Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego

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. **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 deklaracja 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 prezencja wyrobów gotowych,
- omówienie procesu wykonania i prezentacja (wystawka) prac

Informacje organizacyjne

1. Termin szkolenia 22 –29.11.2011.
2. Miejsce szkolenia: pracownia technologiczna MAMZ - Zespół Szkół nr 9 w Jastrzębiu – Zdroju, ul. 11 Listopada 4, Jastrzębie – Zdrój
3. Czas trwania części szkoleniowej i konkursowej: rozpoczęcie godz. 9.00, zakończenie godz. 14.00
4. Ogłoszenie wyników części konkursowej i wręczenie nagród nastąpi bezpośrednio po zakończeniu konkursu.
5. Wszyscy uczestnicy szkolenia otrzymają stosowne zaświadczenia o udziale w warsztatach technologicznych i dyplomy uczestnictwa w konkursie.
6. Organizatorzy zastrzegają sobie możliwość zmian w regulaminie, o których uczestnicy szkolenia zostaną niezwłocznie poinformowani.
7. Ze względu na ograniczenia związane z liczebnością grupy uczestniczącej w szkoleniu, Organizatorzy zastrzegają sobie możliwość odrzucenia wybranych zgłoszeń, o czym kandydaci zostaną niezwłocznie poinformowani.
8. Szczegółowe informacje o szkoleniu dostępne są na stronie internetowej w serwisie MAMZ www.mamz.pl
9. Zgłoszenia do konkursu:
Uczestników konkursu zgłasza szkoła lub zakład praktyk. Zgłoszenia należy dokonać bezpośrednio u koordynatora osobiście, pocztą elektroniczną lub telefonicznie.

Koordynator: Szymon Konkol
Kontakt:
Mail: szymon.konkol@gmail.com
Tel. 607934216