

ZADANIE NR 2

Podnoszenie kompetencji i kwalifikacji nauczycieli

KURS CUKIERNICZY

W ramach projektu „ZSCKR Oleszyce wspiera uczniów” (nr FEPK.07.13-IP.01.0044/23)– zadanie nr 2: *Podnoszenie kompetencji i kwalifikacji nauczycieli* 8 nauczycieli z ZSCKR w Oleszycach uczestniczyło w „*Kursie cukierniczym*”, który odbywał się w ZSCKR w Oleszycach w dniach od 14.03.2026 r do 15.03.2026 r. Kurs cukierniczy ma na celu podniesienie jakości kształcenia zawodowego oraz rozwój kompetencji nauczycieli i uczniów poprzez udział w specjalistycznych kursach i szkoleniach branżowych.

Kurs cukierniczy był szkoleniem doskonalącym dla nauczycieli. Jego głównym celem było zapoznanie uczestników z nowoczesnymi trendami w cukiernictwie oraz rozwinięcie praktycznych umiejętności przygotowywania nowoczesnych deserów i wypieków. Zdobyta wiedza ma zostać wykorzystana podczas zajęć praktycznych z uczniami kierunku gastronomicznego. Szkolenie miało charakter praktycznych warsztatów cukierniczych, podczas których uczestnicy samodzielnie przygotowywali różne wyroby cukiernicze oraz poznawali techniki dekoracji i komponowania smaków. Program kursu obejmował m.in.:

- przygotowanie nowoczesnego tortu – planowanie kompozycji smaków, przygotowanie kremów, musów i żelek owocowych oraz nowoczesne techniki dekorowania tortów,
- wykonywanie eklerów – przygotowanie ciasta parzonego, kremów cukierniczych oraz dekoracji z polew i glazur,
- przygotowanie serników w nowoczesnej formie deserowej,
- tworzenie deserków typu monoporcje, które są popularne w nowoczesnej cukierni i gastronomii,
- poznanie zasad bilansowania smaków i tekstur w deserach oraz estetycznej prezentacji wyrobów cukierniczych.

Podczas zajęć nauczyciele pracowali na profesjonalnym sprzęcie cukierniczym oraz korzystali z wysokiej jakości produktów. Szkolenie zakończyło się podsumowaniem zdobytych umiejętności i omówieniem możliwości wykorzystania nowych technik w pracy dydaktycznej.

Udział w kursie pozwolił nauczycielom:

- poznać aktualne trendy w nowoczesnym cukiernictwie,
- rozwinąć umiejętności praktyczne w zakresie przygotowywania deserów i tortów,
- zdobyć nowe pomysły i receptury do wykorzystania na zajęciach z uczniami,
- podnieść jakość kształcenia zawodowego w szkole poprzez wprowadzenie nowoczesnych technik cukierniczych.

Zdobyta wiedza i doświadczenie zostaną przekazane uczniom podczas zajęć praktycznych, co przyczyni się do lepszego przygotowania ich do pracy w branży gastronomicznej i cukierniczej.

