

Wyjazd zawodoznawczy dofinansowany ze Środków Unii Europejskiej – „Nowa jakość kształcenia zawodowego w grudziądzkich szkołach”

Dnia 15.12.2014r. o godzinie 8:00 odbyła się wycieczka uczniów z Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelerskich im. Marii Skłodowskiej Curie do zakładów mięsnych „Nove.”

Uczestnikami wycieczki byli uczniowie klasy I a kucharz oraz II TŻiUG, pod opieką nauczycieli: pani I. Pytyńskiej i B. Cwalina.

Firma „Nove” to średniej wielkości firma usytuowana na obrzeżach miasta Nowe. Firma zatrudnia 460 pracowników i ma zdolność produkcyjną na poziomie 350 - 450 ton gotowych wyrobów tygodniowo.

Celem wycieczki było zapoznanie z funkcjonowaniem zakładu. Kierownik produkcji podzielił uczniów na dwie grupy aby zwiedzanie zakładu nie kolidowało z produkcją.

Przed wprowadzeniem grup na teren zakładu kierownik scharakteryzował krótko firmę. Poinformował że zakład:

- specjalizuje się w produkcji wędlin z wieprzowiny i drobiu.
- dysponuje nowoczesnym parkiem maszyn produkcyjnych
- posiada nowoczesne linie pakujące
- zatrudnia doświadczoną kadrę
- projektuje i wykonuje opakowania zgodnie oczekiwaniami odbiorców
- przeprowadza szereg ocen proponowanych produktów przed dokonaniem masowej produkcji.



- traktuje produkty ze szczególną uwagą, a procesy produkcji poddane są rygorystycznym uwarunkowaniom według najwyższych standardów jakości BRC i IFS.

Następnie uczniowie wraz z opiekunami zostali ubrani w odzież ochronną (fartuchy, czepki, rękawiczki oraz ochraniacze na obuwiu) i wprowadzeni na linię produkcyjną zakładów mięsnych.



W pierwszej kolejności zwiedzanie rozpoczęliśmy od pomieszczeń rozładunku, magazynowania mięsa oraz surowców pomocniczych gdzie uczniowie mogli zobaczyć na czym polega:

- rozładunek półtuszy, sposób monitorowania,
- przekaz surowca do chłodni lub mroźni,
- sposób rejestracji, segregacja surowców
- praca w magazynie przypraw: naważanie przypraw i dodatków,
- praca w magazynie jelit,

Kolejnym etapem wycieczki była hala rozbioru. Tutaj skupiliśmy się głównie na takich elementach jak praktyczne przygotowanie stanowisk roboczych, organizacja pracy przy rozbiorze półtuszy na elementy zasadnicze.



Następnie przeszliśmy do pomieszczenia, gdzie obserwowaliśmy pracę na dziale produkcji. Na dziale tym obserwowaliśmy:

- produkcję (kiełbas, parówek i innych wyrobów),
- pobieranie elementów z peklowni,
- sznurowanie elementów wędzarkowych.



Następnym działem gdzie się udaliśmy była wędzarnia. Zostaliśmy tam zapoznani z obróbką termiczną polegającą między innymi na:



- wędzeniu, parzeniu i studzeniu wędzonek,
- wędzeniu, parzeniu kielbas.



Ostatnim działem wycieczki był dział pakowania i magazynowania. Na działach tych zaobserwować można było:

- pakowanie wędlin i przygotowanie produktów do wysyłki,
- budowa i działanie maszyn i urządzeń stosowanych przy pakowaniu.

Uczniowie podczas zwiedzania zadawali dużo pytań zainteresowani produkcją.