

Zamysłem tego typu działań jest ukierunkowywanie zainteresowań i aktywności uczniów szkół zawodowych tak, aby zdobywanie wiedzy i umiejętności stawało się równocześnie osobistą pasją.

Szkoleniowe tournée adeptów rzemiosła

Szymon Konkol
koordynator projektu

W tym roku laureaci dziewiątego już Międzyszkolnego Konkursu Piekarsko-Ciastkarskiego Szkół Subregionu Rybnicko-Raciborskiego, jaki odbył się w Rybniku, otrzymali nagrodę łączącą przyjemne z pożytecznym – uzyskali możliwość nieodpłatnego uczestnictwa w specjalnie zorganizowanych warsztatach szkoleniowych z zakresu techniki i technologii produkcji piekarsko-ciastkarskiej.

W cyklu intensywnych szkoleń, zorganizowanych przy współudziale firm specjalizujących się w dystrybucji maszyn produkcyjnych oraz produkcji surowców i półproduktów na potrzeby przemysłu piekarsko-ciastkarskiego, wzięli udział młodzież i nauczyciele Zespołu Szkół nr 1 w Żorach, Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Zabrze, Zespołu Szkół Gastro-nomiczno-Uslugowych z Chorzowa, Zespołu Szkół Zawodowych z Jastrzębia oraz Zespołu Szkół Zawodowych z Rydułtów.

Pierwszym etapem warsztatów było zapoznanie młodych rzemieślników z najnowszymi urządzeniami produkcyjnymi w Centrum Technologicznym firm Fritsch i Winkler we Wrocławiu. Uczniowie uczestniczyli w pokazie mającym na celu zaprezentowanie sposobu działania maszyn najnowszej generacji, takich jak linie produkcyjne, urządzenia dzieląco-formujące, komory rozrostu i zamrażania, oraz szerokiej gamy pieców piekarskich. Bezpośrednio z Wrocławia grupa udała się do miejscowości Poniec, aby zapoznać się z działalnością firmy młynarskiej MIXT – jednego z wiodących polskich producentów mąki. Młyn w Pońcu jest jednym z najnowocześniejszych zakładów tego typu, proces przemiału ziaren zbóż prowadzony jest tutaj w sposób całkowicie zautomatyzowany i bezobsługowy, a produktami handlowymi są wszystkie typy mąki. Prezesi firmy prezentowali cały cykl przemiału – od fazy przygotowania ziaren do pro-



cesu pakowania mąki – oraz metody automatycznego sterowania produkcją, metody badań laboratoryjnych ziarna i mąki oraz działanie urządzeń młynarskich na wszystkich etapach przemiału. Młodzi fachowcy poznali też mechanizmy ekonomiczne rządzące rynkiem młynarskim w Polsce.

Kolejnym etapem warsztatów było szkolenie w fabryce firmy Zeelandia w Tarnowie Podgórnym. Uczestnicy poznali tu tajniki produkcji komponentów i polepszaczy przeznaczonych do produkcji piekarsko-ciastkarskiej oraz teorię produkcji z zastosowaniem tych surowców. Brali też udział w zajęciach praktycz-

nych prowadzonych przez mistrza-instruktora, w czasie których pracowali z takimi produktami, jak czekolada, marcepan oraz karmel i ich zastępnikami, oraz uczyli się stosować komponenty firmy Zeelandia. Dodatkową atrakcją była wycieczka po fabryce, w trakcie której uczniowie poznawali sekrety produkcji i dystrybucji. W bogatym programie nie zabrakło miejsca na ściśle teoretyczne informacje, które przekazano na wykładzie dotyczącym nowoczesnych, alternatywnych procesów technologicznych wykorzystywanych w produkcji piekarskiej i cukierniczej.

Była to już druga edycja projektu. Warto nadmienić, iż dzięki staraniom organizatorów młodzi adepci rzemiosła piekarskiego i cukierniczego w ubiegłym roku mieli możliwość uczestniczyć w podobnych szkoleniach, zorganizowanych przy współudziale firmy Credin.

Organizatorzy i pomysłodawcy projektu pragną serdecznie podziękować firmom, które przyczyniły się do zrealizowania szkoleń, oraz fundatorom, dzięki którym była możliwa realizacja tego przedsięwzięcia, a w szczególności: firmie piekarskiej PPHU NIEWELT z Rybnika, przedsiębiorstwu młynarskiemu MIXT, firmom Fritsch i Winkler oraz Zeelandia i Credin. £