

HOTELKOVINY



WEBNOVINY ŽIAKOV HOTELOVEJ AKADÉMIE V

II/2022/2023/7



High School Business Challenge nás kvalifikoval medzi desať najlepších slovenských tímov v oblasti podnikania

Opäť sme v barmanskom umení o čosi múdrejší

V Svetový deň mlieka sme si pripomenuli význam jeho konzumácie pre náš organizmus

Učiteľom profesionálom sa nerodíme, ale sa ním vlastným úsilím stávame



High School Business Challenge

O tom, že máme úspešných študentov niet pochýb. K úspechom v barmanskom, cukrárskom a kuchárskom remesle sa tento školský rok pridali aj úspechy v oblasti ekonomiky a podnikania. K Silvii Čulkovej (vyhrala 2. miesto o Najlepší podnikateľský plán) sa pridali žiaci V. A, konkrétne Petra Púchyová, Natália Hrdličková, Kvetka Rusnáková a Samuel Iván. Títo maturanti sa zapojili do IX. ročníka medzinárodnej súťaže High School Business Challenge a kvalifikovali sa medzi 10 najlepších slovenských tímov, ktoré postupujú do národného kola. Maturanti nám o súťaži napísali:

„V dňoch 27.3. – 3.4.2023 sme sa zúčastnili súťaže High School Business Challenge, kde sme preverovali svoje praktické zručnosti pri využívaní svojich obchodných vedomostí. Prvé kolo prebehlo v online forme a pozostávalo z 20 úloh z oblasti práva, obchodného manažmentu, marketingu a ekonomiky. Pri riešení tohto testu sme mohli využívať učebné pomôcky a internet. Väčšina úloh bola postavená na konkrétnych príkladoch, ktoré sa na internete nájsť nedajú a preto sme museli intenzívne využiť naše logické myslenie a poznatky z vyučovacích hodín. Do súťaže sa zapojili tímy z Maďarska, Poľska, Českej republiky a Slovenska. Do ďalšieho národného kola postúpilo zo Slovenska 10 najlepších tímov, do ktorých sme sa dostali aj my, ale toto druhé kolo bude prebiehať počas našich maturitných

skúšok, a preto sa ho nemôžeme zúčastniť, ale aj napriek tomu sme získali nové skúsenosti a znalosti.

Vďaka patrí aj našej pani profesorky Andrášikovej, zásluhou ktorej sme sa tejto súťaže zúčastnili.



Žiaci V.A – Peťa, Kvetka, Naty, Samo“.

High School Business Challenge je najväčšia podnikateľská súťaž v strednej a východnej Európe určená študentom stredných škôl na Slovensku, v Poľsku, v Českej republike a v Maďarsku. Súťaž pozostáva z troch etáp, pričom prvé dva etapy sa uskutočňujú v každej krajine a najlepšie tímy sa stretávajú počas medzinárodného finále vo Varšave.

Aj napriek tomu, že sa naši maturanti národného kola nezúčastnia, tešíme sa z ich úspechu!

Tretí level - Hot drinks

Na našej škole sa už druhýkrát uskutočnil kurz horúcich miešaných nápojov pod vedením p. Jána Majoroša. Hlavným zameraním kurzu bola príprava takmer zabudnutých horúcich miešaných nápojov, ktorých korene a pôvod sú veľmi staré. Kurz poskytol záujemcom prehľad vývoja týchto nápojov, používaný inventár, servirovacie sklo, využívané koreniny, bylinky, sirupy, ovocie, likéry, mliečne produkty.



Pre bezpečnosť sme si kvôli riziku popálenia museli všetci doniesť plášť s dlhými rukávmi a kávovú lyžičku. Kurzu sa mohli zúčastniť nielen študenti našej školy, ale aj absolventi základného barmanskeho kurzu, ktorý bol podmienkou účasti na ňom.



Po skončení štvordňového kurzu sme ho všetci deväti úspešne absolvovali a získali medzinárodne platný certifikát pod hlavičkou Slovenskej barmanskej asociácie. A keďže Slovenská barmanská asociácia je súčasťou Medzinárodnej barmanskej asociácie (IBA), tento doklad je platný aj v zahraničí a dáva absolventom možnosť uplatniť sa aj mimo

Slovenska. Každý deň sme prakticky preberali a pripravovali postupne päť kategórií jednotlivých skupín horúcich drinkov, ako napr. punče, horúce pívá, egg-nogi, sabayony, ganaches, bavaroisy, horúce limonády a pod. V každej kategórii sú štyri nápoje a každý deň sme pripravili 20 nápojov.



K príprave rôznych nápojov sme sa učili aj rôzne techniky napr. zadymovanie nápojov rôznymi spôsobmi, flambovanie rôznych druhov ovocia, prípravu čokolády, karamelu alebo tvorenie karamelových ozdôb.



Pán Majoroš nás učil nielen technickú a praktickú prípravu nápojov, ale aj napr. to, ako by sa mal barman správať, čo by mal dodržiavať za barom, veľmi dôležité tovaroznaectvo alebo komunikáciu so zákazníkmi, komu ako a aké drinky odporúčať.

Príklad kategória hot ginger (horúci zázvor) je vhodná pre zákazníka, ktorý sa cíti chorý, smotanové drinky napr. športovcom po tréningu.



Výstava horúcich nápojov už len pohľadom zahreje nejdného smädného konzumenta.

Na zdravie!

ab

Svetový deň mlieka

Každoročne tretí májový utorok sa oslavuje Svetový deň mlieka. Význam tohto dňa spočíva v tom, aby sme si pripomínali hodnotu mlieka a mliečnych výrobkov i dôležitosť ich každodennej konzumácie.

Prečo je mlieko také zdravé? Obsahuje množstvo živín a esenciálnych látok ako bielkoviny, mliečny tuk, sacharidy, minerálne látky, vitamíny a enzýmy. Jeho najvýznamnejšou časťou je vápnik. Z mlieka a mliečnych výrobkov získavame až 56% svojej potreby vápnika.



Pri tejto príležitosti si naša škola pripravila ochutnávku mlieka a mliečnych výrobkov. Vo višňovom salóniku mohli žiaci ochutnať rôzne syry, mlieka, maslové nátierky, korbáčiky, plesňové či korenené syry.

Porovnávali sme aj acidofilné a kefírové mlieka. Viete aký je medzi nimi rozdiel? Acidofilné mlieko, častejšie nazývané acidko, sa vyrába z probiotickej kultúry nazývanej *Lactobacillus acidophilus*. Je ľahko stráviteľné a môžu si ho dopriať aj ľudia s miernejším stupňom laktózovej intolerancie. Kefírové mlieko je kyslejšie a perlivejšie, vyrába sa z kefírových zŕn, ktoré rozkladajú laktózu a tým je pre ľudí s laktózovou intoleranciou vhodnejšie ako acidko.

Mali sme možnosť si takto priblížiť chute mlieka v rôznych podobách, a tiež si prečítať rôzne zaujímavosti o tomto dni a mliečnych výrobkoch pripravovanom pod taktovkou p. prof. Caissovej a Némethovej.

ls, zn

Učitelia do každého počasia

Všetci dobre vieme, že nie každá práca človeku vonia. Sú povolania, bez ktorých by sme si nevedeli predstaviť náš život. Nebyť smetiarov, sme zahrabaní odpadom. Bez murárov nemáme strechu nad hlavou. Chlebom bez poľnohospodárov, mlynárov, či pekárov nepochováme hlad. Je kopec iných zamestnaní, nad ktorými by sme možno krútili hlavou. Jedným z nich je aj učiteľské povolanie, či poslanie? Zahŕňa niekoľko rolí naraz. Učiteľ musí byť psychológ, motivačný rečník a náhradný rodič v jednom. O tom, ako sa dá takáto trnistá cesta zvládať aj s úsmevom na tvári, sme sa opýtali učiteľa, ktorý získal najviac hlasov v ankete o top učiteľa školy - pána profesora Brnu.

To, ako si titul top učiteľa vychutnáva pán profesor Brna, nám priblížil v rozhovore s ním Nikolas.

Kedy ste sa stali učiteľom?

Hned' po skončení vysokej školy.

Prečo práve ste si vybrali povolanie učiteľa?

Mám k tomu dobrý vzťah.

Nenastali v praxi okamihy, kedy ste ľutovali, že ste si vybrali toto povolanie?

Nie.

Podľa vás, ktorý učiteľ mal vyhrať túto súťaž?

Všetci kolegovia sú vynikajúci a u žiakov veľmi obľúbení.

Čo vás najviac baví na tomto povolaní?

Práca s mladými ľuďmi.

Keby ste sa mohli vrátiť v čase, vybrali by ste si opäť toto povolanie?

Jasnačka.

Pánovi učiteľovi ďakujeme za čas a želáme nielen jemu, ale všetkým jeho kolegom, aby spoločenský status ich profesie rástol a aby vyučovacia hodina bola dejiskom pekných príbehov, ktoré bude písať ich spolupráca so študentmi.

Úsmev a dobrá nálada ako jeden z pracovných materiálov ...

Pani profesorka Kmecová, ktorá vyučuje telesnú výchovu, by mohla rozdávať okoliu svoju energiu a optimizmus, ktorým v povolání učiteľa zaujme a prebudí nejedného pohybovospalého žiaka.



Čo vás dovedlo k tomu, aby ste sa stali učiteľkou?

Stále od svojej mladosti som sa venovala športu. Zúčastnila som sa na všetkých športových súťažiach. A z veľkej miery môžem poďakovať mojej bývalej telocvikárke, ktorá ma k športu celý čas viedla.

Ako ste sa dostali na našu školu? Koľko rokov tu pracujete?

Sú to také dva roky, keď odrátam pandémiu. A ako som sa dostala? Keď som chodila okolo školy na bicykli a stále, keď som videla ihrisko pred školou, bol to môj sen učiť na tejto škole, byť tu telocvikárkou. A som veľmi rada, že som si išla za svojim snom a splnila si ho.

Máte niekoho v rodine, po kom ste šli v učiteľských šľapajach?

Mám svokru učiteľku, a aj krstnú, ale myslím si, že nie ony ma motivovali.

Vidíte rozdiel učenia pred 5-10 rokmi a teraz?

Povedala by som, že deti sú stále rovnaké, ale čo sa zmenilo sú mobily. Jediné toto mi vadí, ale inak všetko je ako to bolo. Myslím, že mladí trávajú veľa času na mobile. Na môj vkus by sa mali viac hýbať a nie venovať svoju pozornosť telefónu.

Akému športu ste sa venovali v našom veku?

Robila som 10 rokov balet, neskôr som robila atletiku, basketbal a volejbal. Dá sa povedať, že zo všetkého niečo, no však nie vrcholovo.

Určite ako každý učiteľ máte svojich obľúbencov, ale za tie roky, čo učíte, stretli ste sa so žiakom/žiačkou, ktorá vás nerešpektoval/a?

Určite áno, v každej triede sú také deti, ale som pedagóg, tak sa snažím nejako otočiť na prospech môj, a aj toho žiaka. Jasné, že každý nemá rád telesnú a pohyb, ale niekedy ma to trochu mrzí, ale musíme sa s tým naučiť žiť. Nie každý je na ten šport nadaný a ho to baví.

Aké vlastnosti si na študentoch vážite a ceníte?

Veľmi si vážim mladých ľudí, ktorí sú čestní. Majú svoj názor, ale v podstate to, čo povedia, za tým si aj stoja a uvedomujú si, že nemajú len brať ale aj oni dávať. Tak ako ja sa snažím, tak by mali aj oni.

sš

Vyberáme z pohľadov žiakov na svoje budúce povolanie ...

Pekár je umelcom výroby všetkých druhov chutných a voňavých pečív. Svojím bystrým očkom dozerá na celú výrobu, prijíma, skúma a kontroluje. Stará sa o chutné suroviny a o šikovných pomocníkov pri výrobe.

Mieša chute, vône, farby podľa svetoznámych receptov. Cestička masíruje, aby pekne vykysli a uvoľnili sa v kovovej postieľke. Neskôr ich dá zohriať do vyhrajte piecky, kde sa zafarbia dozlata. Pozlátene výrobky potom ozdobí bielou pokrývkou cukru, nakfmi ich chutnými plnkami alebo zabalí do priesvitnej perinky. Nakoniec ich pripraví na dlhú, ale chutnú cestu.

vš

L. Sekeľská (II.B), Z. Nináčová (II.B), A. Blašková (I.CPK), S. Šimčáková (II.KCS), N. Varinský (II.KCS), V. Špaková (I.N), za spoluprácu pri tvorbe tohto čísla ďakujeme pani profesorkám PhDr. V. Andrašikovej a MVDr. Caissovej.