

REGULAMIN ORGANIZACYJNY KURSU DLA KANDYDATÓW NA GRZYBOZNAWCÓW NA 2026 ROK

§ 1

1. Regulamin organizacyjny kursu, określa szczegółowe warunki i tryb odbywania kursu dla kandydatów na grzyboznawców, organizowanego przez Motel Montana Arleta Gray, ul. Wczasowa 73, 64-200 Karpicko, NIP 9231128845 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 posiadające co najmniej wykształcenie średnie lub średnie branżowe.
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>. Złożenie formularza jest równoznaczne z oświadczeniem kandydata, że podane w nim dane, w tym dotyczące wykształcenia, są aktualne i zgodne ze stanem faktycznym i prawnym.
2. 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.
3. Rejestracja uczestników odbywa za pośrednictwem:
 - e-Doręczeń: AE:PL-27228-28314-HHGCH-27 lub
 - listownie z dopiskiem na kopercie **kurs na grzyboznawcę:**
ul. Noskowskiego 23, 61-705 Poznań
 - e-maila: grzyby.wssepoznan@sanepid.gov.pl z weryfikacją elektronicznego podpisu.
4. Dostarczenie karty zgłoszeniowej stanowi wstępną rezerwację miejsca na kursie. Każda zgłoszona osoba na kurs dostanie potwierdzenie przyjęcia zgłoszenia.
5. 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.
6. 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.

7. Limit osób, które zostaną przyjęte na kurs dla kandydatów na grzyboznawców 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, zajęć praktycznych i terenowych zgodnie z programem, który stanowi załącznik nr 1 do niniejszego regulaminu.
2. Każdy uczestnik kursu na grzyboznawcę w związku z przewidzianymi zajęciami w terenie powinien zaopatrzyć się w stosowny strój odpowiedni do warunków pogodowych.
3. Organizator zapewnia materiały edukacyjne w tym atlas grzybów oraz wydruki fragmentów niezbędnych aktów prawnych dotyczących grzybów.
4. Uczestnik kursu jest zobowiązany do uczestnictwa we wszystkich wykładach, zajęciach praktycznych i terenowych przewidzianych programem kursu i potwierdzenia obecności podpisem na liście obecności.
5. Uczestnik, który ukończył kurs i spełnił wymagania dotyczące frekwencji, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu.
6. Po zakończeniu kursu Uczestnik wypełnia anonimową Ankietę ewaluacyjną.
7. 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 grzyboznawców uwzględnia: koszty zakwaterowania, wyżywienia oraz egzaminu.
3. Płatność za kurs można uiścić w dniu rozpoczęcia kursu u organizatora kursu, dokonać przelewu na wskazane konto i okazać w dniu rozpoczęcia kursu potwierdzenie przelewu lub na podstawie faktury wystawionej przez organizatora.
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 grzyboznawców.
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 grzyboznawców
2. Karta zgłoszenia dla kandydatów na grzyboznawców na 2026 r.
3. Ankieta ewaluacyjna

Załącznik nr 1. Program kursu dla kandydatów na grzyboznawców

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	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. 2. Grzyby podlegające prawnej ochronie.	2 1	
2	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	Analiza mikroskopowa a) otrzymywanie zarodników wzorcowych Grzyby trujące i zatrucia grzybami b) barwa wysypu zarodników c) opis zarodników wzorcowych d) barwienie preparatów e) określone przynależności gatunkowej grzybów na podstawie analizy mikroskopowej zarodników.	1	
3	1. Skład chemiczny grzybów - wartość odżywcza i prozdrowotna grzybów. 2. Obowiązujące przepisy prawne krajowe dotyczące: - grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy - omówienie przetwórstwa grzybów: półprodukty (grzyby solone, grzyby blanszowane) - półprodukty gotowe: grzyby suszone, grzyby marynowane, grzyby sterylizowane - produkty zawierające grzyby.	1,5 3	
4	Zbiór i oznaczanie zebranych gatunków grzybów świeżych rosnących w warunkach naturalnych w terenie; posługiwanie się kluczami i atlasami. Uprawa grzybów – metody, trendy. Produkcja podłoża do uprawy pieczarki.	4 2	

4	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	
5	Wyjazd autokarem do: Zakładu Produkcji i Przetwórstwa Grzybów oraz Pieczarkarni	5	
6	1. Podstawowe wiadomości z zakresu mikrobiologii i zanieczyszczeń chemicznych żywności, higieny produkcji i wymagań mikrobiologicznych dla grzybów i przetworów grzybowych. 2. Skażenia promieniotwórcze grzybów.	1	
6	Obowiązujące przepisy prawne krajowe dotyczące: - dozwolonych substancji dodatkowych, które mogą być stosowane do produkcji żywności oraz znakowanie żywności	1,5	
6	Identyfikacja i segregacja grzybów suszonych. Wystawianie atestów na grzyby świeże i suszone		4
7	Zasady nadzoru organów urzędowej kontroli żywności nad sprzedażą grzybów świeżych, suszonych i przetworów grzybowych na targowiskach i w obrocie	2	
7	1. Wymagania sanitarne dotyczące punktów skupu grzybów 2. Identyfikacja i segregacja grzybów suszonych	1	2
7	Seminarium - powtórzenie przekazanego materiału.	1	
8	EGZAMIN		
	RAZEM	34	6