

HOTELKOVINY



WEBDMNÝ ŽIAKOV HOTELovej AKADÉMIE V KOŠICIACH

1/2022/5



Naše Slovensko už 29 rokov samostatné

S angličtinou do sveta hotelierstva

Pandémia očami študentov

Nazreli sme pod pokrievku hrnca a neuveríte ...

Čítanie zo stránok študentského života

„Domov sú ruky, na ktorých smieš plakať.“ — Miroslav Válek

Prvého januára sme si pripomenuli 29. výročie vzniku Slovenskej republiky. „*Stali sme sa samostatným štátom a samostatne kráčame radostnými, aj náročnými etapami dejín a prostredníctvom nich budujeme našu štátnosť.*“ Slová pani prezidentky, Zuzany Čaputovej zasiahli každú dušu Slováka, ktorý ich počúval v jej novoročnom prejave.

Naše pestré dejiny nám ponúkali príležitosti, pri ktorých sa potvrdzovali naším konaním slová, ktoré povedal na svojej návšteve Slovenska pápež František: „*Všetci sme krehkí a navzájom sa potrebujeme. Nikto sa nemôže izolovať ako jednotlivci ani ako národy.*“

Ešte veľa stránok sa zaplní výrokmí známých i neznámých osobností, ľudí, ktoré im napíše priamo naša prítomnosť. Pri tejto príležitosti svoj patriotizmus vyjadril aj jeden z nás, Peter Babják (III.KCS) trochu nezvyčajným útvarom – kaligramom.

Naše Slovensko

Slovensko naše
roztomilé, domovina
naša milovaná, hory, lesy, luky bohumilé, láska všade na
vôkol ťa láka. Rieky a potoky nádherné a krásne, radosť v každej dedinke,
domčeky staré a okrasné, okolo nich zvieratka veľké i malinké. Obloha jasná, slniečko
usmievavé, usmieva sa na hory, doly, pyšné hory a doliny zhovievavé, slovenčinu vytvorili naše
idoly. Štúr nášho národa sa ujal, o slovenčinu sa on postaral, pre Slovensko naše sa on rozkrájal, pekný
život nám zaobstaral. Na zhromaždení v Martine sa o Matici slovenskej rozhodlo. Žiaľ po dvanástich rokoch
ju uzavreli, pretože Uhorsko nám povedalo: „Takto ďalej nemožno!“ Po tridsiatich rokoch sme Maticu
obnovili. Nad Martinom Fatra stojí, Vedľa Fatry, Tatry. Sú plné našich múdrostí,
A nosia naše odkazy. Na východe Košice, Štátnym divadlom sa pýšia.
Zábavu vám tam každý poskytne, radosťou vždy kričia.
Slovensko naše jedinečné,
láska rozkvitnutá, zvyky
nenahraditeľné, prosba
slobody vypočutá.



S ANGLIČTINOU DO SVĚTA HOTELIERSTVA

Cestu k úspešnému zvládaniu cudzieho jazyka pri výpravách do životnej praxe i cudziny nám predstavil vedúci predmetovej komisie ANJ, pán profesor MVDr. František Matlaha. Vyučovací predmet **Anglický jazyk** a jeho príbuzné predmety (**Komunikácia v anglickom jazyku, Anglický jazyk v hotelierstve a gastronómii**) na našej škole svojím obsahom nadväzujú na učivo základnej školy, rozvíjajú ho a zohľadňujú aj aktuálne požiadavky praxe na prepojenie kvalitnej jazykovej prípravy s komunikačnými zručnosťami v odbornej oblasti. Žiaci sa na vyučovacích hodinách často venujú rozširovaniu odbornej terminológie a interpersonálnej komunikácii na pracovisku. Naši učitelia sa snažia používať také vyučovacie metódy, ktoré pomáhajú žiakom v porozumení, aplikácii poznatkov a podporujú ich cieľavedomosť, samostatnosť, tvorivosť a asertivitu. Želáme si, aby naši žiaci boli na hodinách aktívni a spolupracovali na riešení úloh, ktoré umožňujú spájať a využívať poznatky z viacerých predmetov (cudzojazyčných aj odborných) v rámci medzi-predmetových vzťahov.

Naším primárnym cieľom je jazykovo, kvalitne pripraviť žiakov na zahraničné stáže v rámci programu EÚ **Erasmus+**, ako aj na širokú škálu možných zamestnaní v študovaných odboroch doma aj v zahraničí a všade, kde sa pracuje s anglickým jazykom v odbornej rovine.

K splneniu našich cieľov prispievajú aj každoročné vedomostné súťaže organizované na školskej aj vyššej úrovni. V období posledného polroka boli zrealizované nasledovné súťaže a aktivity:

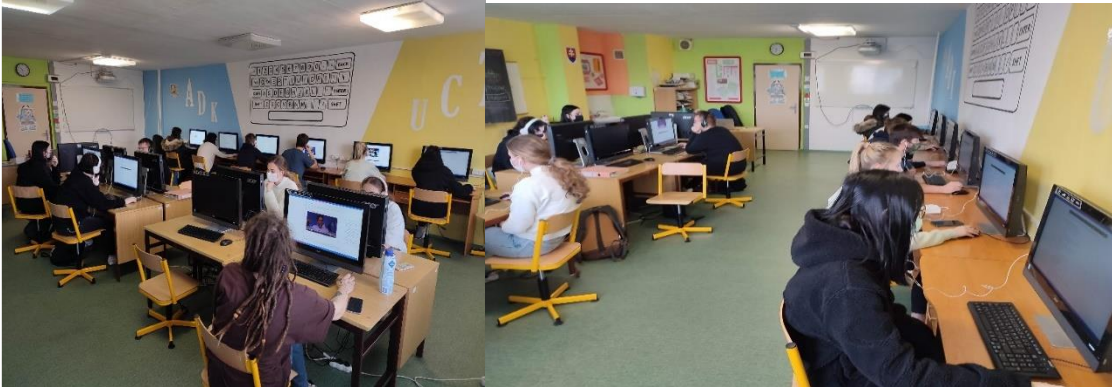


Olympiáda v anglickom jazyku (OAJ) je predmetová súťaž žiakov základných, stredných škôl a príslušných ročníkov šesťročných a osemročných gymnázií. OAJ je postupová súťaž, usporadúva sa každoročne v spolupráci s Celoštátnou odbornou komisiou OAJ. Člení sa na 8 kategórií (1A, 1B, 1C, 2A, 2B, 2C1, 2C2, 2D). Má 4 súťažné kolá (školské, okresné, krajské a celoštátne).

Školské kolo olympiády v anglickom jazyku sa na našej škole uskutočnilo dňa 23. 11. 2021. Sedemnást účastníkov súperilo v troch kategóriách, 2A, 2B a 2D. Súťažilo sa prezenčne v podmienkach proti-epidemických opatrení a najúspešnejší boli: Kategória 2A: 1. Poliaková Anna (2.A), 2. Richard Kunc (2.A), 3. Schweigerová Viktória (1.A). Kategória 2B: 1. Dávid Hajdu (5.A), 2. Simona Szilágyiová (5.B), 3. Ema Malegová (3.A). Kategória 2D: 1. Patrik Kaľata (4.K), 2. Peter Babák (3.KCS), 3. Michal Hanusin (2. KCS).



Best in English je jedinečná medzinárodná online súťaž pre "nadšencov" angličtiny v rámci EÚ, ale aj mimo nej. Je otvorená pre všetky stredné školy a ich študentov vo veku 14-19 rokov. Je to skvelý nástroj na overenie svojich jazykových kompetencií. Súťaž sa uskutočnila 26.novembra 2021 a zúčastnilo sa jej viac než sedemnásttisíc študentov z približne 600 škôl z 32 krajín sveta. Hotelovú akadémiu reprezentovalo 12 žiakov, z ktorých najlepšie obstáli Dávid Hajdu (5.A), Daniela Pirščová (2.A) a Viktória Nováková (2.A).



Halloween- Pumpkin party – súťažné aktivity v angličtine, ktoré sa uskutočnili dňa 2.11.2021 v priestoroch prízemia pred bielym salónikom Hotelovej akadémie s účasťou 7 žiakov II.A triedy.

Súťažné aktivity v anglickom jazyku prebiehali v podobe Búrky nápadov na tému Halloween (Halloween brainstorming activity), Halloween kvízu (Halloween Quiz), Obtiažnych hádaniek na tému Halloween (Tricky Halloween Riddles), tradícií Halloweenu vo svete (Halloween Traditions Around the World) a typickej Halloweenskej hry s lovením jablák zubami v nádobe plnej vody (Bobbing for apples game), ako aj ďalších motivačných aktivít v anglickom jazyku po videoprojekcii o histórii Halloweenu.

Víťazmi Búrky nápadov na tému Halloween a aj Halloween kvízu sa stala skupinka žiakov: K.Sláviková, Z.Kiselová, S.Laffersová a V.Furmanová. Najlepšími lúštitelmi Obtiažnych hádaniek na tému Halloween a tradícií Halloweenu vo svete boli: K.Vlková, S.Laffersová a P.Prokopičová. Suverénnym víťazom Halloweenskej hry s lovením jablák sa stala: V.Furmanová.

Zúčastnení žiaci mali možnosť zábavným spôsobom formou súťažných aktivít rozvíjať svoje jazykové zručnosti v anglickom jazyku.



Online prekladateľská súťaž Juvenes Translatores 2021- Mladí prekladatelia - dňa 25.11.2021 sa aj naša škola zapojila do danej prekladateľskej súťaže s účasťou 5 žiakov. Počas 2 hodín si vyskúšali neľahkú rolu prekladateľa z anglického do slovenského jazyka. Reprezentovali nás nasledovní žiaci: S.Szilágyiová (V.B), P.Kaľata (IV.K), M.Babačová (IV.A), J.Doan (IV.A) a N.Tomčová (III.A). Naši šikovní mladí prekladatelia sa vo svojom preklade zaoberali nosnou témou tohtoročnej súťaže, a to novodobou pandémiou, návratom do normálu a klímou.

Naším súťažiacim želáme veľa šťastia pri hodnotení ich súťažných prekladov odbornou porotou Generálneho riaditeľstva pre preklad, Zastúpenia Európskej komisie v SR. Pevne im držíme prsty, aby sa svojimi prekladmi prebojovali na Juvenes Translatores Academy pre 15 najlepších slovenských prekladateľov v marci 2022!

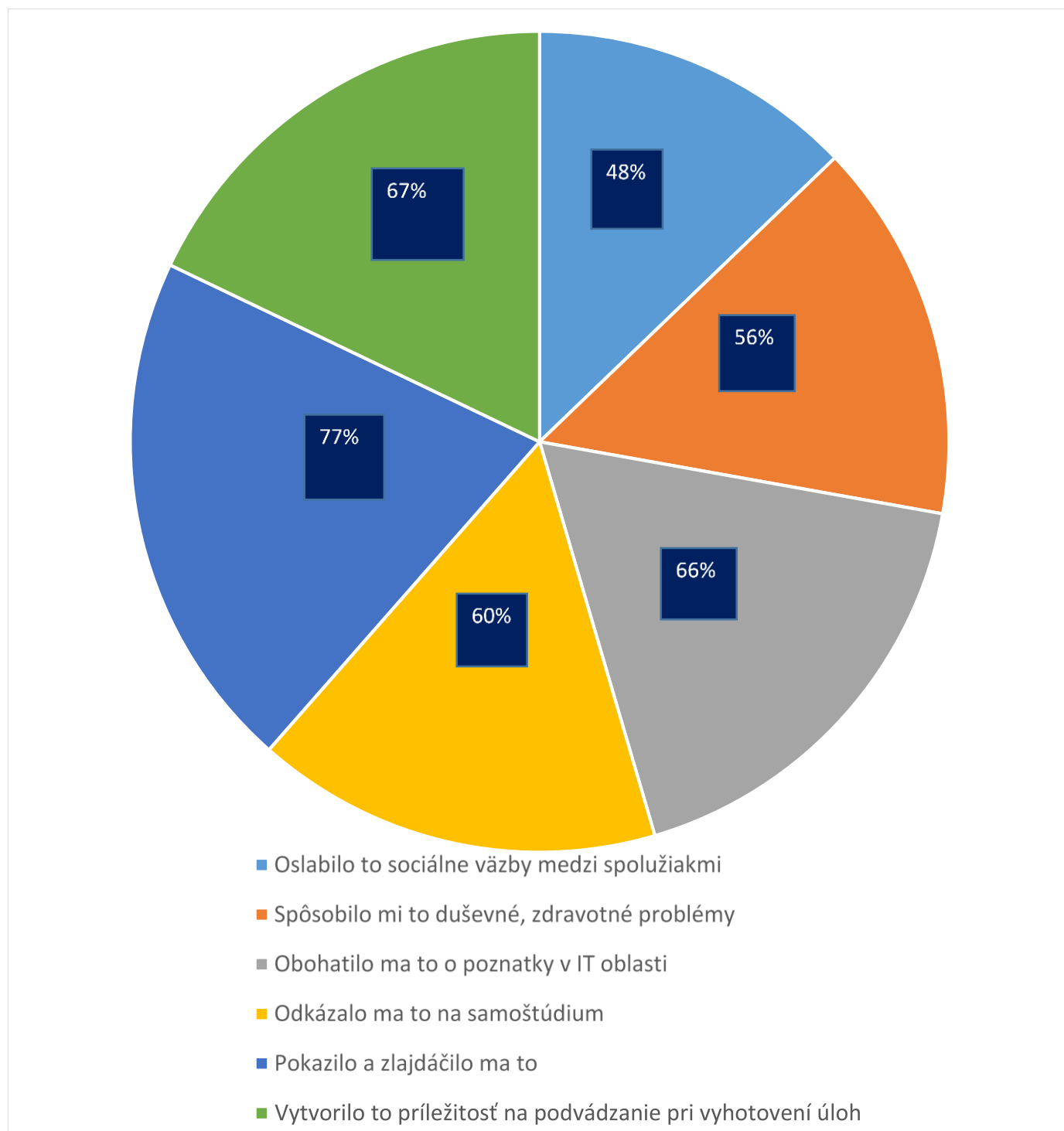


Učiteľom i študentom pri výuke angličtiny prajeme veľa úspechov, a nech je okrem angličtiny pre nich dorozumievacím jazykom aj láskavosť, tento jazyk dokážu počuť aj hluchí a vidieť aj slepí.



Ema Chovancová (II.CPK)

Čo pandémie žiakom vzala a čo im dala?



Prieskum v laviciach žiakov ukázal, akú daň niektorí z nich počas dištančného štúdia pandémie museli zaplatiť. Iní v nej nachádzali krátkodobé výhody sladkého ničnerobenia. Všetci sa, však, zhodli na tom, že život v praxi sa nebude pýtať na to, v akom roku a či počas covidu študovali, ale bude vyžadovať výkonných a zodpovedných pracovníkov. Poniektorí prišli na to, že šetrnejšie pre človeka je najskôr naučiť sa lekcii a potom dostať test, ako keď život im dá test a odnesú si z neho lekcii.

Diana Burčáková (II.CPK), Kristína Kolodzejová (II.CPK), Diana Majerská (II.CPK)

Nazreli sme pod pokrievku hrnca a neuveríte, čo všetko sa v ňom uvarilo za posledný polrok

Technický pokrok a globalizačno-integračné procesy so sebou prinášajú prevratné zmeny, ktoré podobu dnešnej gastronómie zásadným spôsobom menia. Základné princípy, ktoré majú pôvod v dávnej minulosti síce pretrvávajú, ale spôsob prípravy pokrmov sa neustále zdokonaľuje. Nové suroviny a ich všeobecná dostupnosť, moderná kuchynská technika, ale aj možnosť cestovať a zoznamovať sa s novými chuťami, to všetko sú impulzy, ktoré súčasnú gastronómiu posúvajú na celkom inú úroveň. Jedlo pre človeka už vonkoncom nie je len biologickou nutnosťou a popri svojej prvotnej úlohe nasýtiť, nadobúda aj ďalšie rozmery. To, čo je pre mnohých aj dnes len sociálnou zvyklosťou, pre iných predstavuje životný štýl či dokonca umenie v podobe neopakovateľného zmyslového zážitku. Nadšenie pre experiment a odvážne inovácie vo forme netradičných chuťových kombinácií posúvajú hranice gastronómie neustále vpred. Tieto faktory sa starajú o navýšenie nárokov na školy pripravujúce budúcich majstrov kulinárskeho umenia do spoločenskej praxe. Aj medzi našimi žiakmi sú experimentátori, ktorí svojím úsilím sa starajú o priaznivcov, ktorí hľadajú nekonvenčný gastronomický zážitok, s čím vyšli aj na povrch pri reprezentácii školy na rôznych gastronomických súťažiach.

Naši žiaci sa v školskom roku 2021/2022 boli predviesť i získať nové podnety pre svoje sebazdokonaľovanie v gastronómii na súťažnom podujatí „Kuchársky oscar“ a Jeseň na tanieri.

Jeseň na tanieri

Gastronomickú súťaž pre stredné školy s gastronomickým zameraním vyhlásili SOŠ obchodu a Aregala Kvôli pandemickým reštrikciám prebiehala online. Našu školu reprezentovali žiaci Dáriuš Goran Tóth a Triffon Ian Mikulák z 2.KCS. Na súperenie s vareškou v ruke ich zodpovedne pripravovala pani majsterka Adriana Hlubeňová. Základným mottom súťaže bolo „Jedlo v modernej úprave“. V hodnotení jednotlivcov Triffon Ian Mikulák obsadil druhé miesto.



Kuchársky oscar

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov zorganizoval najprestížnejšiu kuchársku súťaž „Kuchársky oscar“ , národné kolo Bocuse d'Or, ktorá sa konala dňa 24.11.2021 v Bratislave. Súťažiaci kuchári bojovali takmer šesť hodín. Vo svojich kuchyniach pripravovali dve jedlá: hlavné jedlo z jesetera a teľacieho mäsa, ktoré následne ochutnávala deväťčlenná profesionálna porota a trojčlenná laická porota. Tejto veľkolepej súťaže sa zúčastnil aj žiak našej školy Sebastián Tóth zo IV.K , ktorý sa veľmi zodpovedne pripravoval a súťažil ako asistent šéfkuchára Jozefa Hromjáka. Spolu ako tím vyhrali výborné druhé miesto a Sebastián získal Cenu za najlepšieho asistenta.



Za to všetko, okrem šikovných žiakov, môže tím majsteriek odborného výcviku, ktorý pripravuje našich žiakov do gastronomickej praxe, budúcich kuchárov, pekárov a cukrárov: Katarína Rothmajerová a Bc. Ľudmila Pillarová, pripravujú budúcich cukrárov, Alžbeta Györiová a Erika Vrabelová, pripravujú budúcich pekárov, Adriana Hľubenová, Natália Makkaiová, Kristína Blašková a Mária Dancaková, pripravujú budúcich kuchárov, Mgr. Eva Mikulová – hlavný majster. Vraj najlepším receptom na úspech je trpezlivosť, vôňa a záujem, z toho vznikajú takéto úspešné pokrmy hodné ocenenia.

Keďže v súčasnosti narastá počet ľudí, hlavne u mladej populácie, s určitým typom potravinovej intolerancie, tak našich študentov pripravujeme aj na vstup do gastrobiznisu so špeciálnymi receptúrami, ktoré sú vhodné aj pre ľudí so zdravotnými ťažkosťami. Naši budúci kuchári sa učia variť aj z fermentovaných produktov. Pýtate sa aké sú to fermentované produkty? Je to proces, ktorý je vyvolaný mikroorganizmami za neprítomnosti vzduchu. Ide o prirodzený proces kvasenia.

Pri príprave jedál dávame prednosť lokálnym surovinám. V cukrárskej výrobe sa zaznamenal v poslednom období veľký debut s alternatívnym cukrom, obľúbeným cukrom je javorový sirup a ďalším kokosový cukor. Tieto cukry sa využívajú aj u nás v niektorých receptoch. Ako náhradu za mäso využívame tzv. udržateľnú surovinu – huby. Dnes ich nachádzame aj v burgroch. V dnešnej dobe sa v gastronómii jedlé kvety menej používajú, už nie sú hitom ako kedysi.

Našich kuchárov pripravujeme teoreticky aj na netradičné kombinácie ako je napríklad káva v zmrzlinovom kornutku, veterník a la burger , ale je to už na nich, či si to skúsia aj prakticky.

Je pravdou, že dobrý kuchár dnes musí byť umelcom, chemikom a hercom súčasne, pretože je to kreatívne povolanie, kde sa využívajú všetky tieto oblasti.

Karin Kašková (II.CPK)



Čítanie zo stránok študentského života

Aká zápcha? Biologická
či cestná (zhustená
premávka)?

„Prosím, pani učiteľka,
ospravedlňte ma za
meškanie, cestou do školy
ma zdržala zápcha.“



„Ak si dáte mnou poradiť,
odporúčam vám čerstvú
šampiónovu (šampiňónovú)
polievku.“



„Ďakujeme, odchádzame,
zatiaľ ešte nie sme
kanibalmi.“