

## 2.C SAMOŠTUDIUM 26.10.2020 – 30.10.2020

**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;  
 ( $a \neq 0$  | za  $a$  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

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

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

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

---

Pr. 2  $y = ax + b$

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

## **SJL - PaedDr. Krajčovičová**

Poznámky prepísať alebo prefotené nalepiť do zošita  
Vysvetliť predmet skúmania syntaxe  
Vymenovať základné jednotky syntaxe  
Definovať vetu  
Vymenovať delenie viet podľa zloženia .členitosti ,obsahu  
**Skladobná rovina v jazyka (syntax).**

---

### **Syntax je jazykovedná disciplína, ktorá sa zaoberá spájaním slov do viet a viet do textov.**

Základné jednotky syntaxe:

**vetný člen** – opiera sa

**syntagma (sklad)** – *Vilo sa opiera; opiera sa o dvere*

**veta** – *Vilo sa opiera o dvere.*

**polovetná konštrukcia** – *Vilo sa opiera o dvere, pospevujúc si pesničku.*

**súvetie** – *Vilo sa opiera o dvere a pospevuje si pesničku.*

**Text = nadvetná syntax**

Minimálnou jednotkou je **vetný člen** a najvyššou jednotkou **text**.

**Veta – je základná syntaktická jednotka s uceleným významom, gramaticky usporiadaná a intonačne uzavretá.**

---

### **VETY PODĽA ZLOŽENIA**

**a.) jednoduchá veta** – je taká veta, ktorá má iba jeden prísudzovací sklad, teda jedno spojenie podmetu a prísudku. Podľa toho, či má iba **základné** alebo aj **rozdvižajúce vetné členy**, poznáme:

**1. holú vetu** – má len jeden podmet a prísudok, napr. *Žiak píše.* alebo nevyjadrený podmet a prísudok, napr. *Píše. (On)*

**2. rozvitú vetu** – jeden alebo oba základné vetné členy sú bližšie určené rozvíjacím vetným členom, napr. *Náš otec prichádza. Neskoro prichádza. Náš otec neskoro prichádza.*

**b.) zložená veta – súvetie:**

**1. jednoduché súvetie** – obsahuje dva prísudzovacie sklady, napr. **Jano sadol** do auta a **odišiel**.

**2. zložené súvetie** – obsahujú viac ako dva prísudzovacie sklady, napr. **Mama vedela**, že **príde**, lebo **mu verila**.

---

### **VETY PODĽA ČLENITOSTI**

**a.) jednočlenná** – nedá sa rozdeliť na podmetovú a prísudkovú časť, nemá prísudzovací sklad, ale iba **vetný základ**, podľa ktorého vety rozlišujeme:

**1. slovesný** – vetným základom sú slovesá, ktoré vyjadrujú:

**a.) atmosférické javy:** *Prší. Hrmí. Večer zas snežilo.*

**b.) nevysvetliteľné deje:** *Straší ma.*

**c.) telesné a duševné pocity:** *Haraší mu. Bolo mi smutno. Je mi zle.*

**2. neslovesný** – je často názvami, výkrikmi, odpoveďami na otázky, príkazmi atď.

**a.) mennú** – *Potraviny. Deti kapitána Granta. Národná rada Slov. republiky.*

**b.) citoslovnú** – *Ej, ej. Hej! Dobré.*

**b.) dvojčlenná** – dá sa rozdeliť na podmetovú časť a prísudkovú časť. Má oba **hlavné vetné členy**, a to podmet (vyjadrený alebo nevyjadrený) a prísudok. Podľa vyjadrenosti podmetu rozlišujeme dvojčlennú vetu: **1. úplnú** – má vyjadrený podmet a prísudok, napr. *Dieťa spí*

**2. neúplnú** – má nevyjadrený podmet, napr. *Spí. (On)*

## VETY PODĽA MODÁLNOTI (OBSAHU)

**a.) oznamovacia** – obsahuje oznam. Na konci vety píšeme bodku. napr. *Pôjdeme spolu do školy.*

**b.) opytovacia** – obsahuje otázku, na niečo sa pýtame alebo zisťujeme. Na konci vety píšeme otáznik.

Opytovacia veta môže byť **zisťovacia** (odpoveď je áno – nie, napr. *Páči sa ti náš dom?*)

**doplňovacia** (odpoveď obsahuje doplnenie údajov, napr. *Kedy prídeš?*)

**c.) rozkazovacia** – obsahuje rozkaz, napr. *Pod' sem!* alebo zákaz, napr. *Nerob!* Na konci píšeme výkričník.

**d.) želacia** – obsahuje želanie, aby sa niečo stalo, napr. *Bodaj by to tak bolo.* alebo nestalo, napr. *Nech len nespadne!* Na konci píšeme výkričník alebo bodku.

**Všetky typy viet môžu mať aj podobu zvolania** - obsahuje citové pohnutie (strach, radosť atď.). Na konci zvyčajne píšeme výkričník, napr. *Tak sa mi to páči!*

## **ANJ - Mgr. Ondrušová**

**Počítateľné podstatné mená** majú jednotné aj množné číslo (a shop – shops, a book – books).

**S množným číslom počítateľných** podstatných mien a s nepočítateľnými podstatnými menami používame v kladnej vete **some**, v zápornej vete a v otázke používame **any**.

Príklady: *There are some nice cafés in my town. There is some milk in the fridge.*

*Are there any good cinemas here? Have you got any shampoo?*

*We haven't got any apples. There isn't any traffic today.*

**S jednotným číslom počítateľných** podstatných mien používame člen **a/an**, napríklad: *I've got an apple. Is there a wardrobe in your bedroom?*

**Množné číslo** počítateľných podstatných mien tvoríme spravidla pridaním prípony –s k základnému tvaru podstatného mena. Pravopisné pravidlá máte podrobne vysvetlené v pracovnom zošite na str. 23.

Na vyjadrenie množstva používame výrazy:

**much** (s nepočítateľnými podstatnými menami), napr.: *I haven't got much money. How much sugar do you want?*

**many** (s množným číslom počítateľných podstatných mien), napr.: *I haven't got many friends. How many books have you got?*

**a lot of** (s nepočítateľnými aj s množným číslom počítateľných podstatných mien), napr.: *Is there a lot of rain in the summer? I've got a lot of sweets.*

Na precvičenie: vypracujte v učebnici na strane 107 cvičenia 1,3a, 4 podľa zadania, odfoťte a pošlite mi na mail do 28.10.

## **TECH čašník, servírka - Ing. Kajanová**

1) **Jednoduché šaláty.**

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 zo zeleniny, strukovín,
- nové témy:
- popísať úpravu jednoduchých šalátov,
- vymenovať druhy jednoduchých šalátov,
- popísať výrobný postup: **Uhorkový šalát.**

## **TECH kuchár - Ing. Kajanová**

1) **Kaše,**

2) **Múčne jedlá a múčniky – z liateho cesta.**

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: *Bezmäsité pokrmy – z vajec, zo syrov, Múčniky – všeobecná charakteristika, rozdelenie,*
- nové témy:
- *charakterizovať a popísať úpravu kaše,*
- *popísať prípravu múčnikov z liateho cesta (palacinky) a liateho kysnutého cesta (dolky),*
- **skúšanie ústnou formou, v stredu 28. 10. 2020, na online hodine!**

### **ZPO - Ing. Ičová**

Žiaci ručne vypracujú odpovede na otázky:

1. Vymenujte tri výhody a tri nevýhody podnikania
2. Popíšte päť vlastností podnikateľa
3. Vypíšte, aké zákony musí ovládať každý podnikateľ

Odpovede zašlite vo forme fotky na email [daniela.icova7@gmail.com](mailto:daniela.icova7@gmail.com) do **5.11.2020 do 9,00h.**

### **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](mailto: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. Zároveň bude vysvetlené online nové učivo:

#### **Hygienické požiadavky na zariadenie spoločného stravovania**

Z hľadiska hygieny je potrebné venovať pozornosť hygiene potravín, osobnej hygieny a hygieny pracoviska. Cieľom je ochrana zdravia stravíkov pred infekciami a ochoreniami z potravín. Z hľadiska hygieny je dôležité:

1. Poznať legislatívu – potravinový zákon
2. Poznať hygienické požiadavky na stavebno-technické riešenie, priestorové usporiadanie
3. Vedieť uplatniť postup pri odbere vzoriek hotových pokrmov, ich uchovávanie a obsah dokumentácie
4. Dodržiavať požiadavky osobnej hygieny

### **EKP - Ing. Pavlovičová**

#### **TÉMA: Charakteristika práce v stravovacích zariadeniach - pokračovanie**

Spoločné stravovanie /SS/ je jedným zo spôsobov zabezpečovania výživy obyvateľstva

Výživa je nevyhnutná podmienka existencie života, je to jedna zo základných potrieb človeka.

Výživu si môžeme zabezpečiť sami alebo využijeme možnosti SS

*/spomeňte si toto sme preberali ešte, keď ste sedeli v škole – je stravovanie základné - kde ide o plný rozsah stravovania, ako napr. obed, večera alebo, doplnkové - ide len o občerstvenie*

*Môžeme si vybrať stravovanie v reštauráciách, kde si to uhradíme v plnom rozsahu alebo v pri školskom a závodnom stravovaní platíme len časť ceny... /*

Na rozdiel od iných úsekov národného hospodárstva je v SS oveľa vyššia spotreba živej práce.

V SS sa spotrebúva živá, ako aj zhmotnená práca.

**Živá práca** – je bezprostredne vynakladaná pri výrobe určitého výrobku, aktívne pôsobí pri pretváraní vecí z prírody – napr. práca kuchára..používa múku, cukor..

**Zhmotnená práca** /nazývaná aj minulé práca/ - je prenášaná konkrétnou živou prácou do výrobku – kuchár používa spomínanú múku, v ktorej je zhmotnená práca mlynára, poľnohospodára...

**Význam živej práce sa prejavuje takto**

- pracovníci SS **prichádzajú do osobného kontaktu so spotrebiteľmi** a úrovňou svojej práce pôsobia na uspokojovanie ich potrieb
- pracovníci **pôsobia aj na myslenie zákazníkov a ovplyvňujú ich spotrebné návyky** – napr. v súčasnosti sú podniky zamerané aj na zdravú stravu, veľa zeleniny, vysvetľovanie, názorné ukážky vegetariánskych, zeleninových jedál, vhodných kombinácií atď...
- vypracúvajú sa **normy** prípravy jedál vhodné pre deti v škôlkach, na stredných školách,
- Svojim správaním **vytvárajú príjemné prostredie** pre zákazníkov /alebo aj nie.../

### ÚLOHA:

- Charakterizovať prácu v spoločnom stravovaní
- Pripraviť sa na skúšanie online z témy práca v spoločnom stravovaní a kategorizácia ubytovacích zariadení

### TÉMA: Klasifikácia pracovníkov v spoločnom stravovaní

#### • Výrobné stredisko

v malých a stredne veľkých výrobných strediskách musia pracovníci ovládať výrobu celého sortimentu, od prípravných fáz až po ukončenie výroby

**Pri väčšom objeme výroby** sa výrobní pracovníci špecializujú podľa vyrábaných druhov výrobkov – napr. kuchár špecialista na minútky, polievkár, múčnikár...

Prácu výrobného strediska riadi vedúci výrobného strediska - šéfkuchár

**Pracovníkov výrobného strediska členíme podľa druhu vykonávanej práce a špecializácie na:**

- **šéfkuchár** – to je vedúci výrobného strediska
- **kuchár špecialista** – napr. na omáčky, prílohy
- **kuchár špecialista** –napr. na studenú kuchyňu, na ryby
- **cukrár**
- **cukrár špecialista**
- **mäsiar**
- **pomocný pracovník** – napr. umývač/-ka riadu´

#### • Odbytové stredisko

Tu sa uskutočňujú 2 samostatné fázy:

- **predaj**, ktorý je zvyčajne spojený s obsluhou
- **konečná spotreba** tovaru a služieb

Činnosť odbytového strediska riadi **vedúci strediska – hlavný čašník**, ktorý je podriadený vedúcemu zariadenia, prípadne majiteľovi

Príklad pri predaji s obsluhou

- **hlavný čašník** víta a uvádza hostí, prípadne prijíma objednávky, dozerá na obsluhu, robí zúčtovanie s hosťami
- **čašník** – nosič jedál zastupuje hlavného čašníka počas jeho neprítomnosti, prijíma objednávky jedál od hostí, ktoré im aj podáva
- **čašník - polievkár** – plní príkazy vrchného čašníka, prijíma od hostí objednávky polievok a roznáša ich
- **čašník – nápojár** – zabezpečuje ponuku, objednávanie a servis nápojov

Ale skutočný počet pracovníkov a ich rozdelenie do funkcií závisí od prevádzkových podmienok a veľkosti strediska

**ÚLOHY:** vypracujte a pošlite odpovede

- kto riadi prácu vo výrobnom stredisku a za čo konkrétne podľa vás zodpovedá?
- kto riadi činnosť odbytového strediska a aká je podľa vás jeho náplň?

Uvedte, čo všetko môže ovplyvňovať organizáciu práce v odbytovom stredisku?

## **EKN - Ing. Pavlovičová**

### TÉMA: Vyrad'ovanie dlhodobého hmotného majetku

Pod vyrad'ovaním dlhodobého hmotného majetku rozumieme fyzické znižovanie stavu majetku, ku ktorému dochádza zo subjektívnych ale, aj objektívnych príčin.

Dôvodom, pre ktorý fyzická osoba vyradí majetok určený na podnikanie z užívania, môže byť:

1. **uplynutie životnosti majetku**, t. j. majetok sa fyzicky a morálne opotreboval – pričom už bol úplne odpísaný (nemá žiadnu zostatkovú cenu);

2. **životnosť majetku neuplynula** – majetok nie je úplne odpísaný (má určitú zostatkovú cenu), ale dôvodom jeho vyradenia je:

1. **likvidácia** – majetok sa vyraduje v dôsledku morálneho alebo fyzického opotrebenia (technické zastaranie), alebo z dôvodu neopraviteľných porúch,

2. **predaj** – v prípade, ak podnik pre svoju činnosť daný majetok už nepotrebuje,

3. **preradenie do osobného používania** – ak podnikateľ už nepotrebuje majetok na podnikanie, môže ho opäť previesť do osobného používania,

4. **darovanie** – podnik môže majetok darovať vo forme sponzorských darov najmä rozpočtovým a príspevkovým organizáciám.

#### ÚLOHA:

Pripraviť sa na skúšanie online celého tematického celku dlhodobý majetok, nakoľko prechádzame na majetok krátkodobý

### **STO - Ing. Pavlovičová**

Študenti sú v spojení s vyučujúcou prostredníctvom svojich emailových adries a sú v pravidelnom kontakte cez sociálne siete. Na emailové adresy sú im každý týždeň zasielané učivá a úlohy na precvičenie učiva.

Zároveň máme pravidelne online hodiny, kde majú vysvetlené nové učivo a sú pravidelne skúšaní

#### TÉMA: Jednoduchý obed

- Vysvetlenie významu obeda vo výžive človeka
- Spojenie raňajok s obedom - brunch
- Charakteristika podávania obedov v reštauráciach
- Príprava pracoviska na podávanie obedov
- Quick systém /rýchla obsluha/
- Zostavovanie obedového jedálneho lístka – charakteristika jednoduchého a zložitého menu
- Charakteristika skutočností, ktoré zohľadňujeme pri zložitom menu
- Pravidlá zostavovania zložitého menu
- Náležitosti menu

skúšaní

#### ÚLOHY:

- Vysvetlite význam obeda vo výžive človeka, využite vlastné skúsenosti – z hľadiska času podávania obeda a zloženia obedového menu, vhodných a nevhodných kombinácií jedál z hľadiska zdravia
- Porovnajte prípravné práce na obed s prípravnými prácami na desiatu

#### TÉMA: Podávanie aperitívov

- Charakteristika podávania aperitívov
- Druhy aperitívov
- Charakteristika aperitívov ako ovocných a zeleninových štiav, spôsob podávania a dochucovacie prostriedky
- Charakteristika alkoholických aperitívov

#### ÚLOHA:

- Vysvetlenie podávania aperitívov pri jednoduchej obsluhu

### **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:** využijete 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 stoji, zväzťte 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: 1. Jedlá zo syrov, vyprážanie** – na prípravu jedál používame tavené druhy syrov, tvrdé syry, tvaroh a bryndzu. Syry používame ako:

- vložky do polievok a omáčok,
- prísadu do zeleninových, vaječných a mäsitých pokrmov,
- vhodnú chuťovú prísadu halušiek, knedličiek, pudingov, nákypov,

Mäkké syry - smotanový, s pažitkou, Karička...používame k príprave nátierok.

Plesňové syry s povrchovou plesňou - Camembert, Hermelín, Encián...

Plesňové syry s vnútornou plesňou - Roquefort, Gorgonzola, Niva...

Kyslé syry – Olomoucké tvarůžky, Kvargle, podávajú sa s maslom.

Oštiepky, Parenice, Bryndza – vyrábané z ovčieho syra

Na vyprážanie sú najvhodnejšie tvrdé druhy syrov – Eidam, Ementál, Michalovská tehla, údený Inovec ... a niektoré druhy plesňových a špeciálnych syrov. Nakrájame ich na 1 cm plátky, obalíme v trojobale, alebo v cestičku a vyprážame iba v horúcom oleji, aby sa nám syr nerostiekol. Pripravujeme ich len na objednávku, pretože už po vychladnutí syr tuhne.

## 2. Špeciality zo syrov

- Syrové krokety
- Švajčiarsky syrový nákyp
- Syrové fondy
- Syrové pudingy
- Syrové krokety

## 3. Príprava múčnych jedál a múčnikov

Slovenská kuchyňa je pri príprave múčnych jedál rôznorodá, ovplyvnená regionálnymi špecialitami. Druhy ciest na prípravu múčnych jedál: - obilninové kaše, kysnuté cesto, pľundrové, zemiakové, piškótové, liate, linecké, tvarohové, rezancové a lístkové cesto.

Múčne jedlá pripravujeme i slané.

Sortiment múčnych jedál sa rozšíril o: pizzu v rôznych obmenách.

rôzne druhy cestovín z talianskej kuchyne.

Rozdiel v slove: **Múčne jedlo** = celá váha porcie  
**Múčnik** = polovičná váha porcie

**Úlohy:** Témy od 26.10. si budete prepisovať do zošitov, skontrolujem ich všetky po príchode na Odborný výcvik po skončení dištančného vzdelávania. Budem to hodnotiť známku.