



WARSZTATY TECHNOLOGICZNE "WIELKIE PIERNICZENIE"

Tematyka: Techniki i technologie produkcji wyrobów na bazie ciast piernikowych.

1. Postanowienia ogólne

1.1. Działania w ramach imprezy „Wielkie Pierniczenie” (nazywanej dalej szkoleniem) mają formę warsztatów technologicznych oraz konkursu potwierdzającego poziom opanowania wiadomości i umiejętności nabytych przez uczestników warsztatów.

1.2. Organizatorem warsztatów i konkursu jest niezależna inicjatywa edukacyjna **Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego**.

1.3. Współorganizatorami są zakłady produkcyjne i handlowe udostępniające kadre i zaplecze surowcowe oraz Zespół Szkół nr 1 w Żorach udostępniający bazę lokalową i sprzęt produkcyjny konieczne do przeprowadzenia części warsztatowej i konkursowej.

1.4. **Uczestnicy nie ponoszą bezpośrednich kosztów uczestnictwa w szkoleniu.**

2. Cel szkolenia

2.1. Celem szkolenia jest:

- promocja zawodu cukiernik i piekarz wśród młodzieży,
- podnoszenie poziomu kwalifikacji zawodowych,
- pobudzanie i rozwijanie zainteresowań uczniów zawodem ciastkarz- piekarz,
- upowszechnianie wzorców etyki i kultury zawodowej,
- rozwijanie umiejętności zawodowych w zakresie produkcji nowego asortymentu wyrobów,
- wzbogacenie procesu dydaktycznego o innowacyjne formy,
- poszerzanie wiedzy uczniów zakresu teorii i praktyki zawodu,
- współpraca i wymiana doświadczeń w środowisku uczniów z różnych szkół,
- nawiązywanie współpracy między szkołami i placówkami kształcenia rzemieślniczego

3. Warunki uczestnictwa w szkoleniu

3.1. Uczestnikiem szkolenia może być każdy uczeń, kształcący się w zawodach ciastkarz i piekarz lub w zawodach pokrewnych.

3.2. Problematyka szkolenia obejmuje materiał nauczania z zakresu przedmiotów zawodowych programu nauczania szkoły zawodowej, obowiązującego dla zawodów cukiernik i piekarz.

3.2. Szkolenie ma charakter integracyjny i uwzględnia uczestnictwo uczniów niepełnosprawnych, których stopień niepełnosprawności nie wyklucza udziału w tego typu konkursach i olimpiadach przedmiotowych.

3.3. Szkolenie jest dwustopniowe. Uczestnicy biorą udział w profesjonalnych warsztatach technologicznych z zakresu produkcji ciasta, półproduktów, procesu formowania, wypieku oraz wykańczania wyrobów piernikowych. Kolejnym etapem jest udział w konkursie piernikarskim podczas którego uczestnicy szkolenia wytwarzają instalacje z ciasta piernikowego wg własnego, koncepcyjnego projektu.

4. Organizacja szkolenia

- 4.1. Za poziom merytoryczny i organizację szkolenia odpowiadają Organizatorzy.
- 4.2. Organizatorzy przygotowują plan warsztatów i ustalają metody pracy z uczniem, zabezpieczają bazę surowcową, lokal oraz maszyny i urządzenia produkcyjne.
- 4.3. W skład Komisji Oceniającej w części konkursowej szkolenia powołuje się mistrzów w zawodzie cukiernik i piekarz wybranych przez Organizatorów.
- 4.4. Przy ustalaniu zakresu merytorycznego poszczególnych części szkolenia, przedstawiciele Organizatora współpracują z przedstawicielami szkół i rzemiosła.

5. Organizatorzy szkolenia zapewniają:

- przygotowanie pomieszczeń do przeprowadzenia teoretycznej i praktycznej części warsztatów i konkursu,
- zapewnienie dla każdego zespołu uczestników indywidualnego stanowiska pracy,
- udostępnienie uczestnikom wybranych surowców i półproduktów
- udostępnienie uczestnikom wyposażenia technicznego w postaci maszyn i urządzeń produkcyjnych, oraz w ograniczonym zakresie drobnego podręcznego sprzętu produkcyjnego

6. Uczestnicy Konkursu zobowiązani są:

- posiadać własny drobny sprzęt produkcyjny (wałki, woreczki cukiernicze, zdobniki, noże, szpachelki itp.), wykorzystywane podczas części praktycznej warsztatów i konkursu,
- posiadać kompletny ubiór roboczy,

7. Zadania uczestników szkolenia

- 7.1. W szkoleniu biorą udział zespoły składające się z dwóch uczniów z jednej szkoły lub/i zakładu produkcyjnego.
- 7.2. Zakwalifikowanie się do udziału w szkoleniu jest jednoznaczne z deklaracją uczestnictwa w obu częściach szkolenia, czyli zarówno w warsztatach technologicznych jak i części konkursowej pod rygorem zwrotu kosztów szkolenia przez zespół uczestników.
- 7.3. Podczas warsztatów technologicznych uczestnicy poznają techniki i technologie pracy z ciastem piernikowym oraz metody wykonania konstrukcji na przykładzie domków piernikowych.
- 7.4. W kilkudniowym okresie poprzedzającym część konkursową zespoły uczestników zobowiązane są opracować własny, koncepcyjny projekt instalacji z ciasta piernikowego z wykorzystaniem udostępnionych przez Organizatorów komponentów.
- 7.5. Podczas części konkursowej zespoły uczestników wykonują od podstaw autorską instalację z wykorzystaniem wykonanych przez siebie szablonów. Praca podczas części konkursowej podlega ocenie przez Komisję Oceniającą.

8. Zasady oceny zadań konkursowych

- 8.1. W części konkursowej ocenie podlegają:
 - organizacja stanowiska pracy,
 - techniki wykonania wyrobów,
 - wykonanie elementów zdobniczych,
 - parametry i prezentacja wyrobów gotowych,
 - omówienie procesu wykonania i prezentacja (wystawka) prac

Informacje organizacyjne

1. Termin szkolenia 07 –14.12.2011.
2. Miejsce szkolenia: pracownia technologiczna MAMZ - Zespół Szkół nr 1 w Żorach, os. Księcia Władysława, 44-230 Żory,
3. Ogłoszenie wyników części konkursowej i wręczenie nagród nastąpi bezpośrednio po zakończeniu konkursu.

4. Wszyscy uczestnicy szkolenia otrzymają stosowne zaświadczenia o udziale w warsztatach technologicznych i dyplomy uczestnictwa w konkursie.
5. Organizatorzy zastrzegają sobie możliwość zmian w regulaminie, o których uczestnicy szkolenia zostaną niezwłocznie poinformowani.
6. Ze względu na ograniczenia związane z liczebnością grupy uczestniczącej w szkoleniu, Organizatorzy zastrzegają sobie możliwość odrzucenia wybranych zgłoszeń, o czy kandydaci zostaną niezwłocznie poinformowani.
7. Szczegółowe informacje o szkoleniu dostępne są na stronie internetowej w serwisie MAMZ www.mamz.za.pl
8. Nagrody dla uczestników:
 - dla wszystkich uczestników części konkursowej szkolenia przewiduje się drobne nagrody za uczestnictwo, oraz nagrody główne dla zwycięskiego zespołu
9. Zgłoszenia do konkursu
Uczestników konkursu zgłasza szkoła lub zakład praktyk. Zgłoszenia należy dokonać bezpośrednio u koordynatora konkursu osobiście, pocztą elektroniczną lub telefonicznie.

Koordynator: Szymon Konkol
Kontakt:
Mail: szymon.konkol@interia.pl
Tel. 607934216