

### Správa o činnosti pedagogického klubu

1. Prioritná os	Vzdelávanie
2. Špecifický cieľ	1.2.1 Zvýšiť kvalitu odborného vzdelávania a prípravy reflektujúcej potreby trhu práce
3. Prijímateľ	Banskobystrický samosprávny kraj - Stredná odborná škola technická a agropotravinárska - Múszaki, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakközépiskola, Rimavská Sobota
4. Názov projektu	Moderné vzdelávanie pre prax 2
5. Kód projektu ITMS2014+	312011ACM2
6. Názov pedagogického klubu	Cukrár
7. Dátum stretnutia pedagogického klubu	15.12.2021
8. Miesto stretnutia pedagogického klubu	Stredná odborná škola technická a agropotravinárska - Múszaki, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakközépiskola, Rimavská Sobota
9. Meno koordinátora pedagogického klubu	Ing. Andrea Kisantalová
10. Odkaz na webové sídlo zverejnenej správy	<a href="https://spojkolrs.edupage.org">https://spojkolrs.edupage.org</a>
<b>11. Manažérske zhrnutie:</b> <p><b>Téma stretnutia:</b> Reštauračné dezerty v medzinárodnej gastronómii</p> <p><b>Rámcový program:</b> Rozvíjanie poznatkov pri príprave medzinárodných reštauračných dezertov a ich prezentácia – tanierový servis. Rozšírenie poznatkov rôznych technologických postupov a spoznávanie nových surovín.</p> <p><b>Kľúčové slová:</b> predpríprava surovín, medzinárodné reštauračné dezerty, servírovanie, rozvíjanie estetických schopností žiakov,</p> <p><b>Anotácia:</b> Na predchádzajúcom zasadnutí klubu sme sa zaoberali s regionálnymi reštauračnými múčnikmi a dezertmi. Zhodli sme sa na názore, že k tomu, ak chceme spoznať dezerty z medzinárodnej kuchyne, najprv si musíme osvojiť tie naše.</p>	

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

Prísun nových informácií o najnovších trendoch v gastronómii je veľmi rýchly vďaka internetu. V tejto oblasti je smerodajná krajina Francúzsko. Samozrejme, každá krajina má svoje typické dezerty, z ktorých pár je svetoznámych.

Každý člen klubu vymenoval najznámejšie dezerty z rôznych krajín, ako napr.:

- Taliansko – tiramisu, panna cotta,
- Turecko – baklava, katmer, sütlac – ryžový puding, güllac,
- Francúzsko – crème brûlée, macaron, tarte tatin, rôzne mousse, soufflé, Opera zákusok, paris brest,
- Anglicko – brownies, Yorkshire-ský puding, crumle cake, Scones – korenisté tekvicové koláče
- Maďarsko – Somlói galuška, Flódni torta, Eszterházy torta, Dobos torta, Gundel- palacinky, Kürtöskalács – Trdelník, Rétes – Štrúdla
- Česko – moravské koláče, české buchty, koblihy, frgále
- Nemecko – käsekuchen, Schwarzwaldská torta, Berliner, Apfelstrudel, Topfenknödel
- Rakúsko – Sacher Torte, Streusel Kuchen, cisárska bábovka, Linzer torte, Bienenstich, vanilkové vianočné rožky
- Španielsko – churros,
- Grécko – baklava, tahinomelo, pasteli, halvás, loukoumades

Každý dezert má svoje špecifiká, buď čo sa týka technologického postupu alebo zloženia surovín. MOV konštatovali, že pri výučbe im, v tomto smere, poskytnú veľkú pomoc internet.

## 13. Závěry a odporúčania:

Reštauračný múčnik sa má prezentovať na záver hlavného chodu, podáva sa spolu s digestívom. Jeho porcia je menšia, slúži len na ukončenie procesu stolovania.

MOV má žiakov naučiť správne pripravovať a servirovať reštauračný múčnik, táto vec je dôležitá najmä s toho dôvodu, že estetická príprava je 50% úspechu, že bude hosťovi pokrm chutiť.

14. Vypracoval (meno, priezvisko)	Bc. Perla Kisantalová
15. Dátum	29.11.2021
16. Podpis	
17. Schválil (meno, priezvisko)	Ing. Andrea Kisantalová
18. Dátum	29.11.2021
19. Podpis	

**Príloha:**

Prezenčná listina zo stretnutia pedagogického klubu