



FOT. SZ. KONKOL

Piernikowe warsztaty

ŚREDNIOWIECZNE ZAMCZYSKO, WIATRAK MŁYNARSKI, ŻAGLOWIEC, PIRACKA WYSPA SKARBÓW I INNE ZADZIWIAJĄCE KONSTRUKCJE PODZIWIĄĆ BYŁO MOŻNA NA FINALE SZKOLENIA MŁODYCH CUKIERNIKÓW W ŻORACH



SZYMON KONKOL

Warsztaty piernikarskie „Wielkie pierniczenie”, zorganizowane przez Małą Akademię Mistrzostwa Zawodowego, odbyły się przedostatnim tygodniu lutego. Dzięki współpracy z firmą EcoTrade – producentem m.in. mieszanek do ciast piernikowych oraz hurtownią surowców cukierniczo-piekarskich 5M Logistyka z Rybnika, 14 uczniów mogło wziąć udział w szkoleniu i uzyskać certyfikaty potwierdzające nabycie kwalifikacji zawodowych w obrębie zadania zawodowego: produkcja wyrobów na bazie ciast piernikowych. W pracowniach Zespołu Szkół nr 1 w Żorach spotkały się dwuosobowe zespoły uczniów ze szkół subregionu rybnickiego. Warsztaty

składały się z trzech etapów: szkolenia technologicznego, ćwiczeń praktycznych oraz części egzaminacyjnej.

SZKOLENIE technologiczne

Szkolenie technologiczne zostało przeprowadzone przez technologa firmy EcoTrade – Daniela Waliszewskiego. Podczas sześciogodzinnego szkolenia uczniowie zostali zapoznani z metodami produkcji wyrobów z ciasta piernikowego. Dzięki temu zdobyli wiedzę i umiejętności konieczne do samodzielnego wytworzenia ciasta piernikowego, prowadzenia procesu obróbki, formowania i wypieku. Podczas szkolenia każdy z zespołów miał możliwość wykonania domku piernikowego według przygotowanego wcześniej szablonu. Mimo że wszystkie zespoły wykonywały te same zadania, każdy z domków wyróżniał się elementami zdobniczymi i miał unikalny, indywidualny wygląd.

ĆWICZENIA praktyczne

Kolejnym etapem warsztatów były zajęcia praktyczne, mające na celu utrwalenie nabytych umiejętności. Podczas zajęć w ramach praktyki zawodowej uczniowie pod kie-

>>>

MAŁA AKADEMIA MISTRZOSTWA ZAWODOWEGO

Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego zrzesza pasjonatów zawodu cukiernik i piekarz, którym przyświeca cel ułatwienia rozwoju zawodowego uczniom o szczególnych aspiracjach zawodowych. Celem działań podejmowanych w ramach tej inicjatywy jest wzbogacanie praktyki i teorii zawodu o nowe formy i treści, które wykraczają poza tradycyjny program nauczania obowiązujący w szkole zawodowej. Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego jest organizatorem szkoleń i warsztatów technologicznych dla uczniów zawodów cukiernik i piekarz. Dzięki współpracy z wiodącymi na rynku firmami produkcyjnymi, handlowymi i ośrodkami szkoleniowymi młodzi adepci sztuki cukierniczo-piekarskiej mają możliwość nieodpłatnego udziału w kursach doskonalących umiejętności zawodowe i warsztatach, podczas których prezentowane są nowoczesne techniki i technologie branży. Dążeniem Akademii jest również integracja środowiska rzemieślniczego i szkół zawodowych. Ma to swe odzwierciedlenie

w organizacji różnorodnych konkursów zawodowych, wystaw, paneli i spotkań z mistrzami zawodu oraz czołowymi przedstawicielami środowisk branżowych, w których mają możliwość uczestnictwa zarówno uczniowie, organizatorzy praktyk, jak i nauczyciele. Wspólne działania urozmaicają i uzupełniają proces edukacji uczniów oraz wpływają na poprawę jakości szkolnictwa zawodowego. Poznanie przez uczniów nowoczesnych form produkcji, nowych technologii i zdrowa rywalizacja znacząco wpływają na podnoszenie ich kompetencji zawodowych. Spotkania z ciekawymi ludźmi kształtują pozytywne wzorce i inspirują do zwiększonej aktywności zawodowej. Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego jest otwarta na współpracę ze wszystkimi osobami, którym bliska jest idea rozwoju młodych kadr. Osoby chcące włączyć się w tę inicjatywę lub skorzystać z jej oferty proszone są o kontakt z autorem artykułu drogą e-mailową: szymon.konkol@gmail.com

runkiem swych mistrzów-instruktorów praktycznej nauki zawodu doskonalili nowe kompetencje. Każdy z zespołów uczestniczących w warsztatach otrzymał surowce konieczne do samodzielnych ćwiczeń. Efektem tej części warsztatów było przygotowanie autorskiego projektu konkursowej instalacji wykonanej na bazie udostępnionych surowców. Tematyka instalacji i zastosowane techniki jej wykonania były dowolne i zależały wyłącznie od fantazji twórców.

CZĘŚĆ egzaminacyjna

Podsumowaniem warsztatów był udział w części konkursowej, podczas której zespoły uczestników warsztatów samodzielnie wykonywały zaprojektowaną przez siebie instalację. Do tego celu uczniowie używali udostępnionych surowców i przygotowanych samodzielnie podczas ćwiczeń szablonów. Podsumowaniem konkursowych zmagani było przygotowanie wystawki prezentującej wykonaną instalację. Proces powstawania prac konkursowych obserwowali jurorzy komisji oceniającej: Tomasz Kaszuba – mistrz świata w piekarnictwie, laureat prestiżowego konkursu o puchar Louisa Lesaffre, Jolanta Gembalczyk – mistrzyni cukiernictwa, przedstawicielka cechu rzemiosł w Żorach oraz Piotr Niewelt – mistrz piekarski, przedstawiciel cechu rzemiosł w Rybniku. Ze względu na bardzo wysoki i wyrównany poziom części konkursowej decyzją jurorów wszyscy uczestnicy zostali nagrodzeni nagrodą główną – wyjazdem na profesjonalne szkolenie w siedzibie firmy EcoTrade. Dla najlepszego zespołu wyróżniającego się wzorową współpracą i organizacją pracy przyznano nagrodę specjalną, ufundowaną przez Izbę Rzemieślniczą w Rybniku oraz Cech Rzemiosł w Rybniku. Laureatami tej nagrody zostali uczniowie z OHP Rybnik, reprezentujący zakład piekarniczo-ciastkarski Mariusza Orlika. – Wszyscy uczestnicy odkryli w sobie duszę artysty, wszystkie prace były bardzo ładne i zasługują na pierwsze miejsce – mówił mistrz świata Tomasz Kaszuba. – Sam sporo się nauczyłem, obserwując wykonywanie zadań, wy możecie się nauczyć o wiele więcej, wykonywać swój zawód bardzo dobrze i osiągać dalsze sukcesy.



Uczniowie wykonywali prace dowolną techniką



Poziom konkursu był bardzo wyrównany



Warsztaty pozwalają zdobyć dodatkowe kwalifikacje zawodowe

KWALIFIKACJE zawodowe

Celem warsztatów technologicznych, przeprowadzonych przez Małą Akademię Mistrzostwa Zawodowego, jest wyposażenie uczestników w konkretne, nowe umiejętności zawodowe. Beneficjenci tych form dokształcania, po przebyciu wszystkich etapów warsztatów i podejściu do egzaminu, uzyskują certyfikat poświadczający uzyskanie określonych kwalifikacji. W przypadku omawianych warsztatów są to kwalifikacje zawodowe w obrębie zadania zawodowego: produkcja wyrobów na bazie ciast piernikowych.

Jest to zupełnie nowe podejście do międzyszkolnych konkursów zawodowych. Działania edukacyjne prowadzone przez Małą Akademię Mistrzostwa Zawodowego mają z założenia charakter cykliczny – szkolenia mają odbywać się kilka razy w ciągu roku szkolnego. Kolejne warsztaty dla uczniów ZSZ w zawodach cukiernik i piekarz organizowane przez Małą Akademię Mistrzostwa Zawodowego odbędą się w Jastrzębiu-Zdroju w kwietniu. Tematem szkoleń będzie praca z masami plastycznymi i marcepanem. Do współpracy w ich organizacji zaproszono firmy 5M, Zeelandia i Credin. Wszystkich zainteresowanych uczestnictwem w szkoleniu lub pomocą w organizacji odsyłamy do strony internetowej Akademii: www.technolog.friko.pl/akademia.

Autor artykułu jest członkiem zespołu ekspertów prowadzących prace nad opracowaniem listy zadań zawodowych dla zawodów piekarz i cukiernik oraz standardów egzaminacyjnych potwierdzania kwalifikacji wg zadań zawodowych.



*Żółte kurczaki, puchate baranki
Zajace buszują wśród bał
W koszyku turlają się barwne pisanki
Wielkanoc, Wielkanoc, już czas!*

Radosnych Świąt w rodzinnym gronie

życza

Zarząd i Pracownicy



KOMPLET Polska
www.komplet.pl

