

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	8.6.2022
8. Miesto stretnutia pedagogického klubu	SPOJENÁ ŠKOLA, Námestie Sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38 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: šéfkuchár, kurz varenia, kvalitné a čerstvé suroviny, svetová kuchyňa, zdravá výživa

Stručná anotácia:

Hlavnou témou v klube odborníkov bolo riešenie problematiky významu kurzov varenia.

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

Hlavnou témou stretnutia bolo určiť dôležitosť kvalitných surovín od lokálnych dodávateľov.

I. časť prednášky- Predstavenie nášho učiteľa kurzu varenia

Pôvodom novinárka, dnes gastro čarodejníca, gastronovinárka, gastrobloggerka. To je Zsófia Szarka. Ako novinárka písala aj o gastrobiznise a sama sa nechala inšpirovať ľudovou kuchyňou. Prednáška bola o dobrom jedle, dobrodružstve a budúcich chutiach.

Kvalita našej stravy rozhoduje o tom, či je náš život napredovaním a rozvojom alebo naopak úpadkom a stagnáciou. Správne varenie je základnou podmienkou pre všetky aspekty nášho života a budúceho osudu. Príprava zdravej stravy nemusí byť až taká náročná, ako sa na prvý pohľad zdá.

II. časť prednášky - Dôležitosť kvalitných surovín

Kombinácia vôní a chutí v príjemnej spoločnosti navodí neopakovateľný pocit. Účastníci projektu varili v malej skupinke, aby si každý všetko prakticky vyskúšal. Individuálny prístup šéfkuchárky bol samozrejmosťou. Kurzy varenia sú postavené na kvalite a tradícii, variť by sa malo z kvalitných surovín. Dôležité sú osvedčené lokálne suroviny a aj originálne kúsky zo zahraničnej produkcie.

III. časť prednášky- Spoločný zážitok z varenia(workshop)

Šéfkuchárka sa s nami podelila o tie najvychytenejšie tipy a triky. Zsófia ovládala rôzne kuchyne od výmyslu sveta, či už sa jedná o európsku alebo ázijskú kuchyňu, mäso, sushi, vegetariánske jedlá alebo sladké pokušenia, poradila nám tiež, ako a kde vybrať tie správne suroviny. Všetci účastníci sa cítili príjemne.

VI. časť prednášky- Ochutnávka dobrôt a skúsenosti

Na konci kurzu varenia sme ochutnali všetky jedlá, ktoré sme uvarili. Na kurze sa nám páčilo, že sme sa dozvedeli nielen nové a chutné recepty, ale najmä veľa hodnotných informácií o zdravom stravovaní. Zsófia pokojne a trpezlivo odpovedala na každú otázku. Dozvedeli sme sa aj veľa zaujímavých vecí o surovinách, aké kupovať a kde ich nájsť. Tento kurz bol jednoznačne viac ako varenie, bola to ukážka zdravého životného štýlu.

Záver a odporúčania:

Kurzy varenia sú dôležitými podujatiami dnešnej spoločnosti.

A zhrnuli sme odpovede na tieto otázky:

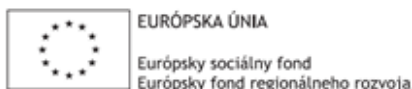
1. Prečo by sme mali absolvovať kurz varenia?
2. Kto sa môže stať šéfkuchárom?
3. Prečo sú dôležité kvalitné a čerstvé suroviny?
4. Ktoré sú najobľúbenejšie kurzy varenia?

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	8.6.2022.
Podpis	
Schválil (meno, priezvisko)	Ing. Eva Nagyová Csápaiová
Dátum	8.6.2022.
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: 8.6.2022

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	Absencia	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