

Projekt

Współpraca w ramach branży spożywczej szansą na rozwój regionu

- zajęcia dla przyszłych technologów żywności

Zespół Szkół Spożywczych, Chemicznych i Ogólnokształcących w Jarosławiu od ubiegłego roku szkolnego realizuje projekt „Współpraca w ramach branży spożywczej szansą na rozwój regionu” w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, Priorytet II – Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie 2.15 Kształcenie i szkolenie zawodowe dostosowane do potrzeb zmieniającej się gospodarki, numer UDA-POWER.02.15.00-00-1009/20-00. Uczestnikami projektu są uczniowie klasy drugiej technikum technologii żywności oraz nauczyciele branży spożywczej.

W ramach projektu program nauczania dla zawodu technik technologii żywności został poszerzony o treści wykraczające poza podstawę programową m.in. mikrobiologię oraz bezpieczeństwo zdrowotne żywności. Technolodzy żywności cyklicznie realizują zajęcia warsztatowe w PWSW (Państwowej Wyższej Szkole Wschodnioeuropejskiej w Przemyślu). W ramach doskonalenia zawodowego również nauczyciele branży spożywczej będą uczestniczyć w zajęciach prowadzonych przez pracowników naukowych PWSW. Realizacja projektu to również wzbogacenie bazy dydaktycznej szkoły. Kwota 160 tys. złotych została przeznaczona na wyposażenie nowej pracowni mikrobiologicznej w urządzenia oraz sprzęt do analiz. W ramach projektu w nowej pracowni zajęcia dla uczniów poprowadzą m.in. przedstawiciele pracodawców.

W pracowniach zawodowych PWSW (Państwowej Wyższej Szkoły Wschodnioeuropejskiej w Przemyślu) odbyły się trzy z ośmiu zaplanowanych zajęć warsztatowych dla technologów żywności z klasy drugiej. W pracowni analizy chemicznej młodzież badała produkty spożywcze pod kątem ich zafałszowań. W pracowni mikrobiologii technolodzy prowadzili analizy mikrobiologiczne mleka i jego przetworów. W pracowni analizy sensorycznej każdy uczestnik projektu sprawdził swoją wrażliwość sensoryczną oraz dokonał wzorcowej oceny sensorycznej produktów spożywczych.

Teoria i praktyka pod okiem mistrzów to najlepszy sposób aby poszerzać umiejętności zawodowe oraz kształtować kompetencje niezbędne przyszłym technologom w dalszej edukacji oraz na rynku pracy.

Uczestnicy projektu - technolodzy żywności z klasy 2 serdecznie dziękują prowadzącym dr Magdalenie Marchel za warsztaty "Zafałszowania żywności", mgr inż. Kornelii Jaworskiej-Tomczyk za warsztaty „Analiza sensoryczna żywności”, prof. dr hab. inż. Wiesławowi Barabaszowi za warsztaty „Mikrobiologia żywności - analiza mikrobiologiczna surowców, półproduktów, produktu końcowego i procesu technologicznego na przykładzie mleka”.

Czekamy i cieszymy się na kolejne zajęcia warsztatowe.