

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

