W marcu oraz w kwietniu br. uczniowie Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Wolinie oraz Zespołu Szkół Ponadpodstawowych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim uczestniczyli w kursach zawodowych w ramach projektu "Powiat Kamieński szkolnictwem zawodowym stoi", współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Priorytet VIII Edukacja, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020.

Dwudziestu uczniów z wolińskiej szkoły uczestniczyło w kursie dietetyki pod przewodnictwem doświadczonej trenerki, dietetyczki sportowej i klinicznej pani Marty Pawelec. W miłej i profesjonalnej atmosferze uczniowie mieli okazję nabyć wiedzę z zakresu:

- Wybranych zagadnień z anatomii człowieka – funkcjonowanie układów (układ pokarmowy, układ krwionośny, układ hormonalny),
- Procesów trawiennych w organizmie człowieka,
- Zasad zdrowego żywienia (makro i mikroelementy – znaczenie w zbilansowanej diecie, białka, węglowodany, tłuszcze, witaminy i sole mineralne – rola i wpływ składników pokarmowych na organizm ludzki, dobry i zły cholesterol, bilans energetyczny organizmu, choroby cywilizacyjne a odpowiednia dieta, dieta cud – zagrożenie dla organizmu, zasady planowania skutecznej diety, analiza masy ciała, dobór diety w zależności od realizowanego trybu życia, rola suplementacji w diecie).

Natomiast dziesięciu uczniów z kamieńskiej szkoły uczestniczyło w kursie kuchnia molekularna pod przewodnictwem pana Pawła Romankiewicza poznali zasady sporządzania potraw wykorzystując najczęściej stosowane metody w kuchni molekularnej tj:

- Techniki Sous Vide czyli wolne gotowanie,
- Mrożenie - ciekły azot i suchy lód – zastosowanie chłodzenia w przygotowywaniu dań,
- Sferyfikacja – przygotowanie kawioru.

Klasyczne dania poddawane były dekonstrukcji (nowoczesne formy tych dań). Sporządzali potrawy w formie pianek i galaretek z wykorzystaniem agaru czy maltodekstryny.

Przygotowywane potrawy i drinki były poddawane również wędzeniu przy wykorzystaniu miniwędzarek i aromatyzowaniu dzięki wykorzystaniu atomizerów.

Potwierdzeniem zdobytej wiedzy i umiejętności były certyfikaty, które uczniowie otrzymali otrzymały po zakończeniu kursów zawodowych.

PDF
Następny wpis
Poprzedni wpis