

„CYKL ŻYCIA OLIWKI”



Broszura przygotowana została przez uczniów Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Potoczku w ramach projektu „Zagraniczne kształcenie zawodowe – płaszczyzna rozwoju kompetencji i umiejętności przyszłych pracowników” nr. 2018-1-PL01-KA102-048954

Oliwka europejska inaczej nazywana oliwnikiem europejskim, drzewem oliwnym lub oliwką uprawną jest zimozielonym, długowiecznym drzewem z rodziny oliwkowatych, którego ojczyzną jest rejon okolic Morza Śródziemnego. Oliwka europejska potrzebuje ciepłego stanowiska pełnego słońca. Tylko wtedy będzie się prawidłowo rozwijać. Drzewko lubi być dość obficie podlewane, szczególnie w okresie w którym rośnie. Oliwkę sadi się z nasion, ale możemy to zrobić także wykorzystując sadzonki ze zdrewniałych pędów. Dobrze radzi sobie ona na nawet niezbyt żyznej glebie, wapiennej i kamienistej. Kiedy sadzimy ją w pojemniku, także nie musimy do tego celu posiadać gleby najwyższej jakości.



Technika zbioru oliwki przedstawia się następująco: pod drzewem rozkłada się ogromne płachty lub siatki, na które z drzewa oliwki spadają bezpośrednio. Potem siatkę się zwija a zebrane oliwki przesypuje się do skrzynek i zawozi się do tłoczarni.





Gdy oliwki trafią do tłoczarni, czyści się je i usuwa liście. Maszyna, która za to odpowiada, znajduje się poza halą produkcyjną. Teraz najważniejszą część, czyli miażdżenie oliwek. Kiedyś oliwki były miażdżone w kamiennym młynie poruszonym przez ludzi lub zwierzęta. Teraz robi to specjalna maszyna, która dba, aby temperatura tego procesu nie wzrosła powyżej 27 stopni C. W wyższej temperaturze oliwa traci zapach, smak i wartości odżywcze. I to jest wyższość nowoczesnej maszyny nad tradycyjną metodą - dawniej tak precyzyjne kontrolowanie temperatury nie było możliwe. Zmiażdżone oliwki wraz z wydzielającą się oliwą przechodzą do mieszalnika. Wszystko odbywa się w obiegu zamkniętym, tzn. oliwki transportowane są specjalnymi tunelami biegnącymi od jednego urządzenia do kolejnego. Oliwki miesza się po to, aby wydzielająca się oliwa zebrała się w większe krople. Będzie ją wtedy można łatwiej odwirować. Pod wpływem wirowania oliwa oddziela się od reszty, czyli wytłocznin. Ponieważ oliwa jest lżejsza od wody, zbiera się u góry zbiornika i jest wysysana do następnego urządzenia. Oliwa trafia do mniejszej wirówki, która ponownie oddziela ją od ewentualnych odpadków i trafia do tego zlewu, gdzie jest odfiltrowywana. Oliwa niefiltrowana zawiera małe kawałeczki oliwek i ma mętny wygląd. Ma więcej wartości odżywczych niż oliwa filtrowana, jednak psuje się już po 3-4 tygodniach od produkcji. Gotowa oliwa nalewana jest do pojemników o dużej objętości i w nich przechowana. Ponieważ tlen szkodzi oliwie, pojemniki dopełnia się azotem, który przedłuża trwałość oliwy. Potem, partiami, oliwę przelewa się do butelek z ciemnego szkła o małej objętości (0,25 l. lub 0,5 l).





Podczas pierwszego dnia praktyk w Grecji poznaliśmy zasady BHP, jak zachowywać się w niebezpiecznych sytuacjach, jak udzielać pierwszej pomocy. Przez następnych parę dni poznaliśmy technikę sadzenia oliwki z nasion a także jak można wykorzystać sadzonki ze zdrewniałych pędów roślin.

Opowiedziano nam również jak wyglądają zbiory oliwek. Korzystniej dla owoców oliwki jest gdy robimy to ręcznie, używając siatek lub płacht i specjalnych grabek.

W tłoczarni mogliśmy przyjrzeć się produkcji oliwy z oliwek na poszczególnych etapach oraz spróbować oliwy niefiltrowanej i filtrowanej.



Projekt „Zagraniczne kształcenie zawodowe – płaszczyzna rozwoju kompetencji i umiejętności przyszłych pracowników”

W projekcie wzięło udział 30 uczniów Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Potoczku, którzy kształcą się na kierunkach:

- Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych – 10 osób,
- Technik Rolnik oraz Technik Mechanizacji Rolnictwa i Agrotechniki – w sumie 20 osób.

W ramach projektu w dniach 01-12.04.2019 uczniowie wzięli udział w zagranicznych praktykach zawodowych, które odbyły się w Grecji.

Główne cele projektu:

- Przygotowanie uczniów do poruszania się w dynamicznych i wymagających, warunkach współczesnego rynku pracy. Nabycie przez uczniów takich cech jak: mobilność zawodowa i umiejętność adaptacji do zmieniających się warunków pracy,
- Praktyczne przygotowanie uczniów do podjęcia pracy zarówno na rynku lokalnym jak i międzynarodowym,
- Podniesienie praktycznych kompetencji uczniów związanych z kierunkiem, na którym się kształcą,
- Zaszczepienie w uczniach idei przedsiębiorczości oraz otwartości,
- Przełamanie w uczniach barier komunikacyjnych związanych z komunikacją w języku angielskim, zarówno na płaszczyźnie interpersonalnej jak i branżowej.
- Rozwinięcie umiejętności współpracy uczniów w zespole międzynarodowym,
- Zapoznanie uczniów z historią i tradycjami charakterystycznymi dla kultury Greckiej.

Poprzez podnoszenie kwalifikacji naszych uczniów chcemy aby stawali się oni konkurencyjni na lokalnym rynku pracy. Poprzez projekt chcemy zaszczepić w uczniach ideę przedsiębiorczości oraz otwartości na świat.

Uczniowie poprzez udział w projekcie mogli rozwinąć swoje umiejętności zawodowe, zdobyć nowe doświadczenia, podjąć pracę w nowym obcym środowisku, a co za tym idzie nabyć cenne doświadczenie, które procentować będzie w ich przyszłym życiu zawodowym. Wszystkie te kompetencje przydadzą się naszym podopiecznym po zakończeniu edukacji, w momencie, w którym będą oni podejmować decyzje o wyborze swojej ścieżki zawodowej. Uczestnicząc w zagranicznych praktykach uczniowie mieli także okazję poznać nową kulturę i środowisko, rozwijając przy tym swoją tolerancję, przełamując bariery językowe i kulturowe.



GALERIA ZDJĘĆ Z PROJEKTU





Erasmus+
