

3.A SAMOŠTÚDIUM 26.10.2020 – 30.10.2020

MAT – Mgr. Čakajdová

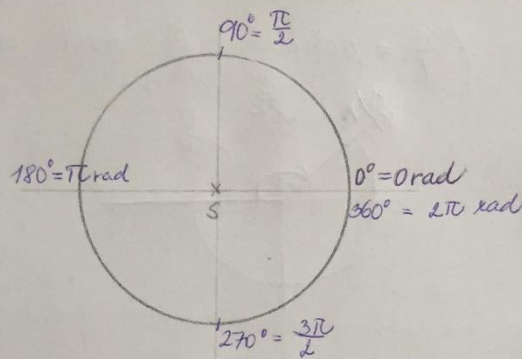
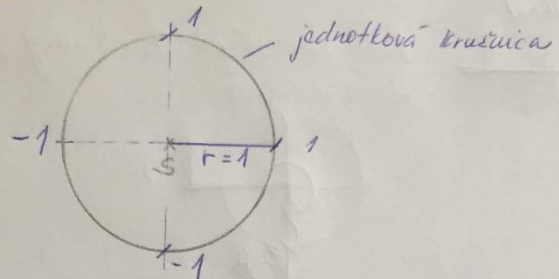
Ch. 6

3. roč.

22.10. – 29.10.2020

4.) JEDNOTKOVÁ KRUŽNICA a jej.

def: JEDNOTKOVÁ KRUŽNICA je kružnica s polomerom $r = 1$ (jedna celá).



- $0^\circ = 0 \text{ (rad)}$
- $180^\circ = \pi \text{ (3,14 rad)}$
- $90^\circ = \frac{\pi}{2} \text{ (polovica z } \pi)$
- $360^\circ = 2\pi \text{ (6,28 rad)}$
- $270^\circ = \frac{3}{2}\pi \text{ (tri polovice z } \pi)$

$\frac{\pi}{2} \cdot 270^\circ = 3 \cdot 90^\circ$
↓
je polovica π

4°	0°	30°	45°	60°	90°	120°	135°	150°	180°	270°	360°
$x \text{ rad}$	0	$\frac{\pi}{6}$	$\frac{\pi}{4}$	$\frac{\pi}{3}$	$\frac{\pi}{2}$	$\frac{2}{3}\pi$	$\frac{3}{4}\pi$	$\frac{5}{6}\pi$	π	$\frac{3}{2}\pi$	2π

$$30^\circ = \frac{180^\circ}{6} = \frac{\pi}{6}$$

$$60^\circ = \frac{180^\circ}{3} = \frac{\pi}{3}$$

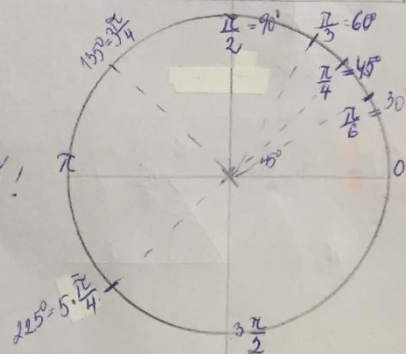
$$45^\circ = \frac{90^\circ}{2} = \frac{\pi}{4}$$

$$120^\circ = 2 \cdot 60^\circ = 2 \cdot \frac{\pi}{3} = \frac{2}{3}\pi$$

$$135^\circ = 3 \cdot 45^\circ = 3 \cdot \frac{\pi}{4} = \frac{3}{4}\pi$$

$$270^\circ = 3 \cdot 90^\circ = 3 \cdot \frac{\pi}{2} = \frac{3}{2}\pi$$

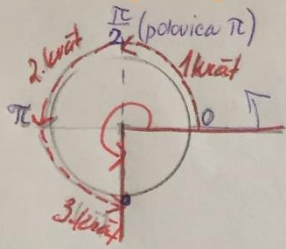
VEDIET!



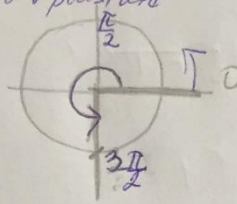
(str. 7)

Načrtite na jednot. kružnici : a.) $\frac{3}{2}\pi$; b.) $\frac{3}{4}\pi$; c.) $\frac{4}{2}\pi$; d.) $\frac{1}{3}\pi$

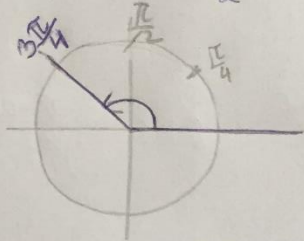
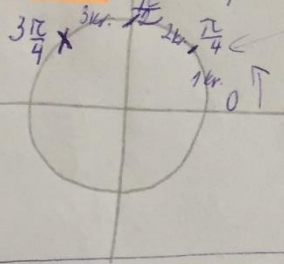
a.) Postup: $\frac{3}{2}\pi$ t.j. $3 \cdot \frac{\pi}{2}$ tri krát uavesieme $\frac{\pi}{2}$ (polovica π t.j. 90°) po kružnici od 0° proti chodu hod. ručičiek.



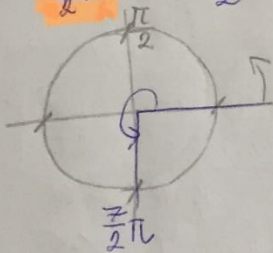
teda namisiť od 0 3 razy $\frac{\pi}{2}$ (to je štvrtka kruhu) jako v podstate



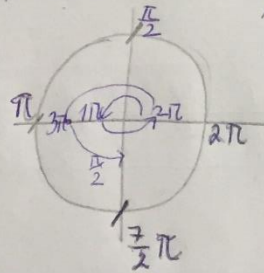
b.) $\frac{3}{4}\pi = 3 \cdot \frac{\pi}{4}$ ($\frac{\pi}{4}$ = polovica $\frac{\pi}{2}$ teda 45°)



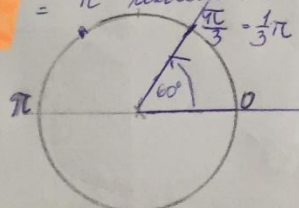
c.) $\frac{4}{2}\pi = 4 \cdot \frac{\pi}{2}$ (najdeme $\frac{\pi}{2} = 90^\circ$ potom uavesť 4x)



$$\frac{4}{2}\pi = 3 \frac{1}{2}\pi$$



d.) $\frac{1}{3}\pi = \pi$ rozdeliť na 3 časti (2 j. polkruh.)



SJL – Mgr. Janoušková

Literatúra – k téme 14 vypracujte pracovný list. Odpovede ručne, stačí len číslo otázky a odpoveď.
Všetko nájdete v materiáloch.

Pozrite si aj tému 15 po symbolizmus

Pracovný list:

1. Odkiaľ pochádza názov lyriky?
2. Vymenuj 7 znakov lyriky
3. Daj konkrétny príklad (autora a dielo – ktorých sme brali v minulosti) na lyriku:
 - a) osobnú
 - b) prírodnú
 - c) spoločenskú
 - d) náboženskú
4. vymenuj 3 staršie a 3 novšie žánre lyriky
5. charakterizuj: óda, lyrickoepická báseň, kaligram, pieseň, príležitostná báseň

K téme 15:

6. kedy a za akých okolností vzniká svetová literárna moderna
7. Aké moderné postupy priniesla lit. moderna
8. Vymenujte najznámejšie lit. smery LM

Prosím do 29. 10. do 14.00 na môj mail.

ANJ – Mgr. Valachová

4.11.2020 budem skúšať prvú podmienkovú vetu online. Aby ste sa na toto skúšanie mohli perfektne pripraviť, posielam tieto linky, sú samo opravovacie, každý si urobí podľa svojho vedomia a svedomia. Skúšanie bude trvať cca 10-15 minút, cez MEET a prebehne v nasledovnom poradí:

1. Matúš 8.00
2. Natália, od 8.10 pripravená na stretnutie za PC čaká
3. Denis, od 8.20 pripravený
4. Marianna, od 8.30 pripravená
5. Sabína, od 8.40 pripravená
6. Alex, od 8.50 pripravený
7. Denisa, 11.00
8. Timea, 11.10
9. Simona, 11.20

Čas je orientačný, ak by to ten/tá pred vami stihla rýchlejšie, spájam sa s ďalším, ak pomalšie, chvíľočku počkáte. Cvičenie uvidíte cez zdieľanú obrazovku, poprosím vás mať zapnutú kameru a budete doplňovať tvary slovies do hlavnej a vedľajšej vety ústne. Každý bude mať iné vety, takže sa netrápte tým ako to niekomu poslať. Ak niekomu z vážnych dôvodov nevyhovuje čas, tak zmeníme. Ale vážny dôvod nie je, že si chcem ešte podriemkať :-)) alebo dopapkať raňajky. Ďakujem za pochopenie.
PS: Nemusíte byť učesani :-)) :-))

<https://elt.oup.com/student/project/level4/unit06/grammar/exercise3?cc=sk&selLanguage=sk>

https://elt.oup.com/student/englishfile/intermediate3/grammar/file07/nef_int_grammar07_01a?cc=sk&selLanguage=sk

<https://test-english.com/grammar-points/b1/first-conditional-future-time-clauses/>

<https://test-english.com/grammar-points/b1/first-conditional-future-time-clauses/>

<https://agendaweb.org/exercises/verbs/conditional/first-conditional-1>

<https://agendaweb.org/exercises/verbs/conditional/first-negative-questions>

<https://agendaweb.org/exercises/verbs/conditional/first-conditional-write-1>

<https://agendaweb.org/exercises/verbs/conditional/first-conditional-write-2>

<https://web2.uvcs.uvic.ca/courses/elc/studyzone/330/grammar/1cond1.htm>

<http://www.focus.olsztyn.pl/en-exercises-time-clauses-test-2.html#.X46jANAZbIU>

<http://www.focus.olsztyn.pl/en-english-grammar-time-clauses-exercises.html#.X46jNNAZbIU>

<http://www.focus.olsztyn.pl/en-conditional-first-exercises.html#.X46p79AzbiU>

<https://www.perfect-english-grammar.com/first-conditional-exercise-1.html>

https://www.englisch-hilfen.de/en/exercises/if_clauses/type_1_mix4.htm

https://www.englisch-hilfen.de/en/exercises/if_clauses/type_1_negation.htm

Netreba mi posielat' vaše urobené cvičenia. Čo by som ale chcela poslať je, že koľko cvičení ste urobili a či sa cítite byť v tom doma. Krátky koment do mailu. Ďakujem.

ANJ - Mgr. Rybanský

<https://agendaweb.org/exercises/verbs/future/will-going-to-1>

<https://agendaweb.org/exercises/verbs/future/will-going-to-2>

<https://agendaweb.org/exercises/verbs/future/will-going-to-3>

RUJ – Mgr. Chudá

Práca s Radugou 2

- Str. 12. Cv. 2.6. –vytvorte vety – písomne s použitím slovesa „zanimat'sja“
- 6 b./ doplňte slovesá v správnom tvare a význame
- cv. 2.7 - napíšte rôzne varianty - čo sa kedy začína a končí – časové vyjadrenie

str. 13 cv. 3.1. doplňte otázky k daným odpovediam s použitím uvedených výrazov

- Podľa cv. 3.1 a./ odpovedzte, či sú uvedené skutočnosti v cv. 3.1 b./ v./ správne
- Slovíčka v žltom rámečku prepíšte do slovníčka a v slovníku nájdite ich preklady

Všetko prosím zaslať do piatku poobede. Upozorňujem tých, ktorí nezaslali bez ospravedlnenia predošlé učivá, budú z nich hodnotení nedostatočnou známku. Ak ich zašlete dodatočne, bude známka priemerovaná.

NEJ - Mgr. Nováčiková

- zopakovať si časovanie nepravidelných sloves na s. 86
- väzba „es gibt“ - s. 86
- s. 211/7 - doplňte tabuľku
- s. 211/8 a - spojte slová
- s. 211/8 b - napíšte vety do zošita

Pošlite mi len cvičenie s. 211/8 b (daniela.novacikova@gmail.com), ostatné si vypracujte v cvičebnici alebo do zošita. Už viete, dokedy mi musíte poslať vypracované cvičenie.

CHEM – Mgr. Mišeje

Aldehydy a ketóny

-nazývame aj karbonylové zlúčeniny

-obsahujú vo svojich molekulách karbonylovú skupinu $C=O \rightarrow$ dvojitá väzba

Aldehyd je organická zlúčenina, chemicky kyslíkatý derivát uhl'ovodíkov s aldehydickou funkčnou skupinou $R-CH=O$.

Ketóny sú organické zlúčeniny, chemicky deriváty uhl'ovodíkov s funkčnou skupinou $R^1-(C=O)-R^2$, kde R^1 a R^2 predstavujú alkylové zvyšky

-sú bežné v prírode

-sú to vonné súčasti rastlinných silíc

Názvoslovie:

•aldehydy:

1.) názov uhl'ovodíku + -al

H-CHO (metanal – kyselina mravčia)

2.)kmeň latinského názvu kyseliny + -aldehyd

H-CHO (formaldehyd – kyselina mravčia)

•ketóny:

1.)názov uhl'ovodíka + -ón (2-propanon)

2.)názov uhl'ovodíkových zvyškov + -ketón (dimetylketón)

3.)triviálny názov (acetón)

Fyzikálne vlastnosti:

- nižšie aldehydy a ketóny sú kvapaliny (iba formaldehyd je plyn), rozpustné v H₂O
- vyššie sú pevné látky nerozpustné v H₂O
- teploty varu sú vyššie než u éterov
- čím je molekulová hmotnosť nižšia, tým sú látky v H₂O rozpustnejšie
- najvyššie aldehydy a ketóny sú rozpustné v alkoholoch a éteri
- nižšie aldehydy prenikavo zapáchajú, vyššie aldehydy a niektoré ketóny majú príjemnú ovocnú alebo kvetinovú vôňu

Zástupcovia:

Aldehydy:

- Formaldehyd (metanal)
 - bezfarebný, štiplavý a vo vode dobre rozpustný plyn
 - jeho 40% vodný roztok (formalín) sa používa na dezinfekciu a na konzervovanie biologických materiálov
 - surovina na výrobu plastov
 - pôsobením amoniaku na formaldehyd, kt. sa používa na výrobu výbušniny, aj ako liečivo
 - pod názvom Hexa – tzv. pevný lieh do prenosných varičov
- Acetaldehyd (etanal)
 - penikavo páchnuca, prchavá kvapalina, ktorá ľahko polymerizuje
 - na výrobu kys. octovej, liečiv a voňaviek
- Benzaldehyd (Benzenkarbaldehyd)
 - najvýznamnejší aromatický aldehyd
 - kvapalina horkomandľovej vône a chuti, je súčasťou mandlí a kôstiek broskýň
 - státím na vzduchu sa rýchlo oxiduje na kyselinu benzoovú
 - na výrobu liečiv a farbív

Ketóny:

- Acetón (propanón)
 - prchavá, zdraviu škodlivá kvapalina, jeho pary so vzduchom po zapálení vybuchujú
 - výborne rozpustný vo vode → laboratórne a priemyselné rozpúšťadlo
 - použitie: rozpúšťadlo, riedidlo, výroba farbív a plastov
- Cyklohexanón
 - olejovitá kvapalina mätovej vône
 - na výrobu polyamidových vlákien (silon), plastov

Karboxylové kyseliny

Obsahujú karboxylovú skupinu –COOH, ktorá je tvorená spojením karbonylovej skupiny a hydroxylovej skupiny. Názvoslovie: triviálne, ako napr. kyselina mravčia, alebo systematické, pomocou prípony -ová kyselina alebo -karboxylová kyselina.

Rozdelenie karboxylových kyselín:

a) podľa uhlíkového reťazca:

1. alifatické (masné), ktoré môžu byť nasýtené alebo nenasýtené.
2. alicyklické
3. aromatické

b) podľa počtu karboxylových skupín

rozdelíme karboxylové kyseliny na mono-, di-, tri-, až polykarboxylové kyseliny.

Vlastnosti karboxylových kyselín:

fyzikálne:

Nižšie karboxylové kyseliny sú kvapaliny ostrej vône, s vodou sa miešajú v každom pomere. Stredné kyseliny sú olejovité kvapaliny nepríjemného zápachu, vyššie sú pevné látky nerozpustné vo vode.

chemicke:

Soli karboxylových kyselín:

Neutralizáciou s hydroxidmi (alebo uhličitanmi) vznikajú soli karboxylových kyselín.

Význam majú sodné a draselné soli vyšších mastných kyselín (stearová, palmitová), ktoré sa používajú ako mydlá.

Výskyt, vznik a význam karboxylových kyselín

V prírode sú hojne rozšírené, väčšinou viazané vo forme solí a derivátov. Laboratórne vznikajú oxidáciou primárnych alkoholov cez aldehydy.

Kyselina mravčia $H-COOH$

- je bezfarebná kvapalina štipľavého zápachu. Má leptavé a dezinfekčné účinky, od ostatných sa odlišuje redukčnými vlastnosťami, ktoré vyplývajú z prítomnosti aldehydickej skupiny v štruktúre. Voľne je prítomná v tele mravcov, komárov, včiel, v žihľave, ale aj v pote, krvi a moči. Používa sa v potravinárskom priemysle na konzervovanie.

Kyselina octová CH_3-COOH

- je ostro páchnuca bezfarebná kvapalina. Bezvodá (100%) tuhne pri $16^\circ C$ na látku podobnú ľadu (ľadová kys. octová). V koncentrácii 5- 8 % sa používa v potravinárstve ako ocot. Používa sa aj ako rozpúšťadlo a ako surovina v chem. priemysle. Vzniká oxidáciou etanolu - octové kvasenie.

Kyselina maslová $CH_3-(CH_2)_2-COOH$

- je zapáchajúca bezfarebná kvapalina (súčasť skazeného masla)

Kyselina palmitová $C_{15}H_{31}COOH$, kyselina stearová $C_{17}H_{35}COOH$ a kyselina olejová $CH_3-(CH_2)_7-CH=CH-(CH_2)_7-COOH$

- tvoria súčasť jednoduchých i zložených lipidov. Sodné a draselné mydlá kys. stearovej a palmitovej sa používajú ako mydlá.

Kyselina akrylová - $CH_2=CH-COOH$

- je páchnuca kvapalina, ľahko sa polymerizuje na sklovitý polymér (polyakrylát).

Kyselina šťavelová $HOOC-COOH$

- je kryštalická bezfarebná látka . Vo forme solí sa vyskytuje napr. v šťaveli alebo špenáte.

PRN– Mgr. Chudá

Ústava SR

Piata hlava:

Zákonodarná moc

Národná rada SR

Je jediným ústavodarným a zákonodarným orgánom SR. Má 150 poslancov, volených tajným hlasovaním na 4 roky. Poslanci sú, zástupcovia občanov. Za poslanca možno zvoliť občana, ktorý ma trvalý pobyt na území SR a vek min. 21 rokov. Národná rada zasadá stále, schôdze zvoláva predseda NRSR – Pavol Hrušovský (volí a odvoláva v tajnom hlasovaní NRSR nadpolovičnou väčšinou hlasov všetkých poslancov), predsedu zastupujú podpredsedovia volení NRSR nadpolovičnou väčšinou poslancov, zákony môžu podať, výbory NRSR, poslanci a vláda SR. Zákon nadobúda platnosť vyhlásením, návrh na vyslovenie nedôvery vláde SR alebo poslancovi je potrebný súhlas nadpolovičnej väčšiny všetkých poslancov.

Referendum

Každý občan SR, ktorý má právo voliť do NRSR, má aj právo zúčastniť sa na referende, vyhlasuje ho prezident SR, ak o to požiada petíciou aspoň 350 000 občanov, alebo ak sa na tom uznesie NRSR, vykoná sa do 90 dní od jeho vyhlásenia prezidentom SR, nemôže sa konať v období kratšom ako 90 dní pred voľbami do NRSR, môže sa konať v deň volieb do NRSR, výsledky referenda sú platné ak sa na ňom zúčastnila nadpolovičná väčšina oprávnených voličov a ak bolo referendum prijaté nadpolovičnou väčšinou účastníkov referenda.

Šiesta hlava

Výkonná moc

Prezident SR

Hlavou SR je prezident SR – Zuzana Čapútová

Reprezentuje SR navonok i dovnútra a svojim rozhodovaním zabezpečuje riadny chod ústavných orgánov, nie je viazaný príkazmi, volia ho občania SR v priamych voľbách na 5 rokov tajným hlasovaním. Za prezidenta je zvolený kandidát, ktorý získal nadpolovičnú väčšinu hlasov občanov (v prípade neúspechu prvého kola do 14 dní sa volí v druhom, kole), možno za neho zvoliť občana SR, ktorý je voliteľný do NRSR a v deň volieb dosiahol vek 40 rokov a môže byť zvolený za prezidenta najviac 2 po sebe idúcich volebných obdobiach. Môže sa svojej funkcii kedykoľvek vzdať.

Prezidenta možno odvolať pred skončením jeho volebného obdobia ľudovým hlasovaním (nadpolovičná väčšina hlasov)

Vláda SR

Je vrcholným orgánom výkonnej moci, skladá sa z predsedu (volí a odvoláva prezident SR) podpredsedu, ministrov. Je povinná do 30 dní po svojom vymenovaní predstúpiť pred NRSR, predložiť jej svoj program a požiadať ju o vyslovenie dôvery člen vlády je za výkon svojej funkcie zodpovedný NRSR (demisiu podáva prezidentovi). Ak demisiu podá predseda vlády, demisiu podáva celá vláda, vláda vydáva nariadenia, ktoré podpisuje predseda

Prosím doplniť k predošlým celkom

OBN – Mgr. Chudá

ant. fil., ranná grécka fil. 2

Eleati

Názov pochádza z juhotalianskeho mesta Elea / dnešná Velia /

Predstavitelia:

Xenofanes - kritizuje antropomorfný charakter náboženských predstáv / antro - človek, morfológia - tvár, premena /. An svojich cestách sa zaujímal o náboženstvá rôznych kmeňov a národov a zistil, že bohovia týchto kmeňov majú ľudskú podstatu. Každá predstava je iná - Habešania - čierne tupé nosy..... Hovoril o existencii 1 boha - monoteizmus. Stotožnil ho nie s človekom, ale s prírodou - ide o tzv. -panteizmus.

Zenón - skúmal, či možno logicky dokázať reálnosť pohybu, dospel k záveru, že nie.

Herakleitos z Efezu

Patril k vládnucej triede, pre jeho povahu ho nazývali temný, žil samotárskym životom, zložito sa vyjadroval, preto ho ostatní nechápali. Bol zakladateľom dialektiky. Povedal známe Panta rei - Všetko plynie. Všetko sa mení a vyvíja. Do tej istej rieky dvakrát nevstúpiš. Hovorí, že príčinou zmien je boj protikladov. Veci a vlastnosti prechádzajú do svojich protikladov. Vyzdvihol vznikanie a zanikanie, ktoré sa týka všetkých vecí aj sveta ako celku. Protiklady: život a smrť

deň a noc

teplota a chlad

Za základ sveta považuje večný oheň. Oheň je počiatkom všetkého a jednotlivé podoby vesmíru sú premenami večného ohňa. Svet nestvoril nijaký boh, ani človek, ale vždy bol a bude ako večne živý oheň, ktorý sa zapaluje a hasne.

Atomisti

Demokritos - pokladá sa za zakladateľa atomizmu, hovorí, že každá vec, jav sa skladá z najmenších, nedeliteľných častíc - atómov. Tieto sa líšia usporiadaním, čo spôsobuje rôznorodosť vecí vo svete. Veci vznikajú spájaním atómov. Pohyb = víry atómov pri ich vzájomných nárazoch.

Z tejto látky by sme si mali osvojiť:

- Myšlienky Xenofanesa – hlavne monoteizmus , panteizmus
- Prinos Herakleitosa a jeho dialektiky
- Demokritos - atómy

TECH čašník, servírka - Ing. Kajanová

1) *Hydina – všeobecná charakteristika, rozdelenie.*

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 *Ryby*,
- nová téma:
- *charakterizovať hydinu vo všeobecnosti, popísať hydínové mäso, použitie, úpravu,*
- *uviesť rozdelenie hydiny a druhy hydiny,*
- **opakovanie písomnou formou z technológie, dňa 29.10.2020 o 9.00 h (ryby a morské plody)!**

TECH kuchár - Ing. Kajanová

2) *Jedlá na objednávku zo zveriny a vnútorností,*

3) *Príprava štiav – fondy k minútkovým pokrmom.*

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: *Jedlá na objednávku z telacieho mäsa, bravčového mäsa, rýb, hydiny...*,
- nové témy:
- *popísať jedlá na objednávku zo zveriny (časti, formy), vnútorností,*
- *popísať prípravu štiav k minútkovým pokrmom,*
- **dňa 28.10.2020, skúšanie ústnou formou na online hodine!**

TEO kuchár - Ing. Kajanová

1) *Flambovanie – postup flambovania.*

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 predchádzajúce témy: *Dohotovovanie pokrmov pred hosťom – polievky, teplé predjedlá.*
- nová téma:
- *popísať prípravu pracoviska,*
- *popísať všeobecný postup flambovania.*

API – Ing. Beková

Úloha:

- **Zadanie č. 1 Tvorba prezentácie vybraného zariadenia**
- snímka č. 6 Kontakty – vytvoríte na základe poslanej predlohy

Poslať na jbekovaf@gmail.com do 30. 10. 2020

MAR - Ing. Chalupová

Téma: Postup a vyhodnotenie propagačnej akcie (reklamy)

Pozrite si prezentáciu: Základné postupy v reklame

[Základné postupy v reklame](#)

ÚLOHY:

1. spracujte si krátke poznámky ku každému z 5 krokov pri tvorbe reklamy
2. účasť na on-line hodinách – **utorok o 8,00**
3. opakujte si zadané učivá na skúšanie podľa dohovoru

UCT k + ě – Ing. Chalupová

Téma: MAJETOK A ZDROJE KRYTIA – krátkodobý majetok

KRÁTKODOBÝ MAJETOK členíme na:

1) **zásoby** – zaraďujeme sem:

a) **materiál** – suroviny (prechádzajú úplne alebo s časťou do výrobku), pomocné látky (prechádzajú priamo do výrobku ale netvoria jeho podstatu – napr. lak na výrobku), prevádzkové látky (ktoré sú potrebné na prevádzku účtovnej jednotky – napr. mazadlá, palivo, čistiace prostriedky), náhradné dielce (predmety určené na uvedenie hmotného majetku do pôvodného stavu), obaly (ak slúžia na ochranu a dopravu zakúpeného materiálu, tovaru a vlastných výrobkov ako I nevratné obaly, ktoré sa dodávajú zákazníkovi).

b) **nedokončená výroba** – sú produkty, ktoré už prešli aspoň jedným výrobným procesom a nie sú už materiál ale ani hotový výrobok;

c) **polotovary vlastnej výroby** - sú evidované oddelene a sú to produkty, ktoré ešte neprešli všetkými výrobnými stupňami a dokončia sa do výrobkov v ďalšom výrobnom procese;

d) **výrobky** – sú určené na predaj alebo na spotrebu vo vnútri účtovnej jednotky;

e) **zvieratá** – mladé chovné zvieratá, zvieratá vo výkrme, ryby, kožuštinové zvieratá, včelstvá, psy, krdle sliepok, kačíc, moriek, husí.

f) **tovar** – účtovná jednotka ich nakupuje za účelom predaja.

2) **krátkodobé pohľadávky** – sú pohľadávky s dobou splatnosti do 1 roku

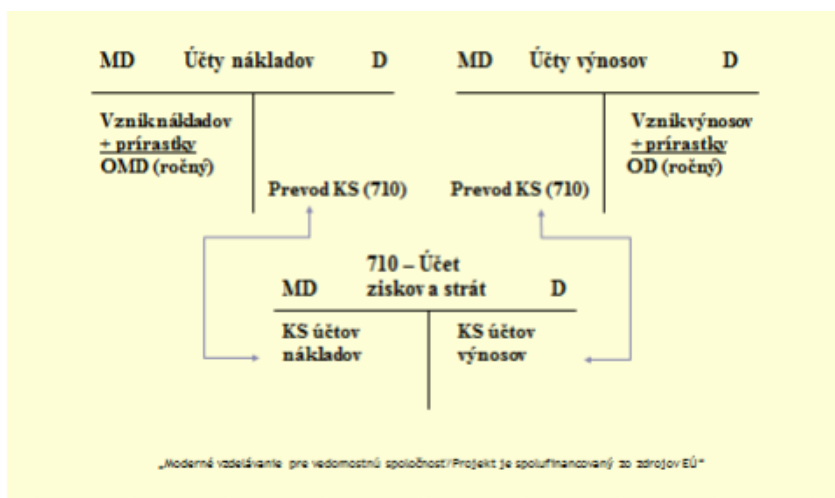
3) **krátkodobý finančný majetok (KFM)** – zaraďujeme sem peňažné prostriedky v hotovosti, rôzne ceniny (šeky, poukážky, stravné lístky, telefónne karty, poštové známky), peniaze uložené na účtoch v bankách

ÚLOHY:

1. Spracovať poznámky - vytlačiť
2. Účasť na on-line hodine podľa zaslaného rozvrhu – **utorok o 9,00**
3. Odpovedať si na tieto základné otázky:
 - Ako členíme krátkodobý majetok?
 - Čo zaraďujeme do zásob a popíš niektoré z nich?
 - Čo patrí do krátkodobého finančného majetku?
 - Aké sú to krátkodobé pohľadávky?

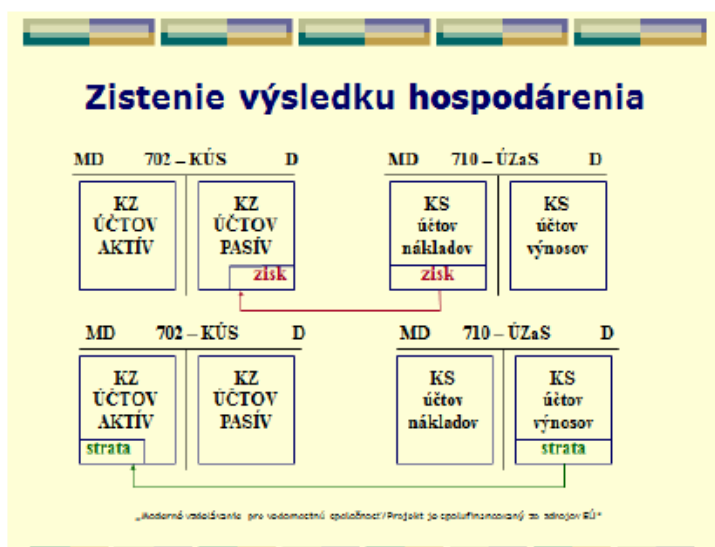
UCT – pracovník marketingu - Ing. Chalupová

Téma: zisťovanie výsledku hospodárenia



Obr.: Schéma uzavierania výsledkových účtov

Téma: Vyčísľovanie a účtovanie výsledku hospodárenia



Obr.: Schéma účtovania výsledku hospodárenia

Tento týždeň nám on-line odpadá, keďže ju máme v rozvrhu v piatok.

ÚLOHY:

1. prekreslite si schémy
opakujte si učivo na skúšanie

EKN - Ing. Chalupová

Téma: Dokumenty potrebné pri výbere zamestnancov:

- = žiadosť o prijatie
- = štruktúrovaný životopis – je základný dokument, je osobnou vizitkou, má byť objektívny a pravdivý, stručný a výstižný, heslovitý
- = motivačný list - mal by zaujať a viesť k poznaniu uchádzača na výberový pohovor. Sprevádza životopis, preto má mať charakter sprievodného listu. Každý motivačný list má byť originálny.
- = doklady o vzdelaní
- = dotazník
- = pracovné posudky
- = odporúčania

Téma: Metódy výberu zamestnancov

Podniky a personálne agentúry používajú pri výbere zamestnancov rôzne metódy, ktoré často kombinujú. Medzi najčastejšie patria:

- odborné posúdenie dokumentov,
- predbežný rozhovor s uchádzačmi = na základe odborného posúdenie dokumentov sa môže uskutočniť s uchádzačom predbežný rozhovor, ktorý umožňuje posúdiť jeho osobnostnú stránku - ide o orientačný rozhovor, môže sa uskutočniť aj telefonicky
- testovanie uchádzačov = využíva sa pri niektorých pracovných miestach. Ide najmä o skúšky odbornej spôsobilosti z cudzieho jazyka, účtovníctva, pri manažérskych profesiách ide o psychologické testy
- výberový rozhovor = cieľom je získať ďalšie informácie o uchádzačovi. Pozývajú sa sem tí, ktorí uspeli v predbežnom rozhovore a testovaní, uchádzač odpovedá na otázky. Otázky môže klásť aj uchádzač, preto by sa mal na rozhovor vopred dobre pripraviť, napríklad si zistiť informácie o podniku, o ponúkanom pracovnom mieste, súčasťou prípravy je aj vhodné oblečenie a vystupovanie.

ÚLOHY:

1. Spracovať poznámky - vytlačiť
2. Účasť na on-line hodine podľa zaslaného rozvrhu – **pondelok o 10,00**
3. Odpovedať si na tieto základné otázky:
 - Vymenujte dokumenty potrebné pri výbere zamestnancov
 - Vymenujte metódy výberu zamestnancov
 - Popíšte 2 metódy výberu zamestnancov

SCR - 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

TEMATICKÝ CELOK: Vonkajšie prostredie systému CR

TÉMA: Ekonomické prostredie

- Pozitívny a negatívny vplyv ekonomického prostredia na CR
- Rozhodujúci vplyv ekonomického rastu
- Negatívny vplyv hospodárskeho poklesu a krízy na CR
- Vplyv inflácie, stability meny, úrokovej miery na CR
- Vplyv CR na ekonomický rast
- Vplyv CR na ekonomický rast
- Vplyv CR na zamestnanosť priamu a nepriamu

ÚLOHY:

- Vymenujte a charakterizujte prvky vonkajšieho prostredia systému cestovného ruchu
- Vplyv ekonomického prostredia na cestovný ruch
- Vplyv cestovného ruchu na ekonomické prostredie
- Vplyv ekonomického prostredia na subjekt a objekt cestovného ruchu
- Konkrétne vplyvy ekonomického prostredia na subjekt CR s využitím sledovania súčasnej pandemickej situácie

TEO - 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: História kaviarní

- charakteristika kaviarní
- určenie klientela kaviarní
- vymedzenie najčastejších lokalít pre umiestňovanie kaviarní
- rozvoj kaviarní z hadiska histórie
- najbežnejšie služby poskytované kaviarňami v minulosti a v súčasnosti

TÉMA: Zariadenie kaviarní

- určenie najbežnejšieho zariadenia kaviarní v okolí
- charakteristika zariadenia kaviarní podľa poskytovaných služieb
- zariadenie kaviarne na uľahčenie servírovania

ÚLOHY:

- vytvorte svoju predstavu kaviarne, určte klientelu, pre ktorú bude slúžiť, zvolte zariadenie, ktoré je podľa vás vhodné do tohto priestoru, ktoré jednak uľahčí prácu a jednak dotvorí priestor esteticky

ECC - Ing. Smatanová

Téma: Marketingový mix podnikateľského plánu

Zadanie: vypracovať Marketingový mix podnikateľského plánu

Kontrola: žiaci nafotia vypracovaný Marketingový mix podnikateľského plánu a zašlú na kontrolu na email zadaný žiakom.

Konzultované priebežne online so žiakmi spoločne aj individuálne.

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 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 kuchár– Ing. Galko

Príprava jedál z hydiny a zveriny

Hydinou sa označujú všetky druhy domácich vtákov, ktorých mäso sa používa na výživu ľudí. Vo veľkom sa chovajú na farmách. Hydina má biologicky vysokohodnotné mäso. Obsahuje pomerne veľa bielkovín (asi 22%, najviac je na prsiach). Tuk je žltkastý. Najviac tuku obsahuje vodná hydina. Akosť mäsa závisí od plemena a vykrmenosti.

Základné delenie hydiny:

hrabavá hydina – napr. sliepky, vykastrované sliepky (pularity), kohúty, kapúny (vykastrované kohúty), kurčatá, broilery (intenzívne vykrmované kurčatá), perličky, morky...;

vodná hydina – husi, kačice;

Krátka charakteristika hydiny

Kurčiatka – majú 5 týždňov a majú pol kila;

Kurčatá – majú 8 týždňov, 1.5kg a nazývajú sa broilery;

Sliepky – majú asi 2 roky a sú vhodné do vývarov a do paštety;

Morky – majú 8 mesiacov, baby morky majú 3kg, ostatné nad 10kg. Mäso je biele;

Perličky – pochádzajú z Afriky, sú v príbuzenstve s bažantom, t.j.,že musíme nechať zrieť v perí;

Kačice – majú 1 roky a 3kg. Mäso je mastné;

Husi – majú minimálne 4kg a nesmú byť staršie ako 1 rok. Najcennejšia je pečeň.

Hydina sa dodáva chladená alebo mrazená s drobkami alebo bez drobkov. Hydina vydrží v mrazničke pol roka, lebo obsahuje kosti. Balí sa jednotlivo. Musí byť označená pečiatkou, kde je vyznačené: odkiaľ pochádza, akostná skupina a doba trvanlivosti. Chladená hydina sa dodáva do 72 hodín.

Akostné triedy hydiny

I. Akostná trieda – sú plne mäsité, podkožný tuk je rovnomerný, poškodená môže byť len na koncoch krídel, ale len koža. Môže obsahovať 5 škrabancov;

II. Akostná trieda – patria sem mäsité kusy, môžu mať zdeformovanú prsnú kosť. Husi môžu mať nahromadený tuk na brušku. Na koncoch krídel je poškodená koža aj tuk;

III. Akostná trieda – sú to jedlé kusy, používajú sa do paštety.

Recepty

Andalúzske kuracie stehná

Suroviny: 5 ks kuracie stehna, lyžička mletej škorice, lyžička rímska rasca, 5 ks klinčeky, čerstvo mleté čierne korenie, hrubá morská soľ, 1 citrón, šafran bylinky, 1 citrón, olivový olej, prepustene maslo, štiplavá paprička, sherry, dva bobkové listy. Postup - Korenie a klinčeky rozdrvíme v mätiariku.

Škoricu, rímsku rascu, klinčeky, korenie, šafran, zmiešame a zalejeme 4 lyžicami olivového oleja, vymiešame. Citrón nakrájame na tenké plátky, rozložíme a posolíme hrubou morskou soľou. Umyté a očistené stehna osušíme a opatrne uvoľníme kozu tak, aby vznikla dutina. Kuchynským štetcom potrieme zľahka dutinu korenistou zmesou, vložíme do nej tenké koliesko citróna a vetvičku majoránky. Pekáčik posťkame olivovým olejom, vhodíme na dno dva bobkové listy a nakrájanú feferónku. Poukladáme pripravené stehna, potrieme ich ostatkom marinády. Vložíme zvyšné plátky citróna. Posťkame povrch vínom a nakoniec pohádzeme kúsky prepusteného masla. Prikryjeme alobalom a vložíme do vyhriatej rúry. cca po 40 min. dáme alobal dolu a dopečieme do zlatista.

Vyprážené kuracie stehná s kokosom

Suroviny: - 4 kuracie stehna, 6 polievkových lyžíc postrúhaného kokosu, 2 vajcia, hladka moka na obalenie, olej, soľ a mleté biele korenie podľa chuti Postup: Vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ Kuracie stehna vykostíme a kosti si odložíme na neskôr, keď si z nich môžeme uvariť dobrý vyvar. Vzniknuté plátky masa nevyklepávame! Obalíme ich zľahka v muke, v osolených a okorenených rozšľahaných vajciach a nakoniec v kokose. Potom ich znova namáčame do vajca a kokosu. Dno pekáčika vykropíme olejom, poukladáme naň obalene rezne a ešte aj ich povrch posťkame olejom. Dáme do predhriatej rúry (remosky) a začneme piecť pod alobalom. Po 30 minútach rezne otočíme, stíšime stupeň a odokryte dopekáme, kým nie sú rezne zapečené, cca 15 až 20 min.



Vyprážené kuracie stehná v kokose

ZVERINA

Na výživu ľudí sa môže používať len mäso zveri, ktorá sa ulovila a usmrtila povoleným spôsobom. Zákon o poľovníctve predpisuje čas, spôsob a podmienky lovu.

Zloženie mäsa: 25% bielkovín, málo tuku, sacharidy, minerálne látky a vitamíny. Mäso je tuhšie, tmavšie a obsahuje puríny (zapríčiňujú chorobu DNA). Mäso sa upravuje pred použitím. Najmä sa nechá zrieť v srsti alebo v perí a podľa potreby sa namáča do láku.

Delenie Zveriny:

vysoká srstnatá zverina – po odstrele sa ihneď vypitvá a podľa potreby sa nechá zrieť v srsti 2-3 dni.

jeleň – mäso je krehké, najmä u mladých jeleňov. V období ruje mäso zapácha. Hmotnosť jeleňa je okolo 170kg a jelenica (laň) má okolo 70kg;

daniel – má 70kg, danielica okolo 30kg, mäso je poprerastené tukom;

srnka – má okolo 15kg, mäso je jemné.

diviak – upravuje sa presne tak, ako vysoká srstnatá zverina. Samec má okolo 300kg a samica okolo 100kg.

nízka srstnatá zverina – po odstrele vytlačíme močový mechúr a necháme zrieť v srsti 2-3 dni.

zajac poľný – má 3,5kg, mäso je horkasté;

králik divý – je menší ako zajac, má kratšie nohy a uši, váži okolo 2kg.

nízka pernatá zverina - po odstrele necháme týždeň zrieť v perí. Čistí sa za sucha šklbaním.

jarabice – majú okolo 0,35kg;

prepelice – sú menšie ako jarabice;

bažanty – majú asi 1,5kg, mäso je šťavnaté;

sľuky – majú dlhý zobák, 0,2kg, najmenšia je sľuka mekovaná (má 10dkg), preto je dovolené veterinárom piecť v celku. Upečené vnútornosti sa volajú salmis;

divá kačka – má 0,4kg, mäso zapácha po bahne, upravuje sa podobne ako bažant.

Minútky z jeleňa:

Suroviny: 1 ks celého karé, 1 vrecko korenia na gril, cesnak, olivový olej, 1/2 balíka korenia na divinu
Postup: Karé odblaníme a nakrájame na rezne. Vložíme do misky, kde pridáme korenie na gril, cesnak, olivový olej a korenie na divinu. Takto namarinované mäso necháme odležať asi 3 dni (čím dlhšie tým lepšie). Pečieme na rozpalenej panvici asi 2 minúta a podávame teplé s červeným vínom.



Srnčie ragú

Úlohy:

1. Čo je pulard?
2. Čo je brojler?
3. Čo rozumieme pod pojmom foie gras?
4. Napíšte technologickú úpravu „kurací perkelt“
5. Čo sú puríny a čo zapríčiňujú?
6. Čo v potravinárstve nazývame „lák“?
7. Čo je „salmis“?
8. Napíšte technologickú úpravu „srnčí guláš“

Poznámka. Úlohy zaslať do 27.10.2020

ODV – Balážová

Doprava a jej miesto v cestovnom ruchu

Doprava je súhrn činností, ktorými sa uskutočňuje cieľavedomé premiestňovanie nákladov a osôb v priestore. Základným predpokladom, ktorý umožňuje toto premiestňovanie, je technická základňa dopravy, ktorú tvoria **dopravné cesty, dopravné zariadenia a dopravné prostriedky.**

Doprava je predpoklad a nevyhnutná podmienka priestorového rozdelenia práce vo vnútroštátnom i v medzinárodnom meradle. Umožňuje pohyb medzi zdrojmi a cieľmi prepravy a zabezpečuje ho. Výsledkom dopravného procesu je **premiestňovanie nákladov a premiestňovanie osôb.**

Základné členenie dopravy

Doprava sa člení na základe rôznych kritérií. Podľa **charakteru námornú a vzdušnú.** Pevninskú dopravu možno v druhom stupni rozdeliť na **suchozemskú a vodnú prostredia,** v ktorom sa uskutočňuje, sa delí na **pevninskú.** V geografii sa najčastejšie používa delenie dopravy podľa druhu použitej dopravnej cesty, a to **železničná, vnútrozemská vodná, potrubná, námorná, letecká a špeciálne druhy dopravy**

Doprava vo všetkých jej formách je základnou podmienkou realizácie CR. Na rozvoji dopravy je cestovný ruch priamo závislý.

Dopravnými službami v CR rozumieme služby, ktoré sú spojené so zabezpečením vlastnej prepravy účastníkov CR a ich batožiny vrátane informácií o dopravnom spojení, rezervovaní miest v dopravných prostriedkoch, predajom dopravných cien, vybavovaním reklamácií a pod.

Dopravu podľa použitého dopravného prostriedku členíme na:

- pozemnú /železničnú a cestnú/
- leteckú
- vodnú

Podľa oblasti dopravy na:

- vnútroštátnu
- medzinárodnú