

STAŻ ZAWODOWY UCZNIÓW ZSCKR W SOKOŁOWIE PODLASKIM W RAMACH PROGRAMU ERASMUS+ 2022

Mobilność grupowa w programie Erasmus+ – Kształcenie i szkolenia zawodowe

Numer projektu: *nr 2021-1-PL01-KA121-VET-000006464-I rok*



ZAKŁAD PRODUKUJĄCY FILO-PITY

Zapoznaliśmy się z zakładem.
Poznaliśmy proces produkcji i
przygotowanie ciasta filo do
sprzedaży.



Pokazano nam surowce i
dodatki (mąka, ocet, woda, sól)
potrzebne do wyrabiania ciasta
filo. Zobaczyliśmy jak
przechowuje się surowce,
dodatki oraz gotowy produkt w
higieniczny i odpowiedni
sposób.

Przygotowywaliśmy surowce i dodatki (mąka, ocet, woda, sól) potrzebne do sporządzania i wyrabiania ciasta filo.



Zapoznaliśmy się z dokumentacją stosowaną w zakładzie. Zaprezentowano nam recepturę filo składającą się z mąki, wody, soli i octu i procesem produkcji. Po wyrobieniu ciasto poddawano wałkowaniu i pakowaniu. Podczas pobytu w zakładzie pracowaliśmy na stanowiskach do wyrabiania i wałkowania.



Podczas pracy kontrolowaliśmy temperaturę ciasta i jego grubość oraz jakość.



Nauczyliśmy się bezpiecznej obsługi urządzeń i maszyn.



Ze względu na covid nie mogliśmy bezpośrednio pracować w laboratorium, obserwując uczyliśmy się oceny jakości ciasta filo oraz dokładnie odmierzać wszystkie proporcje.



Pokazano nam sposób promocji i sprzedaży ciasta filo.



**ZAKŁAD:
PIEKARNIA/
CIASTKARNIA**

W zakładzie zapoznaliśmy się z asortymentem wyrobów, pracą na różnych stanowiskach oraz układem funkcjonalnym pomieszczeń w zakładzie.



Poznaliśmy podstawowe surowce i dodatki stosowane przy produkcji pieczywa, takie jak: mąka, cukier i drożdże.





Analizowaliśmy podstawowe receptury produkcji pieczywa. Aktywnie uczestniczyliśmy w procesie produkcji w zakładzie piekarskim.

Mieliśmy wykład na temat roli kontroli w zakładzie piekarskim. Wykonywaliśmy czynności związane z kontrolą i higieną na poszczególnych stanowiskach.



Obsługiwaliśmy maszyny wykorzystywane w piekarni - mieszarki, piece.



Wspólnie z pracownikami
uczestniczyliśmy w procesie
produkcyjnym



Pokazano nam jak się promuje
i sprzedaje gotowe wyroby.



ZAKŁAD: RZEŹNIA

Zostaliśmy zapoznani z BHP w rzeźni. Poznaliśmy też układ funkcjonalny pomieszczeń: magazyn żywca, hala ubojowa, chłodnia, magazyn mięsa.



Pracowaliśmy wspólnie z koleżankami i kolegami na przydzielonym stanowisku.



Poznaliśmy czynności, które wykonuje się podczas uboju i pracowaliśmy na stanowiskach obróbki poubojowej.



Analizowaliśmy instrukcje technologiczne obowiązujące w rzeźni. Zajmowaliśmy się wraz z pracownikami przygotowaniem mięsa do sprzedaży.



Poznaliśmy zasady kontroli podczas obróbki poubojowej, pracowaliśmy na stanowiskach oceny półtuszy. Zostaliśmy zapoznani w jaki sposób zagospodarowuje się produkty uboczne i postępuje z odpadami poprodukcyjnymi.



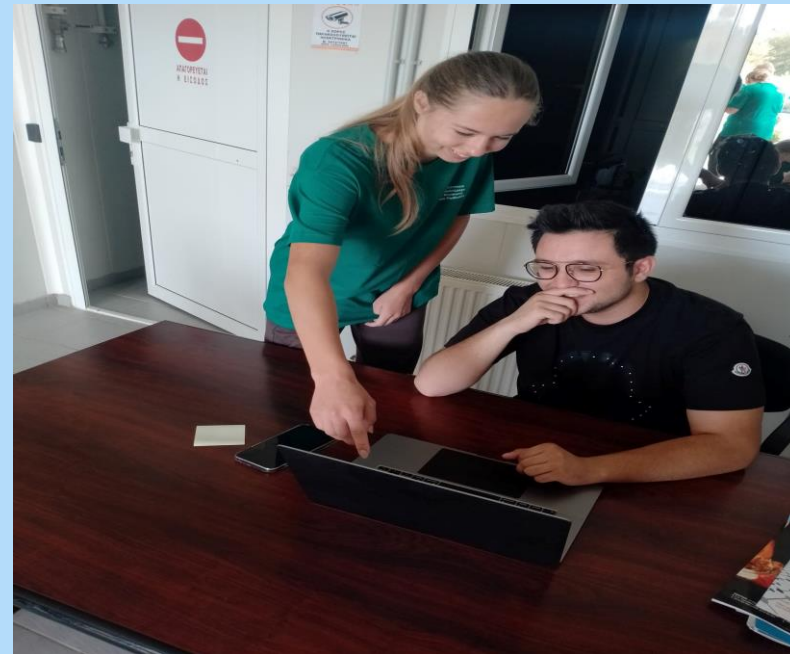
Zostaliśmy przeszkoleni z obsługi maszyn i posługiwania się narzędziami wykorzystywanymi w zakładzie. Zapoznaliśmy się również z materiałami promującymi zakład.



Ze względu na COVID-19 tylko obserwowaliśmy i poznawaliśmy czynności laboratoryjne. Poznaliśmy ogólnie w jaki sposób ocenia się jakość mięsa.



Zapoznaliśmy się z materiałami promującymi zakład rzeźni.





ZAKŁAD PRODUKUJĄCY FETĘ, MLEKO I JOGURT

Poznaliśmy przygotowanie produktów do sprzedaży.



Zapoznaliśmy w jaki sposób przygotowuje się mleko, wodę i sól potrzebną do produkcji fety. Na zajęciach w magazynie wykonywaliśmy czynności związane z prawidłowym magazynowaniem surowców, dodatków, materiałów pomocniczych i wyrobów gotowych.



Wykonywaliśmy czynności na stanowiskach roboczych podczas produkcji sera feta.

-



Zapoznaliśmy się z zasadami określonymi w specyfikacji produktów.



Poznaliśmy urządzenia do pasteryzacji mleka. Nauczyliśmy się pracy na poszczególnych stanowiskach.



Wysłuchaliśmy wykładu na temat kontroli jakości w zakładzie.



Nauczyliśmy się jak badać jakość mleka.



Otrzymaliśmy ulotki reklamowe. Ulotki prezentowały produkty wytwarzane zakładzie mleczarskim.



ZAKŁAD PRODUKUJĄCY NALEWKI I DŻEMY

Poznaliśmy asortyment zakładu produkującego nalewki i dżemy.



Poznaliśmy surowce takie jak kiwi, brzoskwinie, figi, granaty, owoce jagody goi i dodatki, którymi są cytryna i cukier. Pracowaliśmy na stanowisku przygotowania dodatków potrzebnych do produkcji nalewek i dżemów.



Wykonywaliśmy poszczególne czynności technologiczne takie jak: przygotowanie surowców do produkcji, obieranie, mycie, smazenie, rozdrabnianie, gotowanie, napełnianie opakowań, zamykanie i pasteryzowanie.



Poznaliśmy recepturę produkcji dżemu z kiwi oraz przyrządzaliśmy dżemy i nalewki.



Poznaliśmy czynności kontrolne podczas produkcji, min, sposób sprawdzania zawartości wody w produkcie.

Pracowaliśmy z maszynami i urządzeniami stosowanymi przy produkcji dżemów i nalewek.



Sprawdzaliśmy zawartość wody w dżemie oraz badaliśmy smak gotowego produktu.



Aktywnie pomagaliśmy przy przygotowywaniu dżemów i nalewek naszej produkcji do sprzedaży. Uczestniczyliśmy w sprzedaży tych produktów.



ZAKŁAD: CIASTKARNIA



Przedstawiono nam wyroby cukiernicze, które są wytwarzane w zakładzie takie jak ciastka, desery i lody.



Pracowaliśmy w pomieszczeniu w którym przygotowywaliśmy surowce i dodatki używane do produkcji wyrobów cukierniczych.



Wspólnie z pracownikami na stanowiskach roboczych wykonywaliśmy czynności produkcji wyrobów cukierniczych takich jak lody, ciastka i desery.



Uczyliśmy się korzystania z receptur i przepisów.

Uczyliśmy się jak prawidłowo kontrolować proporcje składników, temperaturę wypieku oraz inne czynniki wpływające na jakość produktów w ciastkarni. Ocenialiśmy gotowe wyroby. Zapoznaliśmy się również jak są gospodarowane produkty uboczne i odpady poprodukcyjne.



Uczyliśmy się bezpiecznej obsługi maszyn, urządzeń i sprzętu w ciastkarni.



Ze względu na Covid nie mogliśmy bezpośrednio wykonywać badań w laboratorium. Mieliśmy warsztaty w grupie, gdzie wykonywaliśmy ocenę jakości produkcji. Nauczyliśmy się prawidłowej analizy jakości lodów, deserów i wyrobów ciastkarskich.

Pokazano nam jak zareklamować zakład cukierniczy i produkty takie jak lody, ciastka i desery.



***DZIĘKUJĘ ZA
UWAGĘ!***

**PRACĘ WYKONAŁA:
KAMILA CHWEDORCZUK**