukończeniu zajęć uczestnik powinien potrafić:

- rozpoznać podstawowe gatunki grzybów uprawnych i określić ich wymagania,
- przygotować odpowiednie podłoże,
- prawidłowo zaszczepić podłoże grzybnią,
- prowadzić inkubację i owocnikowanie,
- kontrolować podstawowe parametry środowiska,
- rozpoznawać typowe kontaminacje i problemy uprawowe,
- prawidłowo zbierać i przechowywać owocniki,
- przygotować grzyby do zastosowania kulinarnego,
- znać zasady bezpiecznego wykorzystania grzybów jako żywności funkcjonalnej,
- stosować zasady higieny i bezpieczeństwa podczas całego procesu produkcji.

Koszty i czas szkolenia będą określane indywidualnie w trakcie naboru, po analizie oczekiwań oraz celów słuchacza.

44-100 Gliwice, ul. Zwycięstwa 1; tel: Prezes-785964694; Zarząd-606475356; 500032347

***KRS:** 0000565552 **NIP:** 9542756443 **Regon:** 361934906 www.fundacja-roj.pl*