

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	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	24.03.2021
8. Miesto stretnutia pedagogického klubu	Stredná odborná škola rozvoja vidieka s vyučovacím jazykom maďarským Námestie Sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda 929 38 č. m. 309 Online cez aplikáciu MS TEAMS
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:

klúčové slová:

Káva, kofeín, kávovník, pestovanie, praženie, konzumácia, kaviarne, barista

stručná anotácia:

Hlavnou témou v klube odborníkov bolo „Nealkoholické nápoje a ich vplyv na ľudský organizmus.“ V dnešnej prezentácii sme venovali osobitnú pozornosť káve. Priblížili sme technologický postup produkcie kávy a predstavili významné obsahové zložky pôsobiace na

zdravie človeka.

Káva sa teší obrovskej popularite na celom svete. Je pre mnohých z nás „životabudičom“, bez ktorého si nevieme predstaviť začiatok dňa. Pravidelne ju využívame ako zdroj potrebnej energie, ktorý nás sprevádza aj počas pracovných chvíľ alebo stretnutí. Pre obsah kofeínu a intenzívnu chuť má viacero pozitívnych vplyvov a dokonca môže predĺžiť život. Ľudia si ju vychutnávajú na mnoho spôsobov.

Posledné roky, zvyky v konzumácii kávy prešli radikálnou zmenou. Zatiaľ čo v predchádzajúcom storočí na nápojových lístkoch sa nachádzali iba jednoduché klasické kávy, v dnešnej dobe majú kaviarne taký široký výber káv, že z nich takmer nevieme si vybrať.

Tento trend sa dostal rovnako do starých ako aj do nových kaviarní, Preto naším cieľom bolo, aby sme s prezentáciou získali nové vedomosti a skúsenosti, ktoré neskôr môžeme odovzdať našim študentom.

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

Káva patrí medzi najkonzumovanejšie nápoje na svete. V podobe čiernej kávy alebo s prídavkom mlieka či smotany, s cukrom alebo bez, ako horúci či studený nápoj, existuje obrovské množstvo variant šálok, z ktorých sú každoročne pripravené a skonzumované miliardy. Káva si obľúbenosť získala nielen svojou charakteristickou chuťou a arómou vznikajúcou pri pražení, ale aj povzbudivým, či naopak relaxačným účinkom. Jej pozícia neoddeliteľnej súčasť života mnohých ľudí sa v posledných rokoch javí ako výhodná, a to vďaka stále rastúcemu množstvu vedeckých poznatkov o pôsobení kávy na zdravie človeka.

I. Prvá časť prednášky - História kávy a jej rozšírenie vo svete

História kávy siaha veľmi ďaleko do našich dejín, kávové zrná poznali a používali ľudia v Etiópii a Arábii už okolo roku 550 p.n.l. Originálny pôvod kávy bol však dlho nejasný. V skutočnosti oblasťou pôvodu kávy je východná Afrika, konkrétne Etiópia. Na Arabský polostrov sa však káva veľmi rýchlo rozšírila a až dokonca 18. storočia bolo pestovanie kávy výsadou práve Arabov. Odtiaľ káva postupne prenikala najskôr do oblastí Indie a Indonézie, neskôr aj do Južnej Ameriky, najmä Kolumbie, Venezuely a Brazílie – do krajín, ktoré sú dnes považované za najväčších producentov kávy. Zásluhou obchodníkov sa káva rozšírila aj do Európy, no kvôli vysokej cene jej obľuba medzi ľuďmi rástla pomaly. Spočiatku bola považovaná za liek a predávala sa v lekárňach, neskôr v obchodoch s nápojmi a liehovinami až postupne začali vznikať obchody zamerané výlučne na predaj kávy a kaviarne, v podobe, ako ich poznáme dnes.

II. Druhá časť prednášky - Druhy kávovníkov a ich pestovanie

Káva sú v podstate upravené semená plodov rôznych kultivarov vždyzelených tropických až subtropických stromov alebo kríkov kávovníku. Kávovník zahrňuje veľké množstvo druhov, z ktorých má však hospodársky význam len *arabica a robusta*. Semená týchto druhov sa líšia technologickými, chemickými aj senzorickými vlastnosťami. Doba úrodnosti kávovníku pretrváva cca 30 rokov. Svoje prvé plody poskytuje po dvoch až troch rokoch, kedy po dozretí do tzv. kávových čerešní dochádza k zberu úrody.

III. Tretia časť prednášky - Technologické spracovanie - získanie kávového zrna

Premena kávového zrna až na konečný produkt je proces zahrňujúci mnoho krokov, ktoré významne ovplyvňujú výsledné kvantitatívne aj kvalitatívne zloženie kávy. Na to, aby mohli byť kávovníkové plody technologicky spracované, musia byť dostatočne vyzreté.

Prvým spôsobom spracovania plodov je tzv. suchý spôsob (východoindický), a druhým spôsob je tzv. mokrý (západoindický). Kávové zrná sa následne čistia a triedia podľa veľkosti a akosti. Výsledkom oboch spôsobov spracovania plodov vznikajú kávové zrná označované ako surové. Surové zrná, inak povedané zelená káva, sú uvádzané na svetový trh ako surovina na praženie kávy. Pražením zelenej kávy vzniká káva pražená. Praženie prebieha v pražiacich strojoch s použitím horúceho vzduchu. Tu vznikajú aromatické látky podmieňujúce vôňu, chuť a farbu praženej kávy.

IV. Štvrtá časť prednášky – Príprava nápojov z kávy

Na trhu je k dispozícii množstvo káv, od klasickej praženej zrnkovej alebo mletej kávy, cez kávu rozpustnú až po kávové extrakty v tekutej forme alebo vo forme pasty. Všetky formy sú dostupné v bezkofeínovej variante a v rôznych ochutených a aromatizovaných podobách.

V rôznych krajinách sa využívajú rôzne metódy prípravy nápoja z kávy. Spôsob prípravy, teplota a doba varenia, pomer množstva použitej kávy a vody, to všetko sú faktory ovplyvňujúce kvalitu aj kvantitu látok extrahovaných do nápoja.

V našich zemepisných končinách patrí medzi najpopulárnejšiu prípravu kávy (hlavne v kaviarňach) espresso, ale existuje množstvo renomovaných a veľmi zaujímavých spôsobov. V tejto časti prednášky nám náš kolega ukázal momentálne svetové trendy tzv. alternatívne metódy prípravy kávy.

V. Piata časť prednášky – Kto je barista

Barista je vlastne “kaviarenský umelec” pracujúci s espresso kávovarom, ktorý disponuje bohatými poznatkami o káve a pripravuje, ozdobuje a podáva nápoje zákazníkom. Barista býva často i majstrom v umení “latte art”, ktorý vytvára na cappuccine obrázky tým, že na hladinu espressa nalieva mliečnu penu.

Barista sa musia vyznať v problematike kávových zmesí, praženia kávy, obsluhy a údržby kávovarov na espresso, penenia mlieka atď. Tieto znalosti možno nadobudnúť v špeciálnych kurzoch.

VI. Šiesta časť prednášky – Kaviarne – história, nové trendy

Kaviarne na začiatku slúžili ako politické debatné kluby a burzy správ. Boli rajom umelcov a intelektuálov a považovali sa za liahne moderny. Prvé kaviarne vznikli v 15. storočí v

Mekke. Odhaliac stimulujúce pôsobenie kávy sa pri nej ľudia začali zhromažďovať v jednotlivých domoch, no čoskoro pochopili, že je lepšie stretnúť sa spolu v jednej verejnej miestnosti. Tam sa káva varila vo veľkých kotloch a hosťom sa podávala v malých hlinených a porcelánových šálkach. V Európe bola prvá kaviareň otvorená v Benátkach v roku 1645. Tradícia kaviarní pretrváva do dnešného dňa – ľudia sa schádzajú obchodne, súkromne, prečítajú si noviny alebo dohodnú stretnutie – prirodzene vždy pri dobrej šálke kávy. Do polovice 17. storočia bolo v Londýne viac ako 300 kaviarní, z ktorých mnohé priťahovali rovnako zmýšľajúcich patrónov vrátane obchodníkov, prepravcov, sprostredkovateľov a umelcov. Na začiatku 20. storočia začali akceptovať, že aj ženy mohli navštíviť kaviarne. To samozrejme vyvolalo rýchly vývoj v oblasti interiérového dizajnu.

Náš kolega tiež spomenul 14 kaviarní, ktoré musíme navštíviť, kde si môžeme objednať nielen kvalitnú čiernu kávu, ale samotná atmosféra kaviarní nás uchvacuje.

13. Závěry a odporúčania:

Káva je po vode druhým najkonzumovanejším nápojom na svete. Je každodenným potešením i nutnosťou veľkej časti populácie. Zároveň je pokladaná za hriech, akýsi druh drogy. V priebehu posledných rokov sa začali uverejňovať vedecké objavy hrajúce v prospech kávy. Objavili sa dôkazy o jej pozitívnom vplyve na zdravie človeka, ktorých počet stále stúpa.

My členovia klubu chceme dosiahnuť aby naši hostia uprednostnili kvalitu kávy, aby zákazníci svoj obľúbený nápoj nevyberali na základe ceny, ale na základe chuti a kvality.

Vypracoval (meno, priezvisko)	Mgr. Roland Gaál
Dátum	24.03.2021
Podpis	
Schválil (meno, priezvisko)	Ing. Eva Nagyová Csápaiová
Dátum	24.03.2021
Podpis	

Príloha: Prezenčná listina zo stretnutia pedagogického klubu

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: SOŠ rozvoja vidieka s vyučovacím jazykom maďarským, Námestie Sv. Štefana 1533/3, Dunajská Streda
 Pre epidemiologickú situáciu realizované online cez aplikáciu MS TEAMS

Dátum konania stretnutia: 24.03.2021

Trvanie stretnutia: 14:00 - 17:00

Zoznam účastníkov/členov pedagogického klubu:

č.	Meno a priezvisko	Podpis	Inštitúcia
1.	Ing. Eva Nagyová Csápaiová		Stredná odborná škola rozvoja vidieka s vyučovacím jazykom maďarským Námestie Sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda
2.	Mgr. Matilda Csánóová		Stredná odborná škola rozvoja vidieka s vyučovacím jazykom maďarským Námestie Sv. Štefana 1533/3

			Dunajská Streda
3.	Ing. Gabriela Nyárióvá		Stredná odborná škola rozvoja vidieka s vyučovacím jazykom maďarským Námestie Sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda
4.	Mgr. Szabolcs Nagy		Stredná odborná škola rozvoja vidieka s vyučovacím jazykom maďarským Námestie Sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda
5.	Bc. Jolana Földesová, DiS.		Stredná odborná škola rozvoja vidieka s vyučovacím jazykom maďarským Námestie Sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda
6.	Mgr. Roland Gaál		Stredná odborná škola rozvoja vidieka s vyučovacím jazykom maďarským Námestie Sv. Štefana 1533/3 Dunajská Streda