



Czy uczniowie muszą zdobywać praktyczną wiedzę tylko z książek, przesiadując w bibliotekach lub czytając tony notatek?

Interaktywna wiedza

Marzena Wrońska

■ Cukiernik w Internecie

Jak trafić do współczesnego ucznia, jak zachęcić go do pracy nad rzemiosłem, rozwijać chęć nauki? Propozycji zawsze było wiele, od szpicruty (to niekoniecznie dobry pomysł) przez zajęcia uatrakcyjniane filmami bądź prezentacjami. Świat pędzi do przodu i nauka również. Nawet uczniowie zawodu wymagającego w równym stopniu wiedzy praktycznej co teoretycznej, jak np. cukiernicy czy piekarze, poszli o krok do przodu i do gromadzenia informacji wykorzystują nowe medium – internet.

„Cukiernik w internecie”, „Upiecz ciasto w sieci” – czy to możliwe? Teoretycznie tak. W 2004 roku powstała strona o nazwie Almanach, której celem było stworzenie kompendium wiedzy dla przyszłych cukierników i piekarzy. Almanach, jako dzieło pisane przez wielu autorów i scalające w jedną całość zagadnienia z wielu zakresów jest redagowane przez sporą grupę absolwentów i uczniów Technikum Technologii Żywności przy Zespole Szkół nr 1 w Żorach oraz Prywatnej Szkoły Ekonomiczno-Gastronomicznej w Rybniku, a także uczniów Zespołu Szkół Spożywczych w Zabrze. Nad całością prac czuwa zaangażowany w nauczanie młodzieży i tworzenie treści dostępnych na stronie Szymon Konkol.

■ Skrypty, onliner, prezentacje

Strona jest budowana w formie książki. Można powiedzieć, że jej celem jest być kompleksowym opracowaniem poświęconym technologii żywności oraz technologii specjalizacyjnej (produkcja piekarsko-ciastkarska). Treści na stronie są skierowane do uczniów zawodu piekarz-ciastkarz oraz do uczniów techników technologii żywności o specjalizacji produkcja piekarsko-ciastkarska, co nie przeszkadza korzystać z niej studentom Akademii Rolniczej, którzy wypowiadają się na forum chwając sobie przydatność serwisu.

Wiele materiałów jest przeznaczonych dla nauczycieli przedmiotów zawodowych z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka. Szymon Konkol jako doświadczony nauczyciel wspiera innych wykładowców prezentując na stronie konspekty zajęć – gotowe scenariusze lekcji z surowców i materiałów pomocniczych, technologii piekarsko-ciastkarskiej czy lekcje wychowawcze (np. zajęcia nt. procesu technologicznego wyrobu ciasta francuskiego, rodzaju i składu chemicznego ziaren zbóż czy o tym, jacy jesteśmy – typy temperamentu). Nie brakuje też testów czy pytań sprawdzających przekazaną uczniom wiedzę. Można skorzystać nawet z zagadnień egzaminacyjnych do egzaminów czeladniczych.

Z kolei materiały zawarte w dziale „Skrypty” obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu technologii żywności, towaroznawstwa, mikrobiologii, wyposażenia technicznego oraz produkcji piekarskiej i technologii ciastkarskiej. Znajdziemy tam też „Nowości w serwisie” reklamujące między innymi

artykuł o systemie jakości HACCP czy „Od mąki do chleba” – multimedialny materiał naukowy pochodzący ze strony Akademickiej Telewizji Naukowej. Nauczyciele mają tu pod ręką rozkład materiału nauczania, konspekty lekcji, testy. Wszystkie pliki można pobierać w formacie Word lub PDF.

Ciekawostką jest „Onliner” – interaktywny dział ogłoszeń, dzięki któremu uczniowie mogą doradzać sobie w sprawach dotyczących wszelakich dziedzin, przede wszystkim związanych z przyszłym zawodem – od materiałów naukowych po porady w sprawie receptur czy zdawania egzaminów. □

Zainteresowanym podajemy adres strony:
<http://www.technolog.friko.pl/surowce/str.glowna.htm>



rys. Aleksandra Kajewska