

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	13. 04. 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: Exkurzia

Rámcový program: Návšteva jedinečného cukrárskeho múzea „Kopcsik Lajos Múzeum“ v Maďarsku v Egri

Kľúčové slová:

Anotácia: majster cukrárskeho remesla, Lajos Kopcsik je ocenený mnohými oceneniami za svoju prácu, ako majster cukrár v roku 1970, v roku 1974 získal zlatú medailu vo Viedni na cukrárskej súťaži WIKA, v rokoch 1977 a 1982 získal zlatú medailu v Prahe na gastronomickej súťaži Gastro Prag, v roku 1986 v Luxembursku na súťaži EXPO GAST získal ocenenie ako majster sveta v cukrárstve, v roku 1988 bol ocenený vo Frankfurte s Oscarovou cenou v cukrárstve, v roku 1998 na majsterstvách sveta v gastronómii získal 6 zlatých, 3 strieborné a 3 bronzové medaily, od roku 2001 je držiteľ Guinnessovho rekordu, v roku 2005 otvoril ojedinelé múzeum cukrárskeho umenia „Marcipánia“, za čo dostal zlaté ocenenie za celoživotné dielo.

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

Vzhľadom na aktuálnu epidemiologickú situáciu Covid 19 sa v tomto školskom roku exkurzia nemohla uskutočniť. Členky klubu si preštudovali webové stránky Kopcsik Maricpánia. Žiakom sme pripravili prezentáciu. Predstavili sme im majstra cukrárskeho remesla Lajosa Kocsika, jeho životné dielo, získané ocenenia a rôzne jeho diela z cukru.

13. Závery a odporúčania:

Na základe zasadnutia sa potvrdilo, že

- žiaci prejavili veľký záujem o majstra a o jeho dielo
- žiaci sa začali zaujímať o rôzne cukrárske a gastronomicke súťaže
- na podnet majstra žiaci si získali ďalšie informácie o rôznych svetových cukrároch
- zaujímali sa o rôzne odvetvia cukrárskeho umenia

Ako prílohu prikleďujeme obrázky z múzea Marcipánia.



Obr. č. 1 – Vchod do „Kopcswikovej Marcipánie“

Zdroj: [https://dottika.hu/wp-](https://dottika.hu/wp-content/uploads/2020/03/latnivalok_eger_kopcsik_marcipania.jpg)

[content/uploads/2020/03/latnivalok_eger_kopcsik_marcipania.jpg](https://dottika.hu/wp-content/uploads/2020/03/latnivalok_eger_kopcsik_marcipania.jpg)



Obr. č. 2 – Lajos Kopcsik – majster cukrász

Zdroj: [https://barcikaihistorias.hu/wp-content/uploads/2015/03/13.-Kopcsik-](https://barcikaihistorias.hu/wp-content/uploads/2015/03/13.-Kopcsik-Marcip%C3%A1nia-Eger.jpg)
[Marcip%C3%A1nia-Eger.jpg](https://barcikaihistorias.hu/wp-content/uploads/2015/03/13.-Kopcsik-Marcip%C3%A1nia-Eger.jpg)



Obr. č. 3 –cukrová baroková izba

Zdroj: https://egriugyek.hu/uploads/article//13581/page_JkluGPVG.jpg



Obr. č.4 – „Benátky” z cukru

Zdroj: https://eger.varosom.hu/upload_pic/big/30/430611121044514_marcipan-1.jpg



Obr. č. 5 – Matryošky z cukru

Zdroj: https://eger.varosom.hu/upload_pic/big/32/4626111121051346_marcipania-1.jpg



Obr.č. 6 – Erb mesta Eger z cukru

Zdroj: <https://kepguru.hu/previews/13/134624.jpg>

14. Vypracoval (meno, priezvisko)	Bc. Emília Bálintová
15. Dátum	13. 04. 2022
16. Podpis	
17. Schválil (meno, priezvisko)	Ing. Kisantalová Andrea
18. Dátum	14.04.2022
19. Podpis	

Príloha:

Prezenčná listina zo stretnutia pedagogického klubu