

Správa o činnosti pedagogického klubu

1. Prioritná os	Vzdelávanie
2. Špecifický cieľ	1.2.1 Zvýšiť kvalitu odborného vzdelávania a prípravy reflektujúc potreby trhu práce
3. Prijímateľ	Trnavský samosprávny kraj
4. Názov projektu	Prepojenie stredoškolského vzdelávania s praxou v Trnavskom samosprávnom kraji 2
5. Kód projektu ITMS2014+	312011AGY5
6. Názov pedagogického klubu	Pedagogický klub bez písomného výstupu - Klub odborníkov hotelovej akadémie
7. Dátum stretnutia pedagogického klubu	1.12.2021
8. Miesto stretnutia pedagogického klubu	Spojená škola Námestie Sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 01 č. m. 309 Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie Sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38
9. Meno koordinátora pedagogického klubu	Ing. Eva Nagyová Csápaiová
10. Odkaz na webové sídlo zverejnenej správy	www.dunagro.sk www.trnava-vuc.sk

11. Manažérske zhrnutie:

Kľúčové slová:

Vznik a rozvoj reštaurácií rýchleho stravovania, typy reštaurácií rýchleho stravovania, ponuka reštaurácií, výhody a nevýhody rýchleho stravovania, aj rýchle občerstvenie môže byť zdravé

Stručná anotácia:

Hlavnou témou a problematikou v klube odborníkov bola vznik a rozvoj reštaurácií rýchleho stravovania, zdravé jedlá v rýchlom stravovaní

12. Hlavné body, témy stretnutia, zhrnutie priebehu stretnutia:

Hlavnou témou stretnutia bolo zdravé jedlá v rýchlom stravovaní

I. časť prednášky- Základné informácie o rýchlom stravovaní

Rýchle občerstvenie alebo fast food je druh verejného stravovania, založený na rýchlom výbere, predaji a konzumácii stravy. Prevádzky rýchleho občerstvenia dosahujú zvýšenú rýchlosť obsluhy tým, že umožňujú zákazníkovi získať potravu s minimálnym prerušením iných činností (stravovanie pri ceste do práce alebo z práce, nezriedka predaj priamo do auta), a zvýšenú rýchlosť konzumácie tým, že úpravou jedla a jeho balením podporujú konzumáciu postojacky alebo v pohybe.

II. časť prednášky- Výhody a nevýhody rýchleho občerstvenia

Výhody stravovania v prevádzkach rýchleho občerstvenia:

- šetrí čas zákazníka a stravovanie poskytuje rýchlo
- zákazník je v kontakte s personálom školeným na rýchle jednanie neraz s dobrou pamäťou a schopnosťou rýchleho ovládania obsluhy a prípravy jedál
- významnejšie siete prevádzok kombinujú jedlá, umožňujú variácie a dokážu tak vyhovieť napríklad aj vegetariánskym nárokom alebo niektorým diétam
- uvoľnenejšia atmosféra otvára priestor pre individuálne požiadavky, ktoré v tomto type zariadení nachádzajú pochopenie a sú častejšie než v iných typoch prevádzok. Takto ladená atmosféra dovoľí otvorenejšie komunikovať napríklad pri navrhovaní vlastných sendvičov v prevádzkach Subway
- je zaručená dostupnosť hneď niekoľkých druhov jedál a nápojov, ktoré sú často priebežne pripravené
- konzumácia je možná aj mimo priestorov zariadenia a dovoľuje vyššiu mobilitu
- Drive-in prevádzky umožňujúce obslúžiť vodičov na cestách dovoľia šetriť čas aj v prípade ciest a nutnosti rýchleho stravovania posádky auta počas presunov

Nevýhody stravovania v prevádzkach rýchleho občerstvenia:

- viacero konceptov a sietí prevádzok nepredstavuje ideály zdravého stravovania
- nižšia kvalita jedla a výživná hodnota, najmä pri bielkovinách (a naopak, nadmerné množstvo cukrov a tukov), nutrične nevyrovnané zloženie, absencia živín a stopových prvkov
- opakovane využívané oleje a zariadenia môžu v krajných prípadoch predstavovať menej kvalitné suroviny, tepelné spracovanie alebo nekvalitu ako takú
- prevládajú ťažšie jedlá, hranolky a ďalšie vyprážané produkty (v závislosti od sortimentu a prevádzky)
- používanie umelých ingrediencií (emulgátory, stabilizátory...)
- menšie prevádzky v rámci úspory využívajú menej kvalitné suroviny
- niektoré siete vôbec neposkytujú nesladené nápoje, prípadne vo výbere obmedzujú iným spôsobom a motivujú zákazníka ku kúpe len konkrétnych balíčkov, ktoré tvorí jedlo so sladeným nápojom bez možnosti náhrady
- časté nedodržiavanie technologických postupov a hygienických zásad prípravy pokrmov prevažne v drobných bufetoch a zariadeniach orientovaných na rýchlu obsluhu napríklad na lyžiarskych svahoch, vysoko frekventovaných miestach ako sú stanice a iných
- nepohodlie a fakt, že prevádzky rýchleho občerstvenia s posedením často využívajú koncept stolovania pomocou táco. To znamená, že vaše posedenie je také, aké ho zanechal zákazník pred vami
- uniformita, globalizácia, narušanie národnej, ale aj lokálnej jedinečnosti
- celoživotných zákazníkov získavajú v radoch najmenších detí

III. časť prednášky- Zdravé stravovanie v rýchlom svete

Bohužiaľ nikto sa nevyhne občasnej konzumácii bagety, cheesburgeru alebo hranoliek. Dôležité je však nekonzumovať rovnako nezdravé jedlá každý deň vo veľkom množstve. Ak i nastane výnimka v zdravom stravovaní – napríklad večer s kamarátmi. Vtedy je ťažké vyhovoriť sa, že môžeš konzumovať iba jedlá na chudnutie. Dajú sa preto nájsť i **menej nezdravé alternatívy** napríklad kebabu. Ideálna je napríklad **brokolicová yufka** miesto klasického bieleho pečiva

Závery a odporúčania:

Ako na záver sme si spoločne naformulovali otázky na tému: Aké sú základné zložky zdravého stravovania?

A zhrnuli sme odpovede na tieto otázky:

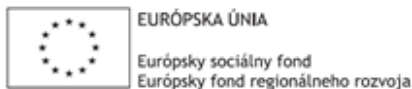
1. Aké sú príčiny vzniku rýchleho stravovania?
2. Aké sú výhody rýchleho stravovania?
3. Aké sú nevýhody rýchleho stravovania?
4. Aké je zdravé stravovanie v rýchlom svete?

V závere členovia klubu spoločne konštatovali, že táto téma je veľmi zaujímavá. Odporúčame zaviesť do vyučovacieho procesu našej školy.

Vypracoval (meno, priezvisko)	Mgr. Matilda Csánóová
Dátum	1.12.2021
Podpis	
Schválil (meno, priezvisko)	Ing. Eva Nagyová Csápaiová
Dátum	1.12.2021
Podpis	

Príloha: Prezenčná listina zo stretnutia pedagogického klubu

Príloha správy o činnosti pedagogického klubu



Prioritná os:	Vzdelávanie
Špecifický cieľ:	1.2.1 Zvýšiť kvalitu odborného vzdelávania a prípravy reflektujúc potreby trhu práce
Prijímateľ:	Trnavský samosprávny kraj
Názov projektu:	Prepojenie stredoškolského vzdelávania s praxou v Trnavskom samosprávnom kraji 2
Kód ITMS projektu:	312011AGY5
Názov pedagogického klubu:	Pedagogický klub bez písomného výstupu - Klub odborníkov hotelovej akadémie

PREZENČNÁ LISTINA

Miesto konania stretnutia: SOŠ rozvoja vidieka s vyučovacím jazykom maďarským, Námestie Sv. Štefana 1533/3, Dunajská Streda

Dátum konania stretnutia: 10.11.2021

Trvanie stretnutia: 14:00 - 17:00

Zoznam účastníkov/členov pedagogického klubu:

č.	Meno a priezvisko	Podpis	Inštitúcia
1.	Ing. Eva Nagyová Csápaiová		Spojená škola Námestie Sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 01
2.	PaedDr. Csilla Mészáros		Spojená škola Námestie Sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 01

3.	Ing. Gabriela Nyáriová		Spojená škola Námestie Sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 01
4.	Mgr. Szabolcs Nagy		Spojená škola Námestie Sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 01
5.	Bc. Jolana Földesová, DiS.		Spojená škola Námestie Sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 01
6.	Mgr. Roland Gaál		Spojená škola Námestie Sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 01
7.	Mgr. Matilda Csánóová		Spojená škola Námestie Sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 01