



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

**Przewodnik praktyki w ramach Projektu
Doskonalenie „Chlebem Powszednim”
Nauczyciela Zawodu
współfinansowanego ze środków
Unii Europejskiej w ramach
Europejskiego Funduszu Społecznego**



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Praktyki realizowane w ramach Projektu DOSKONALENIE „CHLEBEM POWSZEDNIM” NAUCZYCIELA ZAWODU

Projekt – „Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu” realizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet III – Wysoka jakość systemu oświaty, Działanie 3.4 – Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie, Poddziałanie 3.4.3 – upowszechnienie uczenia się przez całe życie – projekty konkursowe. Projekt współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Projekt realizowany jest w ramach umowy UDA-POKL.03.04.03-00-073/11 podpisanej z Instytucją Pośredniczącą II stopnia (Ośrodek Rozwoju Edukacji) i pod jej nadzorem.

Realizator Projektu/Organizator praktyk :

MPJ Mirosław Łęczycki z siedzibą w Naterkach, ul. Bursztynowa 26A, 11-036 Gietrzwałd

Partnerzy:

Stowarzyszenie Kucharzy Polskich z siedzibą w Gdańsku, ul. Grunwaldzka 131A, 80-244 Gdańsk

Cel Projektu: Głównym celem projektu jest wypracowanie w ścisłej współpracy z przedsiębiorcami i szkołami zawodowymi nowego podejścia do nauczania praktycznego w branży piekarsko-cukierniczej oraz podniesienie kwalifikacji profesjonalnych 260 nauczycielek/nauczycieli i instruktorek/instruktorów praktycznej nauki zawodu z całej Polski poprzez 10-dniowe praktyki w przedsiębiorstwie piekarsko-cukierniczym.

Projekt adresowany jest do Nauczycieli/-ki Przedmiotów Zawodowych oraz Instruktorów/-ki Praktycznej Nauki Zawodu: Kucharz i pokrewnych oraz Technik Technologii Żywności i pokrewnych zgodnie z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 26 czerwca 2007 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. z 2007 r., nr 124, poz. 860).

Praktyki zawodowe realizowane są w przedsiębiorstwie piekarsko-cukierniczym (10 dni roboczych po 8h).



Człowiek - najlepsza inwestycja

Wstęp

O projekcie Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu

Kierowniczka Projektu
Agnieszka Komła

PROBLEMY

Zakłady spożywcze piekarskie i cukiernicze z niepokojem spoglądają w przyszłość – nie widząc pracowników a cukiernie hotelowe ze względu na brak kadr są zamykane. Aktualnie brakuje kadr nauczycieli prawidłowo i nowocześnie kształcących przyszłych pracowników w branży piekarniczo-cukierniczej. Mimo zapotrzebowania rynku pracy klasy kształcące przyszłych pracowników branży spożywczej- piekarni i cukierni są zamykane (PKPP Lewiatan 2009).

Zapotrzebowanie na wykwalifikowanych pracowników przemysłu spożywczego i gastronomii rośnie. Mimo bezrobocia, wśród 10 najtrudniejszych do obsadzenia zawodów w 2010r. wg raportu Niedobór talentów, Manpower 2010 na 3 miejscu w Polsce (i 7 w Europie) są szefowie kuchni i kucharze. Według badań SMG/KRC przeprowadzonych w 2010 roku rynek gastronomiczny w Polsce będzie wzrastał o przynajmniej 6,5-7 procent w ciągu roku.

Równie szybko rozwija się Polski przemysł spożywczy, który jest uznany za jeden z najnowocześniejszych i najszybciej rozwijających się w UE. Według badań przeprowadzonych na zlecenie Ministerstwa Pracy i Polityki Społecznej wśród przyszłościowych obszarów gospodarki znajdują się: technologia żywienia i przemysł spożywczy. Niestety według 35 % przedsiębiorców branży spożywczej niedobór wykwalifikowanych kadr hamuje rozwój i działalność ich firm (*Raport INGBank 2009*).

Według prowadzących badanie „Niedobór talentów” *„problemem nie jest ilość potencjalnych kandydatów, lecz złe dopasowanie talentów-brak odpowiednio wykwalifikowanych pracowników”*. W Strategii Rozwoju Edukacji na lata 2007-2013 zwrócono na to szczególną uwagę stwierdzając, *„że doskonalenie jakości kształcenia zawodowych wymaga budowania jego prestiżu oraz przeciwdziałania negatywnej selekcji do szkół zawodowych wszystkich szczebli”*. Złe wyposażone szkoły, niskie płace nauczycieli, niedopasowany do potrzeb gospodarki program kształcenia, zdewaluowanie prestiżu kształcenia zawodowego wpływają na obecny zły stan



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

edukacji zawodowej. W długofalowej perspektywie może to spowodować niedobór niżej wykształconych kadr (*M. Kabaj, Scholar 2004*).

Polski Rząd dąży, by do 2013 roku liczba osób kończących edukację zawodową wzrosła z 12 do 15% (MRR, POKL 2007-2013). Aby sprostać wyzwaniom rynku i dokumentów strategicznych niezbędna jest wykwalifikowana kadra. Niemożliwe jest wykształcenie dobrych pracowników bez fachowych nauczycieli zawodu - ich doskonalenie to jeden z obszarów problemowych dokumentów strategicznych każdego województwa w Polsce. Zwraca się w nich uwagę na słabą współpracę pracodawców ze szkołami potrzebę rozwoju kształcenia zawodowego, wsparcie kształcenia w sektorach dopasowanych do potrzeb lokalnych rynków pracy. Stały rozwój nowych technologii obróbki żywności powoduje potrzebę aktualizacji wiedzy wśród pracowników przedsiębiorstw i osoby wkraczające na rynek pracy (PTTŻ 2010).

Doskonalenie nauczycieli kształcących w zawodach związanych z przetwórstwem żywności i gastronomią, jest konieczne w przygotowaniu wykwalifikowanych kadr dla najszybciej rozwijających się działów polskiej gospodarki.

Nagląda jest zatem potrzeba aktualizacji kwalifikacji profesjonalnych nauczycieli i nauczycielek poprzez kontakt z organizacją i technologią w realnych warunkach pracy oraz poznanie potrzeb i wymagań przedsiębiorców wobec absolwentów szkół zawodowych.

Opracowanie dedykowanego programu praktyk, zdiagnozowanie umiejętności profesjonalnych oraz udoskonalenie kompetencji zawodowych nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu w branży piekarsko-cukierniczej, z pewnością wpłynie na podniesienie prestiżu zawodu piekarz i cukiernik. Nowe kompetencje nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu wpłyną na przygotowanie kompetentnych kadr dla branży piekarskiej i cukierniczej. Pozwoli to na rozwiązanie zdiagnozowanych problemów branży spożywczej związanej z niedoborem i słabą jakością kadrami.



Człowiek - najlepsza inwestycja

CEL PROJEKTU

Wypracowanie w ścisłej współpracy z przedsiębiorcami i szkołami zawodowymi nowego podejścia do nauczania praktycznego w branży piekarsko cukierniczej oraz podniesienie kwalifikacji profesjonalnych 260 nauczycieli i nauczycielek i instruktorów praktycznej nauki zawodu z całej Polski (w tym 29 mężczyzn) w okresie od 1 I 2012r. do 30 XI 2014r.

Realizowane jest to poprzez cele operacyjne:

- wypracowanie skutecznych rozwiązań rozwoju kwalifikacji profesjonalnych nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu poprzez praktyki w przedsiębiorstwach piekarsko-cukierniczych i ich upowszechnienie w okresie od 1.I.2012 r. do 30.XI.2014 r.
- zdiagnozowanie umiejętności profesjonalnych 260 nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu (w tym 29 mężczyzn) w okresie 1.III.2012 r. do 31.X.2014 r.
- uzyskanie przez 260 nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu (w tym 29 mężczyzn) wiedzy i zwiększenie świadomości na temat społecznego funkcjonowania kobiet i mężczyzn w okresie od 1.III.2012 r. do 31.X.2014 r.
- pogłębienie wiedzy i umiejętności 260 nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu (w tym 29 mężczyzn) dotyczących aktualnie stosowanej technologii, sprzętu, organizacji w rzeczywistych warunkach pracy przedsiębiorstwa i zdobycie dodatkowych praktycznych umiejętności zawodowych związanych z technologią piekarniczą i cukierniczą w okresie od 1.III.2012 r. do 31.X.2014 r.

Człowiek - najlepsza inwestycja

DZIAŁANIA

W ramach projektu realizowane są następujące działania:

1. Opracowanie programu praktyk.

Celem Konferencji p.t. „O stanie edukacji w branży piekarsko-cukierniczej” jest określenie wymagań przedsiębiorstw dotyczących umiejętności absolwentów szkół zawodowych gastronomicznych, określenie potrzeb szkół i nauczycieli do efektywnego nauczania zawodów gastronomicznych, a w szczególności związanych z branżą piekarsko-cukierniczą. Wynikiem spotkania jest wypracowanie wspólnego programu dwutygodniowych praktyk w przedsiębiorstwie piekarsko-cukierniczym dla nauczycieli i nauczycielek biorących udział w projekcie Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu. Ekspert stworzył przewodnik i wzór dziennika praktyk.

2. Diagnoza umiejętności profesjonalnych Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych i Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu i przygotowanie do praktyk. (IN)

Diagnoza wiedzy i umiejętności uczestników i uczestniczek z zakresu piekarsko-cukierniczego i przygotowanie do praktyk. Diagnoza zostanie przeprowadzona dwukrotnie przed rozpoczęciem (IN) i po zakończeniu (OUT) (20 grup, 13 osób) dwutygodniowych praktyk w przedsiębiorstwie.

Ekspert merytoryczny Projektu stworzy profile osobistych kompetencji uczestników i uczestniczek z zakresu merytorycznego.

Zostaną przeprowadzone warsztaty z zakresu równości szans, w tym równości płci przeprowadzone przez doświadczoną trenerkę Gender Mainstreaming (diagnoza OUT). Ekspert merytoryczny oceni przyrost wiedzy i umiejętności nauczycieli i nauczycielek. Uczestnicy i uczestniczki otrzymają certyfikaty oraz zaświadczenia.

3. Realizacja praktyk

W okresie od 1 marca 2012 r. do 31 października 2014 r. zostaną zrealizowane praktyki dla 260 uczestniczek i uczestników Projektu według programu ustalonego dzięki rekomendacjom z konferencji.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Praktyki będą realizowane w czasie 10 dni roboczych po 8 godzin w przedsiębiorstwie piekarsko-cukierniczym na terenie województwa warmińsko-mazurskiego. Uczestnicy/czki otrzymają dzienniczek praktyk. Realizowanie praktyk zgodnie z założonym programem nadzorowane będzie przez eksperta kluczowego, który po zakończeniu każdej praktyki przygotuje raport indywidualny dla każdego/ej uczestnika/czki. Praktyki będą ewaluowane na bieżąco przez niezależnego ewaluatora.

Praktyka będzie realizowana w 20 grupach na zmianie nocnej i dziennej (po 5-7 osób).

4. Wypracowanie rekomendacji i upowszechnianie wypracowanych rozwiązań doskonalenia nauczycieli/ek w branży piekarsko-cukierniczej

Po realizacji praktyk ewaluator przygotowuje raport ex-post z wdrożenia pilotażowego programu praktyk. Zespół ekspertów z personelem wypracuje wnioski i rekomendacje i poprawi wdrażany pilotażowo program praktyk.

Powstanie publikacja upowszechniająca, która zostanie umieszczona w wersji elektronicznej na wszelkich możliwych portalach oraz wydrukowana- 500 egzemplarzy (przesłanych do szkół zawodowych, bibliotek, uniwersytetów, kuratoriów).



Człowiek - najlepsza inwestycja

Doskonalenie „Chlebem Powszedni” Nauczyciela Zawodu

Struktura i założenia

Konfrontowanie się ze swoją niewiedzą i brakiem umiejętności niemal dla każdego człowieka – szczególnie jeśli odebrał kierunkowe wykształcenie w danym obszarze – jest kwestią trudną i złożoną. Staje się jeszcze bardziej skomplikowane, ale i bolesne, kiedy tkwi się w (często nieuzasadnionym i bez przesłanek ku niemu płynących z rzeczywistości) przekonaniu o własnej fachowości, eksperckości, czy wręcz nieomyślności.

Należy też mieć na uwadze tak charakterystyczną w kontekście polskim – negatywną selekcję do zawodu nauczycielskiego (powszechne – niestety uzasadnione często - przekonanie o tym, że nauczycielstwo to schronienie dla tych, którzy chcą spokojnie uprawiać zawód statyczny, oparty na niekwestionowanej władzy i na mizernej wiedzy) oraz głęboką asynchroniczność całego polskiego systemu edukacji akademickiej w odniesieniu do rzeczywistości społeczno-ekonomicznej w kraju i na świecie.

Czynniki te wpływają na niepełny stan wiedzy i umiejętności profesjonalnych nauczycielek i nauczycieli przedmiotów gastronomicznych. Czynniki te jednocześnie sprawiają, że nauczyciele i nauczycielki jakoś łatwiej jest rozgrzeszyć z ich niepełnej wiedzy, że z większą wyrozumiałością podchodzi się do ich zadziwienia w obliczu artykułowania im – przez ekspertów – faktu, iż w obszarze sztuki kulinarnej są na poziomie niewystarczającym, jakoś bardziej rozczula ich smutne rozczarowanie własną niewiedzą i brakiem umiejętności. Te same czynniki jednak – to społeczne i kulturowe przyzwolenie na brak pełnej fachowej wiedzy – powodują, że tym większy należy się szacunek, a nawet podziw dla tych, którzy potrafią wydostać się poza edukacyjną fikcję i podjąć się trudnej misji konstruowania lub/i rekonstruowania własnego wyobrażenia o swojej roli zawodowej. Wiąże się to bowiem z jednej strony z rezygnacją z przywileju bezkrytycznego, „osiadłego” nauczania i wychowywania (w oparciu o rutynę, schematyzm, edukacyjne i społeczno-kulturowe dogmaty), z drugiej zaś wymaga odnalezienia w sobie pokory i odwagi, niezbędnych do stawienia czoła swoim brakom i do wejścia w rolę ucznia, realizując symultanicznie pracę nauczycielską.

Dużej odwagi, samoświadomości i intensywnej refleksji wymaga zatem już samo zgłoszenie akcesu do działań w tego typu projektach, później zaś przełknięcie gorzkiej pigułki (konstruktywnej) krytyki i wytrwanie w ich realizacji.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Niezwykle ważna i cenna zarazem jest postawa nauczycielek i nauczycieli zgłaszających się do projektów realizowanych dzięki dofinansowaniu ze środków POKL, a związanych z podnoszeniem kompetencji nauczania szeroko pojętej gastronomii i branży spożywczej. Ta odwaga i upór w przewyciężaniu samych siebie oraz wymierne efekty (przyrost wiedzy i umiejętności) pogłębiają moją ufność w skuteczność formy doskonalenia poprzez praktyki w przedsiębiorstwach. Dojrzałość nauczycieli i nauczycielek do tego, by dostrzec, że na egzaminie zawodowym świat gastronomii się nie kończy, jest niejako zapowiedzią dążenia do wprowadzenia do polskich szkół zawodowych „nowego profesjonalizmu” (Mizerek 2011).

Powyższe rozważania i wnioski dowodzą – trudnego do przecenienia – znaczenia innowacyjności oraz szerokiego wachlarza korzyści, jakie stwarza nauczycielom oraz przyszłości całej branży gastronomicznej doskonalenie poprzez praktyki w przedsiębiorstwach. Jednocześnie należy mieć świadomość, iż jest to milowy, ale dopiero pierwszy krok na drodze pokonywania przepaści między rzeczywistością szkolną a realiami funkcjonowania gastronomii. Osiągnięte w w/w projektach efekty oraz bardzo pozytywne i konstruktywne opinie na - wydawane nie tylko przez nauczycielki i nauczycieli, opiekunów praktyk, ale również w szerszym kontekście przez środowisko branżowe - dowodzą trafności objętej drogi. Istotna jest jednak dalsza aktywność nauczycieli i nauczycielek, która wydaje się być kluczem do – odległego w czasie – sukcesu, którego miarą będzie wypuszczanie ze szkół zawodowych absolwentów i absolwentek przygotowanych do pracy na rynku gastronomicznym i pomyślnie przechodzących konfrontację z realnymi oczekiwaniami pracodawców i złożonymi wymogami rynku. Bardzo wyraźna staje się zatem konieczność systematyczności, regularności, nawykowości stykania nauczycieli i nauczycielek z praktyką w gastronomii. Jaskrawa staje się w konsekwencji potrzeba inkorporacji tej idei w rozwiązania systemowe, na poziomie przygotowywania do przyszłej pracy kandydatów i kandydatek do zawodu nauczycielskiego, a później na etapie aktywnego uprawiania zawodu. Wypracowanie rozwiązań systemowych jest konieczne, aby świeżo upieczeni nauczyciele i nauczycielki nie musieli/ały już przechodzić trudnych konfrontacji ze swoją niekompetencją i nie musieli (od razu po studiach kierunkowych) nadrabiać kolosalnych braków, ale by mogli „spokojnie” skoncentrować swoją uwagę na tym, by być cały czas na bieżąco z kalejdoskopowo migoczącymi trendami gastronomicznymi. Oczywiście duże pole do popisu mają tu odpowiednie organy władz oświatowych (np. MEN), w aspekcie choćby znoszenia barier utrudniających dialog szkół z rynkiem, poprzez przestarzały szkolny park technologiczny (Tkaczyk 2011).

Ważnym etapem na drodze do rozwiązań modelowych/systemowych jest stworzony w oparciu o dane i informacje zebrane przez ekspertów, specjalistów, pracodawców, jak również



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

dyrektorów szkół oraz samych nauczycieli, program praktyk w ramach Projektu Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu.

Dwutygodniowy program praktyk, który dotyka swoim zakresem zasadnicze obszary funkcjonowania przedsiębiorstwa piekarsko-cukierniczego na rynku, ukazuje praktyczne aspekty oraz pozwala na zapoznanie się z rzeczywistymi przykładami i problemami. **Daje on znakomitą okazję do konfrontacji wiedzy teoretycznej z praktyką stosowaną w branży piekarsko-cukierniczej, a co za tym idzie umożliwi nauczycielom poznanie i dysponowanie realnymi przykładami (studiami przypadków), które mogą wykorzystać w swojej codziennej pracy dydaktycznej. Sądzę, że wiedza zdobyta w czasie tych dziesięciodniowych praktyk zdecydowanie pozytywnie wpłynie na atrakcyjność prowadzonych zajęć, a co za tym idzie znaczącą poprawę jakości nauczania.**



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Realizacja programu praktyk

Program praktyk w ramach projektu Doskonalenie Chlebem Powszednim Nauczyciela Zawodu został stworzony na podstawie oczekiwań dyrektorów szkół oraz nauczycieli i nauczycielek, pragnących pogłębić swoją wiedzę w obszarze wyrobów cukierniczo – piekarniczych. Program został opracowany na konferencji pt. "O stanie edukacji w branży piekarsko-cukierniczej" w projekcie Doskonalenie „Chlebem powszednim” Nauczyciela Zawodu. Praktyki, w których udział będą brali nauczyciele oraz nauczycielki szkół gastronomicznych, mają na celu podniesienie umiejętności teoretycznych i praktycznych z tak rozległego i nieustannie rozwijającego się zakresu jakim jest branża cukiernictwa i piekarnictwa.

Program praktyk został podzielony na dwie części. Każda z nich obejmuje pięciodniową praktykę w zakładzie cukierniczym oraz pięciodniową praktykę w zakładzie piekarniczym. Podczas odbywania praktyk, nauczyciele oraz nauczycielki posiadają wiedzę obejmującą szeroką gamę produkcji piekarskiej oraz cukierniczej. Praktyki stwarzają nauczycielom oraz nauczycielkom doskonałą możliwość aktywnego doskonalenia zawodu. Szczegółowy program praktyk został opracowany podczas konferencji, która odbyła się 31.03-01.04 br. w Mrągowie. W składzie komisji znaleźli się eksperci z zakresu cukiernictwa i piekarnictwa, gastronomii oraz pedagogiki. Jesteśmy przekonani, iż wiedza oraz umiejętności zdobyte podczas praktyk wpłyną na poniesienie kwalifikacji nauczycieli oraz nauczycielek, a tym samym znajdzie odniesienie podczas prowadzonych przez nich zajęć w szkołach gastronomicznych, przynosząc również widoczną poprawę jakości nauczania.

Program realizowany będzie przez 10 dni roboczych po 8 godzin. Uczestniczki i Uczestnicy przejdą przez program praktyk na zasadzie rotacji, ponieważ zajęcia będą odbywać się w oddzielnych zakładach:

- 5 dni w zakładzie cukierniczym
- 5 dni w zakładzie piekarniczym

Podczas praktyk jeden opiekun będzie wspomagał pracę dwóch praktykantów. Wszystko po to, aby optymalnie wykorzystać czas zajęć praktycznych i w jak największym stopniu udoskonalic warsztat pracy praktykantów. Pozwoli to na ustalenie indywidualnego toku praktyk w oparciu o szczegółowy program praktyk.

Kolejność zadań programu praktyk w piekarni i cukierni może ulec zmianie na etapie produkcji z powodu dostosowania programu do potrzeb praktykantów. Opis zadań wykonanych każdego dnia podczas praktyk zawodowych zostanie odnotowany w dzienniku praktyk prowadzonym przez praktykantów. Każdy dzień będzie rozpoczynał się od odprawy, podczas której opiekunowie omówią plan dnia, kwestie organizacyjne z nim związane oraz bieżące zadania do wykonania, etc.

Każdy dzień praktyk zakończy podsumowanie dnia. Będzie to okazja do dzielenia się uwagami, spostrzeżeniami, wątpliwościami, systematyzowania zdobytej (pogłębionej) wiedzy i umiejętności, zadawania dodatkowych pytań przez praktykantki/ów.

Opracowanie:

Ekspert wiodący – Mirosław Rynduch



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Program praktyk w ramach projektu Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu. Praktyka w zakładzie piekarniczym.

Dzień I	<ol style="list-style-type: none">1. Odprawa, podczas której zostaną przedstawione zadania na dany dzień, podzielona praca, pojawią się pytania ze strony OP oraz ze strony praktykantek/ów (uwagi, problemy, potrzeba dodatkowych wyjaśnień).2. Zapoznanie się z właścicielem, kierownictwem oraz opiekunami.3. Szkolenie BHP na zakładzie, zapoznanie z zasadami GMP/GHP4. Poznanie organizacji pracy w zakładzie piekarniczym, specyfika produkcji, oferta handlowa, sieć dystrybucji - planowanie produkcji i obsługa programu w zakładzie5. Szkolenie stanowiskowe obsługa maszyn i urządzeń na poszczególnych stanowiskach produkcyjnych6. Obserwacja i uczestnictwo w poszczególnych etapach produkcyjnych.7. Wizyta w sklepach firmowych ocena i uwagi na temat ekspozycji produktów piekarniczych.8. Podsumowanie dnia, w ramach którego zostanie usystematyzowana nowo zdobyta (pogłębiona) wiedza, omówione wyćwiczone umiejętności, wyjaśnione wątpliwości, będzie czas na zadawanie pytań przez praktykantki/ów.
Dzień II	<ol style="list-style-type: none">1. Odprawa, podczas której zostaną przedstawione zadania na dany dzień, podzielona praca, pojawią się pytania ze strony OP oraz ze strony praktykantek/ów (uwagi, problemy, potrzeba dodatkowych wyjaśnień).2. Pieczywo żytnie i rodzaje3. Przygotowanie surowców do produkcji zgodnie z recepturą4. Prowadzenie ciast żytnich metodą trzyfazową (żur, kwas, ciasto właściwe)5. Obróbka ciast żytnich metoda rzemieślnicza. - metoda mechaniczna - linia technologiczna do obróbki pieczywa mieszanego i żytniego6. Obserwacja procesu dojrzewania ciasta w komorach garowniczych7. Obsadzanie i wypiek pieczywa



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

	<ul style="list-style-type: none">-piec obrotowy i wsadowy-studzenie i pakowanie pieczywa <p>8. Omówienie procesów technologicznych i błędów występujących podczas produkcji żurów i ciast piekarskich.</p> <p>9. Podsumowanie dnia, w ramach którego zostanie usystematyzowana nowo zdobyta (pogłębiona) wiedza, omówione wyćwiczone umiejętności, wyjaśnione wątpliwości, będzie czas na zadawanie pytań przez praktykantki/ów.</p>
Dzień III	<p>1. Odprawa, podczas której zostaną przedstawione zadania na dany dzień, podzielona praca, pojawią się pytania ze strony OP oraz ze strony praktykantek/ów(uwagi, problemy, potrzeba dodatkowych wyjaśnień).</p> <p>2. Pieczywo pszenno-żytnie mieszane rodzaje</p> <ul style="list-style-type: none">- Przygotowanie surowców i pół produktów w oparciu o receptury <p>3. Prowadzenie ciast mieszanych pszenno-żytnich metoda trzy fazowa – omówienie i produkcja (żur, ciasto właściwe)</p> <p>4. Obróbka ciast mieszanych pszenno-żytnich</p> <ul style="list-style-type: none">- metoda rzemieślnicza (ręcznie)- metoda mechaniczna <p>-linia technologiczna do pieczywa żytniego i mieszanego</p> <p>5. Obserwacja procesu dojrzewania ciasta w komorach garowniczych</p> <p>6. Obsadzanie i wypiek pieczywa</p> <ul style="list-style-type: none">-piec obrotowy i wsadowy <p>7. Studzenie krojenie i pakowanie pieczywa</p> <p>8. Ocena organoleptyczna wyprodukowanego pieczywa</p> <p>9. Omówienie poszczególnych etapów produkcji błędów i uwag praktykantów związanych z produkcją na zakładzie.</p> <p>10. Podsumowanie dnia, w ramach którego zostanie usystematyzowana nowo zdobyta (pogłębiona) wiedza, omówione wyćwiczone umiejętności, wyjaśnione wątpliwości, będzie czas na zadawanie pytań przez praktykantki/ów.</p>



Człowiek - najlepsza inwestycja

Dzień IV	<ol style="list-style-type: none">1. Odprawa, podczas której zostaną przedstawione zadania na dany dzień, podzielona praca, pojawią się pytania ze strony OP oraz ze strony praktykantek/ów(uwagi, problemy, potrzeba dodatkowych wyjaśnień).2. Pieczywo pszenne zwykłe, wyborowe, półcukiernicze -przygotowanie surowców do produkcji3. Produkcja ciasta metoda jednofazowa4. Obróbka pieczywa - metoda rzemieślnicza (ręcznie) - metoda mechaniczna - linia technologiczna do pieczywa pszennego - rogalikarka i wałkowarka do obróbki ciasta - obserwacja procesu rozrostu ciast5. Obsadzanie i wypiek pieczywa - ocena organoleptyczna produktów6. Studzenie i pakowanie pieczywa7. Omówienie wad pieczywa powstałych w procesie produkcji i odpieku8. Wnioski i uwagi do opiekunów z potrzebami praktykantów odnośnie potrzeby powtórzenia poszczególnych czynności produkcyjnych9. Podsumowanie dnia, w ramach którego zostanie usystematyzowana nowo zdobyta (pogłębiona) wiedza, omówione wyćwiczone umiejętności, wyjaśnione wątpliwości, będzie czas na zadawanie pytań przez praktykantki/ów.
Dzień V	<ol style="list-style-type: none">1. Odprawa, podczas której zostaną przedstawione zadania na dany dzień, podzielona praca, pojawią się pytania ze strony OP oraz ze strony praktykantek/ów(uwagi, problemy, potrzeba dodatkowych wyjaśnień).2. Powtórzenie wszystkich procesów produkcyjnych z poprzednich dni3. Przygotowanie produktów i półproduktów na całą produkcje4. Przygotowanie ciast -żytnich metoda trzy fazowa(żur, kwas, ciasto właściwe) -mieszanych pszenno-żytnich metoda trzy fazowa(żur, kwas, ciasto właściwe) -pszennych zwykłych, wyborowych, pół cukiernicznych metoda jednofazowa5. Obróbka ciast metodami -rzemieślnicza i mechaniczna6. Procesy dojrzewania ciast w komorach garowniczych



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

	<p>7. Obsadzanie i wypiek pieczywa</p> <p>8. Spedycja</p> <ul style="list-style-type: none">-krojenie i pakowanie pieczywa-ocena organoleptyczna produktów <p>9. Przygotowanie pieczywa do dystrybucji zgodnie z zamówieniem</p> <p>10. Podsumowanie dnia, w ramach którego zostanie usystematyzowana nowo zdobyta (pogłębiona) wiedza, omówione wyćwiczone umiejętności, wyjaśnione wątpliwości, będzie czas na zadawanie pytań przez praktykantki/ów.</p> <p>11. Omówienie całego programu praktyk na piekarni i problemów związanych z doświadczeniem zdobytym podczas praktyki</p>
--	---

Uwaga!

Pomimo, iż praktyka to nie jest szkolenie i ma z założenia inną formułę i przebieg niż szkolenie należy zwrócić szczególną uwagę, aby każda nowa czynność, proces, który mają wykonywać praktykantka/nt została dokładnie zaprezentowana i przećwiczona pod okiem Opiekuna(nki) Praktyk lub wyznaczonych przez niego / nią innych pracowników przedsiębiorstwa. Nie dopuszczać do sytuacji, w której praktykant/ka dostają jakieś zadanie do wykonania bez uprzedniego instruktażu i przećwiczenia!!!!!!

Opracowanie:

Ekspert wiodący – Mirosław Rynduch

Ekspertka dydaktyczna – Marta Doroba

Ekspert piekarstwa – Marcin Jagalla

Ekspert cukiernictwa – Andrzej Rytelowski



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Program praktyk w ramach projektu **Doskonalenie „Chlebem Powszednim” Nauczyciela Zawodu.** Praktyka w zakładzie cukierniczym.

Dzień I	<p>1. Odprawa, podczas której zostaną przedstawione zadania na dany dzień, podzielona praca, pojawią się pytania ze strony OP oraz ze strony praktykantek/ów (uwagi, problemy, potrzeba dodatkowych wyjaśnień).</p> <p>2. Szkolenie BHP na zakładzie, zapoznanie z zasadami GMP/GHP</p> <p>3. Poznanie organizacji pracy w zakładzie piekarniczym, specyfika produkcji, oferta handlowa, sieć dystrybucji - planowanie produkcji i obsługa programu w zakładzie</p> <p>4. Wizyta w sklepach firmowych ocena i uwagi na temat ekspozycji produktów piekarniczych.</p> <p>5. Podsumowanie dnia, w ramach którego zostanie usystematyzowana nowo zdobyta (pogłębiona) wiedza, omówione wyćwiczone umiejętności, wyjaśnione wątpliwości, będzie czas na zadawanie pytań przez praktykantki/ów.</p>
Dzień II	<p>1. Odprawa, podczas której zostaną przedstawione zadania na dany dzień, podzielona praca, pojawią się pytania ze strony OP oraz ze strony praktykantek/ów (uwagi, problemy, potrzeba dodatkowych wyjaśnień).</p> <p>2. Szkolenie na temat organizacji pracy na poszczególnych stanowiskach - omówienie zasad działania urządzeń i przygotowanie maszyn do pracy</p> <p>3. Omówienie produkowanych towarów - ciasto drożdżowe - ciasto półfrancuskie - biszkopt - ciasta suche - ciasta tortowe</p> <p>4. Produkcja biszkoptu - blat biszkoptowy - rant biszkoptowy</p> <p>5. Omówienie ewentualnych błędów przy wypieku</p> <p>6. Podsumowanie dnia, w ramach którego zostanie usystematyzowana nowo zdobyta (pogłębiona) wiedza, omówione wyćwiczone umiejętności, wyjaśnione wątpliwości, będzie czas na zadawanie pytań przez praktykantki/ów.</p>



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Dzień III	<p>1. Odprawa, podczas której zostaną przedstawione zadania na dany dzień, podzielona praca, pojawią się pytania ze strony OP oraz ze strony praktykantek/ów (uwagi, problemy, potrzeba dodatkowych wyjaśnień).</p> <p>2. Szkolenie stanowiskowe</p> <ul style="list-style-type: none">- praca piecowego- produkcja ciast drożdżowych- produkcja bułek drożdżowych i nadziewanie kremem- produkcja na cieście półfrancuskim <p>3. Podsumowanie dnia, w ramach którego zostanie usystematyzowana nowo zdobyta (pogłębiona) wiedza, omówione wyćwiczone umiejętności, wyjaśnione wątpliwości, będzie czas na zadawanie pytań przez praktykantki/ów.</p>
Dzień IV	<p>1. Odprawa, podczas której zostaną przedstawione zadania na dany dzień, podzielona praca, pojawią się pytania ze strony OP oraz ze strony praktykantek/ów (uwagi, problemy, potrzeba dodatkowych wyjaśnień).</p> <p>2. Szkolenie stanowiskowe</p> <ul style="list-style-type: none">- produkcja ciast tzw suchych (sernik, jablecznik)- produkcja ciast tortowych- metody dekoracji ciast- produkcja tortów oraz dekoracja tortów- dekoracja tortów w stylu angielskim- zwijanie rolad <p>3. Podsumowanie dnia, w ramach którego zostanie usystematyzowana nowo zdobyta (pogłębiona) wiedza, omówione wyćwiczone umiejętności, wyjaśnione wątpliwości, będzie czas na zadawanie pytań przez praktykantki/ów.</p>
Dzień V	<p>1. Odprawa, podczas której zostaną przedstawione zadania na dany dzień, podzielona praca, pojawią się pytania ze strony OP oraz ze strony praktykantek/ów (uwagi, problemy, potrzeba dodatkowych wyjaśnień).</p> <p>2. Przygotowanie gotowych wyrobów do dystrybucji</p> <ul style="list-style-type: none">- krojenie pełnych blach- obsługa wagi



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

	<p>3. Podsumowanie wyników produkcji w cukierni Panel dyskusyjny - walory wizualne towarów - walory smakowe - degustacje</p> <p>4. Podsumowanie dnia, w ramach którego zostanie usystematyzowana nowo zdobyta (pogłębiona) wiedza, omówione wyćwiczone umiejętności, wyjaśnione wątpliwości, będzie czas na zadawanie pytań przez praktykantki/ów.</p> <p>5. Omówienie całego procesu technologicznego w cukierni podczas praktyk z poprzednich dni- wnioski i uwagi</p>
--	--

Uwaga!

Pomimo, iż praktyka to nie jest szkolenie i ma z założenia inną formułę i przebieg niż szkolenie należy zwrócić szczególną uwagę, aby każda nowa czynność, proces, który mają wykonywać praktykantka/nt została dokładnie zaprezentowana i przećwiczona pod okiem Opiekuna(nki) Praktyk lub wyznaczonych przez niego / nią innych pracowników przedsiębiorstwa. Nie dopuszczać do sytuacji, w której praktykant/ka dostają jakieś zadanie do wykonania bez uprzedniego instruktażu i przećwiczenia!!!!!!

Opracowanie:

Ekspert wiodący – Mirosław Rynduch

Ekspertka dydaktyczna – Marta Doroba

Ekspert piekarstwa – Marcin Jagalla

Ekspert cukiernictwa – Andrzej Rytlewski



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Przewodnik realizacji praktyk dla Uczestników/Uczestniczek

*Szanowni Państwo,
przed Wami 2 tygodnie praktyki i pracy w przedsiębiorstwie piekarsko-cukierniczym. Mamy nadzieję, że będzie to dla Państwa okazja do nabycia wielu umiejętności, pogłębienia swojej wiedzy, a także zdobycia doświadczeń praktycznych by w rezultacie wzbogacić swój warsztat pracy edukacyjnej zarówno od strony przedmiotowej, jak i dydaktycznej.*

Poniżej znajdziecie Państwo kilka wskazówek, pomocnych w realizacji praktyk.

Przed praktyką:

1. Minimum na tydzień przed wyjazdem na praktyki każda/y praktykantka/nt powinna/nien sporządzić swoje cv i wysłać drogą elektroniczną do Biura Projektu (ze szczególnym uwzględnieniem własnych zasobów, kontaktu z pracą w przedsiębiorstwach cukierniczo-piekarniczych, przebiegu dotychczasowego doskonalenia, oczekiwań względem praktyki). CV zostanie przekazane Ekspertowi Kluczowemu, który będzie nadzorował program praktyk.
2. Przed przyjazdem na praktyki i ich rozpoczęciem należy bardzo dokładnie zapoznać się z dostarczonymi drogą elektroniczną przez Biuro Projektu materiałami dotyczącymi firmy.
3. Przed rozpoczęciem praktyk należy zapoznać się z przesłanymi drogą elektroniczną (minimum na tydzień przed rozpoczęciem praktyk) informacjami odnośnie osób, z którymi w trakcie praktyk należy się kontaktować w przypadku uwag, problemów.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

W czasie trwania praktyki:

1. Najpóźniej w dniu rozpoczęcia praktyki ustal z Opiekunami Praktyk (ewentualnie z kierownictwem firmy) dopuszczalny sposób gromadzenia dokumentacji w formie zdjęć, nagrań video (zgoda lub nie).
2. Przygotuj się na warunki pracy w stresie i pod presją czasu – staraj się przychodzić na praktykę wypoczętym/a, po śniadaniu (głód, senność wpływają na zmniejszenie koncentracji i zwiększają podatność na stres).
3. Nie bój się pytać, prosić o powtórzenie czy ponowne zademonstrowanie - przejmij aktywną odpowiedzialność za to czego i w jakim zakresie nauczę się podczas praktyk – **wykorzystaj optymalnie czas.**
4. Rób notatki, zdjęcia, filmy (jeśli będzie na to zgoda), notuj spostrzeżenia z prowadzonych obserwacji na bieżąco – **wszystko to może stać się ważnym materiałem, który pomoże uatrakcyjnić prowadzone zajęcia w szkole (baza przykładów, pomocy dydaktycznych).**
5. Dziennik praktyk wypełniaj systematycznie, istotne również, by na bieżąco informować Opiekuna Praktyk o swoich uwagach, problemach, sugestiach.
6. Pamiętaj, że otwartość, elastyczność, kreatywność oraz poczucie humoru są zawsze pomocne w zaskakujących sytuacjach.

Prowadzenie Dziennika Praktyk

1. Realizacji praktyki powinno towarzyszyć codzienne wypełnianie Dziennika Praktyk.
2. Każdego dnia praktykant/ka musi opisać przebieg praktyki podając datę i godziny wykonywanych czynności i zrealizowanych zadań, itp. W kolumnie opatrzonej nagłówkiem „**Wnioski dotyczące przebiegu praktyk**” można zamieszczać swoje uwagi i spostrzeżenia. To samo może zrobić Opiekun Praktyk.
3. Każdego dnia dokonywać **autoewaluacji**. W tym celu należy wypełnić tabelę i na bieżąco zastanawiać się jakie nowe umiejętności/wiedza zostały zdobyte, w jaki sposób można je wykorzystać w swojej praktyce edukacyjnej. Tabela autoewaluacyjna zawiera również rubrykę, w której można wpisać dodatkowe refleksje, uwagi potrzeby czy pytania.
4. Każdy dzień praktyki musi być poświadczony podpisem praktykantki/a oraz podpisem Opiekuna Praktyk.
5. **KONIECZNIE** zadbaj by:
 - a) pod koniec praktyki Ekspert/ka Kluczowy/a wystawił/a w Dzienniku Praktyk swoją opinię;
 - b) uzyskać potwierdzenie odbycia praktyki w od Eksperta/ki Kluczowego/ej.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

UWAGA:

Niezwykle istotne jest poświęcanie szczególnej uwagi (pogłębiona refleksja) w Dzienniczkach Praktyk możliwościom i barierom implementacji zdobywanej wiedzy i doświadczeń w rzeczywistość szkolną, wraz z propozycjami ewentualnych modyfikacji praktycznego doskonalenia w przedsiębiorstwach w kierunku zbliżania oferowanych w ich trakcie kompetencji do warunków szkolnych (w dialogu z wymogami rynku i potrzebami pracodawców).

Opracowanie:

Ekspertka dydaktyczna – Marta Doroba

Ekspert Wiodący – Mirosław Rynduch



Człowiek - najlepsza inwestycja

Wytyczne odnośnie postępowania na terenie zakładu produkcyjnego

Organizacja zakładu

Każde przedsiębiorstwo piekarnicze i cukiernicze niezależnie czy jest to produkcja rzemieślnicza czy produkcja przemysłowa składa się z odpowiednich działów technologicznych, socjalnych, administracyjnych.

Zarówno w piekarni jak i cukierni dzieli się na:

- a) Dział magazynowy
- b) Dział produkcji
- c) Dział socjalny
- d) Dział administracyjny
- e) Dział ekspedycji

Dział magazynowy dzielimy na:

Magazyn surowców -pomieszczenie przeznaczone do składowanie i przechowywania surowców do produkcji piekarniczo-cukierniczej. Surowce są to środki spożywcze, materiały wyjściowe z których po przetworzeniu otrzymuje się półprodukty i produkty gotowe. Będą to m. in. cukier, mąka, mleko. Są to środki spożywcze, które są przygotowane do dalszej obróbki cieplnej m.in. półprodukty. Będą to mieszanki piekarnicze, nadzienia, masa karmelowa, pomada. Surowce sypkie powinny być magazynowane na odpowiednich regałach bądź podestach drewnianych bądź wykonanych z tworzywa sztucznego zalecane jest, aby była możliwość zachowania higieny pod podestami. Wyposażenie magazynu powinno posiadać regały do przechowywania drobnych surowców oraz komorę chłodniczą do przechowywania surowców z krótkim terminem przydatności takie jak drożdże, śmietana, mleko, sery, margaryna itp.

Magazyn surowców dobowych-pomieszczenie przeznaczone do składowania surowców przeważnie na dany dzień produkcji w zakładzie.

Magazyn opakowań-miejsce składowania wszystkich opakowań foliowych, papierowych kartonów itp. przeznaczonych do pakowania gotowych produktów.

Magazyn mączny-miejsce przechowywania i dojrzewania mąki w workach na podestach coraz częściej składowanie maki odbywa się luzem pomocy pneumatycznego załadunku w silosach mącznych.

Magazyn wyrobów gotowych- wyrobami gotowymi nazywamy takie towary, które w danym zakładzie nie ulegają już dalszej obróbce, uszlachetnianiu ani wykończaniu, lecz stanowią artykuł sprzedaży. W zakładzie piekarniczym takim miejscem jest spedycja natomiast w zakładzie



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

cukierniczym większość gotowych produktów przechowuje się w komorach chłodniczych gotowych wyrobów. Wiele wyrobów ciastkarskich zawiera znaczną ilość tłuszczu, łatwo psujących się kremów i mas oraz ma podwyższoną wilgotność wynikającą z nasączenia syropem. Stwarza to konieczność przechowywania tych wyrobów w urządzeniach chłodniczych. Wyroby ciastkarskie z kremami, nasączone syropami, przekładane i nadziewane różnymi masami powinny mieć zabezpieczony tzw. łańcuch chłodniczy na drodze od producenta do konsumenta. Kremy oraz wyroby kremowe należy przechowywać w temperaturze nie wyższej niż 6°C i nie niższej niż 0°C. Czas przechowywania zależy od rodzaju półproduktu użytego do danego rodzaju wyrobu i jego wykończenia. Kremy bezowe, bita śmietana, śmietankowy, owocowy, śmietankowo-maślany nie powinny być przechowywane. Wyroby z tymi kremami, np. ptysie, eklery, napoleonki, mogą być przechowywane do sześciu godzin. Wyroby bez kremowe powinny być przechowywane przy wilgotności względnej powietrza nie wyższej niż 75% i w temperaturze nie wyższej niż 18°C. Przechowywane w podwyższonej temperaturze łatwo mogą ulec pleśnieniu, psuciu się i czerstwieniu. Występują **jeszcze magazyny** - gospodarcze, techniczne, opałowe itp.

Dział produkcyjny dzielimy na :

Ciastownia -miejsce przygotowania ciast mieszanych, żytnich, pszennych pół cukierniczych i cukierniczych, produkcja kwasów piekarskich w cukierni.

Do przygotowania ciast w piekarni i cukierni niezbędne są maszyny takie jak:

- mieszarka do sporządzania ciast,
- ubijaczki cukiernicze do produkcji ciast biszkoptowe tłuszczowych,
- przesiewacz do mąki,
- młynki do surowców.

Obrabiania, formiarnia- pomieszczenie służące do dzielenia i formowania ciast wyposażone w stoły produkcyjne o łatwo zmywalnej powierzchni, regały, stojaki, wózki transportowe, sprzęty do formowania ciasta oraz urządzenia takie jak np. wałkowarki, rogalikarki, dzielarki oraz w większych zakładach pełne linie technologiczne do produkcji produktów cukierniczo-piekarniczych.

Piecownia - miejsce obróbki termicznej uformowanych kęsów ciasta. Głównym wyposażeniem jest piec do wypieku. W obrębie piecowni powinna znajdować się komora garownia pozwalająca na końcową fermentację.

Deserownia -w cukierni odbywa się końcowa obróbka wyrobu: smarowanie, składanie, zdobienie ciast, tortów. Deserownia wyposażona jest w stoły, regały, szafy chłodnicze, drobny sprzęt (stojaki cukiernicze, woreczki do wyciskania kremów, noże itp.

Myjnia- jest niezbędnym elementem podczas procesu produkcji piekarniczo-cukierniczej służy do mycia wszelkich naczyń i sprzętów używanych w produkcji, myjnia wyposażona jest w specjalne zlewozmywaki, z ciepłą i zimną wodą, oraz stojaki na czyste sprzęty. W myjni koszy i dużego sprzętu wyposażone są myjki ciśnieniowe oraz w specjalne urządzenia do mycia koszy.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Dział socjalny:

Pomieszczenia sanitarne, szatnie, ustępy, natryski, palarnie, jadalnie, umywalnie.

Dział administracyjny:

Pomieszczenia biurowe

Dział ekspedycji:

Zajmuje się krojeniem i pakowaniem pieczywa oraz dystrybucja produktów piekarniczo-cukierniczych zgodnie z zamówieniami klientów.

Człowiek - najlepsza inwestycja

Maszyny i urządzenia wykorzystywane w procesie produkcji w przedsiębiorstwie piekarniczo-cukierniczym

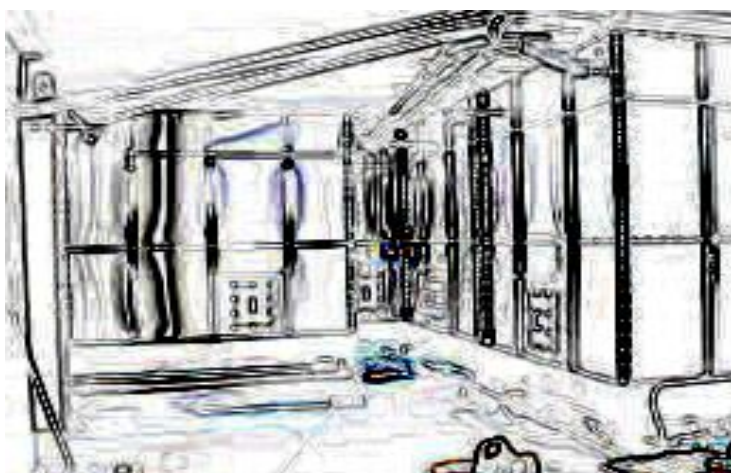
W procesie produkcji w przedsiębiorstwie piekarniczo-cukierniczym uczestniczy wiele maszyn i urządzeń. Podczas praktyk uczestniczki i uczestnicy zapoznają się i uczą się obsługi poniżej opisanych maszyn.

Coraz częściej w przedsiębiorstwach z branży piekarniczo-cukierniczej magazynowanie mąki odbywa się przy pomocy systemów silosowych. Najkorzystniejsze pod względem wykorzystania przestrzeni magazynowej są silosy o przekroju kwadratowym lub prostokątnym. Wymiary przekrojów silosów kwadratowych wynoszą 3x3 metry natomiast silosów prostokątnych 3x2 lub 3x2.5 m. Na ogół unika się budowania silosów okrągłych o wysokości większej niż 15 metrów.

Zawieszaniu się mąki w silosach przeciwdziała w dużym stopniu gładkość ścian co uzyskuje się przez ich dokładne wyszlifowanie lub pokrycie za pomocą specjalnych lakierów silikonowych nieszkodliwych dla zdrowia. Zawieszeniu się mąki w silosie przeciwdziałają także proste urządzenia umocowane w dolnej części silosu zwane ostrogą. Przeciwdziała ona nadmiernemu zagęszczeniu mąki z dolnej części silosu za pomocą tzw. wybieraków ślimakowych. Do magazynowania w silosach nie nadaje się mąka o wilgotności powyżej 15,5% oraz o temperaturze powyżej 16°C. W skutek ciężaru mąki jej dolne warstwy łatwo ulegają zbryleniu i zagrzeniu. Mąka zagrzana i zbrylona łatwo ulega pleśnieniu i po kilku dniach silos może ulec zakleszczeniu. Obsługiwanie silosów odbywa się za pomocą specjalnej tablicy sterowniczej i polega na przyjmowaniu mąki do silosów.

Silosy płócienne wykonane są z materiału o wysokim stopniu wytrzymałości. Przeznaczone są dla wszystkich typów spożywczych surowców sypkich. Wykonywane są w różnych modelach standard lub w określonych przypadkach dostosowane wymiarowo do istniejących warunków lokalowych. Mają pojemność od 2-40 ton.

Rys.1 Silosy stalowe z systemem napowietrzania





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Silosy stalowe z systemem napowietrzania-masywne o doskonałej gładzi wewnętrznej gwarantującej optymalny rozładunek silosu. Konstrukcja modułowa umożliwia dopasowanie silosu do istniejących warunków lokalnych. Napowietrzanie poprawia w znacznym stopniu jakość magazynowanej mąki.

W piekarni stosowane są automatyczne systemy wytwarzania płynów technologicznych pozwalających na magazynowanie i produkcję gotowych produktów takich jak: podkłody pszenne, żuru żytni, krem chlebowy, mleczko drożdżowe

Mieszarki i ubijaczki do ciast

Mieszarka spiralna jest nowoczesnym urządzeniem do mieszenia wszystkich rodzajów ciast. Rozwiązania konstrukcyjne i spiralny kształt mieszadła zapewniają intensywne i wydajne mieszenie ciasta oraz uzyskanie najlepszych jego parametrów technologicznych poprzez idealne napowietrzenie i spulchnienie z dokładnym wymieszaniem surowców, nawet przy minimalnej ich ilości. Elektroniczny lub mechaniczny system sterowania pozwala na zaprogramowanie dowolnego cyklu pracy i zachowanie w pamięci wprowadzanych programów czasu mieszenia. Dodatkowym rozwiązaniem w mieszarkach jest pomiar temperatury ciasta. Mieszarki spiralne posiadają stałą lub wyjezdne dzierzę.

Rys. 2 Mieszarka spiralna



Ubijaczki cukiernicze i są nieodzownym elementem produkcji. Wydajność i modele dostosowane są do produkcji w przedsiębiorstwie, Wyróżnia się ubijaczki stołowe, stacjonarne i przemysłowe .ubijaczki posiadają różnego rodzaju przystawki do wyrabiania ciast, kremów itp.



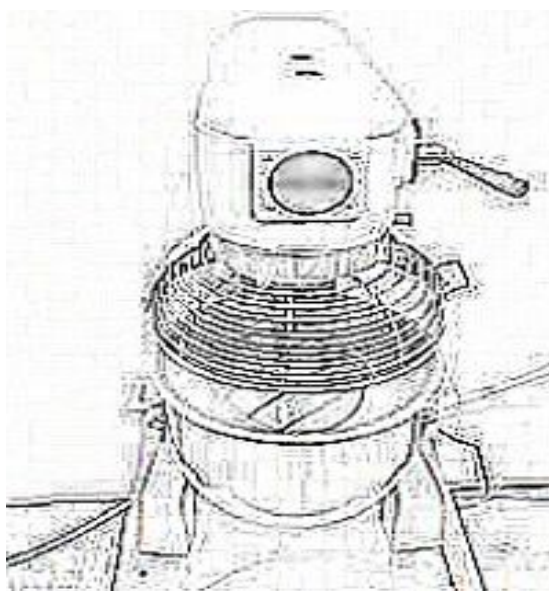
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Rys. 3 Wybrane modele przystawek najczęściej używanych.



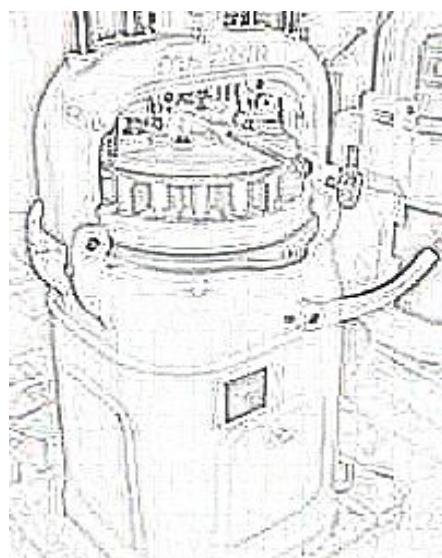
Rys. 4 Przykładowy model ubijaczki



Człowiek - najlepsza inwestycja

Dzielenie kęsów ciasta pszennego odbywa się za pomocą **dzielarek ręcznych, półautomatycznych i całych linii technologicznych**

Rys.5 Dzielarka półautomatyczna



Dzielarka ręczna i półautomatyczna – obydwie urządzenia działają na podobnej zasadzie tylko dzielarka półautomatyczna posiada możliwość mechanicznego zaokrąglania kęsów. Jednym wspólnym systemem tych urządzeń jest nóż dzielący kęsy.

Rys. 6 Nóż dzielący



Linia technologiczna do pieczywa pszennego pozwala na efektywność produkcji przy jednoczesnym obniżeniu kosztów, a także uzyskanie powtarzalności produktu. Urządzenia te posiadają konstrukcję modułową, co pozwala na dostosowanie ich do potrzeb zakładu. Poszczególne moduły linii składają się: z urządzenia dzielącego-zaokrąglającego, które dzieli

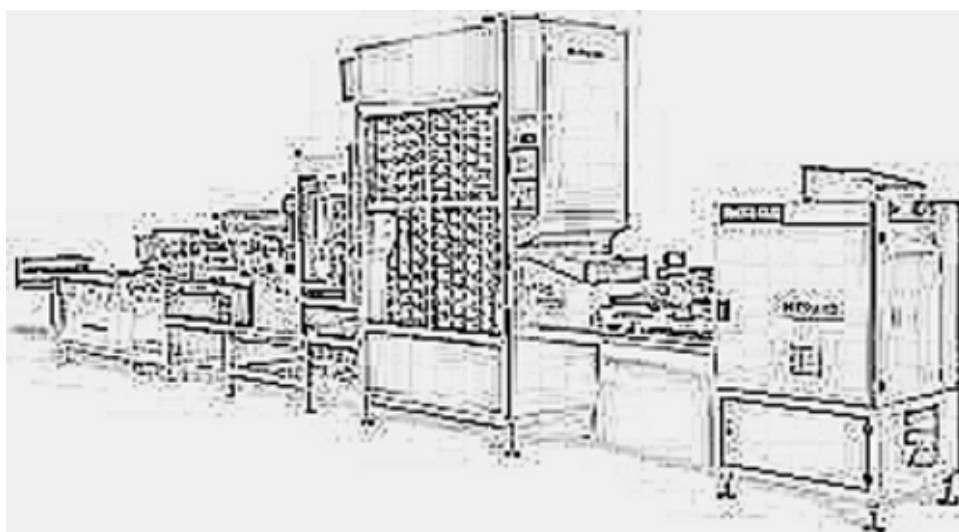


Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

i zaokrągla poszczególne kęsy ciasta, garowni wstępnej, w której uprzednio podzielone kęsy ciasta poddawane są procesowi wstępnego garowania. Bułki po procesie garowania kęsów przekazywane są do stacji stemplującej, skąd albo poddawane są procesowi garowania końcowego bądź są bezpośrednio odkładane na blachę, kastlę czy bezpośrednio na aparaty załadownicze. Linie technologiczne do pieczywa pszennego dają wiele możliwości w obróbce różnych gatunków bułek.

Rys. 7 Linia technologiczna do pieczywa pszennego



Linie technologiczne do produkcji chleba różnią się między sobą pod względem rozwiązań technicznych w nich zastosowanych. Linie do chleba składają się z różnych modułów, które dostosowuje się do potrzeb produkcyjnych w zakładzie. Podczas praktyk używana będzie najnowsza dzielarka do chleba, która odważa ciasto w sposób elektroniczny, a nie dzieli objętościowo. Kompletna linia składa się z: wyrotnicy-przenosi ciasto do dzielarki, moduł dzielący- urządzenie ważące, dzieli wstęgę ciasta na równe kęsy. Po uzyskaniu wymaganej wagi w sposób elektroniczny, gilotyna odcina pasy ciasta moduł zaokrąglający. Kęsy ciasta odcięte za pomocą gilotyny zaokrąglane są za pomocą koła mimośrodowego. Zaokrąglone kęsy ciasta przechodzą do dalszej obróbki ręcznej lub automatycznej.

Zaawansowane rozwiązania pozwalają na dużą różnorodność produkowanego pieczywa: chleby mieszane pszenno-żytnie, żytnie, pszenne itp

Wałkowniki do ciasta wykorzystywane są w produkcji zarówno cukierniczej jak i piekarniczej. Urządzenie służy do rozwałkowania ciasta na płaty o odpowiedniej grubości ciast drożdżowych, półfrancuskich oraz ciast kruchych. Wałkowarka do ciast składa się z następujących zespołów: korpusu wałkowarki, zespołu napędowego, zespołu sterującego, stołu taśmowego lewego i prawego. posiadają silnik dwubiegowy sprzężony z przekładnią redukcijną. Kęs ciasta kładziemy na stół taśmowy i przy pomocy panelu sterowania możemy wprowadzić oczekiwaną grubość płatów ciasta. Wtedy urządzenie może działać samoczynnie i przeprowadzić proces wałkowania bez kontroli pracownika. Urządzenie posiada też dźwignię przy pomocy, której możemy sterować procesem wałkowania ręcznie

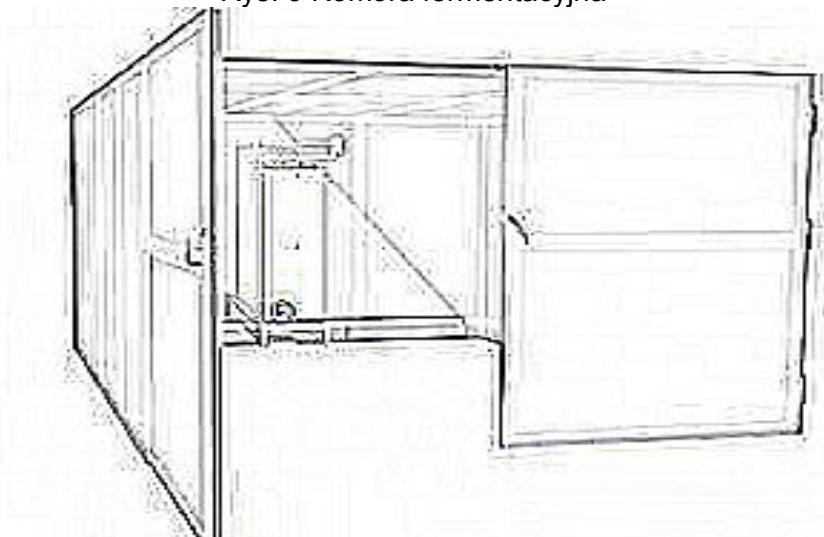
Człowiek - najlepsza inwestycja

Rys. 8 Wałkowniki do ciasta



Komory fermentacyjne pozwalają nadzorować proces garownia, co sprawia, że można wypiekać produkty w wyznaczonym czasie. Komory dostępne są w trzech wersjach: Garownie, Garownie z chłodzeniem, Garownie z mrożeniem. Wydajny system chłodniczy pozwala na bardzo dokładną regulację mrożenia oraz spoczynku przed garowaniem. Zakres temperatur w nowoczesnych komorach waha się od $+60^{\circ}\text{C}$ do -18°C . Po uformowaniu gotowego kęsa następuje fermentacja końcowa. Odbывается ona na różnego rodzaju wózkach, gdzie fermentuje ciasto, rosnące kęsy są transportowane na blachach, taśmach załadowniczych lub w koszykach, albo też w formach lub kołyskach. Celem komory fermentacyjnej jest dać odpowiednie warunki do namnażania się drożdży, żeby wyprodukowały tyle dwutlenku węgla, aby unieść sieć glutenową.

Rys. 9 Komora fermentacyjna



Piece piekarnicze przyjmują obecnie najróżniejsze formy i rozmiary: piece obrotowe, wjazdowe, przelotowe, wsadowe itp. Powierzchnie wypiekowe i rozwiązania w załadunku zależne są od potrzeb na zakładzie. W zakładach cukierniczych wykorzystuje się piece o budowie modułowej z możliwością ustawienia nadanej temperatury oddzielnie dla każdej komory.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Piec piekarski i cukierniczy musi się wykazać przede wszystkim solidnością i wytrzymałością ze względu na skrajne warunki pracy.

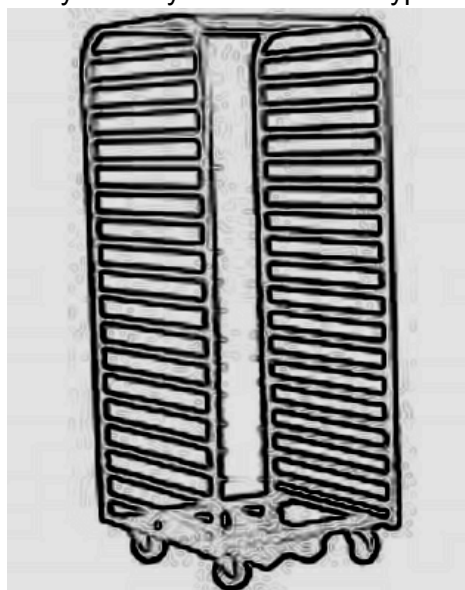
Piec obrotowy działa na zasadzie obracania wewnątrz komory wypiekowej wózka z blachami, na których umieszczone są kęsy wypiekanego ciasta. Dzięki ruchowi obrotowemu w strumieniu gorącego powietrza wciągane z komory grzejnej do komory wypiekowej, wypiek jest równomierny i nie wymaga korekt poprzez zaprogramowanie procesu wypieku. Piec wykonany jest z blachy nierdzewnej wyposażony jest w wytwornice pary z regulowanym czasem zaparowania. Programowany jest również czas wypieku, o którego końcu informuje sygnalizator dźwiękowy i świetlny. System zaparowania pozwala na uzyskanie produktów wysokiej jakości i zapobiega m.in. pękaniu pieczywa. System nadmuchu gorącego powietrza wpływa na jakości wypieków. Perfekcyjna równowaga pomiędzy prędkością powietrza i kierunkiem jego nawiewu stwarza idealne warunki dla każdego rodzaju wypieku. Powietrze może być dostarczane ciągle lub pulsacyjne. Nadmuch może być również opóźniony, dzięki niezwykle wytrzymałym materiałom użytym do budowy komory spalania. System ten oraz specjalna izolacja termiczna o grubości 10 cm, zapobiegają spadkom temperatury po wprowadzeniu wózka z pieczywem. Drzwi są również solidnie izolowane i oszklone na całej długości. Piec obrotowy posiada hak lub podnośnik obrotowy, na którym załadowany wózek obraca się. Wózki mogą być wprowadzane przy obrocie 180°. Skraca to czas załadunku i zapobiega stratom energii przy otwartych drzwiach. Podnośnik unosi i stawia łagodnie wózek, co zapobiega wstrząsom delikatnych wypieków i pękaniu rozgrzanych kólek przy wyjeździe wózkiem. Jest on wyposażony w samosmarujące łożyska odporne na wysoką temperaturę i sprzęgło samoregulujące. Nowoczesne piece obrotowe posiadają cyfrowy panel sterujący w większości dotykowy, który umożliwia wybór parametrów wypieku przez dotyk zaprogramowanego programu znajdujących się w pamięci mikroprocesora. Piece obrotowe wykorzystywane są przeważnie do wypieku pieczywa pszennego ale mają zastosowanie do wszystkich asortymentów piekarniczo-cukierniczych.

Integralnym wyposażeniem wszystkich pieców obrotowych są wózki wypiekowe.

Rys. 10 Przykładowy model pieca



Rys. 11 Przykładowy model wózka wypiekowego

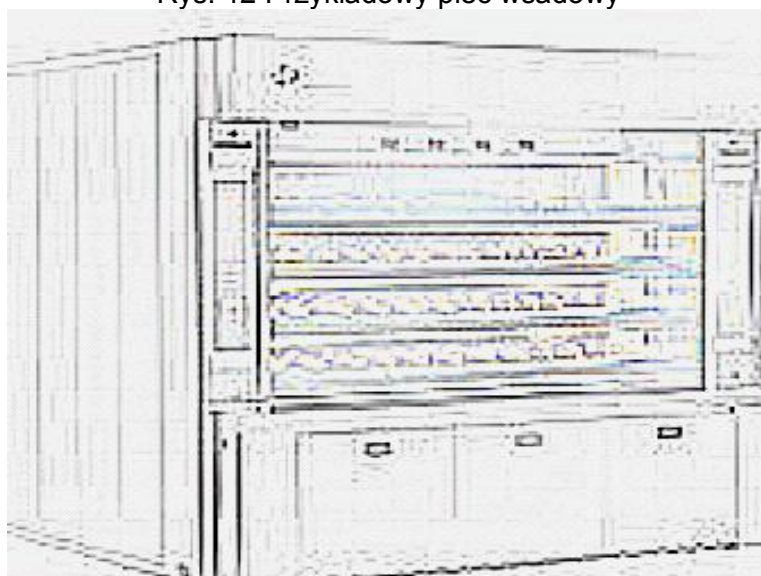


Człowiek - najlepsza inwestycja

Piece wsadowe (wsadowe elektryczne, rurowe gazowe lub olejowe, modułowe, konwekcyjne i inne). W każdym zakładzie piekarniczo-cukierniczym można spotkać piec wsadowy. Różnią się one wielkością komory wypiekowej podawaną w metrach i technologią ogrzewania komór wypiekowych. Podziału pieców można dokonać ze względu na:

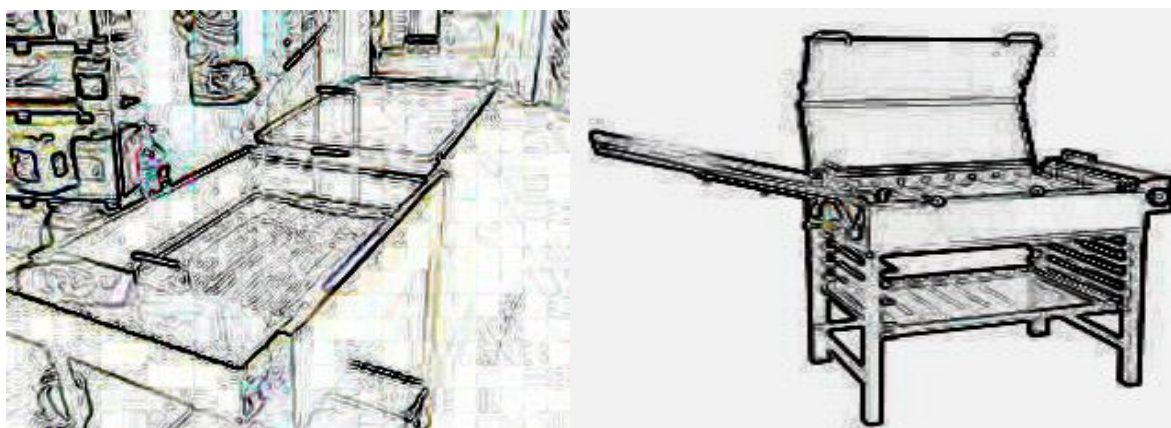
- Sposób pracy: piece o działaniu ciągłym i piece o działaniu okresowym.
- Rodzaj trzonu: piece bez trzonowe i piece trzonowe z trzonem nieruchomym czyli wsadowe, z trzonem ruchomym, wciągowe i taśmowe

Rys. 12 Przykładowy piec wsadowy



Smażalniki różnią się wielkością i dodatkowym wyposażeniem, ale zasada działania jest taka sama rozgrzanie tłuszczu następuje przy pomocy grzałek. Służą do smażenia pączków, faworków itp. proces smażenia w niektórych modelach jest w pełni zautomatyzowany.

Rys. 13 Smażalniki



Człowiek - najlepsza inwestycja

Krajalnice do chleba. Rozwiązania stosowane w krajalnicach dają wielkie możliwości konfiguracji urządzenia. Wydajność maszyn pod względem krojenia pieczywa uzależniona jest od modelu i znajduje bezpośrednie przełożenie na wydajność takiego urządzenia. Są one wyposażone w rozmaitego typu noże, różni się trzy podstawowe modele krajalnicy. Krajalnica z nożem rotacyjnym pozwalają na krojenie wszelkiego rodzaju pieczywa począwszy od chlebów pszennych aż do chlebów ciężkich takich jak chleb pełnoziarnisty, razowy itp.

W krajalnicach rotacyjnych występuje jeden nóż tnący, który kroi chleb na pojedyncze kromki. Krojony chleb przesuwany jest w specjalnej rynnie za pomocą urządzenia popychającego. Sterowanie krajalnicy odbywa się za pomocą panelu sterowniczego, który pozwala na ustawienie ilości i grubości kromek pieczywa oraz rodzaju krojonego chleba.

Krajalnica z nożami listowymi najczęściej używana w piekarniach jako urządzenie proste w budowie i niezawodne pod względem technicznym. Zbudowane jako krajalnice trakowe z prostymi nożami taśmowymi w ilości 30 sztuk wykonanych ze stali nierdzewnej zamocowanymi szeregowo w ramie górnej i dolnej. Krojenie odbywa się przez podanie pieczywa bezpośrednio do urządzenia lub za pomocą ruchomego stołu podawczego.

Krajalnice z nożami listowymi dzielimy na dwie grupy pod względem usytuowania noży tnących na krajalnice krojące pionowo i poziomo. Krajalnice pionowe rys.14 produkowane są jako automatyczne i półautomatyczne natomiast krajalnice poziome rys.15 tylko jako półautomatyczne.

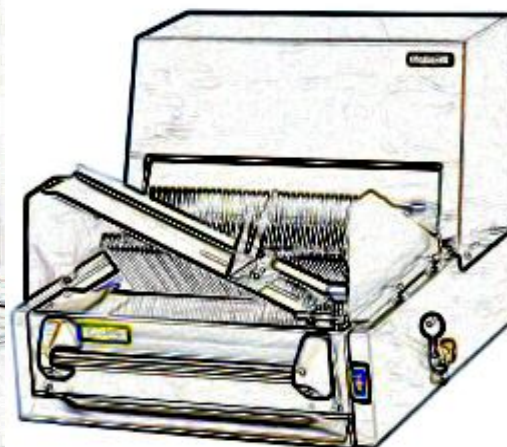
Krajalnice z nożami w postaci taśmy decydującej o ilości i jakości krojenia, wykonane ze stali węglo-chromowo-wanadowej. Krajalnice tego typu posiadają skomplikowaną budowę wyposażone w automatyczny podajnik chleba i pneumatyczny otwieracz torebek foliowych. W procesie krojenia uczestniczy około 30 sztuk noży krojących jednocześnie.

Krajalnice z nożami taśmowymi

Rys.14



Rys.15





Człowiek - najlepsza inwestycja

Praktyczne wytyczne dla praktykantów i praktykantek odnośnie higieny pracy w zakładzie piekarniczo-cukierniczym

Podstawowym obowiązkiem w przedsiębiorstwie piekarniczo-cukierniczym jest zapewnienie właściwych wymogów sanitarnych na wszystkich etapach produkcji i dystrybucji swoich produktów w trosce o zdrowie konsumentów.

Branża spożywcza zajmująca się przetwórstwem spożywczym, musi zidentyfikować każdy krytyczny punkt w procesie produkcji w odniesieniu do bezpieczeństwa żywności i stosować się do nich. W świetle obowiązujących w kraju i UE regulacji prawnych każdy producent żywności jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo i jakość zdrowotną produkowanych wyrobów. Wyroby te w szczególności powinny zaspokajać oczekiwania konsumentów nie tylko odnośnie cech sensorycznych, lecz także spełniać wszelkie kryteria jakości zdrowotnej. W zakładzie produkcyjnym przetwórstwa i obrotu żywnością powinny być stworzone i przestrzegane warunki gwarantujące wyprodukowanie zdrowego, bezpiecznego i jak najlepszego z punktu widzenia cech organoleptycznych środka spożywczego. Warunki te związane są przede wszystkim z przestrzeganiem podstawowych zasad higieny i powinny być zapewnione podczas całego procesu produkcyjnego od przyjęcia surowców do produkcji poprzez poszczególne etapy obróbki technologicznej aż do momentu ekspedycji gotowych wyrobów. Podstawowe wymagania określają przepisy higieniczno-sanitarne dla produkcji w przetwórstwie żywności - zasady **Dobrej Praktyki Higienicznej - GHP** oraz **Dobrej Praktyki Produkcyjnej – GMP**.

DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA **(Goo Manufacturing Practice, GMP)**

Dobra praktyka produkcyjna obejmuje kontrolę wszystkich etapów procesu produkcji takich jak:

1. zaopatrzenie w surowce do produkcji
2. magazynowanie surowców
3. produkcja żywności
4. pakowanie i znakowanie produktów
5. składowanie i dystrybucja żywności

Nadrzędną zasadą GMP jest wykluczenie z procesów produkcji wszelkich działań przypadkowych i kontrole procesów produkcyjnych według ściśle określonych instrukcji i procedur. Instrukcje i procedury określają szczegółowo każdą z wykonywanych czynności w przebiegu całego procesu wytwarzania produktów.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Poprawna dokumentacja i przestrzeganie GMP pozwala na uniknięcie wszystkich sytuacji groźących zanieczyszczeniem produktów przez:

- szkodliwą mikroflorę (salmonella, pleśnie, E coli)
- zanieczyszczenia chemiczne (pozostałości środków dezynfekujących)
- zanieczyszczenia fizyczne (np. papier, sznurek, drut, gwóźdź itp.)

System GMP zapewnia:

- należytą kontrolę systemu technicznego i sanitarnego pomieszczeń
- kontrolę urządzeń produkcyjnych i kontrolnych
- odtworzenie całego procesu produkcyjnego w przedsiębiorstwie w przypadku błędów technologicznych, reklamacji itp.
- możliwość ciągłej analizy procesów technologicznych
- nadzór osób odpowiedzialnych za wykonanie procesów produkcyjnych

Dobra Praktyka Higieniczna

(Good Hygiene Practice GHP)

Dobra Praktyka Higieniczna obejmuje procedury i instrukcje służące do zapewnienia żywności właściwej jakości zdrowotnej i dotyczą aspektów higienicznych. Dobra Praktyka Higieniczna jest obowiązkowym narzędziem utrzymania czystości i porządku oraz samokontroli zakładu produkcyjnego.

W zależności od wielkości zakładu produkcyjnego zalecane jest tworzenie jednej bądź wielu Ksiąg Higieny lub stworzenie księgi ogólnej i szczegółowych ksiąg działowych. Główną zasadą tworzenia dokumentacji jest jej przejrzystość.

Procedury i instrukcje określają w szczególności:

- częstotliwość, czas mycia i dezynfekcji pomieszczeń produkcyjnych
- częstotliwość oraz zakres szkoleń pracowników z zakresu GHP
- częstotliwość, instrukcje mycia urządzeń produkcyjnych higienę pracowników

Utrzymywanie wysokiego poziomu czystości i higieny jest podstawowym obowiązkiem osób zatrudnionych przy produkcji w zakładzie. Każdy praktykant i praktykantka programu praktyk powinni znać i stosować zasady bezpiecznego i higienicznego postępowania w produkcji żywności. Niniejsza instrukcja stanowi zbiór podstawowych reguł mających zastosowanie w utrzymaniu odpowiedniego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

W ostatnich latach obserwuje się wzrost liczby zatruc pokarmowych. Wiele przypadków nie jest zgłaszanych przez konsumentów z uwagi na umiarkowane objawy bądź podejrzenia niestrawności. W przypadku osób starszych, małych dzieci oraz osób osłabionych na skutek innych chorób zatrucie pokarmowe może być powodem bardzo groźnych



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

objawów mogących prowadzić nawet do śmierci.

Do najczęściej występujących przyczyn zatruc pokarmowych należą:

- zakażone ręce pracowników.
- używanie w produkcji brudnych narzędzi.
- zanieczyszczone surowce i półprodukty.
- nieprzestrzeganie zasad GMP/GHP.
- pakowanie i spedycja produktów.
- zanieczyszczenie w transporcie produktów do dystrybucji.

Zagrożenia mikrobiologiczne w żywności

Głównym zagrożeniem zdrowotnym przy produkcji żywności są bakterie chorobotwórcze. Bakterie są organizmami mikroskopijnych rozmiarów niewidocznymi gołym okiem. Występują wszędzie: na skórze i wewnątrz organizmu człowieka, w wodzie, ziemi i w powietrzu. Stosunkowo niewielka grupa mikroorganizmów jest odpowiedzialna za powodowanie zatruc i zakażeń pokarmowych. Do najczęściej opisywanych źródeł skażenia bakteriami chorobotwórczymi należą:

- bakterie znajdujące się na skórze, w jamie ustnej, nosie oraz jelitach człowieka; żywność może zostać skażona tymi bakteriami podczas kaszlu, kichania, czy też niezachowania należytej higieny rąk.
- owady przenoszące na swoim ciele bakterie chorobotwórcze.
- szczury i myszy roznoszące zarazki poprzez pozostawianie swoich odchodów.
- odpady żywnościowe i resztki żywności pozostawione przez dłuższy czas w temperaturze pokojowej sprzyjają namnożeniu się drobnoustrojów chorobotwórczych.
- kurz i brud gromadzący bakterie z powietrza.

Aby doszło do zatrucia pokarmowego w żywności musi znajdować się odpowiednia duża liczba mikroorganizmów w tzw. dawce infekcyjnej. Przyjmuje się, że dawka ta wynosi od 100.000 do 1.000.000.000 bakterii w 1g żywności. Zależy to od rodzaju bakterii jak również stanu zdrowia konsumenta i jego indywidualnej odporności. Uzyskanie takiej liczby bakterii w żywności wymaga zapewnienia odpowiednich warunków dla ich namnożenia w produkcie żywnościowym przed jego spożyciem. Najlepszą temperaturą dla rozwoju bakterii chorobotwórczych jest temperatura wnętrza ludzkiego organizmu. Większość bakterii może się namnażać w zakresie temperatur od 5 – 63°C. W związku z powyższym celem zabezpieczenia żywności przed rozwojem znajdujących się w niej mikroorganizmów żywność powinna być przechowywana poniżej 5°C lub powyżej 63°C. W temperaturze poniżej 5°C większość bakterii nie rozwija się; temperatura powyżej 63°C jest dla większości bakterii chorobotwórczych zabójcza. Bakterie chorobotwórcze w sprzyjających warunkach (odpowiednia temperatura, obecność wody i substancji odżywczych) mogą podwoić swoją ilość w ciągu 10 minut, dlatego tak bardzo istotne jest przechowywanie surowców i gotowych produktów wysokiego ryzyka w warunkach chłodniczych.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Żywność wysokiego ryzyka to produkty spożywcze przeznaczone do bezpośredniego spożycia bez dodatkowej obróbki cieplnej, które ze względu na swój skład stwarzają korzystne warunki do rozwoju bakterii chorobotwórczych. Produkty takie nie powinny być przechowywane razem z nieprzetworzonymi produktami. Należy pamiętać o stosowaniu oddzielnych narzędzi do obróbki surowych i gotowych produktów. W przypadku niemożności zastosowania takiego rozwiązania trzeba zapewnić mycie i dezynfekcję sprzętu po każdym użyciu.

Zabezpieczenie przed zakażeniem żywności podczas produkcji

1. *nie używaj brudnego i uszkodzonego sprzętu podczas produkcji.*
2. *myj i dezynfekuj wszystkie powierzchnie mające bezpośredni kontakt z żywnością w czasie produkcji.*
3. *ogranicz dotykanie gotowych produktów żywnościowych rękoma do niezbędnego minimum.*
4. *na wszystkich etapach produkcji i dystrybucji należy zachować odpowiednie warunki higieniczne.*
5. *rozdziel sprzęt służący do obróbki surowców i wyrobów gotowych do spożycia (gdy nie jest to możliwe, myj i dezynfekuj sprzęt po każdym użyciu).*
6. *zabezpiecz żywność przed dostępem owadów, gryzoni, poprzez przechowywanie ich w odpowiednich pojemnikach podczas transport i dystrybucji.*
7. *umyj ręce przed rozpoczęciem pracy i po jej zakończeniu, po skorzystaniu z toalety i w każdym przypadku podejrzenia ich zakażenia (kaszel, jedzenie, itp.)*
8. *usuwaj odpady produkcyjne i żywnościowe z pomieszczeń*
9. *produkcyjnych na bieżąco.*

Zabezpieczenie przed zakażeniem gotowych produktów

- *przechowuj żywność wysokiego ryzyka w temperaturze poniżej 5°C*
- *ogranicz czas przechowywania gotowych produktów w temperaturze otoczenia do minimum*
- *gotowe produkty szczególnie cukiernicze na bazie kremów przechowuj w komorach chłodniczych*

Każdy/a praktykant/praktykantka podczas praktyk w produkcji żywności, ma obowiązek dbałości o najwyższy poziom higieny. Pozwoli to zapobiec różnym skażeniom, które mogą być przyczyną zatrucia pokarmowego. Dlatego też w przypadku wystąpienia jakichkolwiek schorzeń lub infekcji mogących mieć wpływ na bezpieczeństwo żywności należy zgłaszać takie przypadki opiekunom praktyk, a praktykant/ka winien/na być odsunięty/a od pracy w bezpośrednim kontakcie z żywnością do czasu całkowitego wyzdrowienia.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Z uwagi na fakt, iż ręce stanowią główny nośnik skażeń mikrobiologicznych, wymagają one szczególnej dbałości. Ręce powinny być myte regularnie podczas pracy z żywnością, a w szczególności w następujących przypadkach:

- po skorzystaniu z toalety
- przed rozpoczęciem pracy z żywnością
- przy przejściu od pracy na innym dziale produkcji
- po spożyciu posiłku
- po kontakcie z włosami, nosem, ustami (kichanie, kaszel itp.)
- po kontakcie z odpadami w procesie produkcji
- po pracy z surowymi jajami podczas produkcji

Zachowanie wysokiej higieny rąk wymaga wyposażenia zakładu w odpowiednią liczbę dobrze wyposażonych umywalk – w mydło, środek dezynfekujący, ręczniki papierowe lub suszarki, dostęp do ciepłej i zimnej bieżącej wody.

Innym problemem higienicznym są zranienia rąk, które stanowią idealne miejsca dla rozwoju bakterii chorobotwórczych. W celu zabezpieczenia przed skażeniem żywności nawet najmniejsze zranienia powinny być zabezpieczone wodoodpornym plastrem. Zalecane jest, aby opatrunek miał intensywny kolor, wówczas będzie mógł być łatwo dostrzeżony w przypadku dostania się do żywności. Dobrym rozwiązaniem w takich sytuacjach jest używanie rękawiczek jednorazowych przy pracy z żywnością; jednak pamiętać trzeba, iż powinny być one traktowane tak samo jak ręce.

Podczas pracy z żywnością zabronione jest noszenie wszelkiego rodzaju ozdób takich jak pierścionki, bransoletki, zegarki, łańcuszki kolczyki czy klipsy. Biżuteria taka może się dostać do żywności i zawsze może stanowić źródło dodatkowych skażeń mikrobiologicznych.

Palenie tytoniu w zakładzie podczas produkcji jest prawnie zabronione. Nieprzestrzeganie tego zakazu może nie tylko spowodować dostanie się do żywności popiołu czy niedopałków, ale może stanowić istotną przyczynę skażenia żywności. Podczas palenia dotyka się ust, może wystąpić kaszel, co zawsze prowadzi do skażenia rąk, a następnie żywności. Wymagania prawne stanowią, iż podczas pracy z żywnością należy nosić odzież ochronną najlepiej koloru białego, obuwie ochronną czepek lub siatkę zasłaniającą włosy, rękawiczki jednorazowego użytku jeśli zachodzi taka potrzeba.

Pomieszczenia magazynów suchych służących do składowania surowców powinny być utrzymane w dobrym stanie technicznym: czyste, wentylowane, zabezpieczone przed dostępem owadów i zwierząt. Żywność należy przechowywać ponad poziomem podłogi w celu ułatwienia sprzątania. Jakikolwiek zanieczyszczenia powinny być niezwłocznie usuwane. Surowce wysokiego ryzyka w przypadku skażenia bakteriami chorobotwórczymi stanowią doskonałe środowisko rozwoju. Przechowywanie w warunkach chłodniczych skutecznie ogranicza możliwość namnożenia się drobnoustrojów. Podczas przechowywania w warunkach chłodniczych należy zwrócić szczególną uwagę na następujące zasady:

- temperatura w chłodziarkach powinna wynosić od 1 – 4°C
- przynajmniej raz dziennie należy sprawdzać temperaturę w urządzeniach chłodniczych
- chłodziarki powinny być regularnie odmrażane i czyszczone
- stosowanie rotacji towarów według kolejności



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Generalną zasadą jest oddzielne przechowywanie surowców przygotowanych do produkcji a gotowych produktów wysokiego ryzyka. Zaleca się przechowywanie w oddzielnych chłodziarkach. W każdym przypadku surowce do produkcji powinny być dodatkowo chronione poprzez odpowiednie opakowanie (zafoliowanie lub opakowanie).

Podczas pracy z żywnością należy zwracać szczególną uwagę na zabezpieczenie przed skażeniem oraz namnożeniem mikroorganizmów. Produkcja w przedsiębiorstwie piekarniczo-cukierniczym powinna odbywać się w oddzielnych zakładach. Gdy nie jest to możliwe należy zawsze wydzielić oddzielne miejsca (stanowiska). Sprzęt używany w produkcji powinien być dokładnie umyty i zdezynfekowany przed rozpoczęciem pracy. Czas przetrzymywania żywności w temperaturze otoczenia winien być ograniczony to niezbędnego minimum. Wymaga to starannego zaplanowania czynności podczas produkcji i podziału zadań. Tam, gdzie jest to tylko możliwe należy używać sprzętu w celu zminimalizowania bezpośredniego kontaktu z rękami.

Celem procesu mycia jest usunięcie resztek żywności, kurzu i tłuszczu ze wszystkich powierzchni obszaru produkcyjnego. W celu zachowania skuteczności tych procesów powinno być wcześniejsze ich zaplanowanie. Plan powinien zawierać: wykaz miejsc wraz z częstotliwością ich mycia i dezynfekcji, stosowane środki chemiczne, metody oraz osoby odpowiedzialne za wykonanie. Szczególnej uwadze podlegają powierzchnie robocze, maszyny i urządzenia uczestniczące w procesie produkcji, które powinny być myte i dezynfekowane na bieżąco.

Odpady powstające podczas produkcji żywności powinny być składowane w zamykanych pojemnikach lub workach foliowych. Istotne jest regularne usuwanie odpadów z obszarów produkcyjnych. Składowanie odpadów winno odbywać się w wydzielonych pomieszczeniach (strefach) ściśle odizolowanych od miejsc przygotowywania żywności. Pojemniki na odpady powinny być regularnie opróżniane i myte. Podczas składowania odpadów należy zwrócić uwagę na zabezpieczenie ich przed dostępem owadów i gryzoni.

Zapewnienie skutecznej ochrony przed szkodnikami wymaga dokonywania regularnych obserwacji stanu pomieszczeń i składowanej żywności. Należy usuwać wszelką żywność wykazującą ślady obecności i żerowania szkodników. W pomieszczeniach produkcyjnych i w otoczeniu zakładu zaleca się instalowanie systemów monitorowania obecności owadów biegających i gryzoni. Do walki ze szkodnikami zaleca się wynajęcie specjalistycznej firmy dezynfekcyjno-deratyzacyjnej.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Instrukcja mycia rąk

Przed przystąpieniem do higienicznego mycia rąk należy zdjąć biżuterię. Mycie rąk powinno trwać około 30 sekund i składać się (wg Techniki Ayliffe'a) z następujących, powtarzanych w pięciu ruchach "tam i z powrotem" etapów:

- namoczenie rąk pod strumieniem wody;
- namydlenie;
- mycie jednej ręki przy pomocy drugiej;
- nacieranie tylnej powierzchni lewej ręki ręką prawą, a następnie zmiana;
- nacieranie opuszków prawej ręki lewą dłonią, a następnie zmiana;
- umycie przestrzeni międzypalcowych;
- umycie kciuków obu rąk;
- rozprowadzenie mydła po obu nadgarstkach i umycie ich;
- opłukanie obu dłoni;
- dobre osuszenie obydwu rąk jednorazowym ręcznikiem papierowym. Jeśli wyptyw wody nie jest uruchamiany automatycznie, kran należy zakręcać przez papierowy ręcznik (eliminuje to ponowne zakażenie umytych dłoni).

Instrukcja dezynfekcji rąk

Z dozownika umieszczonego na ścianie należy pobrać odpowiednią ilość środka dezynfekującego. Następnie wcierać środek dezynfekujący zgodnie z podaną poniżej techniką przez ok. 30 sekund, aż do momentu wyschnięcia skóry (jeżeli producent nie zaleca spłukiwania wodą środka dezynfekującego). Spłukać ciepłą wodą (jeżeli tak zaleca producent środka dezynfekującego). Ręce osuszyć ręcznikiem jednorazowym papierowym lub suszarką. Zużyty ręcznik umieścić w pojemniku pod umywalką- **NIE DOTYKAĆ RĘKOMA POJEMNIKA**

Opracowanie:

Ekspertka piekarstwa Marcin Jagalla

Ekspert cukiernictwa Andrzej Rytlewski

Ekspert wiodący Mirosław Rynduch



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Instrukcja wypełniania dzienniczka praktyk

Realizacji praktyki powinno towarzyszyć codzienne wypełnianie Dziennika Praktyk.

Każdego dnia praktykant/ka musi opisać przebieg praktyki podając datę i godziny wykonywanych czynności i zrealizowanych zadań, projektów, itp. W kolumnie opatrzonej nagłówkiem „**Wnioski dotyczące przebiegu praktyk**” można zamieszczać swoje uwagi i spostrzeżenia. To samo może zrobić Opiekun/ka Praktyk.

I strona tytułowa: Podano w niej imię i nazwisko uczestnika/uczestniczki, dane jednostki, w której odbyła się praktyka, dane osobowe opiekuna, czas i miejsce odbywania praktyk.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Doskonalenie „Chlebem Powszedni” Nauczyciela Zawodu DZIENNIK PRAKTYK

I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Dane osobowe

1.1. Imię i nazwisko

.....

2. Dane identyfikujące jednostkę, w której odbyła się praktyka

2.1. Nazwa jednostki

.....

2.2. Adres jednostki

.....

3. Opiekunowie praktyk



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

I. Jak wypełnić kartę praktyk?

Na kolejnych stronach przedstawiono Karty Praktyk na kolejnych 10 dni.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

TYDZIEŃ PIERWSZY – Praktyka w zakładzie piekarniczym.

Dzień 1

ZAKRES TEMATYCZNY DNIA

1. Zapoznanie się z właścicielem, kierownictwem oraz opiekunami.
2. Szkolenie BHP na zakładzie, zapoznanie z zasadami GMP/GHP
3. Poznanie organizacji pracy w zakładzie piekarniczym, specyfika produkcji, oferta handlowa, sieć dystrybucji
4. Szkolenie stanowiskowe obsługi maszyn i urządzeń na poszczególnych stanowiskach produkcyjnych
5. Obserwacja i uczestnictwo w poszczególnych etapach produkcyjnych.
6. Wizyta w sklepach firmowych, ocena i uwagi na temat ekspozycji produktów piekarniczych.

Data / Godzina	Opis czynności praktyki	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3

.....

Podpis uczestnika/uczestniczki

.....

Podpis opiekuna/ki praktyk

www.doskonaleniechlebem.pl
biuro@doskonaleniechlebem.pl



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

1. W rubryce **data/godzina**

Należy rozpisać ręcznie harmonogram godzinowy w porozumieniu z Opiekunami Praktyk (uwzględniając ustawowe przerwy) oraz zakres planowanych w tym dniu działań. Wraz z ustawowymi dwoma przerwami musi być równy 8 godzinom roboczym

Należy wpisać niebieskim długopisem datę oraz godzinę wykonywania poszczególnych czynności

2. W rubryce **opis czynności praktyki:**

Szczegółowy opis czynności, wyodrębniony na każdy dzień praktyki został zamieszczony w niniejszym Przewodniku na stronie 13-14.

3. W rubryce **wnioski dotyczące przebiegu praktyk :**

zamieszczają Państwo po każdym dniu praktyki swoje opinie czy spostrzeżenia

Praktykant/praktykantka podpisuje się niebieskim długopisem.

Każdego dnia praktykant/praktykantka powinien również dokonać krótkiej **autoewaluacji**. W tym celu należy wypełnić **tabelę autoewaluacyjną** i na bieżąco zastanawiać się jakie nowe umiejętności/wiedza zostały zdobyte, w jaki sposób można je wykorzystać w swojej praktyce edukacyjnej. Tabela autoewaluacyjna zawiera również rubrykę, w której można wpisać dodatkowe refleksje, uwagi potrzeby czy pytania.

KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

 UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

AUTOEWALUACJA

Dzień 1

Nowa wiedza i umiejętności, które dzisiaj zdobyłam/em	
Możliwości ich wykorzystania w praktyce edukacyjnej	

4. Każdy dzień praktyki musi być poświadczony podpisem praktykantki/a oraz podpisem Opiekuna Praktyk.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

5. KONIECZNIE zadbać by:

- pod koniec praktyki Ekspert Kluczowy wystawił w Dzienniku Praktyk swoją opinię;
- uzyskać potwierdzenie odbycia praktyki w od Opiekuna Praktyk.

UWAGA:

Niezwykle istotne jest poświęcanie szczególnej uwagi (pogłębiona refleksja) w Dzienniczkach Praktyk możliwościom i barierom implementacji zdobywanej wiedzy i doświadczeń w rzeczywistość szkolną, wraz z propozycjami ewentualnych modyfikacji praktycznego doskonalenia w przedsiębiorstwach w kierunku zbliżania oferowanych w ich trakcie kompetencji do warunków szkolnych (w dialogu z wymogami rynku i potrzebami pracodawców).

AUTOEWALUACJA	Dni 1-5
<p>Implementacja wiedzy i umiejętności zdobytych i pogłębionych w trakcie 5 dni praktyki w rzeczywistość pracy dydaktycznej w szkole:</p> <p>MOŻLIWOŚCI / SZANSE</p>	
<p>Implementacja wiedzy i umiejętności zdobytych i pogłębionych w trakcie 5 dni praktyki w rzeczywistość pracy dydaktycznej w szkole:</p> <p>OGRANICZENIA</p>	
<p>PROPOZYCJE ZMIAN programu praktyk w kierunku zwiększenia możliwości (i minimalizacji ograniczeń) implementacji zdobytych wiedzy i umiejętności w codzienność zawodową pracy w szkole</p>	

Tabela Autoewaluacja Dni 1-5 znajduje się w Dzienniczku Praktyk dwukrotnie: po zakończeniu pierwszego i drugiego tygodnia praktyk. Prosimy o zapisanie opinii dotyczące możliwości i ograniczeń implementacji zdobytych w trakcie praktyk wiedzy i umiejętności w codzienną pracę dydaktyczną w szkołach zawodowych, w których Państwo uczyicie. Uwagi te zostaną wzbogacone również o propozycje dotyczące modyfikacji programu praktyk w kierunku optymalizacji możliwości implementacji zdobywanej wiedzy i umiejętności w rzeczywistość praktycznej nauki zawodu w szkołach zawodowych o profilach kształcenia objętych działaniami Projektu.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

II. Jak wypełnić kolejne strony Dziennika Praktyk ?

Na kolejnych stronach dziennika znajduje się tabela



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Informacje o przeprowadzonych kontrolach, wizytacjach, monitoringu praktyk		
Data kontroli (d-m-r)		
Godzina (hh:mm)		
Forma kontroli		
Temat kontroli		
Uprawniona Instytucja		
Kontrolujący Imię i nazwisko Stanowisko służbowe		

Gdyby praktyka była kontrolowana przez uprawnioną instytucję (np. Ośrodek Rozwoju Edukacji) obowiązkiem Opiekuna Praktyk jest dopilnowanie by kontrolujący wypełnił tą stronę.

Lista obecności

Lista powinna być codziennie podpisywana przez praktykanta/praktykantkę (**uwaga !!!** nie wolno jej podpisywać na kilka dni do przodu)

Po zakończeniu praktyk, na dole listy obecności podpisuje się **Ekspert Kluczowy**.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Kolejne strony to:

- Wykaz świadczeń udzielonych Uczestnikowi/Uczestniczce Projektu w zakresie noclegów wraz ze śniadaniem w miejscach odbywania praktyk.
- Wykaz świadczeń udzielonych Uczestnikowi/Uczestniczce Projektu w zakresie całodziennego wyżywienia.
- Wykaz świadczeń udzielonych Uczestnikowi/Uczestniczce Projektu w zakresie zwrotu kosztów dojazdu do miejsca odbywania praktyk.

Prosimy opiekunów praktyk by dopilnowali, aby wszystkie te dokumenty były podpisane czytelnie (imię i nazwisko) **niebieskim długopisem** przez praktykanta/praktykantki.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Doskonalenie „Chlebem Powszedni” Nauczyciela Zawodu DZIENNIK PRAKTYK

I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Dane osobowe

1.1. Imię i nazwisko

.....

2. Dane identyfikujące jednostkę, w której odbyła się praktyka

2.1. Nazwa jednostki

.....

2.2. Adres jednostki

.....

3. Opiekunowie praktyk

3.1. Imię i nazwisko Stanowisko/ funkcja

3.2. Imię i nazwisko Stanowisko/ funkcja

3.3. Imię i nazwisko Stanowisko/ funkcja

3.4. Imię i nazwisko Stanowisko/ funkcja

3.5. Imię i nazwisko Stanowisko/ funkcja

3.6. Imię i nazwisko Stanowisko/ funkcja

3.7. Imię i nazwisko Stanowisko/ funkcja

4. Okres trwania praktyki

4.1 Od.....do.....

Dziennik należy uzupełniać systematycznie po każdej czynności w cyklach dziennych. W tabeli „Opis czynności praktyki” należy wpisać rodzaj wykonywanej czynności, godziny jej wykonywania, ewentualne uwagi oraz uzupełnić podpis własny oraz opiekuna. W tabeli „Autoewaluacja” należy podsumować cały dzień wg zawartych w niej rubryk.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

TYDZIEŃ PIERWSZY – Praktyka w zakładzie piekarniczym.

Dzień 1

ZAKRES TEMATYCZNY DNIA

1. Zapoznanie się z właścicielem, kierownictwem oraz opiekunami.
2. Szkolenie BHP na zakładzie, zapoznanie z zasadami GMP/GHP
3. Poznanie organizacji pracy w zakładzie piekarniczym, specyfika produkcji, oferta handlowa, sieć dystrybucji
4. Szkolenie stanowiskowe obsługa maszyn i urządzeń na poszczególnych stanowiskach produkcyjnych
5. Obserwacja i uczestnictwo w poszczególnych etapach produkcyjnych.
6. Wizyta w sklepach firmowych, ocena i uwagi na temat ekspozycji produktów piekarniczych.

Data / Godzina	Opis czynności praktyki	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3

.....
Podpis uczestnika/uczestniczki

.....
Podpis opiekuna/ki praktyk



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

AUTOEWALUACJA

Dzień 1

<p>Nowa wiedza i umiejętności, które dzisiaj zdobyłam/em</p>	
<p>Możliwości ich wykorzystania w praktyce edukacyjnej</p>	



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Dzień 2

ZAKRES TEMATYCZNY DNIA

1. Pieczywo żytnie i rodzaje
2. Przygotowanie surowców do produkcji zgodnie z recepturą
3. Prowadzenie ciast żytnich metodą trzy fazową (żur, kwas, ciasto właściwe)
4. Obróbka ciast żytnich metoda rzemieślnicza.
5. Obsadzanie i wypiek pieczywa
6. Omówienie procesów technologicznych i błędów występujących podczas produkcji żurów i ciast piekarskich.

Data / Godzina	Opis czynności praktyki	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3

.....
Podpis uczestnika/uczestniczki

.....
Podpis opiekuna/ki praktyk



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

AUTOEWALUACJA

Dzień 2

<p>Nowa wiedza i umiejętności, które dzisiaj zdobyłam/em</p>	
<p>Możliwości ich wykorzystania w praktyce edukacyjnej</p>	



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Dzień 3

ZAKRES TEMATYCZNY DNIA

1. Pieczywo pszenno-żytnie mieszane rodzaje
2. Prowadzenie ciast mieszanych pszenno-żytnich metoda trzy fazowa – omówienie i produkcja (żur, ciasto właściwe)
3. Obróbka ciast mieszanych pszenno-żytnich
4. Obsadzanie i wypiek pieczywa
5. Ocena organoleptyczna wyprodukowanego pieczywa
6. Omówienie poszczególnych etapów produkcji błędów i uwag praktykantów związanych z produkcją na zakładzie.

Data / Godzina	Opis czynności praktyki	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3

.....
Podpis uczestnika/uczestniczki

.....
Podpis opiekuna/ki praktyk



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

AUTOEWALUACJA

Dzień 3

Nowa wiedza i umiejętności, które dzisiaj zdobyłam/em	
Możliwości ich wykorzystania w praktyce edukacyjnej	



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Dzień 4

ZAKRES TEMATYCZNY DNIA

1. Pieczywo pszenne zwykłe, wyborowe, półcukiernicze
2. Produkcja ciasta metoda jednofazowa
3. Obróbka pieczywa
3. Obsadzanie i wypiek pieczywa - ocena organoleptyczna produktów
4. Omówienie wad pieczywa powstałych w procesie produkcji i odpieku
5. Wnioski i uwagi do opiekunów z potrzebami praktykantów odnośnie potrzeby powtórzenia poszczególnych czynności produkcyjnych

Data / Godzina	Opis czynności praktyki	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3

.....
Podpis uczestnika/uczestniczki

.....
Podpis opiekuna/ki praktyk



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

AUTOEWALUACJA

Dzień 4

<p>Nowa wiedza i umiejętności, które dzisiaj zdobyłam/em</p>	
<p>Możliwości ich wykorzystania w praktyce edukacyjnej</p>	



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Dzień 5

ZAKRES TEMATYCZNY DNIA

1. Powtórzenie wszystkich procesów produkcyjnych z poprzednich dni
2. Przygotowanie ciast
3. Obróbka ciast
4. Procesy dojrzewania ciast w komorach garowniczych
5. Spedycja
6. Przygotowanie pieczywa do dystrybucji zgodnie z zamówieniem
7. Omówienie całego programu praktyk na piekarni i problemów związanych z doświadczeniem zdobytym podczas praktyki

Data / Godzina	Opis czynności praktyki	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3

.....
Podpis uczestnika/uczestniczki

.....
Podpis opiekuna/ki praktyk



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

AUTOEWALUACJA

Dzień 5

<p>Nowa wiedza i umiejętności, które dzisiaj zdobyłam/em</p>	
<p>Możliwości ich wykorzystania w praktyce edukacyjnej</p>	



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

AUTOEWALUACJA

Dni 1- 5

<p>Implementacja wiedzy i umiejętności zdobytych i pogłębionych w trakcie 5 dni praktyki w rzeczywistość pracy dydaktycznej w szkole:</p> <p>MOŻLIWOŚCI / SZANSE</p>	
<p>Implementacja wiedzy i umiejętności zdobytych i pogłębionych w trakcie 5 dni praktyki w rzeczywistość pracy dydaktycznej w szkole:</p> <p>OGRANICZENIA</p>	
<p>PROPOZYCJE ZMIAN programu praktyk w kierunku zwiększenia możliwości (i minimalizacji ograniczeń) implementacji zdobytych wiedzy i umiejętności w codzienność zawodową pracy w szkole</p>	



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

TYDZIEŃ DRUGI – Praktyka w zakładzie cukierniczym

Dzień 1

ZAKRES TEMATYCZNY DNIA

1. Szkolenie BHP na zakładzie, zapoznanie z zasadami GMP/GHP
2. Poznanie organizacji pracy w zakładzie cukierniczym, specyfika produkcji, oferta handlowa, sieć dystrybucji
-planowanie produkcji i obsługa programu w zakładzie
3. Wizyta w sklepach firmowych ocena i uwagi na temat ekspozycji produktów cukierniczych.

Data / Godzina	Opis czynności praktyki	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3

.....
Podpis uczestnika/uczestniczki

.....
Podpis opiekuna/ki praktyk



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

AUTOEWALUACJA

Dzień 1

Nowa wiedza i umiejętności, które dzisiaj zdobyłam/em	
Możliwości ich wykorzystania w praktyce edukacyjnej	



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Dzień 2

ZAKRES TEMATYCZNY DNIA

1. Szkolenie na temat organizacji pracy na poszczególnych stanowiskach
- omówienie zasad działania urządzeń i przygotowanie maszyn do pracy
2. Omówienie produkowanych towarów
3. Produkcja biszkoptu
4. Omówienie ewentualnych błędów przy wypieku

Data / Godzina	Opis czynności praktyki	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3

.....
Podpis uczestnika/uczestniczki

.....
Podpis opiekuna/ki praktyk



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

AUTOEWALUACJA

Dzień 2

<p>Nowa wiedza i umiejętności, które dzisiaj zdobyłam/em</p>	
<p>Możliwości ich wykorzystania w praktyce edukacyjnej</p>	



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Dzień 3

ZAKRES TEMATYCZNY DNIA

Szkolenie stanowiskowe:

- praca piecowego
- produkcja ciast drożdżowych
- produkcja bułek drożdżowych i nadziewanie kremem
- produkcja na cieście półfrancuskim

Data / Godzina	Opis czynności praktyki	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3

.....
Podpis uczestnika/uczestniczki

.....
Podpis opiekuna/ki praktyk



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

AUTOEWALUACJA

Dzień 3

<p>Nowa wiedza i umiejętności, które dzisiaj zdobyłam/em</p>	
<p>Możliwości ich wykorzystania w praktyce edukacyjnej</p>	



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Dzień 4

ZAKRES TEMATYCZNY DNIA

1. Szkolenie stanowiskowe
- produkcja ciast tzw. suchych (sernik, jabłecznik)
 - produkcja ciast tortowych
 - metody dekoracji ciast
 - produkcja tortów oraz dekoracja tortów
 - dekoracja tortów w stylu angielskim
 - zwijanie rolad

Data / Godzina	Opis czynności praktyki	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3

.....
Podpis uczestnika/uczestniczki

.....
Podpis opiekuna/ki praktyk



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

AUTOEWALUACJA

Dzień 4

<p>Nowa wiedza i umiejętności, które dzisiaj zdobyłam/em</p>	
<p>Możliwości ich wykorzystania w praktyce edukacyjnej</p>	



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Dzień 5

ZAKRES TEMATYCZNY DNIA

1. Przygotowanie gotowych wyrobów do dystrybucji
2. Podsumowanie wyników produkcji w cukierni
Panel dyskusyjny: walory wizualne towarów, walory smakowe - degustacje
3. Omówienie całego procesu technologicznego w cukierni podczas praktyk z poprzednich dni- wnioski i uwagi

Data / Godzina	Opis czynności praktyki	Wnioski dotyczące przebiegu praktyk
1	2	3

.....
Podpis uczestnika/uczestniczki

.....
Podpis opiekuna/ki praktyk



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

AUTOEWALUACJA

Dzień 5

<p>Nowa wiedza i umiejętności, które dzisiaj zdobyłam/em</p>	
<p>Możliwości ich wykorzystania w praktyce edukacyjnej</p>	



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

AUTOEWALUACJA

Dni 1- 5

<p>Implementacja wiedzy i umiejętności zdobytych i pogłębionych w trakcie 5 dni praktyki w rzeczywistość pracy dydaktycznej w szkole:</p> <p>MOŻLIWOŚCI / SZANSE</p>	
<p>Implementacja wiedzy i umiejętności zdobytych i pogłębionych w trakcie 5 dni praktyki w rzeczywistość pracy dydaktycznej w szkole:</p> <p>OGRANICZENIA</p>	
<p>PROPOZYCJE ZMIAN programu praktyk w kierunku zwiększenia możliwości (i minimalizacji ograniczeń) implementacji zdobytych wiedzy i umiejętności w codzienność zawodową pracy w szkole</p>	



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

POTWIERDZENIE ODBYCIA PRAKTYKI

Potwierdza się odbycie praktyki

przez.....

w okresie od dnia..... do dnia

pod kierunkiem..... obejmującej czynności opisane

w dzienniku praktyki.

.....
(*miejsowość i data*)

.....
(*imię i nazwisko oraz podpis osoby
reprezentującej jednostkę*)



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

Informacje o przeprowadzonych kontrolach, wizytacjach, monitoringu praktyk		
Data kontroli (d-m-r)		
Godzina (hh:mm)		
Forma kontroli		
Temat kontroli		
Uprawniona Instytucja		
Kontrolujący Imię i nazwisko Stanowisko służbowe		
Czytelny Podpis		



Człowiek - najlepsza inwestycja

Przewodnik realizacji praktyk dla Opiekunów/ek Praktyk

Stworzony przez ekspertów dziesięciodniowy program praktyk dotyka swoim zakresem zasadnicze obszary funkcjonowania przedsiębiorstw na rynku, ukazuje praktyczne aspekty oraz pozwala na zapoznanie się z rzeczywistymi przykładami i problemami. Daje to znakomitą okazję do konfrontacji wiedzy teoretycznej z praktyką stosowaną w przedsiębiorstwie piekarsko-cukierniczym, a co za tym idzie umożliwia nauczycielom i nauczycielkom poznanie i dysponowanie realnymi przykładami (studiami przypadków), które mogą wykorzystać w swojej codziennej pracy dydaktycznej.

Prosimy zatem **Opiekunów Praktyk** o ściśle i obowiązkowe realizowanie przygotowanego programu praktyk.

Prosimy Was drodzy **Opiekunowie** byście kierowali się przesłanką:

„Nauczymy Nauczycieli tego, czego byśmy oczekiwali od absolwenta technikum gastronomicznych”

Poniżej znajdziecie Państwo kilka wskazówek, pomocnych w realizacji praktyk.

PRZED PRAKTYKĄ

1. Opiekun/ka Praktyk powinni/y minimum na 3 dni przed rozpoczęciem praktyk otrzymać (drogą elektroniczną lub pocztą) „profil” praktykanta/tki:

- staż pracy w zawodzie,
- praca w przedsiębiorstwach piekarniczo-cukierniczych (tak/nie/jak długo/gdzie/na jakim stanowisku),
- zasoby (wiedza i umiejętności),
- dotychczasowy przebieg i formy doskonalenia zawodowego,



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

- oczekiwania i obawy względem praktyk,
 - sygnalizowane potrzeby i szczegółowo się z nim zapoznać.
2. Opiekunowie Praktyk – jeśli pełnią odpowiedzialną rolę w firmie i istnieje uzasadnione ryzyko, że mogą zostać w czasie trwania praktyk wzywani do swych służbowych obowiązków powinni/y z wyprzedzeniem wyznaczyć osobę przejmującą ich obowiązki, podczas ich nieobecności i poinformować o tym praktykantki/ów.
 3. Przed rozpoczęciem praktyk zadbać o przygotowanie miejsca pracy dla praktykanta/ki oraz przygotować niezbędne, „wyjściowe” materiały.
 4. Zapoznać się z programem praktyk, by rozplanować zadania i przygotować innych pracowników na kontakt oraz współpracę z praktykantem/praktykantką. Zwrócić uwagę na to, by osoby mające współpracować z praktykantem/praktykantką wiedziały kiedy i co mają robić.
 5. Przemysłać harmonogram praktyk i logistycznie go rozplanować w odniesieniu do środowiska firmy oraz – jeśli to możliwe – z uwzględnieniem indywidualnego profilu praktykantki/a.

W TRAKCIE PRAKTYK

1. Zapoznać praktykanta/praktykantkę z zasadami funkcjonowania w firmie, z regulaminami, z działami, biurem, pracownikami, etc.
2. Omówić kwestie organizacyjne (czas praktyki, stanowisko pracy, czas przerw, obowiązujący ubiór, reguły życia codziennego), sposób komunikowania się (przepływ informacji w firmie).
3. Ustalić zasady dokumentacji praktyki (robienie zdjęć, notatek, kręcenie filmów, robienie kopii dokumentów, etc.), zasady pobytu w przedsiębiorstwie.
4. Każdy dzień zaczynać od odprawy, na której można omówić plan dnia, kwestie organizacyjne z nim związane, omówić bieżące zadania do wykonania, etc.
5. Wprowadzić regułę podsumowania dnia, jako okazji do dzielenia się uwagami, spostrzeżeniami, wątpliwościami, udzielania informacji zwrotnej, systematyzowania zdobytej (pogłębionej) wiedzy i umiejętności, zadawania dodatkowych pytań przez praktykantki/ów.
6. Mieć czas dla praktykanta/praktykantki, a jeśli Opiekun Praktyk jest nieobecny/a czy zajęty/a – musi z wyprzedzeniem poinformować o tym Uczestnika/Uczestniczkę, wskazując jednocześnie osobę, która ją/jego zastępuje.
7. Należy pamiętać, że jednym z głównych czynników przesądzających o efektywności praktyk jest sprzyjająca atmosfera, współtworzona przez Opiekun Praktyk oraz pozostały personel bezpośrednio kontaktujący się z praktykantką/em. Dlatego bardzo ważne, by relacje te cechowała cierpliwość, wyrozumiałość, otwartość; by udzielać odpowiedzi na wszystkie zadane pytania,



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

by – w miarę możliwości – ponownie demonstrować i udzielać instruktarzu jeśli poprosi o to praktykantka/nt.

8. Nabywanie doświadczeń wspierać interesowaniem się efektami pracy praktykanta/ praktykantki, wykonywanymi przez niego/nią zadaniami. Można też zachęcić innych pracowników do takiej życzliwej postawy.

9. W trakcie udzielania informacji zwrotnej formułować ocenę/krytykę w sposób konstruktywny: mówić o zachowaniach, wiedzy danej osoby, a nie o osobie! - Lepšie jest mówienie w kategoriach możliwości, umiejętności – „umiesz, możesz, potrafisz”- niż właściwości – „jesteś”.

10. Komplementować (ważne by komplementowanie było oparte na faktach, uczciwe).

11. Okazywać życzliwość, wsparcie. Gdy praktykant/ka czegoś nie rozumie warto tłumaczyć/wyjaśniać problematyczne zagadnienia – bez podkreślania własnej wyższości.

Opracowanie:
Ekspertka dydaktyczna – Marta Doroba
Ekspert Wiodący – Mirosław Rynduch



Człowiek - najlepsza inwestycja

INSTRUKCJA GENDER

W ramach udzielania wsparcia w trakcie praktyk Opiekunowie/ki zobowiązani/e są do:

- a) przestrzegania zasad równości w traktowaniu bez względu na płeć praktykanta/ki,
- b) wyrównywania szans zawodowych praktykantek i praktykantów (poprzez wyrównywanie/optymalizację poziomów ich wiedzy i umiejętności).

1) Niedopuszczalne – bowiem naruszające godność osobistą praktykanta/ki a tym samym obniżające (poprzez dyskomfort psychiczny i społeczny) efektywność procesu doskonalenia w ramach praktyk - są jakiegokolwiek **komunikaty Opiekuna/ki związane z cielesnością (fizycznością)** praktykanta/ki.

2) **Takie same zadania i obowiązki** przydzielane muszą być zarówno praktykantkom jak i praktykantom. Jest to warunkiem wyrównywania szans zawodowych. Różnice w zakresie przydzielanych przez Opiekuna/kę prac i obowiązków mogą wynikać tylko i wyłącznie:

- a) z uzasadnionych przeszkód obiektywnych (losowych);
- b) subiektywnych ograniczeń, czyli predyspozycji, uwarunkowań psychofizycznych praktykanta/ki np. waga ciała, siła fizyczna, przebyte lub aktualne choroby i schorzenia, alergie, system wartości, etc.

3) **Nie stosować podwójnych standardów w ocenianiu** tych samych zadań wykonywanych przez nauczycielkę i nauczyciela.

Standardy i kryteria ocen muszą być czytelne i obowiązywać bez względu na płeć praktykanta/ki.

4) Należy wystrzegać się **przypisywania odgórnie innych** nauczycielkom a innych nauczycielom predyspozycji i zdolności/braków ze względu na płeć, a tym bardziej oczekiwania od nauczycielek i nauczycieli odmiennych zakresów i poziomów biegłości w określonych czynnościach w korelacji z ich płcią.

5) **Równo dzielić czas udzielanego wsparcia** (tłumaczenie, wyjaśnianie, prezentowanie) bez względu na płeć, chyba, że praktykant/ka potrzebuje silniejszego wsparcia ze względu na indywidualny poziom umiejętności czy zakres wiedzy/niewiedzy.

6) Gwarantować i przestrzegać równego prawa nauczycielek i nauczycieli odbywających praktyki **do zadawania pytań** (bez względu na stopień ich elementarności w odczuciu Opiekuna/nki) i udzielania na nie odpowiedzi, bez **narażania ich na komentarze zawierające stereotypy płci**.

7) Stereotypy takie nie mogą być również elementem ewaluowania i oceniania bieżących i końcowych postępów i osiągnięć praktykantów i praktykantek.

Opracowanie:
Ekspertka dydaktyczna – Marta Doroba