

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	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	19.01.2022
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	https://spojskolrs.edupage.org

11. Manažérske zhrnutie:

Téma stretnutia: Reštauračné dezerty v medzinárodnej gastronómii. Rozvíjanie poznatkov pri príprave medzinárodných reštauračných dezertov a ich prezentácia – tanierový servis. Rozšírenie poznatkov rôznych technologických postupov a spoznávanie nových surovín.

Rámcový program: Vysvetlenie pojmov múčnik – reštauračný dezert. Spôsoby podávania.

Kľúčové slová: múčnik, servírovanie, estetický vzhľad

Anotácia: Pre prácu klubu je dôležité aby, si vopred stanovili svoje ciele a priority. Výstupy zo sedení klubu budú slúžiť ako základ pre tvorbu učebných pomôcok.

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

Koordinátorka klubu predstavila tému a oboznámila členky s pojmami a teóriou múčnik, reštauračný dezert.

Objasnila, rozdelenie múčnikov a reštauračných dezertov.

Medzi múčniky patria jedlá ktoré sú podávané ako hlavné jedlo. Zaraďujeme sem pirohy, buchty na pare, buchtičky, žemľovku, pečené buchty, lievance.

Medzi dezerty patria jedlá ako dezert po hlavnom jedle, koláče záviny, štrúdle, ale aj niektoré múčne jedlá z ktorých môžeme spraviť múčnik, stačí zmenšiť ich porciu a spôsob podávania.

Diskutovali sme:

- v odbore cukrár je žiaduce, aby žiak vedel a poznal rozdiel medzi jednotlivými pojmami múčnik a reštauračný dezert.
- stále väčšia potreba orientovať sa v pojmoch
- dôraz školy na učenie a rozlišovanie uvedených pojmov múčnik a reštauračný dezert.

13. Závery a odporúčania:

a) Dôležité je, aby si učiteľ aj MOV uvedomili význam a dôležitosť ovládania pojmov múčnik a reštauračný dezert, je to dôležité aj v ďalšom profesijnom raste žiaka.

b) Porozmýšľať, kde a ako v rámci svojej hodiny zaradiť rozlišovanie pojmov, pretože na teoretickom a praktickom vyučovaní je čas preberať rôzne alternatívy podávania, vzhľad múčnika a reštauračného dezertu.

14. Vypracoval (meno, priezvisko)	Bc. Emília Bálintová
15. Dátum	19.01.2022
16. Podpis	
17. Schválil (meno, priezvisko)	Ing. Andrea Kisantalová
18. Dátum	20.01.2022
19. Podpis	

Príloha:

Prezenčná listina zo stretnutia pedagogického klub

