Doskonalenie zawodowe nauczycieli przedmiotów zawodowych w Gastronomiku

Uczenie się jest jak wiosłowanie pod prąd: gdy tylko się zaprzestanie - człowiek się cofa. ***(B. Britten)***

W roku szkolnym 2016/2017 13 nauczycieli przedmiotów zawodowych podjęło studia podyplomowe w ramach Projektu nr RPLD.11.03.01-10-0032/15 pn. „Szkoła mistrzostwa kulinarnego" współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020.

Rozumiejąc potrzebę doskonalenia warsztatu pracy, nasi nauczyciel wybrali następujące kierunki i uczelnie:

– „Zalecenia żywieniowe dla ludzi zdrowych i chorych" - Uniwersytet Medyczny w Łodzi – 1os.

- Ergonomia i BHP - Politechnika Łódzka – 1 os.

- Food Design - Projektowanie Kulinariów - Akademia Sztuk Pięknych w Łodzi – 11 os.

„Zalecenia żywieniowe dla ludzi zdrowych i chorych"

Studia podyplomowe Zalecenia żywieniowe dla ludzi zdrowych i chorych organizowane są przez Uniwersytet Medyczny w Łodzi. W tym roku było 21 słuchaczy - same kobiety w bardzo różnym wieku i z różnym wykształceniem kierunkowym. Niektórzy chcieli podnieść swoje kwalifikacje, inni zdobyć wiedzę na temat postępowania żywieniowego wobec bliskich osób cierpiących na choroby dietozależne. Zajęcia odbywały się w soboty i niedziele co 2 tygodnie, w sumie 180 godzin dydaktycznych.

Poza tematami związanymi z żywieniem poszczególnych grup ludności(od okresu ciąży, wieku niemowlęcego przez wiek młodzieńczy do dorosłości) obejmowały ciekawe tematy takie jak żywienie w okresie menopauzy i w wieku podeszłym. Bardzo ciekawymi zagadnieniami było bilansowanie diet sportowców i osób o dużej aktywności fizycznej. Bilansowanie różnych rodzajów diet wegetariańskich. Zgłębialiśmy wiedzę dotyczącą żywności funkcjonalnej, suplementów diety...Najciekawszymi tematami z zakresu żywienia ludzi chorych było postepowanie dietetyczne w nietolerancjach pokarmowych oraz schorzeniach wywołanych dysbiozą jelitową.

Ergonomia i BHP

Zajęcia (300 godzin – 2 semestry) realizowane były przez specjalistów z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy: pracowników naukowych Politechniki Łódzkiej, Państwowej Inspekcji Pracy, Instytutu Medycyny Pracy, Urzędu Dozoru Technicznego, Polskiego Centrum Badań i Certyfikacji oraz jednostki certyfikującej. Zajęcia to wykłady i obszerny blok zajęć praktycznych realizowanych w małych grupach projektowych i laboratoryjnych.

Food Design - Projektowanie Kulinariów

11 nauczycieli wybrało nowy kierunek (III edycja) studiów Akademii Sztuk Pięknych. Food design - Projektowanie Kulinariów na Wydziale Tkaniny i Ubioru, w ramach kierunku Projektowanie Ubioru. Celami kierunku są:

- kształtowanie wiedzy i rozwijanie umiejętności związanych z szeroko pojętym FOOD DESIGN,
- zapoznanie słuchaczy z twórczymi sposobami kreowania i wykorzystania kulinariów,
- poznanie procesu projektowego w ścisłym sprzężeniu z szerokim kontekstem, jakim jest branża kulinarna,
- stymulacja kreatywnego myślenia, nauka budowania założeń projektowych, świadomy, metodyczny rozwój projektu.

Wyjątkową ma też formę obrona prac dyplomowych, gdyż był to rodzaj wystawy połączonej z warsztatami. Całość wydarzenia odbywała się dn. we Wrocławiu podczas festiwalu „Europa na Widelcu". Większość zadań realizowanych podczas zajęć miała na celu przygotowanie właśnie tej wystawy. Nasi nauczyciele pracowali w kilku grupach. Efektem ich pracy były 4 koncepty nowych firm/produktów.

I grupa – „Filharmonia Słodkości - Bez cukru" stworzyła koncepcję firmy skierowanej w szczególności dla diabetyków i osób ograniczającej w swej diecie spożycie cukry.

II grupa - „Bio Tea” oparła swój pomysł na wykorzystaniu Kombuchy, tzw. grzybka japońskiego lub herbacianego. Serwowany przez grupę napój cieszył się ogromną popularnością.

III grupa – „Żyj zdrowo niestandardowo” częstowała odwiedzających wystawę pastami na bazie warzyw m.in. cieciorki, zielonego groszku itp.

IV grupa – „Zgotuj Zioło” zaprezentowała swój pomysł na stworzenie miejsca, w którym w nowoczesnym otoczeniu wracamy do natury. Miejsce, w którym nie tylko uczymy się wykorzystywać rośliny ale mamy też możliwość odpocząć od zgiełku dnia codziennego.

Studia to nie tylko wiedza, czy umiejętności zawodowe ale przede wszystkim ludzie, którzy tworzą wyjątkową atmosferę sprzyjającą nauce i rozwojowi. Wszystkie działania przez nas podjęte wzbogaciły nasz warsztat pracy.

GRUPA I

Bez Cukru

GRUPA II

Bio Tea
Bio Tea

BioTea

BioTea

BioTea

BioTea

GRUPA III

Pasta kanapkowa
z pieczonych warzyw

ŻYJMY
ZDROWO
NIESTAN
DARDOWO

Pasta kanapkowa
z pieczonych warzyw

ŻYJMY
ZDROWO
NIESTAN
ARDOWO

GRUPA IV

Lemonade
z rozmarynem

Zgotuj Zioło

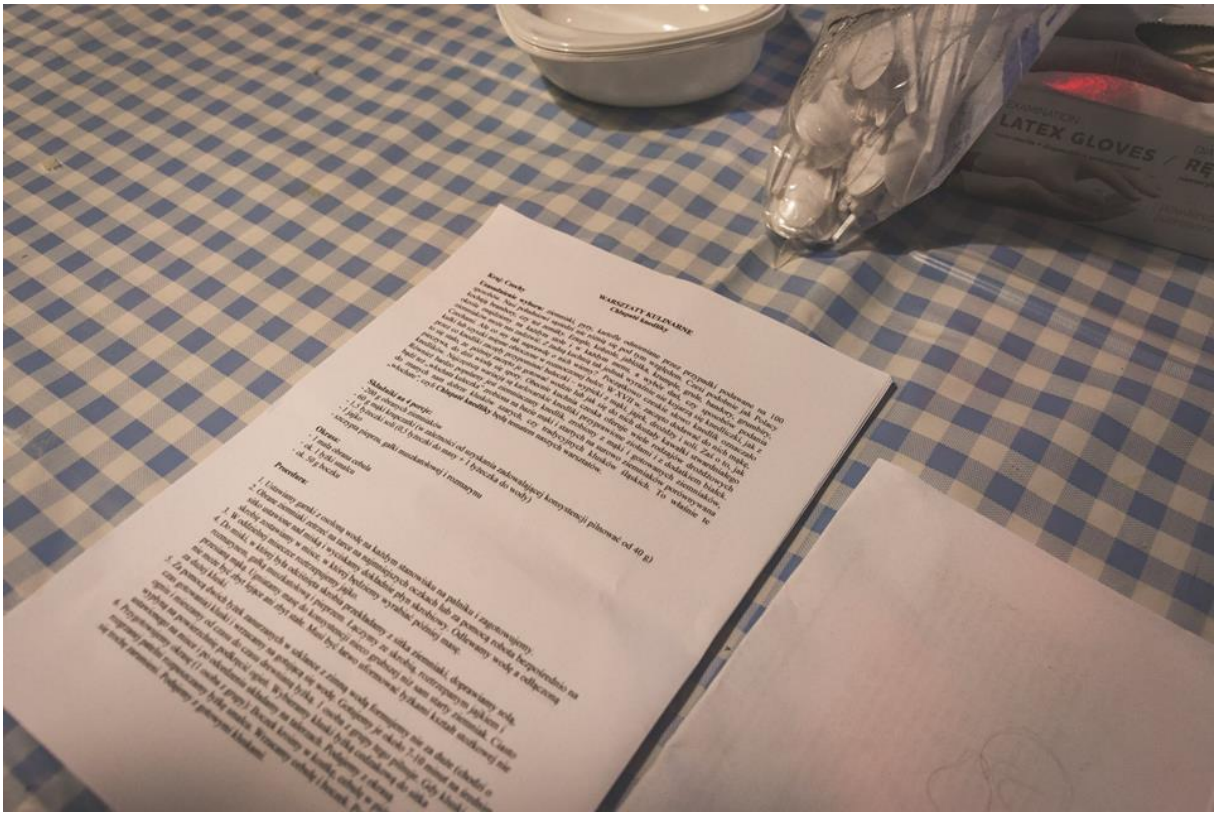
Zgubiej ziele
Zgubiej ziele

WARSZTATY KULINARNE PROWADZONE PODCZAS FESTIWALU „EUROPA NA WIDELCU”

FOOD
DESIGN
menu
Studenci kierunku Food Design,
Akademii Sztuk Pięknych w Łodzi
zapraszają do wspólnego eksperymentowania
w ramach serii kulinarnych performances pt.
„KARTOFFEL WERKSTATT CZYLI PYRA
W EUROPIE"
11:30
WIĘCEJ NAS ŁĄCZY NIŻ DZIELI,
CZYLI WŁOSKO-BRYTYJSKIE SPOTKANIE
Z KROKIECIKAMI
prowadzą: Patrycja, Alina, Agata, Michał, Patrycja
12:30
GNOCCHI
prowadzą: Magda, Marzena, Ilona, Asia, Justyna
13:30
SAŁATKA BAWARSKA
prowadzą: Małgosia, Renata, Dorota, Ania, Wiola, Edyta
14:30
CHLUPATE KNEDLIKY
prowadzą: Milena, Judyta, Justyna, Irmina
15:30
BOXTY – IRLANDZKIE PLACKI ZIEMNIACZANE
prowadzą: Zenia, Klaudia, Edyta, Klaudia, Paulina
16:30
FASZEROWANE MŁODE ZIEMNIAKI
PODANE Z ZSIADŁYM MLEKIEM,
CHRUSTEM Z WARZYW I JADALNĄ ZIEMIĄ
prowadzą: Linda, Donata, Małgosia, Marysia, Łukasz

Akademia Sztuk Pięknych
im. Władysława Strzemińskiego w Łodzi
FOOD
DESIGN.
ASP.LODZ.PL
projektowanie kulinariów
ood-design.asp.lodz.pl
Akademia Sztuk Pięknych
im. Władysława Strzemińskiego w Łodzi

Coach


LATEX GLOVES

Autorzy zdj. : M. Ciołek, J. Gadula, U. Chodorowska, J. Toruń, I. Pietrowska, E. Cieślak-Kudła

Więcej zdjęć z naszych działań na stronie:
https://www.facebook.com/SmakiWroclawia/photos/pcb.10155480166704180/10155480311044180/?type=3&theater

Op. Ilona Pietrowska