

Decyzją Parlamentu Europejskiego i Rady Unii Europejskiej rok 2009 ogłoszono Europejskim Rokiem Kreatywności i Innowacji. W Polsce nad programem Kreatywność i Innowacje pieczę sprawują Ministerstwo Edukacji Narodowej oraz Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji. Wśród wyróżnionych przykładów innowacji w dziedzinie nauka i technika znalazł się projekt Almanach Cukierniczo-Piekarski.

Almanach Cukierniczo-Piekarski pod patronatem MEN-U

Szymon Konkol

Co roku UE organizuje kampanię informacyjną dotyczącą określonego tematu, która ma zwrócić uwagę ogółu społeczeństwa na konkretne, priorytetowe kwestie. W tym roku są to kreatywność i innowacje. Od początku stycznia do końca grudnia odbywają się liczne konferencje, projekty oraz wystawy mające podkreślić potrzebę znalezienia twórczych i alternatywnych rozwiązań współczesnych problemów. Ogólnym celem obchodów Europejskiego Roku Kreatywności i Innowacji jest wspieranie działań zmierzających do promowania postaw kreatywnych i innowacyjnych, w drodze uczenia się przez całe życie, jako czynników rozwoju kompetencji osobistych, zawodowych i społecznych. Wśród zgłoszonych do programu projektów znalazł się projekt Almanach Cukierniczo-Piekarski, który został pozytywnie zweryfikowany i uzyskał certyfikat Kreatywność i Innowacje 2009 w dziedzinie nauka i technika oraz został objęty patronatem Europejskiego Roku Kreatywności i Innowacji 2009.

Projekt Almanach

Celem projektu jest stworzenie ogólnie dostępnego kompendium wiedzy z zakresu technologii żywności oraz specjalizacji: produkcja piekarsko-ciastkarska. Almanach w wersji internetowej oraz jego drukowany odpowiednik zostały stworzone z myślą o uczniach zawodów cukiernik i piekarz oraz ich nauczycielach i mistrzach praktycznej nauki zawodu. Almanach ma ułatwić zdobywanie wiedzy teoretycznej z zakresu nauczanego zawodu. Jest to ponadto platforma komunikacji między środowiskami uczniów i nauczycieli szkół o podobnym profilu nauczania.

Termin „almanach” określa dzieło pisane jednocześnie przez wielu autorów i scalające w jedną całość zagadnienia z wielu zakresów. Zgodnie z tą ideą zbiór opracowań technologicznych w serwisie internetowym Almanach Cukierniczo-Piekarski powstaje w efekcie współpracy zespołów osób (uczniów i nauczycieli) działających w różnych placówkach szkolnictwa zawodowego. Materiały wzajemnie się uzupełniają, wchodząc we wspólny zakres tematyczny, jakim jest technologia żywności i produkcja piekarsko-ciastkarska. Rozwiązanie takie daje możliwość samorozwoju zawodowego uczniów i satysfakcję ze zdobywanej tą drogą wiedzy i wkładu własnego w rozwój Almanachu. Opracowania redagowane są pod kierunkiem koordynatora, który pełni również funkcję administratora serwisu internetowego.

Prace nad tworzeniem Almanachu rozpoczęły się w 2004 roku i mają charakter ciągły. Almanach jest stale uzupełniany o nowe działy i zagadnienia tematyczne oraz wzbogacany o nowoczesne formy przekazu informacji, takie jak prezentacje, klipy wideo czy tematyczne forum dyskusyjne, a jego wersja drukowana wzbogacana jest o nowe treści. Produktami finalnymi projektu są serwis internetowy oraz podręcznik z zakresu technologii żywności i specjalizacji: produkcja piekarsko-ciastkarska. W sieci funkcjonuje pod adresem www.technolog.xt.pl.

Serwis internetowy dla rzemieślników

Almanach Cukierniczo-Piekarski to obszerny serwis internetowy poświęcony technologii żywności

oraz technologii specjalizacyjnej: produkcja piekarsko-ciastkarska. Adresatami tego serwisu są obecni, dawni i przyszli uczniowie zawodu piekarz-ciastkarz oraz uczniowie technikum technologii żywności o specjalizacji produkcja piekarsko-ciastkarska. Prezentowane materiały mogą być przydatne także nauczycielom przedmiotów zawodowych z zakresu produkcji ciastkarsko-piekarskiej, technologii żywności i żywienia człowieka, a także instruktorom praktycznej nauki zawodu w zakładach rzemieślniczych.

Materiały zawarte w głównym dziale serwisu obejmują podstawowe zagadnienia z zakresu technologii żywności, towaroznawstwa, mikrobiologii, wyposażenia technicznego oraz produkcji piekarskiej i technologii ciastkarskiej. Ponadto materiały te wzbogacone są o zestawy pomocy dydaktycznych, takie jak filmy, schematy, testy i wiele innych. Almanach zawiera również opracowania ułatwiające pracę nauczycielom, m.in. konspekty zajęć z wykorzystaniem Almanachu, rozkłady materiału nauczania, zagadnienia egzaminacyjne. Bezpośrednio ze strony internetowej można pobrać również wersję testową podręcznika Almanach technologia żywności, produkcja piekarsko-ciastkarska.

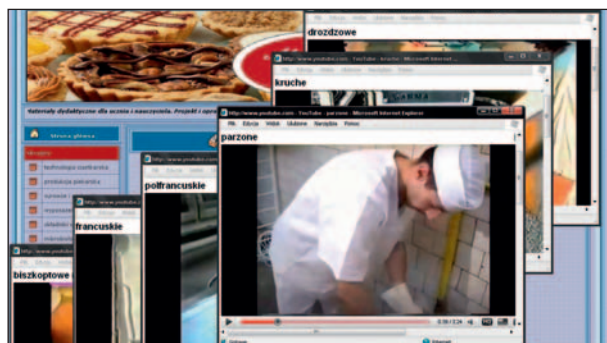
Podręcznik Almanach produkcji piekarsko-ciastkarskiej

Jest to podręcznik do nauki przedmiotów zawodowych z zakresu technologii żywności i produkcji piekarsko-ciastkarskiej. Opracowanie zawiera podstawowe wiadomości z zakresu technologii piekarsko-ciastkarskiej oraz towaroznawstwa żywności i wyposażenia technicznego. Ponadto zawarto w nim podstawowe elementy wiedzy z dziedziny mikrobiologii żywności i systemów kontroli jakości. Podręcznik jest nowatorskim narzędziem zintegrowanym z serwisem internetowym, dzięki czemu umożliwia stosowanie technik informacyjnych na zajęciach z zakresu przedmiotów zawodowych. Almanach jest opracowaniem powstałym dzięki współpracy zespołów, w skład których weszli absolwenci i uczniowie Technikum Technologii Żywności przy Zespole Szkół nr 1 w Żorach oraz Prywatnej Szkoły Ekonomiczno-Gastronomicznej w Rybniku. Almanach zawiera również materiały opracowane przez uczniów Zespołu Szkół Spożywczych w Zabrze i Zasadniczej Szkoły Zawodowej w Rybniku. W publikacji wykorzystano ponadto treści zawarte w pracach dyplomowych absolwentów Technikum Technologii Żywności w Rybniku i Żorach.

Almanach jest obecnie jedynym tego rodzaju narzędziem e-edukacji umożliwiającym włączenie



Internetowy Almanach to obecnie jedyne tego rodzaju narzędzie e-edukacji



Zamieszczone w serwisie multimedia mogą być przydatne zarówno uczniom, jak i nauczycielom



Koordinator i administrator serwisu Szymon Konkul

Projekt Praktyczna Edukacja Europejska, będący praktycznym uzupełnieniem teoretycznych treści, również został objęty patronatem Europejskiego Roku Kreatywności i Innowacji 2009 w dziedzinie edukacji. Projekt ma charakter cykliczny i do chwili obecnej przeprowadzono 9 jego edycji. W tym roku w ramach projektu młodzi adepci sztuki cukierniczej i piekarskiej z kilku śląskich szkół uczestniczyli w szkoleniu z zakresu produkcji prowansalskich wyrobów cukierniczych w zakładzie cukierniczym Confiserie Florian w Nicei. Obszerne sprawozdanie z tych warsztatów znalazło się w czerwcowym wydaniu „Cukiernictwa i Piekarstwa”.

technik multimedialnych i informatycznych w cykl nauczania zawodu w szkołach zawodowych o profilach żywieniowych. Łatwy dostęp do bazy zgromadzonych opracowań technologicznych Almanachu ułatwia przyswajanie wiedzy przez uczniów. Dzięki ▶

► konspektom i gotowym przykładom zastosowania tych materiałów na zajęciach szkolnych nauczyciele mają możliwość wzbogacenia swego warsztatu o nowe i atrakcyjne narzędzia dydaktyczne. Almanach jest z założenia rodzajem podręcznika redagowanego przez zespoły uczniowskie – jest to jedyny podręcznik pisany przez uczniów dla uczniów, co objawia się w częściowym odejściu od ściśle technicznej terminologii na rzecz syntetycznego i prostego przekazu informacji. Serwis Almanach z biegiem czasu stał się również swego rodzaju platformą komunikacji między społecznościami uczniów i nauczycieli szkół o podobnym profilu z różnych części Polski, dając im możliwość współpracy i wymiany informacji.

Program Kreatywność i Innowacje 2009

Krajowym koordynatorem odpowiedzialnym za organizację i podejmowanie działań związanych z Europejskim Rokiem Kreatywności i Innowacji 2009 jest Krzysztof Stanowski, podsekretarz stanu w Ministerstwie Edukacji Narodowej. Funkcję podmiotu obsługującego pełni Fundacja Rozwoju

Systemu Edukacji (FRSE), w ramach której został powołany zespół do spraw obsługi Europejskiego Roku Kreatywności. Funkcję honorowego ambasadora Europejskiego Roku Kreatywności i Innowacji w Polsce objął Lech Wałęsa.

W trakcie trwania obchodów Roku Kreatywności i Innowacji w Polsce zaplanowano realizację różnorodnych działań zmierzających do propagowania kreatywności i innowacji w rozmaitych obszarach działalności ludzkiej. Szczegółowe cele Europejskiego Roku Kreatywności i Innowacji zostały określone w Decyzji Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 roku. Patronat może zostać przyznany inicjatywom o zasięgu krajowym lub międzynarodowym, które spełniają określone kryteria. Regulamin przyznawania patronatu Europejskiego Roku Kreatywności i Innowacji oraz zasady partnerskiej współpracy w ramach programu znajdują się na stronie internetowej: www.innowacje2009.pl. Synteza projektu Almanach Cukierniczo-Piekarski znajduje się na stronie serwisu Roku Kreatywności i Innowacji 2009: www.innowacje2009.pl/almanach-cukierniczo-piekarski. □

Przewodnik po serwisie Almanach Cukierniczo-Piekarski

Serwis internetowy Almanach zbudowany jest zgodnie z koncepcją biblioteki. Główną częścią serwisu są Skrypty zawierające główne działy opracowania, takie jak: Technologia ciastkarska, Produkcja piekarska, Surowce i materiały, Wyposażenie techniczne, Składniki chemiczne, Mikrobiologia żywności i inne.

Almanach zawiera dział Prezentacje wideo, w którym zawarto zbiór krótkich klipów obrazujących metody wytwarzania wybranych rodzajów ciast. Materiały te udostępnione są do pobrania, dzięki czemu mogą być przydatnymi pomocami dla nauczycieli.

Almanach w wersji serwisu internetowego zintegrowany jest z jego drukowanym odpowiednikiem, który jest podzielony na pięć tomów odpowiadających tematyce działów serwisu, dzięki czemu możliwe jest kompatybilne stosowanie tych dwóch źródeł wiedzy (podręcznik można pobrać ze strony w formacie PDF). Zastosowanie w praktyce treści serwisu Almanach oraz podręcznika ułatwia zestaw konspektów i gotowych scenariuszy lekcji będących przykładami zastosowania tych narzędzi na lekcjach przedmiotów zawodowych (dział: Suplement).

Serwis istnieje od 2004 roku i jest odwiedzany przez kilkuset internautów dziennie. Polecany jest przez Izby Rze-

mieślnicze jako materiał źródłowy do egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe. Zarówno serwis, jak i jego drukowany odpowiednik znalazły się w wykazie podręczników i pomocy dydaktycznych w szkołach z całego kraju.

Zgodnie z oczekiwaniami użytkowników trwają obecnie prace nad uzupełnieniem części Almanachu poświęconej wyposażeniu technicznemu zakładów piekarskich i cukierniczych. Nowym działem będzie również Technologia cukiernicza (nie ciastkarska). Dział ten poświęcony będzie między innymi produkcji czekolady, wyrobów z karmelu i szerokiej gamy cukierków. Planowane jest również przeniesienie serwisu na nowy, niekomercyjny serwer, dzięki czemu uwolniony zostanie od uciążliwych reklam.

Almanach Cukierniczo-Piekarski jest przedsięwzięciem *non profit* i nie korzysta z żadnych form dofinansowania, jego rozbudowa jest działalnością nie dochodową. Wszystkie treści zawarte w opracowaniach Almanachu są własnością ich autorów i są objęte prawami autorskimi.

Almanach Cukierniczo-Piekarski objęty jest patronatem Ministerstwa Edukacji Narodowej oraz Fundacji Rozwoju Systemu Edukacji w ramach Europejskiego Roku Kreatywności i Innowacji 2009.



MINISTERSTWO
EDUKACJI
NARODOWEJ



Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji



Kreatywność
i innowacje
Europejski Rok 2009