

Wyjątkowe kierunki kształcenia zawodowego w województwie warmińsko-mazurskim

Już za parę tygodni absolwenci gimnazjów wybierać będą dalszą ścieżkę edukacji. Niektórzy swe kroki pokierują do 3-letnich liceów ogólnokształcących, inni podejmą naukę w 3-letnich zasadniczych szkołach zawodowych lub 4-letnich technikach. Pośród wielu kierunków kształcenia zawodowego, jakie oferują lokalne szkoły ponadgimnazjalne, warto zwrócić uwagę na te, które występują niezwykle rzadko nie tylko w naszym województwie, ale także i w Polsce. Są więc konkurencyjne na rynku pracy. Należą do nich szczególnie: technik odlewnik i technik przetwórstwa mleczarskiego.

Technik odlewnik, to zawód unikatowy, ponieważ zdobyć go można tylko w jednej szkole w Polsce. Tą szkołą jest Zespół Szkół Zawodowych Nr 1 w Elblągu (ul. Zamkowa 16 A). Warto podkreślić, że zawód technika odlewnika jest bardzo zróżnicowany i ciekawy. W zależności od stanowiska pracy odlewnik używa maszyn i urządzeń do robienia odlewów albo topienia metali. Przygotowuje też dokumentację procesów wytwarzania odlewów. Technik odlewnik może prowadzić badania kontrolne i laboratoryjne materiałów stosowanych w odlewnictwie oraz kontrolować i oceniać stan techniczny maszyn i urządzeń. Odlewnicy stosują też w swojej pracy urządzenia i programy komputerowe. Jednym słowem odlewnik, to artysta przemysłu ciężkiego, który z żeliwa, staliwa lub metali nieżelaznych wytwarza, oczekiwane przez inne branże, wyroby. Na odlewników czeka w Polsce ponad 400 odlewni. Warto więc zainteresować się tym zawodem.

Technik przetwórstwa mleczarskiego, to zawód, który w chwili obecnej zdobyć można tylko w trzech szkołach w Polsce. Ale od nowego roku szkolnego 2015/2016 sytuacja ta się zmieni, ponieważ kierunek zostanie uruchomiony w Zespole Szkół Ekonomicznych i Technicznych w Pasłęku (ul. Wojska Polskiego 36). Wniosek w tej sprawie złożyły lokalne mleczarnie, które od lat borykają się z brakiem wykwalifikowanej kadry na poziomie średniego personelu. Technik przetwórstwa mleczarskiego obejmuje dwie kwalifikacje:

1. Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń (T.2),
2. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich (T.17).

Uczniowie, oprócz przedmiotów teoretycznych, realizują zajęcia praktyczne i praktykę zawodową w zakładach przetwórstwa mleczarskiego oraz pracowni szkolnej. Podczas czterech lat nauki młodzież zdobędzie m.in. wiedzę i umiejętności z zakresu przetwórstwa spożywczego, obsługi maszyn i urządzeń, procesów produkcji wyrobów spożywczych,

podstaw analizy żywności, technologii przetwórstwa mleka. Ten zawód także wart jest polecenia wszystkim tym, którzy nadal zastanawiają się nad wyborem zawodu.

Danuta Oleksiak

*konsultant ds przedmiotów zawodowych
W-MODN w Elblągu*