

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	22.6.2022
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:

Talianska kuchyňa, čerstvé suroviny, cestoviny, víno, talianske pochúťky

Stručná anotácia:

Hlavnou témou a problematikou v klube odborníkov bola charakteristika talianskej kuchyne.

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

Hlavnou témou stretnutia bolo určiť charakteristické znaky talianskej kuchyne.

I. časť prednášky- Talianska kuchyňa

Jedna z najobľúbenejších kuchýň v rámci celého sveta je práve talianska kuchyňa. Samotný Taliani sú známi dokonalou kombináciou čerstvých surovín, z ktorých následne vznikajú tie najlepšie kulinárske zážitky. Milovníci cestovín si vždy prídu na svoje práve v Taliansku. Talianski šéfkuchári sú však majstrami aj pri príprave rýb, zeleniny, šunky či syra. Nesmieme zabudnúť ani na úžasnú chuť pravého talianskeho vína.

II. časť prednášky- Čerstvé suroviny

Vzhľadom na geografickú polohu Talianska je zrejmé, že čerstvosť potravín pre kuchárov nie je žiadny problém. Medzi základné suroviny pri príprave receptov patrí mäso, morské plody, huby, zelenina, ovocie, tvrdé syry, no nesmieme zabudnúť ani na sladké pokrmy, v čom taktiež Taliani vynikajú. Ide najmä o dezerty, zákusky a talianske zmrzliny. Ak sa vám už podarilo navštíviť Taliansko, určite ste zaznamenali aj kaviarne na každom kroku. Káva je snáď pre každého Taliana neodmysliteľným životom budičom.

III. časť prednášky- Talianske cestoviny

Taliansku kuchyňu preslávili ich cestoviny, ktoré sa v reštauráciách pripravujú po celom Taliansku, poznajú viac než 400 druhov cestovín. Z tých najznámejších sú to penne, caneloni, fusilli, gnocchi, špagety, macaroni, tagliatelle, linguine, lasagne alebo plnené tortellini či ravioli.

IV. časť prednášky- Víno

Medzi najznámejšie talianske vína bezpochyby patria Lambrusco, Barolo, Brunello di Montalcino, Amarone, Montepulciano d'Abruzzo či Chianti. Ich nezabudnuteľná chuť vám ostane na jazyku ešte dlho po dopití posledného dúšku vína. Taliansko sa radí do skupiny najväčších producentov vína v Európe. Víno sa tu pestuje doslova od najsevernejšieho bodu Talianska až po Sicíliu.

V. časť prednášky- Talianske pochúťky

Najznámejšie talianske syry snáď už pozná celý svet. Ide o syry mozzarella, parmezán, Provolone, Ricotta, Pecorino či Mascarpone. Sušená šunka z Parmy chutí delikátne a je taktiež známa po celom svete.

Z lahôdok pripomeňme sušené paradajky, hľuzovky, nakladané artičoky, huby, olivy, baklažány, kapary, ančovičky, údeniny bežné aj z diviny a množstvo sušených salám.

Čo sa týka chodov jedla v Taliansku, servírovanie je obohatené o predjedlo, prvý chod, druhý chod a na záver sladký zákusok, ovocie či kvalitné talianske syry.

Po jedle býva v Taliansku zvykom pitie kávy, ku ktorej sa obvykle objednáva pohárik tvrdšieho alkoholu, napríklad tradičné grappa alebo sambucca.

Pre taliansku kuchyňu je typické, že pri úprave mäsa šéfkuchári hojne používajú vonné bylinky, ako sú bazalka či šalvia.

Závery a odporúčania:

Ako na záver sme si spoločne naformulovali otázky na tému aké sú charakteristické znaky talianskej kuchyne

A zhrnuli sme odpovede na tieto otázky:

1. Aké suroviny uprednostňujú v talianskej kuchyni?
2. Ktoré sú najobľúbenejšie talianske cestoviny?
3. Ktoré druhy talianskych vín sú najznámejšie?
4. Ktoré sú najznámejšie talianske pochúťky?

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

Vypracoval (meno, priezvisko)	Bc. Jolana Földesová, DiS.
Dátum	22.6.2022.
Podpis	
Schválil (meno, priezvisko)	Ing. Eva Nagyová Csápaiová
Dátum	22.6.2022.
Podpis	

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: 22.6.2022

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		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.	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
4.	Bc. Jolana Földesová, DiS.		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.	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
7.	Ing. Gabriela Nyáriová	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