

### 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	08. 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://spojskolrs.edupage.org">https://spojskolrs.edupage.org</a>
<b>11. Manažérske zhrnutie:</b>  <b>Téma stretnutia:</b> Reštauračné dezerty typické na Slovensku  <b>Rámcový program:</b> Rozvíjanie poznatkov pri príprave reštauračných dezertov a ich prezentácia – tanierový servis  <b>Kľúčové slová:</b> predpríprava surovín, typické regionálne reštauračné dezerty, servírovanie, rozvíjanie estetických schopností,  <b>Anotácia:</b> Reštauračné múčniky a dezerty v odbore cukrár v predmete technológia tvoria veľký tematický celok a sú súčasťou záverečných skúšok hlavne preto, lebo majú dlhodobú tradíciu v slovenskej gastronómii. Tvoria súčasť jedálneho lístka. Podávajú sa najmä po hlavnom jedle, ale aj ako hlavné jedlo.	

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

S členkami klubu sme zhrnuli dôležitosť osvojiť si prípravu viacerých druhov reštauračných dezertov v každodennom živote, ako aj v cukrárstve. Na odbornom výcviku, ako aj na teoretickom vyučovaní, sa čoraz častejšie stretávame s problémom, že žiaci poznajú len málo múčnych a reštauračných dezertov. Podľa rozprávania žiakov, sme zistili, že problematika spočíva v tom, že v domácnostiach sa stále menej a menej pripravujú múčne jedlá. S využitím vlastných skúseností sme skonštatovali, že tento jav je následkom rôznych skutočností:

- mamičky nemusia pripravovať reštauračné dezerty a múčniky, lebo všetko sa dá kúpiť v hyper – a supermarketoch,
- v jednej domácnosti už nebývajú spolu 3 generácie, to znamená, že vnúčatá sa nemôžu učiť od starých alebo prastarých rodičov,
- v dnešnej dobe prevláda racionálna výživa, ktorá vôbec neuznáva suroviny, ako hladká pšeničná múka, živočíšny tuk, ale hlavne cukor,
- príprava týchto jedál je pracná, nie je na to dostatok času.

Na zasadnutí klubu sme sa zhodli na tom, že je potrebné, aby žiaci na odbornom výcviku mali možnosť precvičiť si charakteristické úpravy reštauračných múčnikov, ako sú napríklad flambovanie, vyprážanie, blanširovanie, mixovanie, varenie v pare, vo vodnom kúpeli a grilovanie. Počas zasadnutia sme si vymenovali charakteristické múčniky a reštauračné dezerty podľa regionálnych zvyklostí, napr. v Gemeri sú typické tvarohové guľky, zemiakové slivkové gombolce, Šomlóci halušky, pirohy plnené sladkou a slanou náplňou, rôzne záviný z kysnutého a ťahaného štrúdlového cesta, dezerty z liateho cesta (palacinky, lievance), ovocné nákypy (ryžové, vargabéleš – zapekané tvarohové rezance zo štrúdlového cesta) a vymenili sme si skúsenosti s prípravou niektorých z nich.

## 13. Závěry a odporúčania:

Najčastejšie sa za dezert pokladá menšia či väčšia porcia sladkého jedla. Musíme si uvedomiť, že dezert na konci chodu je ako čerešnička na torte, ktorá ukončuje podávané menu, preto musí byť čo najlepšie pripravený, čerstvý, chutný a kvalitný. Kvalita reštauračných, ale aj iných dezertov, je daná v prvom rade kvalitou surovín. Samozrejme, že sa prejavuje odlišnosť krajín či regiónov.

14. Vypracoval (meno, priezvisko)	Bc. Perla Kisantalová
15. Dátum	10.12.2021
16. Podpis	
17. Schválil (meno, priezvisko)	Ing. Andrea Kisantalová
18. Dátum	13.12.2021
19. Podpis	

**Príloha:**

Prezenčná listina zo strenutia pedagogického klubu