

2.C SAMOŠTÚDIUM 16.11.2020 – 20.11.2020

MAT – Mgr. Čakajdová lubicacakajdova@gmail.com

Prosím naučiť novú funkciu, vedieť náčrt grafu. Opakujte si aj priamu úmernosť $y=3 \cdot x$ + nepriamu úmernosť $y=3/x$, vedieť náčrty grafov a vlastnosti + funkcii! Ďakujem
Pri posielaní uloh: meno+ trieda!
dodržať termín!

13.11. - 20.11. 2020

2.C

UČIVO : NEPRIAMA ÚMERNOSŤ

NEPRIAMA ÚMERNOSŤ je funkcia v tvare zápisu: $f: y = \frac{a}{x}$

Nepriama úmernosť zápis: $f: y = \frac{a}{x}$ $x \in \mathbb{R} \quad x \neq 0$
 $a \in \mathbb{R} \quad a \neq 0$

napr.

$f_1: y = \frac{2}{x}$	$a = 2$	}	"a" je "úroveň" keďže č. "nie 0"
$f_2: y = -\frac{1}{x}$	$a = -1$		
$f_3: y = \frac{3}{x}$	$a = 3$		
$f_4: y = -\frac{2}{x}$	$a = -2$		

Graf nepriamej úmernosti
 je hyperbola - skladá sa z dvoch spojitých kriviek (ratier) ktoré sú rozdelené a) 1. a 3. kvadrantom
 b) 2. a 4. kvadrantom

a.)
I. kv. II. kv.

III. kv. IV. kv.

b.)
II. kv. IV. kv.

a.) Vlastnosti grafu:

- 1.) je monot. klesajúca f
- 2.) nie je ohraničená (lebo \uparrow je do nekonečna)
- 3.) je nie párna podľa $[0, \infty]$ (stredne +)
(to sa volá: je nepárna f)

b.) Vlastnosti grafu:

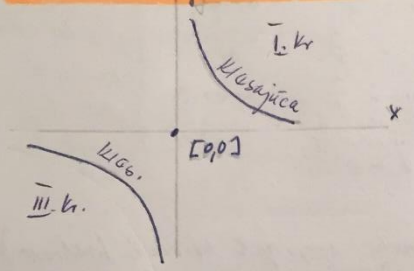
- 1.) je monotónna rastúca f
- 2.) nie je ohraničená ($\uparrow +\infty$ / $\downarrow -\infty$)
- 3.) je sú párna podľa $[0, \infty]$
(to sa volá: je párna f)

(2)

Ako načrtneva graf?

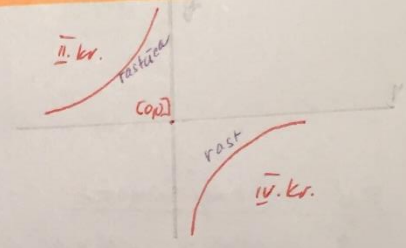
Musimo vedeti, če buda v 1. a 3. kv. / če buda v 2. a 4. kv.

(1.) Všetky napriame úmernosti kda " $a > 0$ " ("a" je kladné číslo) budú v 1. a 3. kvadrante



napr.: $f_1: y = \frac{2}{x}$
 $f_2: y = \frac{3}{x}$

(2.) Všetky napriame úmernosti kda " $a < 0$ " ("a" je záporné číslo) budú v 2. a 4. kv.

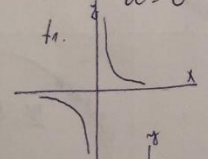


napr.: $f_1: y = -\frac{2}{x}$
 $f_2: y = -\frac{3}{x}$

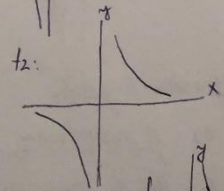
Pracničné

(1) Načrtmito grafy: $a > 0$ (1. a 3. kvadr.)

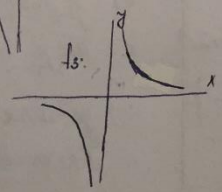
$f_1: y = \frac{4}{x}$



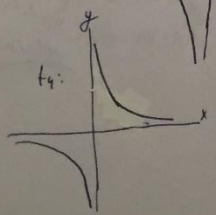
$f_2: y = \frac{4.5}{x}$



$f_3: y = \frac{3}{x}$

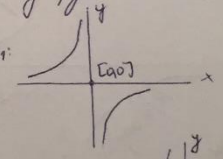


$f_4: y = \frac{4}{x}$

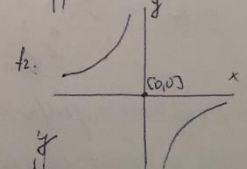


(2) načrtmito grafy: $a < 0$ (II. IV. kv.)

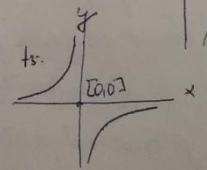
$f_1: y = -\frac{4}{x}$



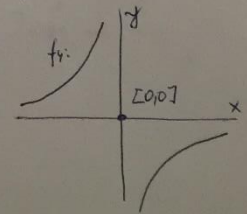
$f_2: y = -\frac{1.8}{x}$



$f_3: y = -\frac{3}{x}$



$f_4: y = -\frac{1}{x}$



SJL - PaedDr. Krajčovičová

MARTIN KUKUČÍN

- bol lekár - Praha, J. Amerika, ostrov Brač

- písal črty, poviedky, novely z dedinského prostredia, romány, historické romány, divadelné hry, literárno-kritické a literárno-historické práce, publicistika, cestopisy

Poviedky: Neprebudený, Veľkou lyžicou, Rysavá jalovica, Dies irae, Keď báčik z Chochoľova umrie, Dvojzväzkový román Dom v stráni – z prostredia Juhoslávie

Keď báčik z Chochoľova umrie

– humorne-satirická poviedka zo slovenského prostredia, zobrazuje hospodársky a morálny úpadok zemanstva a nástup novej triedy – buržoázie. Na vykreslenie zemanstva využíva paradox (iróniu, humor, satiru).

- pán **Aduš Domanický** (doma nič) z Domaníc – zeman, predstaviteľ upadajúceho zemanstva, klamár. Navonok vystupuje ako hrdý majetný zeman, ale v skutočnosti nemá nič. Jeho kaštieľ sa rozpadá, peniaze si od každého požičiava so slovami, že vráti, keď zomrie jeho strýko, ktorý je farárom v Chochoľove, a že Aduš bude po ňom dediť. V protiklade k nemu autor stavia postavu Odnreja Trávu,

- **Ondrej Tráva** (kupec) - príslušník novej triedy, ktorý je priekupníkom a podnikateľom. Pôvodne bol sedliakom, gazdovanie však zavesil na klinec a dal sa na podnikanie, s cieľom nahrabať čo najviac peňazí. Je podnikavý, rozumný, ale bezohľadný v získavaní peňazí. Chová ovce a vlnu predáva. Je predstaviteľom nastávajúceho kapitalizmu, bezohľadne zhrňa majetok, je podnikavý, špekuluje, chce rýchlo a ľahko zbohatnúť. Sníva sa mu sen, že ľudia sa menia na ovce, on ich strihá a vlnu predáva. Aduš a Ondro sa stretli v krčme na jarmoku a uzavreli medzi sebou obchod. Aduš sa rád chváli a ponúkol predat' jačmeň, ktorého má vraj plné sýpky. Od Ondra vymánil preddavok – desiatok a dohodli sa, že Aduš mu jačmeň dovezie do Kamenian. Keď svoj sľub nesplnil Ondro sa vybral do Domaníc, že si jačmeň odvezie sám. Aduš nemal ani jačmeň, ani preddavok. Ondro hľadá inú hodnotu, ktorú by si odviezol. V ohrade stáli štyri jasene- vysoké, hrubé, rovné ako svieca, pod nimi boli pochovaní Adušovi rodičia. Ondrej povedal, že buď mu vráti desiatok alebo si vezme jasene. Až spomienka na jeho rodičov rozčítá Aduša, premietol si vlastný život ako klamal, viedol hýrivý spôsob života, rozhodol sa, že sa zmení. Ondrejovi desiatku po čase vráti. Báčik z Chochoľova umrie, Aduš nezdedí nič, ale aj tak za ním smúti.

Ale už nikdy nepočuli povedať – „Keď báčik z Chochoľova umrie“. Záver - je typický „kukučínovský“ – zmierlivý.

Dom Stráni – román : vrcholné dielo

Dej románu sa odohráva v Dalmácii na ostrove Brač. Je kronikou jedného roka života na tomto ostrove

- proti sebe stoja rodiny ťežaka Mateho Beraca, ktorý predstavuje patriarchálny sedliacky svet a šory (pani) Anzuly Dubčicovej, ktorá stelesňuje zemiansku triedu

- Mate celý život tvrdo pracoval, je hrdý sedliak, teší sa autorite

- základným motívom je láska dvoch mladých ľudí, a otázka, či sa láskou dajú prekonať rozdiely medzi sedliakmi a zemanmi, autor odpovedá, že je to nemožné

-román sa delí na 4 časti, ktoré sledujú vznik lásky medzi Katicou a Nikom a jej postupný zánik. Túto líniu umocňuje striedanie ročných období, ktoré zdôrazňuje večný kolobeh života

Obsah

-vzájomný vzťah medzi Matem a Anzulou naruší láska ich detí Katice a Nika. Hlavne Mate je veľmi nešťastný a radšej by Katicu videl mŕtvu než s Nikom. Aj šora Anzula už pre Nika vybrala nevestu – zemianku Doricu. Obaja rodičia sa však dohodnú, že mladým nebudú brániť, predpokladajúc, že aj tak sa sami rozídu. Šora Anzula navyše organizuje situácie, v ktorých vidno rozdiely medzi Katicou a Doricou. Šora Anzula pripraví hostinu, na ktorú pozve Katicu aj Doricu. Kým Dorica je jemná, kultivovaná, Katica je naivná, nevie sa správať. Niko si napokon uvedomí, že sa s Katicou k sebe nehodia. Rozíde sa s ňou a vezme si Doricu. Ich láska sa nemohla naplniť nielen preto, že pochádzali z rozličných vrstiev, ale aj preto, že každý ju prežíval inak: Niko bol naozaj najskôr zaľúbený a potom rozmýšľal, Katica najskôr premýšľala nad výhodami vzťahu, až neskôr sa zamilovala.

Katica si napokon zoberie, na odporúčanie svojho otca, prvú lásku, sedliaka Paška Bobicu.

- dej je priamočiary, dynamický.

Autor využíva **ON- Rozprávanie**, v prvej časti aj **retrospektívu**

- zachytil 3 spoločenské vrstvy: **sedliakov** (Mate Berac) **zemanov** (šora Anzula a **novú vrstvu veľkopod-nikateľov** (obchodník Zandome), budúcnosť videl v novej vrstve podnikateľov
JOZEF GREGOR-TAJOVSKÝ

- najstarší z desiatich detí, veľký vplyv na jeho výchovu mal jeho starý otec

- ako učiteľa ho vyhodili, lebo nechcel deti maďarizovať

- poviedky, novely: najtvrdšia kritika neduhov ľudu, snaží sa vykresliť postavy v poviedkach do úplných detailov, aj s väzbami medzi postavou a okolím: **Maco Mlieč**, Apoliena Horký chlieb, Na chlieb, Mišo, **Mamka Pôstková**,

- divadelné hry Ženský zákon, Statky-zmätky

Maco Mlieč

- sociálne ladená poviedka, krátky príbeh bez zvrátov a napätia. Kompozícia:

1. stretnutie rozprávača v 1. osobe sg. s Macom Mliečom

2. vysvetlenie rozprávača, prečo zachytil stretnutie

3. prerozprávanie života Maca Mlieča od dôb, keď začal pracovať

- je to príbeh duševne chorého, čistého dedinského človeka prerývaný opismi a charakteristikami, poviedka je robená v kontraste svet sluhov – svet pánov, kontrast vidno hneď v úvode poviedky, je tu podaná: charakteristika gazdu: „Gazda bol bohatý, doprial si nič nerobiť, peši nevyšiel ani do poľa, brucho ako súdok a oči ako mesiac.“ Charakteristika Maca Mlieča: „Na Macovi iba čierna ohorená chlpatá kožka, čaptavá noha a dokľavené prsty.“ Maco pracoval celý život u gazdu, celá jeho postava je poznačená takýmto životom, je zanedbaný, špinavý, nahluchlý, u gazdu pracoval za stravu, kúsky odev, kalíšok pálenky a tabak, poctivo robí svoju robotu, často i navyše, nemá pocit, že ho gazda zdiera, naopak – myslí si, že s ním má veľa výdavkov, nepozná cenu peňazí, lebo ich nepotrebuje.

- nikdy neprišlo ku konfliktu medzi pánom a sluhom, tesne pred smrťou prichádza za gazdom, aby sa mu poďakoval za všetko, čo pre neho urobil, Maco v maštali do rána zomiera.

Záver poviedky: gazda mu vystrojí pohreb, s kňazom a odobierkou, celá dedina chváli richtára, len sluhovia si šepkajú, že ho mal za čo pochovať.

Mamka Pôstková

Mamka Pôstková je jednoduchá stará žena, ktorá si zarába pečením chleba. Mala ťažký život, jej muž bol alkoholik a lenivec, ktorý jej v ničom nepomohol. Syn bol tiež lenivý opilec, ktorý si šetрил peniaze vraj na nové šaty na svadbu. Keď sa oženil, prísťahoval sa so ženou k rodičom a s otcom celé dni vylihovali na peci a ženy chodili do roboty. Keď sa narodili deti, Pôstková musela piecť a predávať chlieb, aby nasýtila seba i rodinu. Otec so synom sa opíjali viac a viac a peniaze im nestačili. Neskôr muž Pôstkovej zomrel. Syn na kare rozohnal v opitosti celú rodinu, matke nadával a vyhrážal sa, ona radšej odišla, aby nebola na ťarchu. Odst'ahovala sa od syna do komôrky za tri zlaté a vrátila sa k pečeniu a predávaniu chleba. Nevesta ju s deťmi chodievala navštevovať, aby sa deti najedli, lebo peniaze ich otec prepíjal. O niečo neskôr, keď už vnúčatá vyrástli, viac zjedli, musela si požičovať. Potom si aj syn „požičal“ od materi aj posledný grajciar. Mamka Pôstková sa snaží vyžiť a nikomu nechce byť na ťarchu, ale často nezarobí dosť. Preto si chodí požičovať peniaze do banky už niekoľko rokov. Najskôr si požičala dvanásť korún a pomaly ich spláca, ale nevychádza jej to. Tak to šlo stále dookola, mamka si snažila šetriť a po veľmi malých čiastkach chodila splácať svoje dlhy úradníkovi- autorovi. Tomu jej bolo veľmi ľúto, snažil sa jej pomôcť. Ona sa mu ospravedlňuje, že zase otravuje ale, že z pečenia chleba málo zarobila, lebo veľa rozdala. Nedokázala ho nedať zadarmo keď videla hlad a chudobu v dedine. Každý jej sľuboval, že keď bude mať peniaze tak jej zaplatí no nikdy nikto nezaplatil. Pečenie chleba jej už nestačilo na živobytie a tak musela na repu na Dolniaky. Zarobené peniaze naivne dala uschovať gazdovi, ktorý jej zaobstaral robotu. On peniaze prehajdál. Pôstkovej zostalo vrátiť sa k pečeniu chleba pretože musela splatiť dlh voči banke. Keby náhodou umrela banka môže predať jej posteľ, truhlicu i perinku. V zime si zlomila ruku a piecť chlieb už nemohla. Nieкто povedal richtárovi a on ju nechal odvieť do nemocnice. Keď sa o tom dozvedel jej syn v opitosti sa vybral za ňou a vzal ju k sebe domov. Položil ju na teplé miestečko a ona ho hladkala rukami po hlave. Keď sa jej ruka zahojila ešte trikrát išla na repu. Vrátila sa do banky, aby splatila dlžobu. Keď sa jej bankár spýtal, že či sú tie peniaze zo zárobku, odvetila mu, že nie, že predala perinku a zárobok si nechala na pohreb. Mamka Pôstková- asi 65- ročná útlá žena, má chudú tvár, zapadnuté, bezzubé ústa, malé ruky, nevie čítať ani písať. Je obetavá a úžasne svedomitá.

Úradník = autor - hlavnú hrdinku predstavuje priamou reprodukciu svojho rozhovoru s ňou.

ANJ - Mgr. Ondrušová

Čítanie s porozumením:

Učebnica str. 28 – prečítajte si text „COOL CITIES“, vypracujte cvičenie 3 – prečítajte si vety a porovnajte s textom, označte či sú pravdivé alebo nepravdivé.

Učebnica str.29 – cvičenie 8 – spojte otázky 1-8 s odpoveďami a-h podľa príkladu v zadaní.

Cvičenie 8 mi pošlite na mail do 20.11.2020.

TECH čašník, servírka - Ing. Kajanová

1) *Studené omáčky.*

Uvedenú tému je potrebné si prepísať do zošita alebo vytlačiť a vložiť do zošita, nastudovať. Téma žiakom bola poslaná na emailovú adresu.

Úloha:

- zopakovať si celý tematický celok – *Omáčky, Teplé omáčky.*,
- naučiť sa novú tému, a to:
- *charakterizovať studené omáčky,*
- *uviesť ich rozdelenie a príklady,*
- *popísať výrobný postup: Prírodný rôsol, Majonéza.*
- **Vypracovať:**
- **výrobný postup prípravy: „Prírodný rôsol“, úlohu je potrebné poslať do 19.11.2020!!!**

TECH kuchár - Ing. Kajanová

1) *Múčne jedlá a múčniky – z tvarohového cesta,*

2) *Žemľovky a nákypy.*

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

Úloha:

- zopakovať si témy: *Múčniky – všeobecná charakteristika, rozdelenie, Kaše, Múčne jedlá a múčniky z liateho cesta, zemiakového, kysnutého,*
- naučiť sa nové témy, a to:
- *charakterizovať múčne jedlá a múčniky z tvarohového cesta,*
- *popísať postup prípravy žemľovky a nákypu.*
- **skúšanie na online hodine!**

ZAP - Ing. Ičová

Téma: Zásady používania strojov na mechanické spracovanie surovín

1. Stroje na čistenie zemiakov a zeleniny

Pozostávajú z tzv. predpierajúceho zariadenia a škrabky. Predpieracie zariadenie slúži na vypratíe zemiakov a zeleniny, následne nasleduje škrabkanie, ktoré trvá 2-4 minúty pričom sa bubna sa napúšťa voda a zároveň voda z bubna odteká a nazývame to škrabkanie na mokro, očká zo zemiakov sa dočisťujú ručne.

2. Univerzálne stroje na spracovanie surovín

Sú viacúčelové a vyznačujú sa jednoduchou obsluhou, umožňujú miešať šľahať napr. cukrárenské cestá, hmoty, krém. Môžu sa k nim pripojiť rôzne strojčeky napr. na mletie, strúhanie, pasírovanie.

3. Rezacie stroje na mäso

Ide o malé mlynčeky na mäso alebo prídavné strojčeky na robot používané na mletie.

4. Stroj na rezanie údenín

Môže byť ručný, poloautomatický alebo plneautomatický. Poloautomatický znamená, že pracovník posúva mostík s údeninou. Plneautomatický – elektromotor poháňa mostík s údeninou.

5. Miešačka na mäso

Používa sa na výrobu klobás, salám.

Zároveň žiaci vypracujú odpovede na otázky:

1. Popíšte stroje na čistenie zemiakov
2. Popíšte stroje na spracovanie mäsa

Odpovede žiaci pošlú na daniela.icova7@gmail.com do 19.11.2020 do 8,00h

ZPO - Ing. Ičová

Téma: Prieskum trhu

Prieskum trhu zahŕňa zhromažďovanie informácií, ktoré sú dôležité pre riešenie problémov firmy.

Metódy prieskumu trhu:

- **POZOROVANIE** je zber primárnych údajov pozorovaním ľudí, činností a situácií. Môže sa uskutočňovať aj pomocou prístrojov výpočtovej techniky (vo veľkých podnikoch) alebo pomocou registračných pokladníc (v menších podnikoch). Pozorovanie sa môže použiť aj na získanie informácií, ktoré nie sú ochotní alebo schopní poskytnúť.
- **ANKETA** je najvhodnejšou metódou pre zber opisných informácií. Anketa môže byť *štruktúrovaná* (využíva formalizovaný súbor otázok usporiadaný rovnakým spôsobom pre všetkých respondentov) alebo *neštruktúrovaná* (usmerňuje rozhovor podľa odpovedí respondenta). Hlavnou prednosťou ankety je jej prispôsobivosť, môže sa použiť na získanie mnohých rôznych druhov informácií v mnohých rôznych marketingových situáciách. S anketou sú spojené aj problémy, napr. ľudia nie sú ochotní odpovedať na otázky prieskumu.
- **DOTAZNÍK**

Dotazník je najbežnejším nástrojom. Skladá sa zo súboru otázok, na ktoré sa od respondenta očakáva odpoveď. Dotazníky sa musia starostlivo spracovať a pred použitím overiť. Pri príprave musia marketingoví výskumníci rozhodnúť o výbere otázok, o ich druhu a formulácií, ako aj o poradí otázok.

Druh otázky môže ovplyvniť odpoveď. Marketingoví výskumníci musia rozlišovať medzi:

- Otvorenými otázkami – vyžadujú od respondenta, aby odpovedal svojimi vlastnými slovami.
- Uzatvorenými otázkami – obsahujú všetky odpovede prichádzajúce do úvahy, z ktorých respondent vyberá. Patria sem a otázky s viacnásobným výberom odpovedí a škálovacie otázky. Otázky musia byť jednoduché, priame a jasne formulované. Dôležité je aj poradie otázok.
- Polootvorené otázky – kde respondent má na výber ale má aj možnosť dopísať svoju odpoveď

Vyhodnocovanie dotazníku:

- V úvode dotazníka musí byť jasne formulované kto dotazník vypracoval, na aké účely a ako sa má vyplňať.
- Dotazníky sa vyhodnocujú ručne, t.j. každú otázku samostatne.
- Nie je pravidlo, že odpovede musia byť správne alebo nesprávne.
- Dotazník môže byť anonymný alebo neanonymný.

Učivo bude vysvetlené na online hodine vo štvrtok

Zároveň žiaci vypracujú odpovede na otázky:

1. Popíšte Anketu
2. Popíšte Dotazník
3. Popíšte druhy otázok dotazníka

Odpovede žiaci pošlú na daniela.icova7@gmail.com do 19.11.2020 do 8,00h

EKP - Ing. Pavlovičová

TEMATICKÝ CELOK: Podnikateľ a jeho povinnosti

- opakovanie **definície podnikania** / ekonomika 1.ročník/
- porovnanie činností - **zamestnanie a výkon podnikateľských činností**
- porovnanie - **zamestnávateľ, zamestnanec, podnikateľ**
- **definícia podnikateľa**
- úprava podnikania v SR podľa **legislatívy**
- **základné povinnosti podnikateľa**

Podnikateľ je osoba, ktorá vykonáva sústavnú činnosť, vo svojom vlastnom mene, na vlastnú zodpovednosť a hlavne za účelom dosiahnutia zisku.

Podnikateľom podľa Obchodného zákonníka je:

a) osoba zapísaná v obchodnom registri (akciová spoločnosť, spoločnosť s ručením obmedzeným, komanditná spoločnosť, verejná obchodná spoločnosť, družstvo)

b) osoba, ktorá podniká na základe živnostenského oprávnenia (koncesované a ohlasované živnosti)

c) osoba, ktorá podniká na základe iného než živnostenského oprávnenia podľa osobitných predpisov (umelci a iné slobodné povolania)

d) fyzická osoba, ktorá vykonáva poľnohospodársku výrobu a je zapísaná do evidencie podľa osobitného predpisu (samostatne hospodáriaci roľníci)

TÉMA: Základné povinnosti podnikateľa

• **Základné povinnosti podniku a podnikateľa sú:**

viest' účtovníctvo

platiť dane

chrániť životné prostredie

dodržiavať zákony

• **Základné práva podniku sú:**

právo rozhodovať o svojom vzniku, zlúčení, zániku, rozdelení

právo uskutočňovať obchodné aktivity v medziach zákona

právo nadobúdať majetok v neobmedzenom rozsahu

právo zamestnávať zamestnancov

právo rozhodovať o použití zisku

právo používať obchodné meno

Podnikateľ je každá osoba, ktorá organizuje prácu a kapitál, aby dosiahla zárobok a zabezpečuje ju na vlastný účet a riziko.

Uvádza do súladu výrobu so spotrebou

Činnosť podnikateľov by mala vyhovovať požiadavkám obyvateľstva, v opačnom prípade by nenašli odbyt pre svoje výrobky a skrachovali by. Vyrábajú pre potreby obyvateľstva, menia zvyklosti života, používajú stále nové výrobné metódy a vynálezy pri výrobe, sú netradiční, odvážni, činní, tvoriví, živo reagujú na vonkajšie podnety.

Musia byť iniciatívni, mať nové tvorivé myšlienky, byť vytrvalí, poznať potreby obyvateľstva, získavať zákazníkov, byť prieborný, mať dobrý úsudok, stále sa zdokonaľovať.

Podnikateľská činnosť má nielen dobré, ale aj slabé stránky. Niektorí podnikatelia nemajú často zmysel pre zodpovednosť a sociálnosť, zo ziskuchtivosti bývajú bezohľadní, spôsobujú sociálne zlá, a preto sa často prejavuje snaha umraŕniť podnikateľské konanie.

Význam a moc podnikateľov je veľmi značná, pretože od nich závisí vysoká zamestnanosť a blahobyt a pokojný aj sociálny vývoj, ak úspešne riešia hospodárske a sociálne problémy.

Často sa vyskytujú rozdiely medzi veľkým, stredným a malým podnikateľom.

Malý podnikateľ je sám sebe technikom, prakticky sám ovláda predmet podnikovej výroby, riadi skúsenosťou, tradíciou, a nie vedou.

Podnikateľ strednej veľkosti je tiež prevažne odborníkom. Je odborne, vecne orientovaný, ale berie na zreteľ aj obchodné a finančné otázky.

Veľkopodnikateľ je predovšetkým finančníkom, či obchodníkom, alebo organizátorom. Oproti technikom, obchodníkom a finančníkom sa často uplatňujú právnici.

ÚLOHY:

- tému si vytlačte, vlepťe do zošita, ak nemáte túto možnosť, prepíšte do zošita
- na najbližšej online hodine si tému vysvetlíme a určíme termíny skúšania

EKN - Ing. Pavlovičová

TÉMA: Kolobeh krátkodobého majetku

Charakteristickým znakom krátkodobého majetku je jeho ustavičný pohyb, v ktorom sa mení z jednej formy majetku na druhú. Tento proces premien sa nazýva **kolobeh krátkodobého majetku**.

Kolobeh má tieto základné fázy:

1. **Zásobovanie** – prvá fáza – za peniaze si podnik nakupuje materiál potrebný na zabezpečenie výrobného procesu.
2. **Výroba** – druhá fáza – materiál potrebný na výrobu sa transformuje /premieňa/na hotové výrobky.
3. **Odbyt výrobkov** – tretia fáza – hotové výrobky sa predávajú, predajom vznikajú pohľadávky a zaplatením pohľadávok podnik získa opäť peniaze a tak sa môže začať ďalší kolobeh.

- Na začiatku kolobehu má podnik k dispozícii **peniaze**
- **Nakúpi** za ne **materiál**, z ktorého **vyrobí nedokončené výrobky**, po ich úplnom dokončení vzniknú hotové výrobky – tie sú **určené na predaj** a stávajú sa **tovarom**
- Výrobca /**dodávateľ**/ **predá tovar odberateľovi**, kým odberateľ **nezaplatí**, má dodávateľ voči nemu **pohľadávku**
- **Po uhradení pohľadávky získa peniaze** za vyrobené a predané výrobky alebo poskytnuté služby
- Cieľom podniku je získať viac peňazí ako na začiatku kolobehu, okrem úhrady svojich nákladov chce podnik dosiahnuť zisk
- Za peniaze nakúpi materiál a kolobeh sa opakuje

ÚLOHA:

- Tému si vytlačte alebo prepíšte do zošita.
- Na online hodine si tému vysvetlíme
- Pripravte sa na písomku podľa harmonogramu, témou bude krátkodobý majetok

STO - Ing. Pavlovičová

TÉMA: Podávanie teplých predjedál

- charakteristika teplých predjedál
- význam teplých predjedál
- sortiment teplých predjedál
- sortiment špeciálnych predjedál
- spôsoby ponúkania teplých predjedál
- výber vhodného inventára podľa druhov predjedál
- technika obsluhy teplých predjedál

ÚLOHY:

- podobne ako pri raňajkách, desiate, olovrante **porozmýšľajte nad významom podávania teplých predjedál**, svoj názor vysvetlite a vypracované pošlite
- uveďte recept na vaječné pokrmy a výrobky z lístkového cesta
- na najbližšej hodine si tému vysvetlíme, prediskutujeme vypracovanie úloh a určíme spôsob skúšania a uvediem termín písomky

STO – Ing. Vichnárová

1. Jednoduchá večera

Charakteristika večere a jej významu v racionálnom stravovaní.

Popis prípravy pracoviska na podávanie večerí.

Charakteristika večerového jedálneho lístka.

Popis gastronomického poradia jedál na večerovom jedálnom lístku.

Popis večerového menu.

Popis techniky obsluhy na večeru.

Žiaci pracujú s učebnicou STOLOVANIE I. str. 99, úloha: vypracovať poznámky k preberaným témam, zostaviť večerové menu.

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. Rozevčenie – 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 dlaňami.

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

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 kolenom k lakťu a kolenom k lakťu

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

Téma: Príprava obilninové kaše.

Jedlá z kysnutého cesta.

Jedlá z pľundrového cesta.

Slané jedlá z kysnutého cesta.

Vypracované témy sú zaslané žiakom na mailové adresy.

Úloha: Učivo si zapíšte do zošitov a preštudujte !

Preskúšanie budem realizovať formou písomky.

ODV – Bc. Miškolicová

Témy :

- Podávanie obedov, príprava pracoviska
- Podávanie studených predjedál
- Podávanie teplých predjedál

- Podávanie polievok
- Podávanie hlavných jedál

Úlohy :

- 1 , Zostavte jednoduché obedové menu
- 2 , Zostavte zložité obedové menu

Vypracované témy žiaci dostanú na emailovú adresu, prepíšu si učivo do zošitov a zároveň do 20.11.2020 vypracujú úlohy a zašlú na emailovú adresu MOV.
Akékoľvek otázky ohľadom učiva ma kontaktujte cez messenger.