

2.C SAMOŠTUDIUM 19.10.2020 – 23.10.2020

MAT – Mgr. Čakajdová

str. 1

TC: LINEARNA FUNKCIA DÁTUM: od 22.-29.10.2020
TRIEDA 2.C učerň.

naučiť: zápis lin. f.

$f: y = ax + b$

$f_1: y = 3x + 2$

$f_2: y = \frac{-2x + 3}{2}$

$f_3: y = -2 \cdot x$

Lineárna funkcia uvažujeme kaidú funkciu v tvare $f: y = ax + b$
 kde a, b sú čísla;
 ($a \neq 0$ lea a nesmie byť nula) napr. $f: y = \frac{3}{a}x + \frac{2}{b}$

Grafom zápis lineárnej f. je priamka = linea (z toho názov lineárna)

Táto priamka môže byť

- rastúca
- lesajúca

Pr. 1 otázka: URČTE, ČI JE f_{1-5} rastúca
lesajúca

$f_1: y = 3x$	klas. <u>rast.</u>
$f_2: y = -2x + 4$	rast. <u>klas.</u>
$f_3: y = 5x - 1$	klas. <u>rast.</u>
$f_4: y = \frac{2}{3}x - \frac{1}{2}$	klas. <u>rast.</u>
$f_5: y = -3x + \frac{2}{3}$	rast. <u>klas.</u>

AKO TO VIEME? LÁTKO !!!
STAČÍ SA POZRIEŤ NA "a" (prvá za =

$f_1: y = \overset{a}{3}x + \overset{b}{2}$	a = kladné (3) \Rightarrow <u>RASTÚCA</u>
$f_2: y = \overset{a}{-2}x + \overset{b}{4}$	a je záporné (-2) \Rightarrow <u>LESÁJÚCA</u>
$f_3: y = \overset{a}{5}x - \overset{b}{1}$	a = kladné (5) \Rightarrow <u>RASTÚCA</u>
$f_4: y = \overset{a}{\frac{2}{3}}x - \overset{b}{\frac{1}{2}}$	a = kladné ($\frac{2}{3}$) \Rightarrow <u>RASTÚCA</u>
$f_5: y = \overset{a}{-3}x + \overset{b}{\frac{2}{3}}$	a = záporné (-3) \Rightarrow <u>LESÁJÚCA</u>

Pr. 2 $y = ax + b$

$f_1: y = -1x + 4$	vypíšte z funkcie "a", určte <u>rast.</u> (+) <u>klas.</u> (-)
$f_2: y = 4 \cdot x$	$f_1: a =$
$f_3: y = 2x - 5$	$f_2: a =$
	$f_3: a =$

SJL - PaedDr. Krajčovičová

Poznámky prepísať alebo nalepiť do zošita

Charakterizovať historické okolnosti vzniku realizmu

Vymenovať rozdiely medzi romantizmom a realizmom

Vedieť vymenovať jednotlivé fázy realizmu

Svetová realistická literatúra

Svetový realizmus vzniká v druhej polovici 19. storočia. Spoločensko - kultúrne pomery:

- priemyselná revolúcia v Európe
- zanikanie feudalizmu, vznik kapitalizmu
- rozvoj prírodných síl, prírodné vedy vplývajú na filozofické vedy – vzniká **pozitivismus** (za skutočné pokladá iba to, čo sa dá zmyslami overiť a experimentom dokázať)
- pozitivistí veľmi ovplyvnili literatúru, ktorá začala zobrazovať skutočnosť, obyčajných ľudí, každodenný život, dej sa odohráva vždy v konkrétnom spoločenskom prostredí
- hrdina je postava, ktorá vzniká ako výsledok spoločenských a osobných vzťahov

Romantizmus

predstavivosť, fantázia
minulosť, budúcnosť
individuálny hrdina, idealizovaný – (titanizmus)
rozpor : sen- skutočnosť
prevažujú básne a básn. skladby
kompozícia diel je voľná

Realizmus

všedný život
prítomnosť
obyčajný hrdina z rôzneho prostredia
rozpor: dve nerovnaké sociálne skupiny
prevažujú poviedky a romány
kompozícia diel je súvislá

Realizmus sa vyvíjal a má tieto fázy: **opisný realizmus, kritický, socialistický realizmus** (v krajinách socializmu), **naturizmus** (v kapitalist. krajinách - zobrazuje nahú skutočnosť)

ANJ - Mgr. Ondrušová

Dobíhame, čo ste na jar zameškali – slovná zásoba 3. lekcie – učte sa slovíčka, vypracujte v pracovnom zošite cvičenia zamerané na použitie slovnej zásoby:

Str.22 – cv.1,2

Str.24 – cv.1,2

Str.26 – cv.1,2

Gramatika – počítateľné a nepočítateľné podstatné mená – pracovný zošit str.23 – máte podrobne vysvetlené, cvičenia dostanete priamo na mailové adresy.

TECH čašník, servírka - Ing. Kajanová

1) *Prílohy zo zeleniny,*

2) *Prílohy zo strukovín.*

Uvedené témy je potrebné si prepísať do zošita alebo vytlačiť a vložiť do zošita, naštudovať. Témy žiakom boli poslané na emailovú adresu.

Úloha:

- zopakovať si témy - *Prílohy,*
- popísať úpravu príloh zo zeleniny a zo strukovín, vedieť vymenovať príklady príloh zo zeleniny a strukovín.

TECH kuchár - Ing. Kajanová

1) *Jedlá z cestovín,*

2) *Jedlá z vajec*

3) *Jedlá zo syrov,*

4) *Múčne jedlá a múčniky - charakteristika.*

Uvedené témy je potrebné si prepísať do zošita alebo vytlačiť a vložiť do zošita, naštudovať. Témy žiakom boli poslané na emailovú adresu.

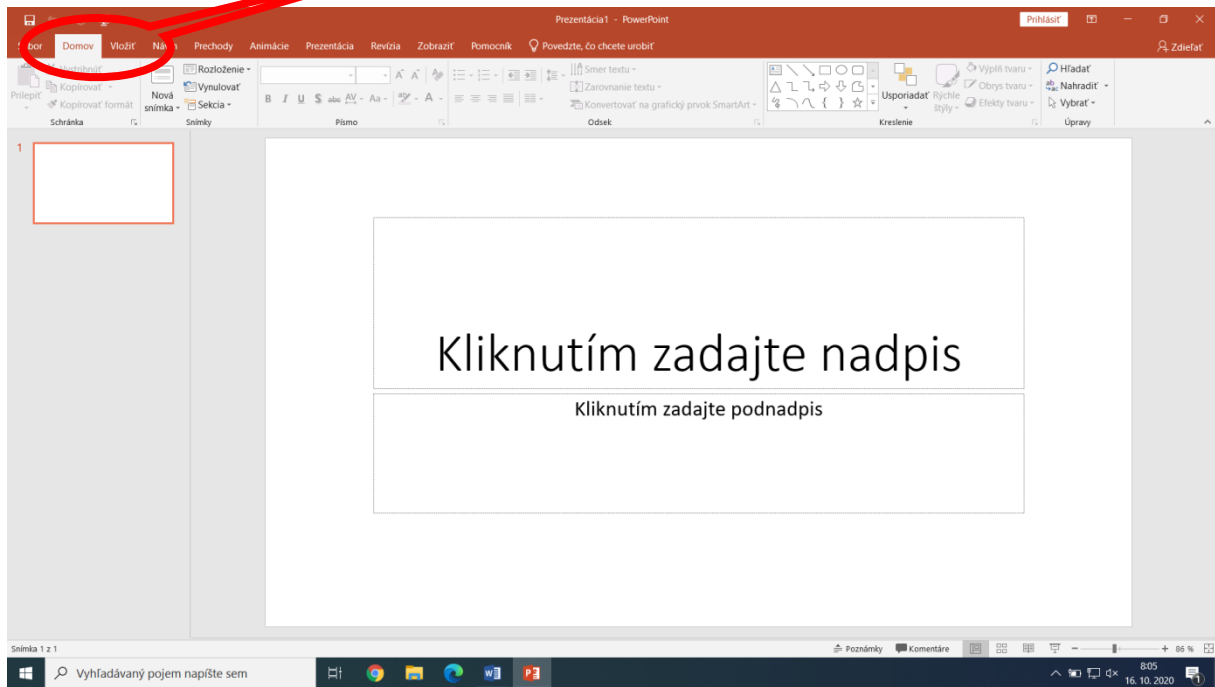
Úloha:

- zopakovať si tému *Bezmäsité pokrmy*,
- popísať úpravu jedál z cestovín, vajec a syrov,
- charakterizovať múčne jedlá a múčniky, uviesť ich rozdelenie, základné suroviny a vedieť rozdiel medzi múčnymi jedlami a múčnikmi.

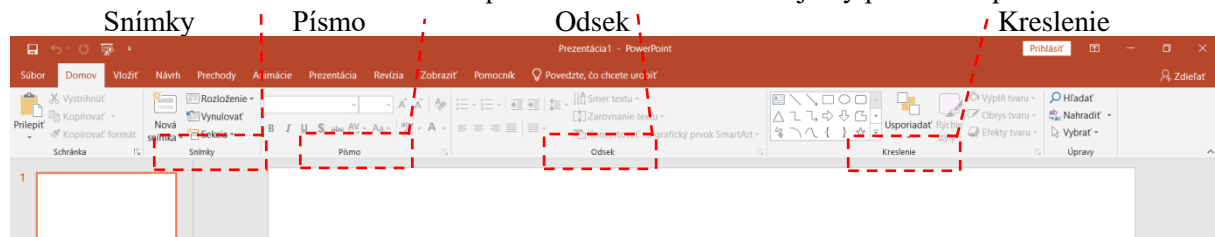
INF - Mgr. Lacika

PowerPoint – úvod

V úvode sa budeme venovať panelom **Domov** a **Vložiť**.



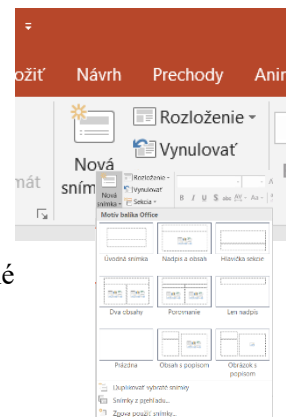
Na panely **Domov** sa nachádzajú ikony v časti **Snímky** na vkladanie a úpravu snímkov, v časti **Písmo** sa nachádzajú ikony na formátovanie textu, v časti **Odssek** ikony na zarovnanie a smer textu, odrážky a číslovanie. V časti **Kreslenie** môžeme pomocou tvarov kresliť objekty priamo do prezentácie.



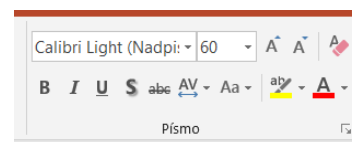
Panel Snímky

Ikona **Nová snímka** je rozdelená na dve časti. Horná časť ikony pridá do prezentácie novú snímku, rozloženie snímky si musíme upraviť podľa požiadaviek až po vložení. Spodná časť ikony po kliknutí ľavým tlačidlom myši (ďalej len LTM) sa rozbalí ponuka s možnosťami rozloženia jednotlivých snímkov.

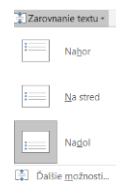
Ikona **Rozloženie** ponúka možnosť zmeniť rozloženie vybranej snímky, ikona **Vynulovať** vráti pôvodné formátovanie označenej snímky (vráti prednastavené typy formátovania textu – font písma, veľkosť písma, zarovnanie,....)



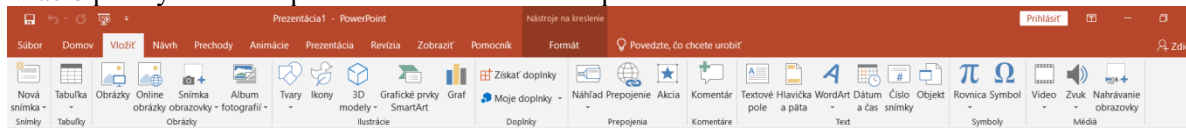
V panely **Písmo** väčšinu ikoniek poznáme z Wordu. Nová ikona **Tieň textu** pridáva efekt textu, ikona **Medziznakové medzery** nastavuje medzery medzi jednotlivými znakmi. Ostatné ikony poznáte z MS Word.



Z panelu **Odsek** je nová ikona iba **Zarovnanie textu**, ktorá sa dá rozbaľiť a ponúka tri možnosti zarovnanie z pohľadu okna, s ktorým pracujete. Pozor pri zarovnaní, vždy berieme zarovnanie v okne, v ktorom pracujeme, nie zarovnanie na snímke.



V druhom panely **Vložiť** môžeme vkladať objekty do prezentácie, budem od Vás vyžadovať ovládanie práce s ikona **Obrázok**, **Tvary**, **Textové pole** a **WordArt**. Viac o panely **Vložiť** si povieme na online hodine podľa rozvrhu.



Po vložení objektu pribudne panel **Formát**, v ktorom sa dajú objekty ďalej upravovať, panel **Formát** sa mení podľa vloženého objektu



ZPO - Ing. Ičová

Učivo bude poslané žiakom na ich emailové adresy. Komunikovať budeme online vždy vo štvrtok prostredníctvom konverzácie „Meet“, na Gmaili. Otázky týkajúce sa predmetu môžu žiaci adresovať vyučujúcej na email daniela.icova7@gmail.com.

ZAP - Ing. Ičová

Učivo **Zariadenia spoločného stravovania** dostali žiaci ešte v škole Žiaci vypracujú odpovede na otázky ručne a ako fotografiu ich pošlú na adresu vyučujúcej daniela.icova7@gmail.com do 26.10.2020.do 14,00h. Otázky:

1. Popíšte, ako sa delí systém stravovania
2. Vymenujte základné funkcie stravovania
3. Vymenujte, čo je dôležité z hľadiska hygieny
4. Rozčleňte výrobné stredisko
5. Popíšte, čo sa považuje za nečistú a čistú prevádzku

Učivo bude ešte raz zhrnuté na online hodine vo štvrtok prostredníctvom konverzácie „Meet“, na Gmaili

EKP - Ing. Pavlovičová

Pokračujeme v učive z minulej hodiny, čiže v kategorizácii ubytovacích zariadení

Žiaci sú v kontakte s vyučujúcou cez svoje e-mailové adresy, čiže každý žiak má uvedené presné učivo z označením, čo sa má učiť, aké úlohy má vypracovať a do akého termínu, má určený spôsob skúšania podľa stanoveného harmonogramu cez sociálnu sieť

TÉMA: Kategorizácia ubytovacích zariadení /UZ/

- pojem kategória a trieda UZ

- hotel a jeho charakteristika, varianty kategórií a tried hotela
- ÚLOHA:** žiakom zadaná úloha vyhľadať a charakterizovať ubytovacie zariadenia na Slovensku podľa inštrukcií

TEMATICKÝ CELOK: Osobitosti práce v spoločnom stravovaní

TÉMA: charakteristika práce v spoločnom stravovaní

- zopakovanie základných pojmov z EKN, ktoré sa týkajú uvedenej témy – potreba, statok, služba, práca
- zadefinovanie pojmu práca
- charakterizovanie práce v oblastiach výroby a služieb
- konkrétne odlišenie pracovných činností vykonávaných v oblasti výroby a v oblasti služieb

ÚLOHY:

Pre čašníkov

- charakterizovať prácu čašníka v zariadení, kde žiak vykonáva odborný výcvik
- určiť vedomosti a zručnosti, ktoré žiak musí zvládnuť pre kvalifikované vykonávanie práce čašníka
- určiť na základe doteraz vykonávanej praxe v určenom zariadení žiak, ktoré z uvedených vedomostí a zručností už využíva
- preskúšanie z uvedených tém podľa stanovené harmonogramu

Pre kuchárov

- charakterizovať prácu kuchára v zariadení, kde žiak vykonáva odborný výcvik
- určiť vedomosti a zručnosti, ktoré žiak musí zvládnuť pre kvalifikované vykonávanie práce kuchára
- určiť na základe doteraz vykonávanej praxe v určenom zariadení žiak, ktoré z uvedených vedomostí a zručností už využíva
- preskúšanie z uvedených tém podľa stanovené harmonogramu

EKN - Ing. Pavlovičová

Žiaci sú v kontakte s vyučujúcou cez svoje e-mailové adresy, čiže každý žiak má uvedené presné učivo z označením, čo sa má učiť, aké úlohy má vypracovať a do akého termínu, má určený spôsob skúšania podľa stanoveného harmonogramu cez sociálnu sieť

Pokračujeme v **téme oceňovanie majetku** a pracujeme podľa osnovy

- opakovanie témy majetok podniku,
- charakteristika DHM
- oceňovanie DHM

ÚLOHY: určiť akou cenou by ocenili uvedené druhy majetku, konkrétne úlohy na vypracovanie má každý určené a majú ich zaslať vyučujúcej

TÉMA: Opotrebenie dlhodobého majetku

- pojem opotrebenie majetku
- druhy opotrebenia
- vysvetlenie fyzického a morálneho opotrebenia

ÚLOHY: žiaci majú určený druh majetku a majú vysvetliť kedy je majetok fyzicky a kedy morálne opotrebený

TÉMA: Odpisovanie dlhodobého majetku

- vysvetlenie pojmu odpisovanie majetku
- odpisovaný a neodpisovaný majetok
- druhy odpisov
- vysvetlenie pojmu oprávky
- odlišenie pojmov vstupná cena a zostatková cena

STO - Ing. Pavlovičová

Žiaci sú v kontakte s vyučujúcou cez svoje e-mailové adresy, čiže každý žiak má uvedené presné učivo s označením, čo sa má učiť, aké úlohy má vypracovať a do akého termínu, má určený spôsob skúšania podľa stanoveného harmonogramu cez sociálnu sieť

TÉMA: Desiata, jedálny a nápojový lístok na desiatu

- charakteristika desiatej
- príprava pracoviska na podávanie desiatej
- konkrétne prípravné práce na podávanie desiatej

TÉMA: Podávanie jedál a nápojov na desiatu

- podávanie sýtych desiatových polievok
- podávanie mäsitých jedál, druhy podávané počas desiatej
- druhy vaječných jedál podávaných počas desiatej
- spôsoby podávania rýb a rybacích výrobkov
- podávanie šalátov, plnenej zeleniny, studených a teplých údenín
- spôsoby podávania obložených chlebíčkov a chuťoviek
- možnosti podávania syrov

TÉMA: olovrant - jedálny a nápojový lístok na olovrant

- charakteristika olovrantu
- odlíšenie jednoduchého a slávnostného olovrantu
- čaj o piatej
- sortiment jedál slávnostného olovrantu

ÚLOHY: žiaci sa pripravujú na skúšanie a súčasne si do stanoveného termínu pripravujú vypracovanie úloh

- odôvodnenie významu desiatej a olovrantu vo výžive človeka, vlastné skúsenosti v prípade vynechania desiatej a olovrantu - využitie medzipredmetových vzťahov – potraviny a výživa a technológia
- tvorba vlastných jedálnych lístkov na desiatu a olovrant

PAV - RNDr. Žiarna

4. ZISŤOVANIE KVALITY A SKLADOVANIE VAJEC

Kvalita vajec

= vyznačuje sa priamo na vajci alebo na obale

= vyznačenie povolenými, nezmazateľnými farbivami, odolnými voči varu

= údaje čitateľné, výrazné

= zmeny na vajciach pri skladovaní:

- vysychanie vaječného obsahu
- rednutie bielka
- prienik cudzích pachov cez škrupinu
- preniknutie MO do vajca z nečisteného povrchu vajca alebo z baliaceho materiálu

skladovanie vajec

- skladové priestory suché, čisté, vetrané, bez cudzích pachov

- počas prepravy udržať stálu teplotu 5 – 18°C, ochrana pred nárazmi + priamym slnečným svetlom

- v sklade pri stabilnej, zníženej $t = 0,5^{\circ}\text{C}$ (pri zmene teploty sa orosia a klesá trvanlivosť)

- primeraná vlhkosť 75-80%

- vetrateľnosť priestoru

5. MLIEKO, ZLOŽENIE A VÝZNAM

= hl. zdroj výživy v ranom detstve, keď organizmus sa vyvíja a rýchlo rastie – t má **vysokú nutričnú hodnotu**

= **vysokohodnotná** potravina, zabezpečuje veľkú časť plnohodnotných bielkovín a rastových látok

= mlieko

- materinské;
- kravské,
- kozie,
- ovčie

= na priem. spracovanie sa využíva sa kravské ml.

= niekt. ľudia majú intoleranciu na mlieko – alergické reakcie (vyrážky, opuchy, dusenie)

zloženie:

- **bielkoviny** mlieka = hl. bielk. = **kazeín** (80-85%) – zráža sa pôsobením kys. mliečnej, v H₂O rozpustný, zvyšok = albumíny, globulíny (nosiť ochranných látok v ml.)
- **mliečny tuk** = v podobe guľôčok, kt. sú obalené bielkovinou; energetická zložka mlieka, ľahko stráviteľný; dodáva príjemnú chuť, v ml. tuk – **lecitín**, v mliečnom tuku – vitamín A,D,E,K
- **mliečny cukor** = **laktóza** – v ml. rozpust.
- **minerálne látky** = **Ca, P, Mg, K, Na, S, Cl, Fe, Cu, Co, Mn, F, I** a stopové prvky
- **vitamíny** = skup. **B; A,D,E,K** niekedy aj C, ich obsah sa mení podľa ročného obdobia a druhu krmiva
- v malom množstve môže obsahovať **cholesterol, baktérie** – **užitočné** (bakt. mlieč. kvasenia); **škodlivé** (spôsobujú nežiadúcu. chuť, vôňu, farbu, konzistenciu; z chorých zvierat, ľudí, výroby)

konzumné mlieko

= vyrob. **zo surového kravského mlieka tepelným ošetrením** (pasteriz., UHT) **a úpravou množstva tuku:**

- a) mlieko bez úpravy tuku - min. 36 g/l (3,6%)
 - b) plnotučné - min 35 g/l (3,5%)
 - c) čiastočne odtučnené - 10 – 35 g/l
 - d) nízkoťučné - 5 – 10 g/l
 - e) odtučnené - do 5 g/l
- = konzumné mlieka sa vyrábajú aj z kozieho mlieka

druhy mlieka

- a) surové (na použ. po prevar., na výr. suš. mlieka a det. výživy, na prípravu pasteriz. mlieka)
- b) konzumné nápojové (po nadojení sa vetrá, cedí, chladí, čistí, pasterizáciou sa predlžuje jeho trvanlivosť; plno/odtuč./nízkoťučné; egalizované (= znižovanie obsahu tuku), trvanlivé)
- c) kysnuté
- d) trvanlivé – podľa spôsobu spracovania a vlastností sa delí: kondenzované, sušené, špeciálne druhy **z kravského mlieka** na trhu:

- konzumné mlieka
- konzumné smotany
- ochutené mlieka a mliečne výrobky
- kyslomliečne výrobky
- zahustené mliečne výrobky
- sušené mliečne výrobky
- maslo
- syry a syrové výrobky

z ovčieho mlieka:

- modifikované a ochutené mlieka
- kyslomliečne výrobky, jogurty
- syry a syrové výrobky

z kozieho mlieka

- konzumné mlieka
- modifikované a ochutené mlieka, tekuté ml. výrobky
- kyslomliečne výrobky, jogurty
- syry, syrové výrobky

Téma 6: ÚPRAVY MLIEKA

= nutná pre likvidáciu možných patogénnych mikróbov

= druhy úprav:

- **filtrácia** = na odstránenie mechanických nečistôt
- **homogenizácia** = rozbitie tukových kvapôčok pod vysokým tlakom, aby sa tuk neusádzal na obale a nevystupoval na povrch
- **egalizácia** = odstredenie, úprava tuku na stanov. množstvo
- **pasterizácia** = ohriatie 5 sek pri 80°C – tým trvanlivosť 1-2 dni
- **sterilizácia v obaloch** = nad 100°C dostatočne dlhý čas, má chuť prevareného mlieka a stáva sa trvanlivé

- **ultravysokotepelný ohrev (UHT)** = pri 135°-150°C 1-8 sek, potom rýchle schladenie; chuť + vôňa prevarená, trvanlivé

Téma 7: KYSLOMLIEČNE VÝROBKY

= vhodné pre výživu

- pre svoju **ľahšiu stráviteľnosť** ako konzumné mlieka,
- pre **pozit. vplyv na činnosť čriev**
- pre **menší obsah cholesterolu**
= **vyrábané z pasterizovaného egalizovaného mlieka** (kravského/kozieho/ovčieho) alebo z ich výrobkov (smotana, zahust. mlieko, sušené mlieko, cmar) **pôsobením baktérií mliečneho kvasenia**
= **vyššia kyslosť** ako norm. mlieko vplyvom ml. kysnutia
= bct - **obnovujú črevnú mikroflóru** a bránia množeniu nežiad. baktérií – lactobacillus acidophilus, lactobacillus bulgaricus, bifido-baktérie)
= → kys. mliečna, ktorá:
 - mení konzistenciu mlieka, vyzráža kazeín
 - dodáva výrobku chuť + vôňu
 - zvyšuje trvanlivosť
 - zvyšuje kyslosť črevného prostredia
 - potláča činnosť hnilobných baktérií v hr. čreve

DRUHY KYSLOMLIEČNYCH VÝROBKOV:

- jogurt** – vyrobený z čiastočne zahusteného mlieka odparením + sa pridá jogurtová kultúra pri t= 45°C, podľa tepelnej úpravy má trvanlivosť 3-28 dní;
= jogurt biely/biely smotanový/nízkoťučný/s prísadami/jogurtový nápoj/ovčí, kozí jogurt
- acidofilné mlieko** – pripraví sa naočkovaním mlieka acidofilnými bct
- kefír** – ľahko stráviteľný (o polovicu rýchlejšie stráviteľ. ako mlieko), výživný, osviežujúci, málo trvanlivý mliečny nápoj
vzniká zakvasením pasteriz. krav./kozieho mlieka kefírovou kultúrou (v niekt. štátoch sa vyrábajú z kozieho/ovčieho/kobyliého mlieka = kumys)
= **podporuje chuť do jedla** – preto odporúč. pre ľudí s nechutenstvom, žalúdoč. a črev. ochoreniami, pre športovcov a ľudí, kt. pracujú vo vys. teplotách
- kyslá smotana** – vyr. z konzumnej sladkej . zakvasením kultúrou smotanového zákvasu; v predaji s rôz. obsahom tuku (12-16%)
- cmar** – vedľajší produkt výroby masla získaný zo smotany, podľa druhu použitej smotany je sladký/kyslý; má jemnú kyslú chuť, tekutú konzistenciu, menší obsah tuku ako iné ml. výrobky
- srvátka** – získaná pri výrobe syrov – sladká srvátka; pri výrobe tvarohu – kyslá srvátka

TSV – Mgr. Gráčik

Svetová zdravotnícka organizácia WHO v tejto súvislosti vydala odporúčania pre udržanie fyzickej aktivity počas karantény

Upozornenie: tieto odporúčania sú určené ľuďom v karanténe bez akýchkoľvek príznakov alebo diagnózy akútneho respiračného ochorenia. Nemali by nahradiť lekárske poradenstvo v prípade zdravotného stavu.

Odporúčané množstvo fyzickej aktivity sa dá dosiahnuť aj v domácom prostredí, bez špeciálneho vybavenia a s obmedzeným priestorom. Ako môžeme zostať aktívny a zredukovať sedavé správanie kým sme v karanténe:

- **Krátke aktívne prestávky počas dňa:** krátke a intenzívne činnosti v rámci pohybovej aktivity pomáhajú dosiahnuť týždenné odporúčania. Môže to byť krátke cvičenie alebo tanec, či práca v

domácnosti alebo záhrade.

- **Online cvičenie:** využite množstvo online cvičení. Mnohé z nich sú zadarmo a nájdete ich na rôznych internetových stránkach. Pokiaľ nemáte skúsenosti s vykonávaním týchto cvičení, buďte opatrní a vedomí si svojich limitov.
- **Chôdza:** aj v malých priestoroch vám môže chôdza pomôcť zostať aktívnymi. Ak telefonujete namiesto sedenia sa postavte a prechádzajte sa.
- **Postavte sa:** skráťte čas strávený sedením tým, že vstanete kedykoľvek je to možné. V ideálnom prípade sa snažte prerušiť čas sedenia a odpočinku každých 30 minút. Ak chcete pokračovať v práci v stojí, zvážte nastavenie svojho pracovného stola. Počas voľného času stráveného sedením uprednostňujte kognitívne stimulačné činnosti (čítanie, spoločenské hry, hádanky).
- **Relaxácia:** meditácia a hlboké dýchania vám môžu pomôcť ostať pokojnými. K odporúčaniam patrí taktiež dodržiavanie pitného režimu ideálne prostredníctvom čistej pitnej vody a obmedzenie až vynechanie alkoholických nápojov. Dôležitá je zdravá strava s dostatkom ovocia a zeleniny a s obmedzením soli, cukru a tuku.

ODV – Bc. Michalková

Témy: Jedlá z húb.

Jedlá z vaječ, spôsoby tepelnej úpravy varením, pečením, vyprážením, gratinovaním.

Vaječné omelety.

Úloha: Žiaci si z učebnice Technológie strana 18 – 20 vyberú jednu tepelnú úpravu, pošlú technologický postup a fotku z pripraveného jedla z vaječ.

Vypracované poznámky mi pošlite na emailovú adresu michalkova.anka@gmail.com do 23.10. 2020

ODV - Bc. Miškolciová

Témy :

- 1, Príprava pracoviska na servis raňajok
- 2, Servis jednoduchých raňajok
- 3, Raňajky rozdelenie
- 4, Raňajkový jedálny a nápojový lístok
- 5, Príprava pracoviska na servis zložitých raňajok

Úlohy : 1, Nakresliť servis jednoduchých kompletných raňajok
2, Zostaviť jednoduchý raňajkový lístok

Vypracované témy žiaci dostanú na mailovú adresu, prepíšu si učivo do zošitov a zadanú úlohu vypracujú a pošlú na mailovú adresu dana.miskolciovova@centrum.sk. Akékoľvek otázky ohľadom učiva ma kontaktujte cez messenger.