



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

*Powinno się być dobrym jak chleb* [1] - Z wizytą w Młynach Szczepanki Sp. z o.o.

W dniu 25 kwietnia 2014 roku szesnastu uczniów naszej szkoły miało niepowtarzalną okazję zwiedzić Młyny Szczepanki Sp. z o.o. Wycieczka, pogłębiająca wiedzę zawodową, została zorganizowana w ramach projektu dotowanego przez Unię Europejską „Nowa jakość kształcenia zawodowego w grudziądzkich szkołach”.

Gospodarze zapoznali uczniów z historią Młynów Szczepanki, ich aktualną ofertą, polityką jakości oraz zasadami bhp. Następnie, oprowadzając po poszczególnych działach zakładu, wprowadzili młodzież w tajniki podstawowych badań laboratoryjnych wykonywanych w ramach prób biorczych, w tajniki technologii produkcji mąki oraz testowania maki pod względem parametrów wypiekowych w zakładowej piekarni. Wizyta zakończyła się ciepłym, pachnącym poczęstunkiem w postaci bułeczek wypiekanych w tamtejszej piekarni.

Co najbardziej utkwiło zwędzającym w pamięci? Ważenie ciężarówek z ziarnem, wysokość młyna równa siedmiokondygnacyjnemu budynkowi, sterylność procesu produkcji i elektroniczne sterowanie rozdrabnianiem ziaren, degustacja zarodków, których słodycz przewyższała o niebo smak kupowanych w sklepach, test elastyczności ciasta – nikt nie wyobrażał sobie, że można uzyskać tak cienką i dużą bańkę z ciasta! (najlepsza guma do żucia może poczuć się zawstydzona) i – oczywiście – degustacja świeżutkich, pachnących bułeczek...

[1] Adam Chmielowski, św. Brat Albert (1846-1916)