

PRÁCA S TALENTAMI NA HOTELOVEJ AKADÉMII V NITRE

MÁRIA ČERVEŇANSKÁ

ABSTRAKT

Cieľom príspevku je priblížiť najdôležitejšie príklady práce s talentovanou stredoškolskou mládežou na pôde Hotelovej akadémie v Nitre, oboznámiť s ich výsledkami a úspechmi, ktoré žiaci dosiahli. Hotelová akadémia v Nitre je stredná odborná škola, ktorej úlohou je pripraviť absolventov na prácu v oblasti hotelierstva, cestovného ruchu a gastronómie. Napriek tomu, že sa nešpecializuje na vzdelávanie nadaných a talentovaných detí, medzi žiakmi sa nájdu aj mimoriadne talenty a nadané deti. Práca s talentovanými žiakmi sa zameriava najmä na rozvoj dvoch oblastí schopností a to schopnosť tvorivo riešiť problémy a využívať technológie pri tvorbe projektov a rozvoj kreativity, zručností a odborných kompetencií formou súťaží.

ÚVOD

Hotelová akadémia v Nitre vznikla v školskom roku 1994/1995. Hlavnou myšlienkou jej zriadenia bola potreba mesta a regiónu rozvíjať cestovný ruch a vytvárať pracovné príležitosti pre jej absolventov. Škola pripravuje žiakov na riadenie odborných činností v hotelových a gastronomických zariadeniach, ale aj na samostatnú podnikateľskú činnosť. Vzdelávacou prioritou sú ekonomické disciplíny spojené so zberom a spracovaním informácií v oblasti poskytovania služieb, zásobovania, personalistiky, vedenia administratívy a účtovníctva, ako aj príprava na zvládnutie technologicky orientovaných procesov v oblasti gastronomických služieb.

Súčasťou štúdia je odborná zložka prípravy rozšírená o praktické vyučovanie a odbornú prax, ktorá poskytuje spoznanie prostredia a podmienok, v ktorých bude absolvent pracovať. Všeobecné vzdelávanie, ktoré žiaci získavajú dopĺňa ich odborné predpoklady pre úspešný výkon povolania a umožňuje pokračovať v nadväzných formách štúdia, na vysokých školách ekonomického, ale aj iného zamerania. Počas štúdia sú žiaci motivovaní k zodpovednosti za výsledky štúdia, k samostatnosti a ku snahe získať maximum predpokladov pre profesijnú prácu. K tomu prispieva materiálne vybavenie školy, ktoré zodpovedá požiadavkám vzdelávania v súčasnej dobe. Škola má odborné učebne na vyučovanie cudzích jazykov, techniky obsluhy, technológie prípravy pokrmov, praxe, strojopisu, účtovníctva a informatiky. Školská budova je pripojená na internet a má zriadené učebne informačno-komunikačných technológií.

Ukončenie štúdia na Hotelovej akadémii je dobrým predpokladom pre získanie kompetencií potrebných pre uplatnenie v rôznych okruhoch pracovnej činnosti v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania, ekonomiky, obchodu a služieb. Absolvent školy so všeobecno-vzdelávacím základom, s odbornými teoretickými a praktickými zručnosťami je pripravený úspešne sa pohybovať v trhovom prostredí, v hotelierstve a cestovnom ruchu, v podnikateľskej sfére, prípadne pokračovať vo vysokoškolskom štúdiu.

S cieľom získať skúsenosti pre kvalifikované vykonávanie povolania a dobré uplatnenie sa žiaci zúčastňujú odbornej praxe. Počas školského roka žiaci pravidelne praxujú na škole:

- v školskej jedálni (obsluha, prevádzka jedálne alebo v oblasti technológie prípravy pokrmov - varenie),
- na školskej recepcii,
- na sekretariáte,
- v školskej hale (prípravné práce na spoločenské podujatia).

Ďalšia povinná prax v rozsahu 2-3 týždňov je vykonávaná vo vybraných hotelových a reštauračných zariadeniach na Slovensku alebo v zahraničí.

V zahraničí je miestom praxe žiakov:

- Švajčiarsko, v spolupráci so Slovensko-švajčiarskym inštitútom pre ďalšie vzdelanie v cestovnom ruchu,
- Cyprus,
- Maďarsko,
- Chorvátsko,
- Taliansko,
- Francúzsko,
- Nemecko,
- Rakúsko,
- Česká republika.

V rámci odbornej praxe žiaci spolu s učiteľmi odborných predmetov zabezpečujú na pôde školy alebo aj mimo nej gastronomické podujatia:

- recepcie,
- stretávky,
- plesy,
- stužkové slávnosti,
- promócie,
- svadby,
- karnevaly,
- konferencie.

1. TALENT OČAMI ODBORNÍKOV

Stručný psychologický slovník (1987) definuje schopnosti ako *individuálne - psychologické vlastnosti osobnosti, ktoré sú podmienkou pre úspešné vykonávanie určitej produktívnej činnosti. Schopnosti sa prejavujú pri ich osvojovaní v tom, ako rýchlo a dôsledne, ľahko a trvalo si človek pri rovnakých ostatných podmienkach osvojuje spôsoby organizácie a vykonávania týchto činností. Predpokladá sa,*

že schopnosti sa utvárajú na základe vlôh. Úroveň a stupeň rozvoja schopností vyjadrujú pojmy talent a genialita.

Podľa odborníkov na nadané deti – Fořtík a Fořtíková (2007) je nadanie možné chápať z rôznych pohľadov. Môže ísť o

1. *kvalitatívne osobitný súhrn schopností, ktoré podmieňujú úspešné vykonávanie činností,*
2. *všeobecné schopnosti alebo všeobecné prvky schopností, ktoré podmieňujú možnosti človeka, úroveň a vlastnosti jeho činnosti,*
3. *rozumový potenciál alebo inteligenciu, celostná individuálna charakteristika poznávacích možností a schopností učiť sa,*
4. *súhrn vlôh, vrodenných daností, prejav úrovne a vlastností vrodenných predpokladov,*
5. *talent, existencia vnútorných podmienok na dosahovanie vynikajúcich výsledkov v činnosti.*

Americkí experti DeHaan a Havighurst (Tannenbaum, 2000) definovali druhy nadania, ktoré sa uplatňujú i v súčasnom rozlišovaní akademických talentov. Ide o nasledujúce kategórie:

- *intelektové schopnosti,*
- *kreatívne myslenie,*
- *vedecké schopnosti,*
- *vodcovstvo,*
- *manuálne schopnosti (remeselné zručnosti),*
- *talent v estetickom umení.*

Intelektové schopnosti najviac súvisia s úspešnosťou v škole. Zahŕňajú verbálne, matematické, priestorové, pamäťové schopnosti a faktory uvažovania v rámci rozumových funkcií.

Kreatívne myslenie zahŕňa schopnosti rozpoznať problém, pružnosť myslenia, schopnosť tvoriť myšlienky alebo produkty a vymýšľať nové využitie objektov a materiálov.

Vedecské schopnosti sú schopnosti využitia čísel a algebrických symbolov. Nesú so sebou aritmetické uvažovanie, zvedavosť vo svete prírody a schopnosti využitia vedeckých metód.

Vodcovstvo alebo manažérske schopnosti (leadership) predstavuje spôsobilosť pomáhať skupine dosahovať vytýčené ciele a skvalitňovať medziludské vzťahy. Je to dôležitá vlastnosť pre vedúce osobnosti v priemysle aj ekonomike, v pracovných skupinách, v profesijných organizáciách a v medzinárodných agentúrach.

Manuálne schopnosti (remeselné zručnosti) sú úzko späté s talentom v umení, vede ale aj v strojárstve. Úspech spočíva v schopnosti manipulácie, priestorovej predstavivosti, vnímanie vizuálnych vzorov, detailov, podobností a rozdielov.

Talent v estetickom umení je dôležitý pre umelcov, spisovateľov, hudobníkov, hercov a tanečníkov.

2. CHARAKTERISTIKA ŠKOLY

Hotelová akadémia je jednou z troch organizačných zložiek Spojenej školy, Slančíkovej 2, Nitra. V súčasnom období má 15 tried, v ktorých sa pripravuje 547 žiakov v študijnom odbore 6323 6 hotelová akadémia. Príprava žiakov je zabezpečená v komplexe budov školy, školského internátu, telocviční, školskej plavárne, regeneračného centra a odborných učebni. Na vzdelávanie žiakov sú vytvorené optimálne podmienky. Žiaci majú možnosť aktívne využívať voľný čas v 29 záujmových krúžkoch. Na odbornú prípravu slúži stredisko odbornej praxe. Odborná prax sa realizuje aj v podmienkach reálnej praxe v hotelových zariadeniach na základe dohody s právnickými alebo fyzickými osobami na Slovensku ale aj v zahraničí. Škola má vlastnú kuchyňu, jedáleň a spoločenský

miestnosť. Areál školy sa nachádza na sídlisku Chrenová pri rieke Nitra a patrí do širšieho centra mesta. V okolí budov školy sa nachádza vlastný park so stromami, kríkmi a živým plotom.

2.1 CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU

Školský vzdelávací program v študijnom odbore 6323 6 hotelová akadémia zabezpečuje prípravu kvalifikovaného stredoškolsky vzdelaného pracovníka so širokým odborným profilom a všeobecným vzdelaním, ktorý je schopný vykonávať odborné činnosti a riešiť problémy v rôznych formách podnikateľských subjektov hotelierstva a v spoločnom stravovaní. Cieľom vzdelávania je pripraviť žiakov na úspešný pracovný život a na ďalšie vzdelávanie. Vzdelávanie je orientované na dosiahnutie rovnováhy v teoretickej a praktickej príprave žiakov na povolanie.

Školský vzdelávací program ponúka:

- možnosť získať výučný list v odbore hotelová akadémia,
- možnosť získať certifikát barman – nápojár s medzinárodnou platnosťou,
- možnosť študovať dva zo šiestich cudzích jazykov (anglický, nemecký, francúzsky, taliansky, španielsky a ruský),
- možnosť praxe vo vybraných hotelových zariadeniach na Slovensku a v zahraničí - Švajčiarsko, Francúzsko, Taliansko, Maďarsko, Chorvátsko a Česko.

Možnosti uplatnenia:

- priamy vstup na trh práce – samostatný výkon odborných hotelierskych a reštauračných činností, práca v oblasti cestovného ruchu, vykonávanie manažérskych funkcií na strednej úrovni riadenia, podnikanie v oblasti hotelierstva a gastronómie,
- pokračovanie v štúdiu na vysokých školách.

2.2 FORMY VZDELÁVANIA

Teoretické vyučovanie

Organizuje sa v priestoroch školy, podľa rozvrhu hodín, základnou jednotkou je vyučovacia hodina v učebni, prípadne v odbornej učebni. Škola má moderne vybavené učebne na vyučovanie cudzích jazykov, techniky obsluhy, technológie prípravy pokrmov, techniky administratívy, informatiky a účtovníctva. Využívaním viacerých metód a striedaním činností učiteľ rozvíja poznávacie schopnosti, aktivitu, samostatnosť a tvorivosť žiakov.

Praktické vyučovanie

Organizuje sa formou cvičení a odbornej praxe. Cvičenia žiaci absolvujú v odborných učebniach pre príslušné predmety. Odborná prax sa realizuje s stredisku odbornej praxe školy a v hotelových a reštauračných zariadeniach podnikateľských subjektov. Praktická príprava prebieha v prvom ročníku v odborných učebniach a stredisku odbornej praxe, v druhom až piatom ročníku prax prebieha v stredisku odbornej praxe. Súvislá odborná prax, v rozsahu danom učebným plánom, sa uskutočňuje v hotelových a reštauračných zariadeniach v Nitre, na Slovensku a v zahraničí. Pre druhý až štvrtý ročník je predpísaná prax v čase prázdnin v rozsahu štyri týždne. Jej absolvovanie je podmienkou postupu do vyššieho ročníka.

Exkurzie

Sú neoddeliteľnou súčasťou vzdelávania, ktoré nemalou mierou prispievajú k plneniu profilu absolventa školy. Organizované sú podľa plánu exkurzií. Všetky sú pripravené na vysokej úrovni. Žiaci majú možnosť navštíviť hotelové a gastronomické zariadenia na Slovensku, Česku, Rakúsku, Poľsku, Maďarsku a Francúzsku. V rámci prípravy odbornej exkurzie sa žiaci podieľajú na tvorbe časového

harmonogramu, zabezpečujú si sprievodcovské a organizačné služby týkajúce sa ubytovania, dopravy a trasovania exkurzie.

Ročníkové práce

Majú dlhoročnú tradíciu a realizujú sa podľa ročníkov. Plánované sú predmetovými komisiami. Nemalou mierou prispievajú k naplneniu profilu absolventa. Silnou stránkou je najmä to, že prostredníctvom ročníkových prác sa preverujú vedomosti komplexne za príslušný ročník. Overujú sa kompetencie žiakov z viacerých predmetov súčasne. Zúčastňujú sa ich aj rodičia, čím sa prehlbuje vzájomná a neformálna spolupráca učiteľov a rodičov na vzdelávaní.

Mimoškolská práca

Medzi mimoškolské aktivity patrí účasť žiakov v predmetových olympiádach najmä z cudzích jazykov, v riešení úloh geografickej a biblickej olympiády, v športových súťažiach a stredoškolskej odbornej činnosti. Žiaci majú možnosť aktívne pracovať v záujmových krúžkoch. Vybrať je možné z 29 krúžkov. Najväčšej obľube sa tešia športové krúžky, tanečný, krúžky informatiky a tie, ktoré pripravujú žiakov na rôzne súťaže. Úspešné sa darí zapájať žiakov do činnosti školského časopisu S3GA.

Medzinárodná spolupráca

Z aktivít medzinárodného charakteru je rozvíjaná spolupráca s partnerskými školami v Siófoku – Maďarsko, Bazeiles – Francúzsko, Osijeku – Chorvátsko, Kroměříž – Česko. Škola je organizátorom medzinárodného gastronomického festivalu za účasti Maďarska, Francúzska, Chorvátska, Česka a Slovenska. Cieľom festivalu je výmena odborných skúseností, rozvoj tvorivosti žiakov, posilňovanie kompetencií žiakov a motivácia k ďalšiemu vzdelávaniu. K rozvoju multikulturálnych zručností prispievajú vzťahy so zahraničnými a domácimi partnerskými školami, aktivity s talianskym kultúrnym inštitútom a účasť žiakov na odborných zahraničných stážach.

2.3 PROFIL ABSOLVENTA

Absolvent odboru hotelová akadémia Je schopný uplatniť sa vo svojom povolaní so všeobecnovzdelávacím základom a odbornými teoretickými a praktickými zručnosťami aplikovateľnými v praxi s prirodzenou profesionálnou hrdosťou. Absolvent získava schopnosť komunikovať v dvoch cudzích jazykoch, riešiť problémové úlohy a pracovať v tíme. Aktívne sa zapája do spoločnosti a svoje vedomosti a zručnosti vie priebežne aktualizovať. Je schopný prijímať zodpovednosť za vlastnú prácu a za prácu ostatných. Po absolvovaní vzdelávacieho programu získa zručnosti pri práci s osobným počítačom a internetom. Naučí sa efektívne využívať informačné a komunikačné technológie pre svoj osobný rast a výkonnosť v práci. Je schopný vykonávať odborné činnosti a riešiť problémy v rôznych formách podnikateľských subjektov hotelierstva a v spoločnom stravovaní. Je schopný samostatne podnikáť v hotelových a reštauračných službách, vykonávať práce, súvisiace s riadením a organizovaním hospodárskej činnosti a prevádzky v hotelových zariadeniach reštauračného stravovania, účelového stravovania a prechodného ubytovania. Je schopný vykonávať ekonomické činnosti, spojené so získaním a spracovaním informácií v oblasti poskytovania služieb, zásobovania a odbytu, personalistiky, vedenia administratívy, účtovníctva a rozvojových programov hotelierstva. Vo svojej práci uplatňuje výsledky prieskumu trhu a regionálnych špecifík. Ovláda a využíva informačno-komunikačné technológie, základy hospodárskej korešpondencie a účtovnej evidencie, dokáže zostaviť ponuku produktov a aplikovať nástroje marketingu pri realizácii podnikateľských zámerov. Pre kvalifikované vykonávanie uvedených činností využíva nevyhnutné všeobecné vzdelanie, je dostatočne adaptabilný v príbuzných odboroch, logicky myslíaci, schopný aplikovať získané vedomosti a zručnosti v podmienkach trhového hospodárstva, je schopný pracovať samostatne a tiež v tíme. Uvedomuje si význam celoživotného vzdelávania v odbore, zaujíma sa

o vývojové trendy v odbore z globálneho i regionálneho hľadiska. Absolvent vie používať racionálne metódy práce, konať cieľavedome, rozvážne a rozhodne v súlade s právnymi normami, zásadami vlastenectva, humanizmu a demokracie. Uvedomuje si, že pre plnohodnotné vykonávanie povolania je nevyhnutná dobrá telesná zdatnosť, dobrý zdravotný stav, požadovaná kultúra jednania, spoločenského vystupovania a kultivovaného správania sa, dobré komunikačné schopnosti v materinskom jazyku a v dvoch cudzích jazykoch. Absolvent tohto odboru je dostatočne flexibilný, tvorivý, vie sa rýchlo adaptovať na meniace sa podmienky a situáciu na trhu práce a na zmenené sociálne podmienky.

2.4 KOMPETENCIE ABSOLVENTA

- kľúčové kompetencie,
- intrapersonálne a interpersonálne,
- schopnosť tvorivo riešiť problémy,
- podnikateľské schopnosti,
- spôsobilosť využívať informačné technológie,
- spôsobilosť byť demokratickým občanom,
- všeobecné kompetencie,
- odborné kompetencie,
- požadované vedomosti,
- požadované zručnosti.

2.5 UPLATNENIE ABSOLVENTA

- v hoteloch a gastronomických zariadeniach na pozícií:
 - manažér prevádzky,
 - vedúci úseku stravovania,
 - vedúci odbytového strediska,
 - vedúci recepcie,
 - recepčný
 - ekonóm, účtovník,
 - čašník, servírka.
- v cestovných kanceláriách na pracovných miestach:
 - animátor,
 - sprievodca,
 - delegát,
 - prevádzkový pracovník,
- v samostatnom podnikaní,
- v štúdiu na vysokých školách.

3. PRÁCA S NADANÝMI ŽIAKMI

Schopnosť tvorivo riešiť problémy a využívať informačné technológie pri tvorbe projektov sa veľkou mierou podieľa najmä Stredoškolská odborná činnosť – SOČ. Ako uvádza publikácia Ako písať, prezentovať a obhajovať prácu stredoškolskej odbornej činnosti (2013) „SOČ je dobrovoľná, záujmová

činnosť mladých perspektívnych vedcov. Podporuje experimentovanie a bádanie, hodnotenie a sebahodnotenie zručností vo vzťahu k vlastnému pokroku. Je prehliadkou tvorivého myslenia, odborných vedomostí, praktických zručností, skúseností a talentu mladých ľudí.

Práci SOČ sa žiaci venujú v škole v čase vyučovacieho procesu aj mimo vyučovania vo svojom voľnom čase. Žiaci svoju prácu môžu riešiť samostatne alebo v kolektíve za pomoci školiteľa alebo konzultanta. Výsledky práce SOČ sú predkladané k odbornému posúdeniu v písomnej forme. Žiaci obhajujú výsledky svojej dlhodobej práce na súťažných prehliadkach SOČ.“

Účasť žiakov v súťaži je dobrovoľná. Súťažnej prehliadky sa môžu zúčastniť žiaci denného štúdia. Žiaci sa môžu zúčastniť prehliadky v ktoromkoľvek z vyhlásených odborov, na základe vlastného záujmu. Problematika a výber témy, ktorú sa žiaci rozhodli riešiť je individuálna. Žiaci si môžu zvoliť témy z ponúkaných tém v školskom kole alebo po dohode s konzultantom si môže žiak zvoliť vlastnú tému podľa jeho záľub a záujmov.

Prehľad najúspešnejších prác v súťaži SOČ uvádzame v nasledovnej tabuľke.

Tabuľka 1

Školský rok	Názov práce	Odbor	Autor	Umiestnenie
2003/2004	Analýza vybraných nástrojov marketingového mixu	Ekonomika a riadenie	Vladimír Sollár	špeciálna cena
2004/2005	Fotoartgallery	Ekonomika a riadenie	Lucia Mačeková	1.miesto v KK
2008/2009	Madagaskar	Geovedy	Martina Kubová	5.miesto v celoštátnom kole
2008/2009	Komunikácia a jej význam v riadení	Ekonomika a riadenie	Silvia Kotorová	1.miesto v KK
2010/2011	Ekologický manažment	Hotelierstvo a CR	Radka Horniaková	5.miesto v celoštátnom kole
2010/2011	Rozvoj agroturizmu v obci Zbehy	Hotelierstvo a CR	Natália Hallová	1.miesto v KK
2011/2012	Vidiecky cestovný ruch v okrese Nitra	Hotelierstvo a CR	Jana Vašková	1.miesto v KK
2011/2012	Fast foody v Nitre	Hotelierstvo a CR	Róberta Kvasňovská	2.miesto v KK

Rozvoj kreativity a zručností a odborných kompetencií v plnej miere preukazuje organizovanie gastronomickej súťaže Gastrofestival. Je to súťaž a zároveň prehliadka umenia a zručností kuchárskych a čašníckych družstiev žiakov hotelových škôl s medzinárodnou účasťou, ktorá je jediná svojho druhu na Slovensku. Hotelová akadémia v Nitre súťaž Gastrofestival organizuje od roku 2007,

kedy sa konal nultý ročník za účasti štyroch slovenských a jedného zahraničného družstva. S touto myšlienkou prišiel riaditeľ školy Jaroslav Maček. Postupne súťaž rozrástla na medzinárodnú prehliadku štátov V4 a partnerských škôl z Francúzska a Chorvátska.

Každá zúčastnená škola zostaví družstvo, ktoré tvoria dvaja kuchári a dvaja čašníci. Úlohou kuchárskeho družstva je v súťažný deň pripraviť v stanovenom časovom limite tri hodiny menu pre šesť osôb, ktoré pozostáva z predjedla, polievky, hlavného jedla a dezertu. Úlohou čašnickeho družstva je pripraviť slávnostnú tabuľu na určitú tému a preukázať svoje zručnosti pri tzv. živej práci, počas ktorej obsluhujú VIP hostí pri slávnostnom obede.

Podujatie trvá štyri dni. Prvý deň prezentujú žiaci svoju školu, región a krajinu. Môžu použiť počítač, projektor a rôzne propagačné materiály. Počas prezentácie pripravujú ich spolužiaci typické jedlá a špeciality, ktoré reprezentujú ich krajinu. Druhý deň prebieha samotná súťaž. Najlepší žiaci sú odmenení cenami a diplomami za svedomitú prácu a kreativitu. Počas tretieho dňa je pre účastníkov súťaže zabezpečená odborná exkurzia, zameraná na spoznávanie Nitry, jej blízkeho i širšieho okolia s cieľom propagovať unikátne strediská cestovného ruchu. Posledný deň je rozlúčkou so súťažiacimi a zhodnotenie celého podujatia.

V tomto školskom roku sa konal šiesty ročník medzinárodnej gastronomickej súťaže. Pozvanie na toto podujatie prijali súťažné tímy z Piešťan, Ostravy, Třebíče, Osijeku a Siófoku. Tohtoročná spoločná téma pre kuchárov aj čašníkov bola „**Noblesa a vysoký štandard v gastronómii je prioritou študentov hotelových akadémii**“

Zúčastnené školy:

- Hotelová akadémia Nitra, SK,
- Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera, Piešťany, SK,
- Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka, CZ,
- Hotelová škola, Třebíč, CZ
- Ugostiteljsko-turistička škola Osijek, HR,
- Somogyi TISZK Közép – és Szakiskola Siófok, HU

PROGRAM PODUJATIA GASTROFESTIVAL NITRA 2013 SLOVAKIA

GASTROFESTIVAL NITRA 2013

19.3. – 22.3. 2013

ČASOVÝ HARMONOGRAM A PROGRAM



19.3. 2013 - utorok

- do 13:00 hod. -príchod + ubytovanie (školský internet)
- 13:00 – 14:30 hod. - obed (školská jedáleň)
- 14:30 – 17:30 hod. - prehliadka mesta (študenti)
- 15:00 hod. - prehliadka hradu
- 16:00 hod. - Čajovňa (prezentovanie čajov)
- 15:30 – 16:30 hod. - porada pedagógov (vedúci družstiev – bar) + žrebovanie
- 17:30 – 18:00 hod. - večera (školská jedáleň)
- 18:30 – 19:00 hod. - slávnostné zahájenie GASTROFESTIVALU 2013 (spoločenská hala)
- 19:00 – 19:45 hod. - prezentácia škôl (spoločenská hala)
- zahŕňa - rozsah prezentácie 5 minút, vypracovaná v Power Pointe 2010
- zameranie na školu, jej úspechy, možnosti študentov
- prezentovať budú študenti zúčastnených škôl
- 19:15 – 22:00 - Čaša vína - prezentácia národných syrov, vín, prípadne iných regionálnych špecialít študentmi zúčastnených škôl

20.3. 2013 - streda

- 7:15 – 7:45 hod. - raňajky (stolovnička na prízemí ŠI)
- 7:45 – 8:00 hod. - nástup súťažných družstiev (spoločenská hala)
- 8:00 – 8:15 hod. - zahájenie súťažného dňa (spoločenská hala)
- 12:00 – 15:00 hod. - obed (školská jedáleň)

Družstvo čašníkov

- 8:15 – 10:15 hod. - príprava slávnostných tabúl a VIP stolov (spoločenská hala)
- 10:15 – 12:00 hod. - hodnotenie zostavených tabúl (komisia)
- 12:00 – 14:00 hod. - obsluha VIP hostí a hodnotenie živej práce (spoločenská hala)
- 14:00 – 15:00 hod. - debarasovanie

Družstvo kuchárov

- 8:15-10:15 hod. -príprava jedál (kuchynky HA)
- 10:15-11:00 hod. -presun do štúdií (spoločenská hala)

- 11:00-12:00 hod. -dohotovene jedál pred zrakom hosťa
- 12:00-14:00 hod. -obsluha VIP hostí a hodnotenie jedál (spoločenská hala)
- 14:00-15:00 hod. -debarasovanie
- 16:00-18:00 hod. -osobné voľno študentov
- 16:00-18:00 hod. -zasadnutie komisie, spracovanie výsledkov
- 19:00-24:00 hod. -nástup zúčastnených škôl, vyhlásenie výsledkov, slávnostná recepcia

21.3. 2013 - štvrtok

- 7:00-7:30 hod. - raňajky (stolovnička na prízemí ŠI)
- 7:30 hod. - odchod na exkurziu do Banskej Štiavnice
- 9:30 hod. - prehliadka Nový zámok (rozhľadňa na mesto)
- 10:30 hod. - Námestie Sv. Trojice (výklad o soche Sv. Trojice)
- 11:00 hod. - Kalvária Banská Štiavnica
- 12:15-13:00 hod. - obed (Reštaurácia Nad Kozákom)
- 13:15 hod. - prehliadka Štôlne Glanzenberg
- 14:20 hod. - prehliadka Kaštieľ Sv. Anton
- 16:00 hod. - odchod do Nitry
- 17:30 hod. - príchod do Nitry
- 17:30 - 18:00 hod. - osobné voľno žiakov
- 18:00 hod. - večera (školská jedáleň)
- 18:30 - 20:00 hod. - spoločná diskusia - výmena skúseností (žiaci + pedagógovia)
- 18:30 - 20:00 hod. - odovzdávanie DVD a CD nahrávok z GASTROFESTIVALU 2012
- 21:30 hod. - večierka

22.3. 2013 – piatok

- 8:00 - 9:00 hod. - raňajky (stolovnička na prízemí ŠI)
- 9:00 - 10:00 hod. - odovzdanie izieb, príprava na cestu
- 10:00 hod. - cesta domov

VEHODNOTENIE 6. ROČNÍKA

Kategória Čašník

- 1.miesto - Andrea Hlobilová, Michal Ševčík, **Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka**
- 1.miesto - Ilija Andrić, Ivan Marinjak, **Ugostiteljsko-turistička škola Osijek**
2. miesto - Klaudia Dorová, Monika Hrvolová, **HA Nitra**
2. miesto - Lucia Leskovská, Adam Tolarovič, **HA Piešťany**
3. miesto - Veronika Přepechalová, David Průša **HA Třebíč**
3. miesto - Angela Nagy, Lizandra Seres **Somogyi TISZK Közép – és Szakiskola Siófok**

Kategória Kuchár

- 1.miesto - Marcel Balogh, Marek Dolník, **HA Nitra**
- 1.miesto - Vojtěch Poskočil, Eliška Vostalová, **HA Třebíč**
- 2.miesto - Natália Baraniaková, Richard Patay, **HA Piešťany**
- 2.miesto - Přemysl Elšík, Adam Wachtarczyk **Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka**
3. miesto - Boris Jakšíč, Josip Pastor, **Ugostiteljsko-turistička škola Osijek**
3. miesto - István Matus, Zoltán Varga, **Somogyi TISZK Közép – és Szakiskola Siófok**

Prípravu a organizáciu festivalu zabezpečovala skupina študentov V. ročníka Hotelovej akadémie v Nitre pod vedením odborných pedagógov. Žiaci si touto formou precvičili v reálnych podmienkach organizačné a manažérske schopnosti, na základe získaných teoretických poznatkov najmä z hotelového a gastronomického manažmentu, animácie a geografie cestovného ruchu.

Počas festivalu je tiež dostatok času na výmenu skúseností medzi študentmi a pedagógmi zúčastnených škôl a na rozvoj partnerských vzťahov. Školy mali možnosť predstaviť ďalším účastníkom festivalu históriu a súčasnosť svojho rodného kraja a život svojej školy. Atmosféra súťaže motivovala žiakov k ďalšiemu vzdelávaniu a rozvoju ich tvorivosti, čo iste prispeje k skvalitňovaniu služieb v cestovnom ruchu v rámci Slovenska a Európy.

Foto č.1 Reprezentačná tabuľa a couvert



zdroj:www.hanr.sk

Foto č.2 Súťažné menu Hotelovej akadémie v Nitre



zdroj: www.hanr.sk

predjedlo: špenátové tortelíny plnené bryndzou na hubovom ragú so syrovým čipsom

polievka: topinanburový krém s mascarpone s opraženými mandľovými lupienkami

hlavné jedlo: teľacie ragú v bylinkovej kruste s variáciou troch zeleninových pyrė (hráškové, karotkové, zemiakové), demiglás s redukovanou šalotkou a zelerovou slamou

dezert: tvarohová tortička s čučoriedkovou omáčkou s čokoládkou a karamelom

ZÁVER

Obohatenie vzdelávacieho procesu o aktivity súvisiace s tvorbou projektov v rámci stredoškolskej odbornej činnosti alebo organizovanie gastronomickej súťaže Gastrofestival predstavujú dôležitú súčasť práce s nadanými a talentovanými žiakmi na Hotelovej akadémii v Nitre.

Ide o dôležité obohatenie najmä v nasledovných oblastiach:

- rozvíjanie vyšších úrovní myslenia (analýza, syntéza, hodnotenie),
- tvorivé riešenie problémov,
- prezentáciu,
- samostatnosť,
- tímovosť,
- sebaopoznanie,
- sebahodnotenie,

- vyššie sebavedomie,
- vzťah k profesii,
- vykonávanie zaujímavých aktivít, ktoré žiakov stimulujú k novým poznatkom.

To, že nadaní a talentovaní stredoškóoláci majú možnosti svojho rozvoja je zásluhou predovšetkým vysokokvalifikovaných učiteľov, ktorí dokážu motivovať a presviedčať žiakov najmä svojim vlastným príkladom a postojom. Touto cestou sa chceme poďakovať za ich prácu, trpezlivosť a lásku, s ktorou neúnavne dennodenne preukazujú.

ZOZNAM POUŽITEJ LITERATÚRY

Kolektív autorov: *Stručný psychologický slovník*. Bratislava: Pravda, 1987

Laznibatová, J.: *Nadané dieťa – jeho vývin, vzdelávanie a podporovanie*. Bratislava : Iris 2001

Tannenbaum, A. J.: *A History of Giftedness in School and Society*. In. Heller, K.A., Mönks, F. J., Sternberg, R.J., Subotnik, R.F., (Eds.) *International Handbook of Giftedness and Talent*. Oxford, Pergamon, 1993, s. 525 – 537

Sandanusová, A., Púchovská, V., Bugajová, E. : *Ako písať, prezentovať a obhajovať prácu stredoškolskej odbornej činnosti*. Bratislava: Štátny inštitút odborného vzdelávania, 2013

Školský vzdelávací program Hotelová akadémia Nitra

www.hanr.sk, citované dňa 15. 4.2013

ADRESA AUTORA

Ing. Mária Červeňanská

Spojená škola

organizačná zložka

Hotelová akadémia

Slančíkovej 2

950 50 Nitra

marika.triedna@gmail.com