

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	25.5.2022
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: kokteily, exotické, alkohol, nealkoholické kokteily, čerstvé suroviny

Stručná anotácia:

Hlavnou témou v klube odborníkov bolo riešenie problematiky významu kokteíl v gastronomických zariadeniach.

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

Hlavnou témou stretnutia bolo určiť dôležitosť širokého výberu alkoholických a nealkoholických miešaných nápojov pre gastronomické zariadenia a to najmä v letnom období.

I. časť prednášky- VÝZNAM EXOTICKÝCH KOKTEÍLOV

S príchodom teplého počasia tiež stále častejšie prichádzajú myšlienky na pohodové letné večery strávené s partiou priateľov či so svojou drahou polovičkou. A čo k takým večerom neodmysliteľne patrí? Predsa svieže exotické kokteily! Tiché cinkanie kocôčok ľadu o orosené steny pohárov, nádherná hra farieb a chute, ktoré budia emócie – to je skrátka kúzlo, ktoré dokáže vykúzliť iba exotický kokteíl.

II. časť prednášky- PRÍPRAVA KOKTEÍLOV

Koktail alebo kokteíl je nápoj vytvorený zmiešaním niekoľkých alkoholických či nealkoholických nápojových surovín. Miešaním koktailov sa zaoberajú barmani, ktorí často predvádzajú divákovi akrobaciu pohybov s pohármi, fľašami s nápojmi, lyžicami naplnenými ovocím alebo ľadom či inými prísadami a surovinami. Na miešanie koktailov sa používa šejker, čo je zväčša kovová nádoba s veľkosťou pohára, do ktorej sa suroviny nalejú, šejker sa priklopí pohárom a zmes sa trasením zmieša. Zo šejkru sa koktail naleje do pohára.

III. časť prednášky- NAJZNÁMEJŠIE ALKOHOLICKÉ KOKTEILY

Medzi najznámejšie alkoholické koktaily patria Bloody Mary, Mojito, Piña Colada, Daiquiri.

VI. časť prednášky- NAJOBĽÚBENEJŠIE NEALKOHOLICKÉ KOKTEILY

Kokteily bez alkoholu vyzerajú v pohároch rovnako dobre ako ich alkoholickí príbuzní. Na rozdiel od nich ich môžete kombinovať, miešať a vypiť na litre a na druhý deň vám nebude zle ani náhodou. A určite nimi potešíte aj deti, ktoré sa budú cítiť výnimočne a dospelácky. Medzi najobľúbenejšie nealkoholické koktaily patria nápoje vyrábané z mlieka. Tie bývajú dochutené ďalšími pochutinami ako je vanilka, mixované ovocie, kakao, káva, ovocné výťažky a esencie, smotana, orechy a podobne. Najobľúbenejšie nealkoholické kokteily napr.: Cinderella kokteíl, Mango delight, Atomic Cat

Záver a odporúčania:

Kokteily tvoria dôležitú časť ponuky nápojového lístka gastronomického zariadenia.

A zhrnuli sme odpovede na tieto otázky:

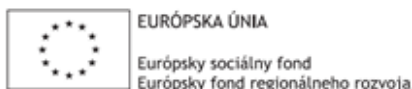
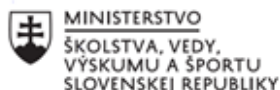
1. Prečo by mali byť na nápojovom lístku gastronomického zariadenia aj kokteily?
2. Kto sa môže stať barmanom a ako?
3. Ktoré sú najobľúbenejšie alkoholické kokteily?
4. Ktoré sú najobľúbenejšie nealkoholické kokteily?

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

Vypracoval (meno, priezvisko)	Ing. Gabriela Nyáriová
Dátum	25.5.2022.
Podpis	
Schválil (meno, priezvisko)	Ing. Eva Nagyová Csápaiová
Dátum	25.5.2022.
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: SPOJENÁ ŠKOLA, Námestie Sv. Štefana 1533/3, 929 01 Dunajská Streda

Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38

Dátum konania stretnutia: 25.5.2022

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 Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38

2.	PaedDr. Csilla Mészáros		Spojená škola Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 01 Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38
3.	Ing. Gabriela Nyáriová		Spojená škola Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 01 Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38
4.	Mgr. Szabolcs Nagy		Spojená škola Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 01 Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38
5.	Mgr. Roland Gaál		Spojená škola Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 01 Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38
6.	Jolana Földesová		Spojená škola Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 01 Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38
7.	Mgr. Matilda Csánóová		Spojená škola Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 01 Org. zložka : Stredná odborná škola rozvoja vidieka s VJM Námestie sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38