

2.C SAMOŠTÚDIUM 2.11.2020 – 6.11.2020

MAT – Mgr. Čakajdová

Prosím naučiť a vedieť náčrty grafov Lineárnej funkcie. Vypracované úlohy poslať do 5. 11. 2020 / lubicacakajdova@gmail.com

od 29.10. - 5.11.2020
2.C učeb.

UČIVO

TÉMA: NÁČRTI GRAFU LN.F.

Graf lin. f. je priamka, môže byť rastúca (ak $a = +$) alebo klesajúca (ak $a = -$).

"a" $\begin{cases} + \\ - \end{cases}$

"a" je číslo, kde má rovnica iba 0 $\begin{cases} + \text{ rast.} \\ - \text{ kles.} \end{cases} \Leftrightarrow a = \pm$

"b" je číslo, ktoré je dôležité toto číslo dáme na os "y" \Leftrightarrow číslo (b)

NÁDR. ALEO NÁČRTNÚT GRAF

$$y = ax + b$$

$$F: y = 4x - 2$$

$a = 4$ - rastúca priamka
 $b = -2$ cez číslo -2 idena y na "y"

Pr. 1 $f: y = 3x + 5$ rastúca
cez $+5$ na y

Pr. 2 $f: y = -3x + 1$ klesajúca
cez $+1$ na y

Pr. 3 $f: y = x - 4$ rastúca
cez -4 na y

Pr. 4 $f: y = 2x + 6$ rastúca
cez $+6$ na y

Pr. 5 $f: y = -3x + 4$ klesajúca
cez $+4$ na y

Pr. 6 $f: y = -x + 3$ klesajúca
cez $+3$ na y

TEMA: GRAFY LIN. FUNKCIE

2. C. náda

29. 10. - 5. 11. 2020

OVERENIE VEDOMOSTÍ:

VYPRACOVAŤ A POSLAŤ do 5. 11. 2020 VSETCI!!!

$f: y = ax + b$

(D, 1)

$f_1: y = 3x$

$f_2: y = -x + 5$

$f_3: y = 4x + 1$

$f_4: y = -2x$

$f_5: y = \frac{2}{3}x - 1$

$f_6: y = -3x + \frac{1}{2}$

a) vyplňte z f. "a"

| |
|-----|
| a = |
| a = |
| a = |
| a = |
| a = |
| a = |

b) vyplňte z f. "b"

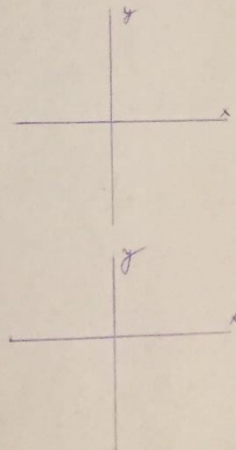
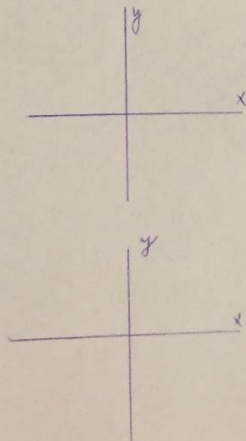
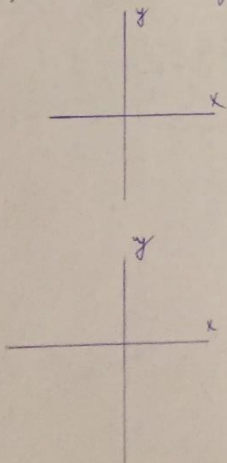
| |
|-----|
| b = |
| b = |
| b = |
| b = |
| b = |
| b = |

e) vyplňte rastúcej

d) vyplňte klesajúcej

2) načrtnite grafy

vsotkových funkcií



SJL - PaedDr. Krajčovičová

Poznámky prepísať alebo prefotené nalepiť do zošita

Charakterizovať tvorbu jednotlivých autorov

Vymenovať postavy a obsahy diel

HONORÉ DE BALZAC - francúzska literatúra

- celý život mal problémy s peniazmi, pred smrťou sa oženil s Evelínou Hanskou

Ludská komédia – románový cyklus, mal mať 137 románov, obsahuje 99 diel

- delí sa na tri časti:

1. Štúdie mravov (OTEC GORIOT, STRATENÉ ILÚZIE, LESK A BIEDA KURTIZÁN)

2. Filozofické štúdie (ŠAGRÉNOVÁ KOŽA)

3. Analytické štúdie (FYZIOLÓGIA MANŽELSTVA)

- v týchto románoch podáva obraz francúzskej spoločnosti, opis rôznych prostredí a postáv všetkých spoločenských vrstiev, podáva tu obraz malomeštiactva, mamonárstva, túžby po moci, zisku a pokrytectvo

- postavy prechádzajú z diela do diela

Otec Goriot

Téma: Charakter človeka je deformovaný túžbou po peniazoch, moci a kariére

Otec Goriot : asi 69-ročný stavec, bývalý majiteľ obchodu s cestovinami, našťahoval sa do penziónu ako bohatý človek, peniaze sa mu však rýchlo mňajú a on postupuje v penzióne do vyšších poschodí, čím je chudobnejší tým vyššie býva, najprv si všetci mysleli že je hýrivec, pretože za ním chodili dve mladé dámy, neskôr sa všetci obyvatelia dozvedia, že sú to jeho dcéry (*Anastázia de Restaud a Delphina de Nucingeu*), dcéry chodili za ním dotiaľ, kým neminul všetky peniaze, odvtedy chodil zanedbaný, dcéry sa s ním odmietli stretať, neprišli mu ani na pohreb, poslali len prázdne koče, pohreb zaplatili študenti *Eugen Rastignac*: mladý, ambiciózny študent práva, ktorý prišiel z vidieka do Paríža študovať a urobiť kariéru, túži sa dostať do najvyšších spoločenských vrstiev, pod vplyvom okolností sa mení, veľmi tvrdú školu dostáva od Vautréna (bývalý galejník), kt. ho naučí, že parížske dámy sú „predajné“ a cez ne sa Rastignac môže dostať do najvyšších spol. vrstiev.

- román má dve vrstvy: 1) Vzťah otca Goriota k dcéram

2) Vzťah Rastignaca k dcéram a k spoločnosti

Záver: Rastignac sa pomocou Delfíny dostáva do vyššej spoločenskej vrstvy

- posledná veta románu: „*A teraz uvidíme, kto z koho*”

- Balzac v tomto románe vychádza z presvedčenia, že človek nie je dobrý ani zlý, ale podlieha spoločenskému prostrediu.

Šagrénová koža

- má rozprávkový motív a hlavná myšlienka je vzostup a pád hlavného hrdinu

- hlavný hrdina: *Filip Valentín* - chudobný ctižiadostivý mladík sa rozhodne sa spáchať samovraždu, lebo je bez peňazí. Od neznámeho človeka dostane čarovnú kožu, ktorá plní všetky jeho želania, ale koža sa s každým splnením jeho želania znižuje a odmeriava časť jeho života. Filip usporadúva bohaté hostiny, získava lásku krásnych žien, má všetko, ale nie je spokojný. Zomiera zo strachu pred smrťou

CHARLES DICKENS - anglická literatúra

- sociálne romány: **Oliver Twist, David Copperfield**

- v jeho dielach sa odráža: a) spomienky na detstvo (ako 10 - ročný začal pracovať v továrni)

b) kritika sociálnej nespravodlivosti - obrazy nešťastných ľudí

román **Vianočná koleda**

Sebecký a krutý starý mládenec Ebenezer Scrooge vlastnil firmu. Keď zomrel jeho spoločník Jacob Marley, ani sa neunúval vymazať jeho z firemnej tabule.

Scroog bol chladnokrvný, starý chamtivec, nikto ho na ulici nepozdravil a každý sa ho bál, nenávidí všetkých ľudí, jediné hodnoty preňho predstavujú úspech a bohatstvo. Vianoce vníma ako ďalší stratený deň. keď sa nepracuje a musí dať svojmu zamestnancovi voľno.

Do firmy ho prišiel pozrieť jeho synovec a zároveň ho pozval na štedrovečernú večeru. Scroog mu nato odpovedal, že Vianoce sú podvod. Synovec odišiel a vzápätí prišli ľudia, ktorí vyberali príspevky pre chudobných. Scroog im nič nedal a vyhodil ich. Aj chlapca, ktorý spieval koledy hneď odohnal.

V noci na Štedrý večer ho však navštívi duch jeho mŕtveho spoločníka a varuje ho pred cestou, ktorú si zvolil. Vzápätí starca navštívia ďalší traja duchovia: duch minulých, súčasných a budúcich Vianoc. Scrooge vďaka nim spomína na detstvo, sleduje obyčajné šťastie ľudí žijúcich okolo neho a má možnosť nahliadnúť aj do budúcnosti, ktorá znamená už len osamelosť a smrť v samote a zabudnutí. Prvý duch – Duch minulých Vianoc mu ukázal niektoré výjavy. Najprv mu ukázal Vianoce u pána Fezzwiga, u ktorého sa zaúčal. Videl, ako sa všetci, aj on zabávali a boli šťastní. Zapôsobilo to na neho. Potom videl seba a svoju snúbenicu. Tá sa s ním vtedy rozišla, lebo začínal mať radšej peniaze a zisk ako ju. Videl aj ako mohol vyzerat', keby sa vtedy oženil so svojou snúbenicou. Mal by veľa detí a bol by šťastný.

O chvíľu prišiel po neho druhý duch – Duch súčasných Vianoc. Ukázal mu najprv ulicu, kde robili ľudia vianočné nákupy. Potom mu ukázal večeru na Štedrý deň upisára. Jedlo mali skromné, ale chutné a všetko si spríjemnili. Po večeri nasledoval prítok. Pripili si aj na pána Scrooga, ktorý ho zamestnával. Tento prítok veľmi dojal Scrooga. Duch mu ukázal aj Vianoce u jeho synovca Freda. Ten sa zabával so svojou ženou a priateľmi. Smiali sa Scroogovi, ktorý povedal, že Vianoce sú podvod.

To sa už Scroog zmenil. Chcel zmeniť svoj život, chcel byť lepší.

Posledný tretí duch bol Duch budúcich Vianoc. Ukázal mu, ako bude vyzerat' jeho život, ak sa nezmení.

Duch ho zobral na cintorín. Ukázal mu opustený náhrobok. Scroog na ňom prečítal meno : EBENEZER SCROOG.

A vtedy sa Scrooge rozhodne, že už nič nebude také ako doteraz... Scroog kúpil veľkú morku a poslal ju Cratchitovcom. Obliekol sa a išiel navštíviť svojho synovca. Ten bol veľmi potešený.

Scroog sa ponáhlal do firmy, pisárovi zvýšil plat a skamarátil sa s ním. Už nikdy nestretol troch duchov.

Scroog sa stal lepším ako sľuboval, mal veľa priateľov a bol šťastný

Vianočná koleda - rozprávka či duchársky príbeh - sa stala symbolom predstáv o poslanstve Vianoc..

Poslanstvom Vianočnej koledy je, ako by mali vyzerat' pravé Vianoce – šťastné, veselé, v kruhu ľudí, ktorých máme radi.

Aj dnes by mnohí potrebovali lekcie od troch duchov, aby sa na svet pozerali s láskou a radosťou.

F. M. DOSTOJEVSKIJ - ruská literatúra

- román **Zločin a trest**- vrchol svetového realizmu, psychologický román V celom diele sa autor zaoberá duševným rozpoložením hlavnej postavy a kladie na to niekedy väčší dôraz ako na samotný dej.

- príbeh sa odohráva v Petrohrade, hlavná postava je **Raskoľnikov**, ktorý prichádza do Petrohradu študovať. Pre chudobu musí čoskoro zanechať štúdiá. Je to rozpoltená osobnosť. Je človek, ktorý veľmi silno vníma cudziu bolesť. Riskuje svoj život, aby zachránil z plameňov deti, podelí sa so svojimi peniazmi, hoci ich má sám málo. Je to nadaný a bystrý mladý človek. Zároveň je aj hrdý, uzavretý a samotár, možno aj preto, lebo verí vo svoju výnimočnosť. No jeho hrdosť je zraňovaná na každom kroku: musí sa skrývať pred domácou, ktorej je dlžný a chodí von v otrhaných šatách, za čo sa mu okoloidúci vysmievajú. A tak dospeje k teórii o obyčajných ľuďoch podriadených neobyčajným ľuďom, ktorí môžu spáchať aj zločin. Súčasťou tejto "teórie" bolo aj to, že existujú dve skupiny ľudí. Prvá sú takzvaní neobyčajní ľudia, ktorá majú vládnuť a druhá, to sú obyčajní ľudia, ktorí sa musia podriaďiť. Raskoľnikov mal takú teóriu, že keď zbaví svet zlého človeka, tak by mal byť za to odmenený a nie potrestaný.

Po dlhých úvahách sa rozhodne zabiť starú úžerničku, aby získal „slobodu“ pre seba i ostatných.

K tomu, že zabil dve v podstate bezbranné stareny došlo preto, lebo nepochopil jednu zásadnú vec a to, že aj zlí ľudia sú ľudia.

Neskôr príde na to, že vykonal nemorálny čin a sám sa udá a odchádza na nútené práce spolu so Sofiou (Soňou) dcérou opilca Marmeladova (dobrosrdečná, pre biedu jej rodiny sa stala prostitútkou, nakoniec dobrovoľne odchádza s Rodionom) na Sibír na osem rokov. Tam R. pochopí, ako veľmi Sofiu miluje a osem rokov, ktoré má stráviť na nútených prácach mu pripadá ako osem dní.

L. N. TOLSTOJ

Vojna a mier - jedno z najväčších diel svetového realizmu, románová epepeja, zachytáva ťaženie Napoleonových vojsk proti národom Európy

- popri histórii tu vykresľuje predstaviteľov všetkých spoločenských vrstiev

Anna Kareninová

- hlavná postava Anna - typ krásnej obdivovanej ženy, ktorá sa vydala za omnoho staršieho, vysokopostaveného cárskeho úradníka. Má s ním syna, žije v prepychu a blahobyte. Jediné čo jej chýba je láska muža - zaľúbi do poručíka Vronského. So svojou láskou sa neskrýva. Postupom času mizne ich veľká láska. Hoci má dieťa s Vronským, túži ako matka po prvom dieťati. Román končí smrťou Anny, ktorá sa hodí pod kolesá vlaku.

ANJ - Mgr. Ondrušová

- opakujeme slovnú zásobu a gramatiku much / many / a lot of

- v minulej úlohe ste s tým nemali väčšie problémy, mali by ste zvládnuť:

Učebnica str. 27 – prečítať text “A home on the water”, k nemu vypracujte cvičenie 8 (doplňte vety, vyberte správnu z troch ponúknutých možností).

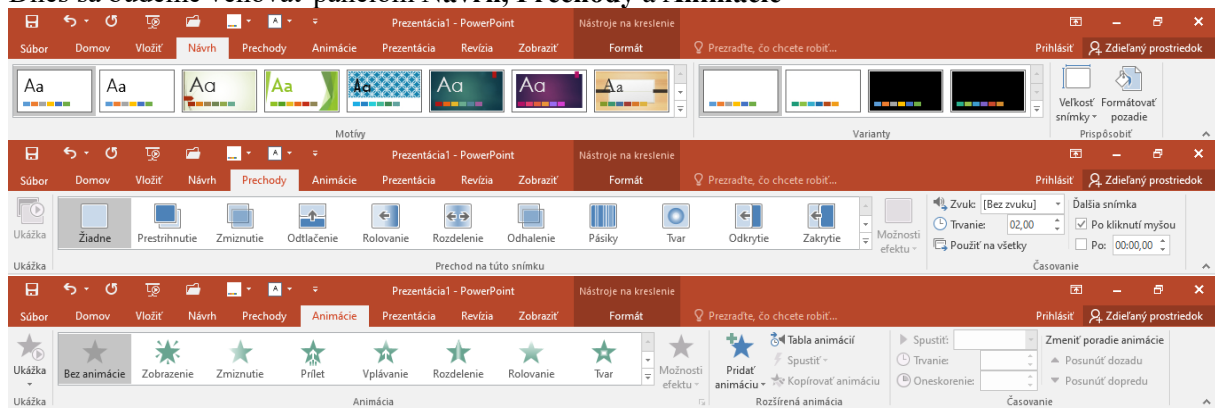
Učebnica str. 27 - Prečítajte si pozorne vzorové vety v cvičení 9, potom vypracujte cvičenie 10 – označte správny výraz much / many / a lot of.

Riešenie mi nemusíte posielat', kontaktujte ma, ak si s tým neviete poradiť'.

INF – Mgr. Lacika

PowerPoint – motív, prechod snímky, animácie

Dnes sa budeme venovat' panelom **Návrh, Prechody a Animácie**



V paneli **Návrh** si vieme vybrať z vytvorených farebných motívov prezentácie. Medzi motívmi nie je rozdiel iba vo farebnom riešení ale každý z motívov je jedinečný v type písma, vo farbe písma, v rozložení a zarovnaní jednotlivých okien pri rôznych rozloženiach snímok (dva obsahy, porovnanie, úvodná snímka...), vo veľkosti a farbe písma atď.

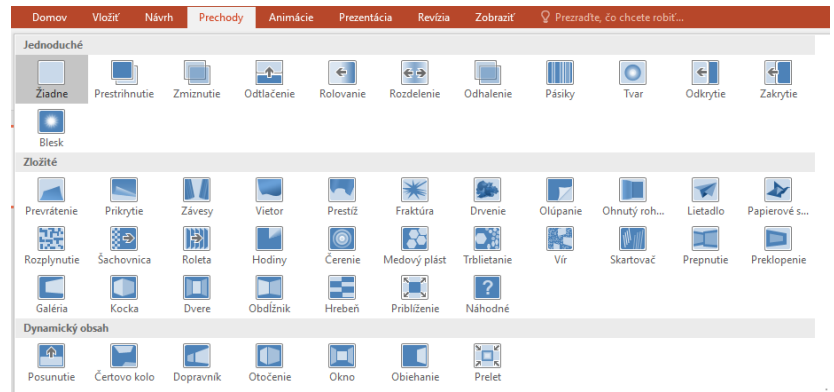
Vybraný motív si viem ďalej farebne upraviť v časti **Varianty**.

Okrem štyroch ponúkaných možností viem upraviť farebné prevedenie snímky pomocou ikony **Farby**, kde si môžem vybrať z väčšieho množstva farebných kombinácií. Každá farebná kombinácia je prispôbená tak, aby nebolo na snímke tmavé

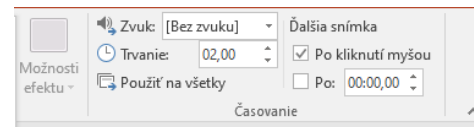
pozadie a tmavý text, ktorý by nebol dobre čitateľný (tmavé pozadie – bledý text, bledé pozadie – tmavý text). Pomocou ikony **Písma** viem v celej prezentácii zmeniť typ písma, jeden typ písma je na nadpisy a druhý na ostatné okná.



V panely **Prechody** môžeme nastaviť prechod medzi snímkami, čiže animáciu medzi snímkami (akým spôsobom sa mi zobrazí ďalšia snímka). Pri výbere variantu prechodu si treba dať pozor na príliš dlhé prechody, ktoré zbytočne predlžujú prezentovanie. Každý typ prechodu si môžeme ďalej upravovať v časti **Časovanie**, kde si môžeme nastaviť **Zvuk** pri prechode, alebo nastaviť **Trvanie** prechodu.



Výberom ikony **Použiť na všetky** nastavíme vybraný prechod na všetky snímky v prezentácii. V časti **Ďalšia snímka** nastavujeme kedy má ďalšia snímka prísť. Odporúčam nechať prechod snímky **Po kliknutí myšou**, kedy si každý vie určiť prechod na ďalšiu snímku. Pri druhej možnosti **Po** si vyberám čas za koľko sa má nasledujúca snímka zobrazit'.



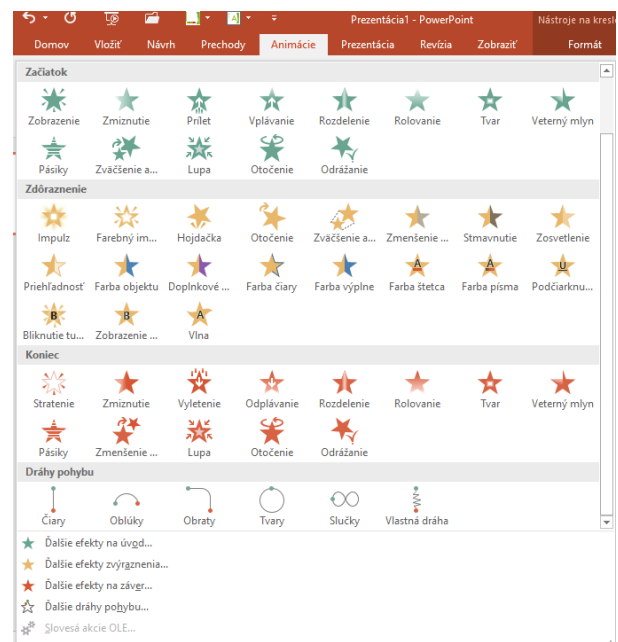
V panely **Animácie** nastavujeme animáciu na jednotlivé prvky na snímke (nadpis, text, obrázok, ...). Animácie sú rozdelené do štyroch kategórií: **Začiatok, Zdôraznenie, Koniec a Druhy pohybu**.

Možnosť **Začiatok** pridá animáciu na vybraný objekt, ktorý sa určeným spôsobom zobrazí (Zobrazenie, Prílet, Vplávanie,...).

Zdôraznenie pridá prvku efekt, ktorým sa zvyrazňuje na danej snímke (napr. text môže zmeniť farbu, obrázok sa môže zväčšiť, alebo otočiť,...)

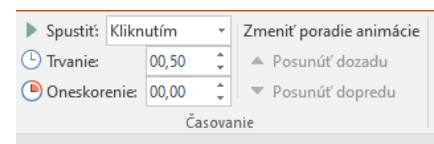
Animácia **Koniec** nám spôsobí, že vybraný objekt sa z prezentácie vytratí určeným spôsobom. Tento prvok animácie veľmi neodporúčam používať v prezentácii nakoľko nastavíme obrázku, alebo textu, aby sa vytratil z prezentácie.

Možnosť **Dráhy pohybu** určuje vybranému objektu trasu, akou sa na snímke presunie, pomocou ikony **Vlastná dráha** môžeme prvku nastaviť vlastný pohyb, určíme mu začiatok pohybu a koniec.

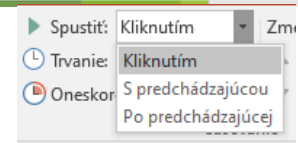


V spodnej časti tohto panela máme ešte pridané ikony **Ďalšie efekty**, ktoré nám rozbalia možnosti viacerých spôsobov animácií pre objekty.

V časti **Časovanie** vieme nastaviť kedy sa má nasledujúci efekt vykonať a môžeme mu nastaviť **Trvanie** v sekundách a **Oneskorenie** – za aký čas po predchádzajúcom efekte sa má vykonať. Pomocou ikony **Spustiť** vieme nastaviť spôsob začatia animácie pre vybraný objekt. **Kliknutím** – animácia sa vykoná až po kliknutí na tlačidlo myši alebo po stlačení klávesnice na klávesnici.



S predchádzajúcou – označený objekt vykoná animáciu spolu s predchádzajúcim efektom. **Po predchádzajúcej** – efekt animácie sa vykoná až po skončení predchádzajúcej animácie. Pri posledných dvoch možnostiach stačí klikat' iba pre prechode snímky, efekty na snímke sa spustia automaticky.



TECH čašník, servírka - Ing. Kajanová

1) Omáčky – charakteristika a 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 celý tematický celok – Prílohy...,
- naučiť sa novú tému, a to:
- *charakterizovať omáčky vo všeobecnosti,*
- *popísať ich funkciu,*
- *vedieť všeobecné rozdelenie omáčok.*
- **dňa 05. 11 . 2020 o 9.00 h, skúšanie písomnou formou – test z technológie (Prílohy – celý tematický celok)!!!**

TECH kuchár - Ing. Kajanová

1) Múčne jedlá a múčniky zo zemiakového cesta,

2) Múčne jedlá a múčniky – z kysnutého 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: *Múčniky – všeobecná charakteristika, rozdelenie, Kaše, Múčne jedlá a múčniky z liateho cesta...*,
- naučiť sa nové témy, a to:
- *charakterizovať múčne jedlá a múčniky zo zemiakového cesta,*
- *popísať výrobný postup: Jahodové knedle, Pirohy,*
- *popísať prípravu múčnikov kysnutého cesta), vedieť ako sa pripraví kvások.*
- **skúšanie na online hodine (Jedlá z vajec, zo syrov, Múčniky a múčne jedlá – charakteristika, rozdelenie, Kaše, Múčniky z liateho cesta)!!!**

ZPO - Ing. Ičová

Téma: Minipodnik – logo, slogan

Žiaci nakreslia logov programe Skicar alebo Microsoft Word vlastného gastronomického zariadenia. Zároveň vymyslia aj logo tohto podniku.

Odpovede zašlú na email daniela.icova7@gmail.com do **5.11.2020 do 9,00h.**

ZAP - Ing. Ičová

Téma:

Hygienické požiadavky na zariadenie spoločného stravovania

Z hľadiska hygieny je potrebné venovať pozornosť hygiene potravín, osobnej hygieny a hygieny pracoviska. Cieľom je ochrana zdravia stravníkov 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

Téma: Výrobné stredisko a jeho rozdelenie

Výrobné stredisko je kuchyňa, kde sa vyrábajú jedlá a nápoje s vysokou kvalitou a rešpektovania zásad zdravej výživy.

Výrobné stredisko sa člení na:

1. Teplá kuchyňa
2. Studená kuchyňa
3. Cukrárenská výroba

V rámci dispozičných priestorov kuchyne na výrobu jedál je potrebné oddeliť čistú prevádzku od nečistej, tzn. Že pohyb pracovníkov a tovaru sa nesmie krížiť. Za nečistú prevádzku sa považuje:

- a) Hrubá prípravovňa surovín
- b) Umyvárne kuchynského a stolového riadu.

Za čistú prevádzku sa považuje:

- A) Čistá príprava surovín
- B) Teplá kuchyňa
- C) Studená kuchyňa
- D) Kávová kuchyňa
- E) Cukrárenská výrobná výdaj jedál, výčap

Výrobné stredisko sa umiestňuje na prízemí budovy. Sklady sa umiestňujú v suteréne a pri skladoch na zeleninu a zemiaky sa zriaďuje hrubá prípravovňa. Prípravovne na čistú predprípravu sa umiestňujú po obvode výrobného strediska.

Úloha:

Žiaci ručne vypracujú na otázky:

1. Vymenujte, čo je dôležité z hľadiska hygieny
2. Rozčleňte výrobné stredisko
3. Rozčleňte nečistú prevádzku
4. Rozčleňte čistú prevádzku

Odpovede na otázky vo forme fotky pošlite na gmail vyučujúcej daniela.icova7@gmail.com do **5.11.2020 do 9,00h**

POV – RNDr. Žiarna

Téma 8:

KONDENZOVANÉ MLIEKA

= zahustené mlieko a mliečne výrobky

výroba

používa mlieko tepelne ošetrované (plnotučné/čiasťočne odtučnené/odtúčené) odparením urč. množstva H₂O (na 1/2 - 1/3 pôv. objemu), zahustené mlieko sa homogenizuje, ochladzuje a plní do obalov (plechovic – kt. sa po uzavretí aj sterilizujú)

= majú vysokú trvanlivosť (6-12 mes.)

Druhy zahustených mliečnych výrobkov:

1. zahustené mlieko

- nesladené/sladené s rôz. obsahom tuku

= patria sem kondenzované mlieka – Salko, Piknik, Pikao, Tatra ... sladené aj nesladené – použ. na múčnik, krémy, cukríky, do kávy, omáčok

2. zahustená smotana – zahustený ml. výrobok; sladená/nesladená

3. ochutené zahustené sladené mliečne výrobky - s prídavkom

čokolády/kakaa/kávy/medu/karamelu..

Téma 9:

SUŠENÉ MLIEKA

= vyrábané z plnotuč./čiasť. odtuč./odtúč. mlieka alebo smotany odparením vody - sušením mlieka

= sušenie sa deje:

a) na vyhrievacích valcoch na nich sa v tenkej vrstve suší, zoškrabuje, rozomieľa; takto vyr. mlieko - horšie rozpustné, určené na ďalšie spracovanie

b) v rozprašovacích komorách

takto mlieko vyrobené rozprašovaním – ľahšie rozpustné, menej trvanlivé – určené na priamu spotrebu

= sú

- trvanlivé,

- ľahko prepravné

- ľahko skladovateľné
- používané ako náhrada čerstvého mlieka a na prípravu pokrmov

použitie.

= v cukrárstve – plnka do cukríkov, čokolád, zmrzlina);

= v pekárstve – zjemňujú chuť a zvyšujú trvanlivosť cesta

= balené v zdravotne nezávad. obaloch, chránené pred priamym stykom so svetlom, vzduchom, pachmi

v predaji

- sušené mlieko plnotučné/čiastočne odtučnené/odtučené suš. mlieko**
- sušené mlieko pre detskú výživu**
- ochutené sušené mlieka**
- sušená smotana (= sušený ml. výrobok)**

Téma 10:

TVAROH

= patrí medzi **nezrejúce**, teda čerstvé syry

= **veľká výživná hodnota**

= **ľahká stráviteľnosť**

= používaný na prípravu slaných + sladkých pokrmov

= vyrába sa prihriatím, zrazením + odkvapaním mlieka

= môže byť:

mäkký – vyr. z odtučneného mlieka

jemný

tučný

= **konzistencia** – pevná, jemná, hrudkovitá

= **farba** – biela

= **chuť** – kyslomliečna, vôňa príjemná

podľa konzistencie

- tvrdý (nastrúhanie, posýpanie);
- mäkký (na nátierky, krémy, do pečiva)

podľa tukovosti

- tučný;
- nízkotučný;
- odtučnený

podľa spôsobu výroby

- roztierateľný;
- hrudkový;
- ochutený

EKP - Ing. Pavlovičová

TÉMA: Vlastnosti pracovníkov v spoločnom stravovaní

Pri vykonávaní vašej činnosti, čiže pri varení, pri obsluhovaní – zatiaľ v rámci praxe, ste sa mohli stretnúť s vašimi nadriadenými, ktorí vám zadávajú prácu – to sú vaši majstri odborného výcviku. Ale tušíte, alebo viete, že keď už budete na pracovisku – v kuchyni, reštaurácii, tiež vám bude niekto „šéfovať“, zadávať pokyny na prácu – to bude váš nadriadení, vznešene mu hovoríme manažér. Nie každý má predpoklady na túto prácu.. preto zmyslom tejto témy je považovať nad predpokladmi na túto prácu, nad vlastnosťami manažéra

Manažér je človek, ktorý riadi – plánuje prácu, organizuje, vedie svojich podriadených k dosiahnutiu cieľa, kontroluje ich, motivuje odmeňuje..

Na výkon týchto činností by mal byť vybavený týmito vlastnosťami:

iniciatívnosť, samostatnosť, rozvážnosť, rozhodnosť, cieľavedomosť, zodpovednosť, zásadovosť, disciplinovanosť, vytrvalosť, optimizmus, fantázia, emocionálna a citová vyrovnanosť

Ostatní pracovníci strediska SS pracujú podľa pokynov svojich nadriadených. Majú vykonávať zverené práce ochotne a svedomite a dobre hospodáriť

Výrobní pracovníci /kuchári.../ vykonávajú

- všetky práce spojené s výrobou jedál a teplých nápojov,
- riadia sa pritom materiálovými spotrebnými receptúrami a technologickými postupmi.
- pri manipulácii s materiálom, surovinami a zariadením dodržiavajú zásady hospodárnosti a hygienické zásady

Pracovníci v odbytovom stredisku /reštaurácia, kaviareň.../

- sú zodpovední za úpravu pracoviska pred začatím a po skončení prevádzky úpráva stolov, prestieranie.../
- počas pracovnej doby vykonávajú všetky práce spojené s obsluhou hostí – usadenie, prevzatie objednávky a jej vybavenie...
- musia dobre poznať ponúkaný sortiment a oboznámiť sa s dennou ponukou
- dbajú na osobnú čistotu a poriadok na pracovisku, pri práci dodržiavajú hygienické predpisy
- správne účtujú konzumáciu spotrebiteľov

ÚLOHY:

Treba sa pripraviť na **skúšanie z tém**

- **charakteristika práce** v stravovacích zariadeniach,,
- **klasifikácia pracovníkov** v spoločnom stravovaní – vo výrobnom a odbytovom zariadení,
- **vlastnosti manažéra**
- vyberte si **3 druhy ubytovacích zariadení** a popíšte ich
- z uvedených vlastností manažéra si **vyberte 3 vlastnosti a popíšte ich**, ako si ich predstavujete v praxi –
- **predstavte si svojho budúceho nadriadeného**, čo od neho očakávate, aký by mal byť

EKN - Ing. Pavlovičová

TÉMA: Krátkodobý majetok podniku

Skôr ako sa začneme venovať krátkodobému majetku majetku, zopakujeme si základné znaky majetku dlhodobého, aby sme si tieto dva pojmy mohli porovnať

DLHODOBÝ MAJETOK

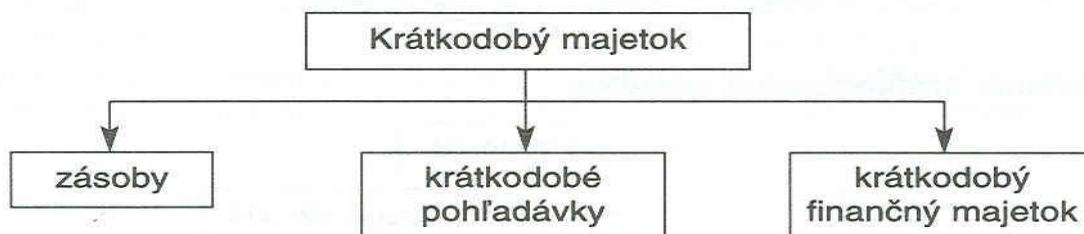
- v podniku sa používa **dlhšie ako rok**
- počas používania sa **nemení jeho forma** /čiže budova ostáva budovou, stroj strojom/
- používaním sa **opotrebúva**

KRÁTKODOBÝ MAJETOK

- v podniku sa používa **do roka**
- väčšinou sa spotrebuje **jednorazovo**
- **mení svoju formu** /predstavte si suroviny – napr. múka, v jednom kroku sa zmení na koláč, chlieb../

V podniku sa nachádzajú rôzne druhy krátkodobého majetku

Podľa charakteru ho môžeme zdeliť do týchto **skupín**



Jednotlivé druhy budeme preberať na nasledujúcej hodine

ÚLOHA:

- **prepísať učivo do zošita**
- naštudovať túto a predchádzajúce témy – čiže majetok
- **prípraviť sa písomku**, termín si dohodneme v utorok na hodine

STO - Ing. Pavlovičová

TÉMA: Podávanie studených predjedál

- charakteristika studených predjedál
- hmotnosť studených predjedál a druhy
- spôsob podávania
- spôsoby a možnosti ponúkajú studených predjedál

ÚLOHY:

- napísať si poznámky z učebnice na str. 88
 - otázka na vypracovanie a zaslanie: –
- v čom, podľa Teba spočíva význam podávania studených predjedál
-- aké zaujímavé predjedlo si jedol/a, prípadne, ak nemáš vlastnú skúsenosť, navrhni niečo zaujímavé ...

STO – Ing. Vichnárová

1. Podávanie jedál a nápojov na obed

Stručne popísať podávanie jedál a nápojov.

Podávanie aperitívu.

Podávanie studených predjedál.

Podávanie polievok.

Podávanie teplých predjedál.

Podávanie hlavných jedál.

Žiaci pracujú s učebnicou STOLOVANIE I. str. 87, úloha: vypracovať poznámky k preberaným témam.

Učivo je žiakom vysvetlené prostredníctvom videokonferencie.

TSV – Mgr. Gráčik

Milí študenti, verím, že viacerí, ktorí ešte stále nezačali venovať pozornosť fyzickej aktivite, sa už zobudia. Naozaj je v záujme nás všetkých starať sa o svoje zdravie. Počínajúc zvýšenou hygienou, zodpovednosťou k sebe a i všetkým naokolo.

Fyzická zdatnosť (kondícia) je základný predpoklad pre všeobecné zdravie. Snažím sa robiť takú ponuku aby si každý našiel niečo, čo ho zaujme. Aj 5 minút riadeného cvičenia má zmysel. A ak si chce niekto poriadne zacvičiť, tak si v tých návodoch vie spraviť poriadny tréning. Preto na Vás apelujem v oblasti starania sa o svoje zdravie, fyzickú kondíciu, stravovanie, hygienu a prísun vitamínov.

Všetkým Vám držím palce. Buďte zdraví, zodpovední k sebe aj k okoliu.

Odkazy si nakopírujte do prehliadača.

Najprv pre tých, ktorí sa nevedia nakopnúť – video ako nebyť lenivý:

<https://www.youtube.com/watch?v=P-Kb8M-c3NA>

1. Rozcvičenie – 5 minútka na zahriatie: <https://www.youtube.com/watch?v=Ks-1KvKQ8f4>

2. Kruhový tréning na gauči - Pri každom cvičení máš presne určený počet opakovaní, pauzu si reguluješ sám do vydýchania, kladieme dôraz na techniku vykonania cvičenia. Je tam len 6 cvičení, nenáročných. Intenzitu si upravíš počtom kôl cvičení. Na kvalitný tréning odporúčam 4 kolá cvičení. Viac či menej uprav si podľa seba.

Pred cvičením pozri video s inštruktážou: <https://www.youtube.com/watch?v=hBOntrscKQg>

A) **DREPY S ROTÁCIOU** 10 opakovaní: vykonaj drep s dotykom zadku na gauč, následne po postavení rotácia trupu doprava – následne doľava, počas celej doby cvičenia držíš vo vystretých rukách vankúš tlakom medzi dlanami.

B) **POKLUS SO STRIEDAVÝM VYKLANANÍM NOHY NA GAUČ** 30sekund

C) **ANGLIČÁKY S OPOROU RÚK NA GAUČI** 10 opakovaní: vzpor ležmo zo zapretím rúk o gauč – náskok do podrepu – výskok – odskok do vzporu

D) **BRUŠÁKY S VYLOŽENÝMI NOHAMI NA GAUČI** 12 opakovaní

E) **PLANK S NOHAMI NA GAUČI a ZANOŽOVANÍM** 16 opakovaní (8xkaždá noha)

F) **PLANK KNEE TO ELBOW** 12 opakovaní (6xkaždá noha): plank s nohami na gauči, striedavo doplníme pohyb Pkolenom k Plaktu a Lkolenom k Elaktu

3. FIT TABATA: je vysoko intenzívny intervalový tréning, účinný pri spaľovaní tukov.
5 minút intenzity: <https://www.youtube.com/watch?v=x5risLMLWHE>

4. CVIČENIA PRE ODSTRÁNENIE BOLESTI CHRBTÁ:
<https://www.youtube.com/watch?v=YQGugjOzqL8>

ODV – Bc. Michalková

Vypracované témy sú zaslané na mailové adresy žiakov.

Úloha: Napíšte technologický postup prípravy 1x vaječné omelety, 1x syrové krokety a 1x múčnik !
Používajte internet, zaslanie úlohy do **10. 11. 2020**

V piatok 6. 11. 2020 jesenné prázdniny - nebude realizovaná on-line hodina.

ODV – Bc. Miškolciová

Témy :

- Zložitá raňajky rozdelenie
- Podávanie hotelových raňajok vrátane table d'hôte
- Príprava pracoviska na podávanie desiatej a olovrantu
- Servis olovrantu

Úlohy :

Napíšte sortiment jedál a nápojov podávaných na desiatu a olovrant.
Zopakovať raňajky, rozdelenie.

Vypracované témy žiaci dostanú na emailovú adresu, prepíšu si učivo do zošitov a zároveň vypracujú úlohy a zašlú na emailovú adresu MOV .
Akékoľvek otázky ohľadom učiva ma kontaktujte cez messenger.