

Zoznam vytvorených učebných materiálov

APRÍL 2014

Meno a priezvisko	Učebné texty	Pracovné listy	Prezentácie	Iné
Ing. Oľga Holíková	Veľká Británia, Švédsko, Nórsko, Benelux, Fínsko			
PaedDr. Renáta Eštvanová	Úvod do CR, systém CR, prostredie CR			
Mgr. Oľga Kmecová	REG – západné, stredné a východné Slovesko	2 strany pracovný list A, 2 strany pracovný list B		DVD – spracovanie podkladov Veľká Noc, tradičné jedlá
MVDr. Beatrice Blichová	História, druhy gastronómie		Snúbenie vína s jedlom	
Ing. Valéria Labíková	Tepelné úpravy, história gastronómie			
Mgr. Marek Gajdoš			Tepelné úpravy	
Mgr. Štefan Baran			Vitamíny, hormóny, enzýmy	
Ing. Jozef Leško	Návody na cvičenia			
Bc. František Krankota	Poživatiny, obilniny, mlynské výrobky, cestoviny, zelenina, ovocie, zemiaky, strukoviny			

Máj 2014

Meno a priezvisko	Učebné texty	Pracovné listy	Prezentácie	Iné
Ing. Oľga Holíková	Benelux, Island, Írsko, Veľká Británia, severná Európa,			
PaedDr. Renáta Eštvanová	Formy CR, predpoklady rozvoja CR v Slovenskej republike, všeobecné informácie o Slovensku			
Mgr. Oľga Kmecová	Regióny Slovenska a ich tradičné jedlá, Šarišský región, zvyky a tradície, gastronómia v regióne			
MVDr. Beatrice Blichová	Slovenské polievky a ich receptúry, plnené a pečené mäso, bravčové mäso			
Ing. Valéria Labíková	Dusenie, konfitovanie, pečenie, vyprážanie, polievky, margaríny versus maslo			
Mgr. Marek Gajdoš			Moderné trendy v studenej kuchyni – galantína a balotína, taratar, espuma, receptúry	
Mgr. Štefan Baran	Vodík, kyslík		Bielkoviny, lipidy a sacharidy	
Ing. Jozef Leško			Laboratórne	Návody na

		sklo	cvičenia - rozbor múky
Mgr. František Krankota	Pochutiny, vajcia a výrobky z vajec, mlieko a mliečne výrobky, tuky		

JÚN 2014

Meno a priezvisko	Učebné texty	Pracovné listy	Prezentácie	Iné
Ing. Oľga Holíková	Ázia, Afrika, Austrália			
PaedDr. Renáta Eštvanová	Kategorizácia regiónov SR, regióny a subregióny – nové rozdelenie			
Mgr. Oľga Kmecová	Regionálne jedlá- koláče, kaše, beľuše, pagáče		Regionálne jedlá Šariša, Paštéty v minulosti a dnes	
MVDr. Beatrice Blichová	Regionálne jedlá z múky, chlieb a iné tradičné výrobky		Úvod do regionálnej gastronómie	
Ing. Valéria Labíková		7 pracovných listov – zmeny pri tepelných úpravách, varenie, dusenie, pečenie, vyprážanie, polievky I., polievky II.		
Mgr. Marek Gajdoš			Charakteristika a predbežná úprava zeleniny	
Mgr. Štefan Baran	Cín, dusík, fosfor, hliník, chlór, kremík, meď, olovo, síra, sodík,			Obrázky prvkov

	uhlík, vápník, zinok, železo	
Ing. Jozef Leško		Bezpečnostné piktogramy
Mgr. František Krankota	Mäso a mäsové výrobky, hydina, zverina, ryby a výrobky z rýb	