Svampedyrkning



Kort fortalt

På uddannelsen lærer du om spiselige svampe, svampes biologi og deres store betydning for økosystemerne. Du vil prøve forskellige dyrkningsteknikker og blive introduceret til substrater og dyrkningsmedier, så du efterfølgende selv kan indgå i en svampeproduktion.

Fag: Svampedyrkning

Fagnummer: 22592	**Varighed:** 10 dage
Pris, AMU-målgruppe: DKK 2.180,00	**Pris, uden for AMU-målgruppe:** DKK 8.203,50

Målgruppe: Uddannelsen henvender sig til alle, der ønsker at arbejde professionelt med svampedyrkning.

Beskrivelse: Deltageren kan anvende viden om grundlæggende svampeproduktion og har praktiske færdigheder til at arbejde i allerede etablerede virksomheder eller starte egen produktion. Deltageren kan anvende forskellige dyrkningsteknikker til produktion af spiselige svampe både ude og inde i stor eller lille skala.
Deltageren kan anvende viden om:
svampes naturlige vækstforhold, biologi, livscyklus og systematik
produktion og afsætning af forskellige typer af spiselige svampe
udvælgelse og anvendelse af forskellige dyrkningsteknikker og substrater
svampeproduktion, der bidrager til grøn omstilling og tager højde for de lokale ressourcer og cirkulære kredsløb
klimastyring i lukkede miljøer og klimatilpasning i udendørs produktioner til optimering af vand- og energiforbruget i forbindelse med svampedyrkning
god hygiejne og produktkvalitet til at sikre friske og sunde fødevarer

Kontakt

Tove Sørensen/Claus Cornelius
51397556
ts@rts.dk, cec@rts.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 2.180,00

Uden for AMU-målgruppe:
DKK 8.203,50

Tilmelding