

REGULAMIN ORGANIZACYJNY KURSU DLA KANDYDATÓW NA KLASYFIKATORÓW GRZYBÓW NA 2026 ROK

§ 1

1. Regulamin organizacyjny kursu, określa szczegółowe warunki i tryb odbywania kursu dla kandydatów na klasyfikatorów grzybów, organizowanego przez „Motel Montana” Arleta Gray, ul. Wczasowa 73, 64-200 Karpicko pod nadzorem merytorycznym WPWIS.
2. Podstawą do prowadzenia kursu jest Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. z 2026 r. poz. 258).
3. Na stronie internetowej Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu oraz na Facebooku zostaną umieszczone informacje o kursie w tym data, miejsce i koszt kursu.

§ 2

Zasady uczestnictwa / rezerwacja miejsc

1. Do rekrutacji mogą przystąpić osoby pełnoletnie, które ukończyły co najmniej gimnazjum lub ośmioletnią szkołę podstawową.
2. Warunkiem przyjęcia na kurs jest prawidłowe wypełnienie i przesłanie podpisanego formularza zgłoszeniowego wraz z klauzulą informacyjną o przetwarzaniu danych osobowych na adres i w terminie określonym w ogłoszeniu o naborze zamieszczonym na stronie internetowej <https://www.gov.pl/web/wsse-poznan>.
3. Pierwszeństwo w przyjęciu na kurs mają osoby związane z działalnością w zakresie obrotu grzybami, produkcji przetworów grzybowych oraz środków spożywczych zawierających grzyby oraz pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Dla pozostałych zgłaszających liczy się kolejność zgłoszeń.
4. Rejestracja uczestników odbywa się za pośrednictwem:
 - e-Doręczeń: AE:PL-27228-28314-HHGCH-27 lub
 - listownie z dopiskiem na kopercie **kurs na klasyfikatora grzybów**: ul. Noskowskiego 23, 61-705 Poznań
 - e-maila: grzyby.wssepoznan@sanepid.gov.pl z weryfikacją elektronicznego podpisu
5. Dostarczenie karty zgłoszeniowej stanowi wstępną rezerwację miejsca na kursie. Każda zgłoszona osoba na kurs dostanie potwierdzenie przyjęcia zgłoszenia.
6. Po zakończeniu rekrutacji do osób zakwalifikowanych zostanie przesłana informacja o przyjęciu na kurs wraz z programem kursu oraz informacjami dotyczącymi terminu i miejsca zajęć, a także zasad płatności za kurs. Ostateczne potwierdzenie uczestnictwa następuje po spełnieniu wszelkich wymogów formalnych oraz potwierdzeniu udziału przez uczestnika po otrzymaniu informacji organizacyjnych dotyczących kursu.
7. Osoba, która nie zakwalifikuje się na kurs w terminie, na który wysłała zgłoszenie zostanie wpisana na listę rezerwową. Pierwsza osoba z listy rezerwowej poinformowana zostanie o możliwości wzięcia udziału w kursie niezwłocznie po zwolnieniu się miejsca na kurs, w terminie nie później niż 5 dni przed planowaną datą rozpoczęcia kursu.

8. Limit osób, które zostaną przyjęte na kurs klasyfikatora grzybów zostanie podany w ogłoszeniu o naborze zamieszczonym na stronie internetowej WSSE w Poznaniu oraz na Facebooku.

§ 3

Organizacja kursu - warunki realizacji

1. Zajęcia prowadzone są w formie wykładów i zajęć praktycznych zgodnie z programem, który stanowi załącznik nr 1 do niniejszego regulaminu.
2. Organizator zapewnia materiały edukacyjne w tym atlas grzybów, wydruki fragmentów niezbędnych aktów prawnych dotyczących grzybów.
3. Uczestnik kursu jest zobowiązany do uczestnictwa we wszystkich wykładach i zajęciach praktycznych przewidzianych programem kursu i potwierdzenia obecności podpisem na liście obecności.
4. Uczestnik, który ukończył kurs i spełnił wymagania dotyczące frekwencji, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu.
5. Po zakończeniu kursu Uczestnik wypełnia anonimową Ankietę ewaluacyjną.
6. Ukończenie kursu uprawnia uczestnika do przystąpienia do egzaminu.

§ 4

Wytyczne dotyczące płatności za kurs

1. Dane dotyczące formy dokonania wpłaty za kurs zostaną przesłane drogą elektroniczną na adres e-mail uczestnika wysyłającego formularz zgłoszeniowy.
2. Cena kursu dla kandydatów na klasyfikatorów grzybów uwzględnia: koszty zakwaterowania, wyżywienia, materiałów szkoleniowych oraz egzaminu na klasyfikatora grzybów.
3. Płatność za kurs można uiścić w dniu rozpoczęcia kursu u organizatora kursu lub dokonać przelewu na wskazane konto i okazać w dniu rozpoczęcia kursu potwierdzenie przelewu.
4. Płatność za kurs należy uiścić u organizatora kursu na nr konta:

57 1090 1607 0000 0001 4166 1584
Motel Montana Arleta Gray

§ 5

1. Uczestnicy kursu nie mogą wykorzystywać zajęć do przekazywania niewłaściwych treści, reklam, ogłoszeń i innych informacji niezwiązanych z Ramowym Programem kursu dla kandydatów na klasyfikatorów grzybów.
2. Zabroniona jest jakakolwiek forma nagrywania zajęć przez Uczestników, a także rozpowszechnianie i udostępnianie ich w Internecie.
3. Podczas kursów Uczestnicy zobowiązani są do przestrzegania przepisów porządkowych, przeciwpożarowych oraz BHP na terenie ośrodka.

§ 6

Ochrona danych osobowych

1. Przesłana przez Uczestnika karta zgłoszenia jest równoznaczna z wyrażeniem zgody na przetwarzanie danych osobowych przez organizatora kursu w zakresie i celu niezbędnych do realizacji usługi szkoleniowej. Uczestnik wyraża tym samym zgodę na przesyłanie informacji za pomocą środków komunikacji elektronicznej, w tym na podany adres e-mail.

2. Podstawą przetwarzania danych jest zgoda w postaci akceptacji regulaminu i przesłania karty zgłoszenia.
3. Odbiorcami danych mogą być jedynie osoby upoważnione, przedmioty przetwarzające oraz Administrator.

§ 7

Reklamacja

1. Za przyjmowanie i rozpatrywanie reklamacji odpowiada Organizator:

a) Sposób zgłaszania reklamacji

Reklamacje można zgłaszać:

- pisemnie, listem poleconym na adres siedziby firmy:
MOTEL MONTANA ARLETA GRAY, ul. Wczasowa 73, 64-200 Karpicko,
Polska
- e-mailem na adres: biuro@motelmontana.pl

Zgłoszenie reklamacyjne powinno zawierać:

- imię i nazwisko uczestnika / nazwę firmy,
- datę i miejsce usługi,
- opis problemu,
- oczekiwania klienta.

b) Termin zgłoszenia reklamacji

Reklamacje należy zgłaszać w terminie do 14 dni od zakończenia usługi.

c) Sposób rozpatrzenia i terminy

Reklamacje rozpatrywane są w terminie do 14 dni roboczych. W przypadku konieczności przedłużenia tego terminu, klient zostanie poinformowany wraz z uzasadnieniem.

d) Odpowiedź na reklamację

Odpowiedź na reklamację przekazywana jest e-mailem lub listownie, i zawiera decyzję, jej uzasadnienie oraz ewentualne dalsze kroki.

e) Możliwe formy rekompensaty

W przypadku uznania reklamacji, MOTEL MONTANA ARLETA GRAY może zaproponować klientowi jedną z poniższych form rekompensaty, zależnie od charakteru i zakresu zgłoszonego problemu: częściowy lub całkowity zwrot opłaty za usługę. Decyzja o formie rekompensaty podejmowana jest indywidualnie, z uwzględnieniem oczekiwań klienta i możliwości organizacyjnych firmy.

f) Odpowiedzialność

Za przyjmowanie, rozpatrywanie i dokumentowanie reklamacji odpowiedzialny jest Koordynator organizacyjny.

g) Postanowienia końcowe

MOTEL MONTANA ARLETA GRAY zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian.

§ 8

Postanowienia końcowe

1. Regulamin obowiązuje od dnia ogłoszenia do publicznej wiadomości w całym okresie odbywania kursu.
2. Organizator zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian do niniejszego Regulaminu.

Data publikacji regulaminu:.....**03. 08. 2026**

Załączniki:

1. Program kursu dla kandydatów na klasyfikatorów grzybów
2. Karta zgłoszenia dla kandydatów na klasyfikatorów grzybów na 2026 r.
3. Ankieta ewaluacyjna

Załącznik nr 1. Program na kurs dla kandydatów na klasyfikatorów grzybów

Dzień	Temat wykładu	Liczba godzin zajęć teoretycznych	Liczba godzin zajęć praktycznych
1	Bezpieczeństwo żywności w świetle najnowszych uregulowań prawnych. Podstawy prawne dotyczące sprawowania nadzoru przez organy urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością: - ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.) - ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416).	2	
1	Podstawowe wiadomości o grzybach kapeluszowych: - środowisko oraz warunki rozwoju grzybów - rola grzybów w świecie roślinnym i zwierzęcym, - sezonowość owocowania grzybów, - budowa owocnika grzyba kapeluszowego, cechy makro- i mikroskopowe, cechy organoleptyczne, - podstawy podziału systematycznego grzybów.	3	
1	Omówienie grzybów dopuszczonych do obrotu i przetwórstwa zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. z 2026 r. poz. 258)	5	
2	Grzyby podlegające prawnej ochronie.	1	
2	1. Grzyby jadalne niedopuszczone do obrotu handlowego, przyczyny ich niedopuszczenia. 2. Grzyby trujące i zatrucia grzybami - omówienie gatunków grzybów będących najczęstszą przyczyną zatruc oraz podobne do nich gatunki jadalne - podział zatruc ze względu na mechanizm działania toksyn.	2	
2	1. Sprawowanie nadzoru sanitarnego nad: - targowiskową sprzedażą rosnących w warunkach naturalnych grzybów świeżych i przetworów grzybowych - grzybami znajdującymi się w obrocie - grzybami w zakładach żywienia zbiorowego.	2	
2	1. Wymagania sanitarne dotyczące punktów skupów grzybów. 2. Ocena grzybów świeżych: - cechy dyskwalifikujące, - klasa jakości - warunki przechowywania i transportu. 3. Polskie normy dotyczące grzybów świeżych. 4. Przepisy dotyczące opakowań jednostkowych.	3	
2	Wystawianie atestów na grzyby świeże.		1
2	Seminarium - powtórzenie przekazanego materiału.	1	
3	EGZAMIN		
	RAZEM	19	1

