

3.A SAMOŠTÚDIUM 16.11.2020 – 20.11.2020

MAT – Mgr. Čakajdová lubicacakajdova@gmail.com

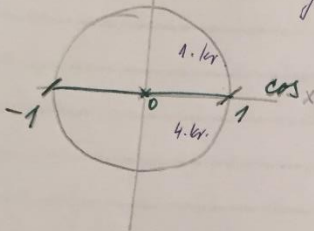
Prosím naučiť znázornenie Funkcií sinus a kosinus v jednotkovej kružnici. Opakujte si! od uhlov: vypočítať základnú veľkosť, prevody na rad a naopak a znázornenie sinusu a kosínusu v jednotkovej kružnici! Ďakujem za spoluprácu

Pri posielaní uloh: meno+ trieda!
dodržať termín!

učivo 3. roč. 3.A | 3.B 15.11. - 20.11. 2020.

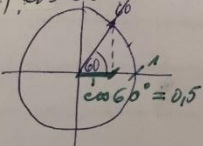
TC: FUNKCIA COSINUS V JEDNOTKOVEJ KRUŽNICI
ZNÁZORNENIE

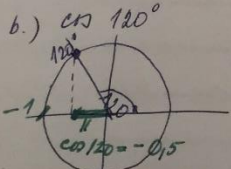
$f: y = \cos x$ (x je uhol)
 y je výsledok (úsečka veľkosti od $\langle -1, 1 \rangle$)

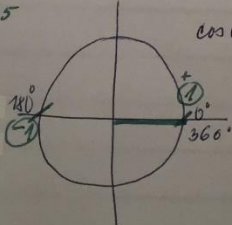
 cosinus uhlia meriame po dĺžke po šírke

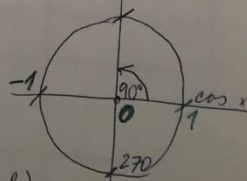
b.) podobá hodnoty $\langle -1, 1 \rangle$
c.) ak sú uhly x 1. a 4. kvadr.
výsledok $\cos \varphi = (+)$
e.) ak sú φ x. 2. a 3. kv.
výsledok $\cos \varphi = (-)$
d.) hodnoty $\cos \varphi$ sú iba
x intervalu $\langle -1, 1 \rangle$

ZNÁZORNITE A ODHADNITE:

a.) $\cos 60^\circ$

 $\cos 60^\circ = 0,5$

b.) $\cos 120^\circ$

 $\cos 120^\circ = -0,5$

c.) $\cos 180^\circ = -1$

 $\cos 0^\circ = \cos 360^\circ = +1$

d.) $\cos 90^\circ = 0$

 $\cos 270^\circ = 0$

SJL – Mgr. Janoušková

Literatúra téma 16

Test k téme 16

R. Rolland patrí medzi predstaviteľov:

americkej literatúry

- francúzskej literatúry
- nemeckej literatúry
- anglickej literatúry

R. Rolland predstavuje predovšetkým literárne obdobie:

- romantickej literatúry
- medzivojnovovej literatúry
- literatúry po roku 1945
- barokovej literatúry

Zo žánrového hľadiska dielo Peter a Lucia je:

- román - rieka
- psychologický román
- novela
- poviedka

Príbeh diela Peter a Lucia sa odohráva v:

- Londýne
- Paríži
- Prahe
- Ríme

Dej diela Peter a Lucia vrcholí:

- na Veľký piatok
- 31/01/1918
- na Štedrý deň
- 31/05/1920

E. Hemingway patrí do:

- anglickej literatúry
- americkej literatúry
- francúzskej literatúry
- slovenskej literatúry

E. Hemingway predstavuje obdobie:

- realizmu
- medzivojnovovej literatúry
- romantizmu
- klasicizmu

Medzi diela E. Hemingwaya nepatrí dielo:

- Zbohom zbraniam
- Peter a Lucia
- Starec a more
- Komu zvoní do hrobu

Dielo Starec a more je:

- román
- novela
- epos
- poviedka

Hlavnou postavou diela Starec a more je:

- Frederick Henry
- Samuel
- Santiago
- Tjaden

1. Uveď 8 typických znakov pre novelu
2. Napiš základnú myšlienku diela Starec a more
3. Charakterizuj postavu starca
4. Zostala mu iba kostra ryby – prečo ju dovliekol do prístavu, veď nemala žiadnu cenu ?
5. Urči časové obdobie, kedy sa odohráva dej novely Peter a Lucia
6. Vlastnými slovami popíš Petra Aubiera a jeho rodinu.
7. Prečo sa dielo Peter a Lucia zaraďuje medzi najvýraznejšie protivojnové diela?
8. Vymenujte osadenstvo v dome Ťapákovcov (je ich 16)
9. Ktorá postava v diele Ťapákovci sa snaží zmeniť starý spôsob života?
10. Vysvetli prečo pridala Timrava hlavným ženským postavám prezývku Zmija a Kráľovná.
11. Podrobne charakterizuj Anču a Il'u z novely Ťapákovci (vonk. a vnútorná charakteristika u oboch postáv)
12. Prečo Anča tak veľmi bojovala proti novotám?
13. Prečo si Il'a mohla dovoliť opustiť muža?
14. Prečo Ťapákovci nešli orat' v stredu?
15. Ako končí dielo Ťapákovci?
16. Čo chcela Timrava týmto dielom zobrazit'?

Pri diele Ťapákovci si pomôžte Baštrngom a týmto videom

<https://www.youtube.com/watch?v=2GZu2j8H8E8>

Poslať obvyklým spôsobom do 20. 11. 14.00

ANJ – Mgr. Valachová

Skúšanie Present Perfect a Past Simple, for a since- naplánovanie termínov

<https://www.english-practice.at/b1/grammar/tenses/t-036-past-present-perfect-simple.pdf>

<https://www.english-practice.at/b1/grammar/tenses/t-027-past-present-perfect-simple.pdf>

Preberanie MZ 21 a 22 online, vysvetlím témy a otázky, poctivo sa pripravujete na skúšanie budúci týždeň

ANJ - Mgr. Rybanský

Do 20.11. si vypracujte novú tému Role Models and Ideals.

Pri vypracovaní odpovedí si môžete pomôcť **vyhľadávaním a čítaním textov na internete**, ale **nesmiete odpisovať celé vety alebo odseky**. Môžete si občas **odpísať slovné spojenia nie dlhšie ako 5-6 slov**, ale potom musíte zvyšok myšlienok **prerozprávať do vašej jednoduchej angličtiny**. Kto odovzdá **novinárčinu**, t.j. **texty písané na novinárskej úrovni** niekým iným a bude ich vydávať za vlastné, dostane hodnotenie **plg – plagiát** a bude musieť vypracovať odpovede znovu.

Píšte také odpovede, ktoré dokážete reprodukovať/povedať z pamäte /pri ústnej odpovedi pri tabuli. Tento školský rok **preberieme 8 tém a zo všetkých naraz môžete jedného dňa odpovedať ústne!!!** Nehrajte ani také divadlo, že si necháte písať odpovede inými ľuďmi, ak v triede neviete povedať ani slovo, či vetu. Takáto umelá bublina ľahko spľasne. Kto bude posielat' odpovede neprimerane lepšie od svojich schopností, môže byť skúšaný aj na komisionálnom skúšaní pred polročným hodnotením. Takže nepreháňať to s tou úrovňou.

Otázky dostávate na to, aby ste sa naučili vyhľadávať informácie, rozmýšľať, vytvoriť si názor a vedeli svoj názor aj vyjadriť v cudzom jazyku. Nikomu, kto odovzdá odpovede nehrozí, že dostane 5, tak nepodvádzajte a neobchádzajte svoje povinnosti. Ešte stále môžete posielat' aj odpovede k starým úlohám, ktoré ste doteraz nevypracovali (máte za ne v tabuľke hodnotenie X). Neskôr z tých X budú päťky. Ak nebudete rozumieť obsahu niektorej otázky, rád preložím alebo vysvetlím.

Toto je nová téma na vypracovanie: **Role Models and Ideals (Vzory a ideály)**

- **Are the lives of common and famous people similar or different?**
- **Are celebrities and pop idols good role models for young people?**
- **Are you aware of some positive qualities in your character?**
- **Are you aware of some negative qualities in your character?**
- **What person in your family or community do you admire?**
- **What film hero did you admire as a child for their personality or actions?**

RUJ – Mgr. Chudá

добрый день
студенты

- dnes si budeme precvičovať výraz:

какое сегодня число

- Pracujeme s učebnicou ,str. 17 hore v zelenom rámečku – **dobře si naštudujte**, pretože podľa tejto tabuľky budeme vypracovávať cvičenia.

- Vrátime sa na stranu 15, cv. 3.4 a./ odpovedzte na otázky/ ku každej vypracujte minimálne 3 odpovede, pozor na koncovku –**oe**/

- cv. 3.4. b./ - číslice prepíšte do písomnej podoby/ pozor na koncovku –**oe**

Úlohy prosím zaslať obvyklým spôsobom v stanovenom termíne.

NEJ - Mgr. Nováčiková

- zopakovať si 9. lekcii
- s. 216/18 a
- s. 216/18 b
- s. 218/21 a - napíšte do zošita

Tento týždeň si napíšeme previerku od 18. - 20. 11. 2020. V pondelok 16. 11. mi dáte vedieť ktorý deň a čas. Pošlite mi len cvičenie s. 218/21 a (daniela.novacikova@gmail.com), ostatné si vypracujte v cvičebnici alebo do zošita. Vypracované cvičenie mi musíte poslať vždy v daný týždeň vo štvrtok do 12. hod.

CHEM – Mgr. Mišeje

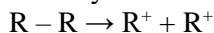
REAKCIE PLASTICKÝCH LÁTOK

Plasty sa pripravujú viacerými spôsobmi

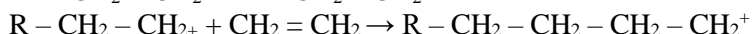
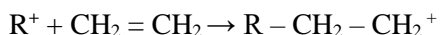
Polymerizácia

Je to proces, v ktorom sa spájajú nenasýtené monoméry do polyméru. Nevzniká pri tom vedľajší produkt. Napríklad vznik polyetylénu. Polymerizácia má tri fázy:

1. **iniciácia** – predstavuje začiatok reakcie. Pri radikálovej polymerizácii sa iniciátor rozpadne na radikály. Iniciátor je látka, ktorá zahajuje iniciáciu (iniciuje polymerizáciu)



2. **propagácia** – radikál reaguje s monomérom a reťazec sa postupne predlžuje.



3. **terminácia** – termináciou sa proces polymerizácie ukončuje, napríklad spojením dvoch narastajúcich reťazcov.

Polykondenzácia

Je to polyreakcia dvoch rôznych monomérov, ktoré majú najmenej dve rôzne funkčné skupiny napríklad: -OH, -COOH, -NH₂, atď.

Pri polykondenzácii vzniká vedľajší produkt – nízkomolekulová látka, napríklad voda H₂O, amoniak NH₃, alebo kyselina chlorovodíková HCl. Je to mnohonásobná reakcia, ktorá ma adično – eliminačný mechanizmus.

Polyadícia

je to reakcia dvoch rôznych monomérov, z ktorých každý má najmenej dve rôzne funkčné skupiny. Pri polyadícii dochádza k postupnému premiestňovaniu vodíkových protónov. Pri polyadícii vedľajší produkt nevzniká.

Rozdiel medzi polymerizáciou a polykondenzáciou

Narozdiel od polymerizácie pri polykondenzácii vzniká vždy vedľajší produkt – nízkomolekulová zlúčenina, napríklad H_2O - voda, NH_3 – amoniak, HCl chlorovodík - preto sa tieto polyméry odlišujú chemickým zložením od východiskových látok. Nazývame ich aj polykondenzáty. Polykondenzácia má narozdiel od polymerizácie stupňovitý priebeh, to znamená, že z reakčnej zmesi možno kedykoľvek izolovať makromolekuly s rozličnou dĺžkou polymérneho reťazca. Túto možnosť podporuje i vratnosť polykondenzačnej reakcie. Vznikajúci vedľajší produkt treba z reakčného prostredia odstraňovať, aby nenastal rovnovážny stav. Stupňovité polyreakcie sa od reťazových odlišujú aj z termodynamického hľadiska – zvyčajne sú to endotermické reakcie.

Najdôležitejšie polyméry vznikajúce polymerizáciou

1. **Polyetylén PE** – vyrába sa z etylénu. Je pevný, odolný voči vode, chemikáliám a mrazu. Vyrábajú sa z neho fólie a potrubia, fľaše na uskladňovanie chemikálií, úžitkové predmety: sieťky, cedidlá, vedrá a podobne, obalová technika. Barlén, Litén.
2. **Polypropylén PP** – vyrába sa z propylénu. Používa sa na výrobu fólií, obalovej techniky, ako elektroizolačný materiál, zdravotnícke potreby, textilné vlákna. Je odolný voči teplotám do $160^{\circ}C$. Mostén, Tatrén.
3. **Polyvinylchlorid PVC** – Vyrába sa polymerizáciou vinylchloridu. PVC je málo odolný voči vyšším teplotám – nad $45^{\circ}C$ a mrazu. Slúži na výrobu lepidiel a lakov, v nábytkárstve, vyrábajú sa z neho tyče. Novodur – nemäkčený, používa sa na výrobu rúrok a izolačného materiálu. Novoplast – mäkkčený, používa sa na výrobu hračiek, plášt'ov do dažďa, hadíc, fólií, podlahových krytín a podobne. Mäkkčený poznáme pod obchodným názvom igelit.
4. **Polytetrafluóretylén - PTFE** – Vzniká polymerizáciu tetrafluóretylénu. Používa sa na povrchovú úpravu lyží, kuchynského riadu, v chemickom priemysle a elektrotechnike. Je výborný elektroizolant, chemicky a tepelne odolný. Nazýva sa aj Teflón.
5. **Polystyrén - PS** - Vyrába sa polymerizáciou styrénu. Je dobrým izolantom, je tvrdý a priehľadný. Nemäkčený sa používa na výrobu napríklad misiek, mäkkčený penový polystyrén sa používa ako obalový a izolačný materiál.
6. **Polyvinylacetát PVAC** – Vyrába sa polymerizáciou vinylacetátu. Je používaný na impregnáciu textilu, papiera, ako emulzná náterová látka – latex, pri výrobe lepidiel. Je nehorľavý a dobre priľnúci na materiály.
7. **Polymetylmetakrylát – PMMA** – Vyrába sa polymerizáciou metyl-metakrylátu. Je to priesvitná, pevná hmota. Nazývame ho aj organické sklo-plexisklo. Vyrábajú sa z neho kabíny dopravných prostriedkov, kryty, používa sa na zasklievanie okien, v zdravotníctve na výrobu zubných protéz, v kostnej a kĺbovej chirurgii, na výrobu kontaktných šošoviek, ideálny termoplastický materiál. Umaplex.

Plasty vyrobené polykondenzáciou

1. **Polyestery – PES.** Použitie: na výrobu textilných vlákien, polyesterových sklenených laminátov
2. **Polyamidy – PAD**
Polyamidy sú pevné, odolné a veľmi dobre tvarovateľné, nekrčivé, elastické, ľahké.
Negatívne stránky PAD vlákien – nedostatočná priepustnosť vodných pár a vzduchu, spôsobujú kožné choroby.

Fenoplasty

Fenolformaldehydové živice – fenoplasty alebo bakelity – vznikajú polykondenzáciou fenolu a formaldehydu.

Táto polykondenzácia môže prebehnúť:

a.) v kyslom prostredí – vznikajú lineárne reťazce – Novolak.

Použitie novolaku – na výrobu lakov

b.) v zásaditom prostredí vzniká rezit s priestorovo sieťovanou štruktúrou. Rezit je nerozpustný a netaviteľný. Použitie: elektrotechnické potreby a materiály (vypínače, zásuvky, kľučky na dvere a okná)

Aminoplasty

. Aminoplasty sa používajú na výrobu náterových hmôt, tmelov, spotrebného tovaru, obkladov a elektrotechnického materiálu.

Epoxidové živice

- Epoxidové živice sú tvrdé a dobre priľnavé. Používajú sa na výrobu lepidiel a epoxidových lakov.

Plasty vyrobené polyadíciou

Polyuretány

- Sú ľahké a pevné, používajú sa na výrobu lepidiel, textilných vlákien, penového molitanu.

PRN– Mgr. Chudá

Zastúpenie, splnomocnenie

Zástupcom je ten, kto je oprávnený konať za iného v jeho mene a musí byť spôsobilý na právny úkon.

Môže byť: **Zákonné zastúpenie** – (rodič- dieťa) na základe ustanovenia súdu a **zastúpenie zmluvné**, ktoré vzniká na základe dohody o **plnomocenstve**. Pri právnom úkone sa možno dať zastúpiť FO alebo PO a to tak, že splnomocniteľ udelí za týmto účelom plnomocenstvo splnomocnencovi. Plnomocenstvo možno udeliť aj niekoľkým splnomocnencom spoločne. Ak splnomocnenec prekročil svoje oprávnenie, môže sa splnomocniteľ domáhať splnenia záväzku od splnomocnenca, alebo možno požadovať náhradu škody spôsobenú jeho konaním. Plnomocenstvo zanikne:

- vykonaním úkonu, na ktorý bolo obmedzené,
- ak ho splnomocniteľ odvolal,-ak ho vypovedal splnomocnenec,
- ak splnomocnenec zomrie.

OBN – Mgr. Chudá

Stredoveká filozofia

Stredovek: -5.-15.storočie.

313 – vznik kresťanstva ako štátneho náboženstva – považuje sa za začiatok stredoveku

1492 – objavenie Ameriky – považuje sa za koniec stredoveku.

1592 – činnosť Martina Luthera – reformácia katolíckej cirkvi

Základom tejto filozofie je kresťanská viera – viera v jedného Boha a zjavenie. Na stredovekú filozofiu vplýva najmä filozofia Platóna a Aristotela.

Rozlišujeme 2 obdobia stredovekej filozofie:

- 1. Patristiku**
- 2. Scholastiku**

Patristika – 100-700n.l., od slova páter= otec, bol čestný titul učiteľa múdrosti / v helenistickom období/, neskôr tento názov patril cirkevným otcom – nasledovníkom Ježiša Krista. Kristus - pomazaný/po grécky/, mesiáš / po hebrejsky/.

Predstavitelia vychádzajú zo Starého a Nového zákona. Odpovedajú na otázky stvorenia sveta /1 Boh/, stvorenia človeka, otázky zjavenia. Kresťanskí filozofi buď odmietali antickú filozofiu, alebo ju pokladali za pohanskú.

Priepasť medzi náboženstvom a filozofiou sa snažil preklenúť **sv. Augustín**. Hovorí, že viera a rozum by nemali byť v protiklade. Narodil sa v Tunise/provincii Rímskej ríše/. Bol synom pohanského otca a kresťanskej matky. Vplyv na neho malo mnoho smerov. Ako 33 ročný prijal kresťanstvo, stal sa kňazom a neskôr biskupom. Chápe filozofiu ako lásku k múdrosti, ale pod múdrosťou si predstavuje Boha. Vecné pravdy sú podľa neho človeku dané od neho. Pozornosť venuje i vedomiu človeka. Dejiny sú podľa neho bojom 2 ríš – pozemskej a božskej. Hovorí o tom vo svojom diele: O božom štáte. Pozemská ríša je podľa neho ríšou diabla, egoizmu, zla. Nebeská ríša je základná, čistá, spravodlivá a táto zvíťazí. Cieľom života je blaženosť, láska.

Sv. Augustín sa stal otcom stredovekej filozofie

Milí študenti, týmto prechádzame k novému celku: stredovekej filozofii, ktorá je prakticky totožná s kresťanskou filozofiou. V prvej časti charakterizujeme jej 1. smer – patristiku.

V budúcom celku sa sústreďíme na 2. smer - scholastiku

TECH čašník, servírka - Ing. Kajanová

I) Hydina – úprava plniek.

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

Úloha:

- zopakovať si tému *Hydina, Úprava hydiny varením, dusením, pečením, drezírovanie...*,
- naučiť sa novú tému, a to:
- *popísať úpravu plniek*
- *vymenovať spôsoby plnenia hydiny plnkami,*
- *vymenovať ostatné druhy plniek.*

TECH kuchár - Ing. Kajanová

I) Dokončovanie jedál pred zrakom host'a.

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

Úloha:

- zopakovať si témy: *Jedlá na objednávku zo zveriny, vnútorností, Príprava štiav k minútkam, Prílohy, obloženie k minútkam, Príprava minútok v alobale...*,
- naučiť sa nové témy, a to:
- *popísať spôsoby dokončovania jedál pred zrakom host'a,*
- *popísať spôsoby dochucovania pred zrakom host'a.*
- **skúšanie na online hodine!**

TEO kuchár - Ing. Kajanová

I) Tranšírovanie – postup tranšírovania.

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

Úloha:

- zopakovať si predchádzajúce témy: *Flambovanie, Postup flambovania, Tranšírovanie...*,
- naučiť sa nová téma, a to:
- *popísať všeobecný postup tranšírovania,*
- *zopakovať si tranšírovanie kurčaťa - druhý ročník (online úloha z technológie II. polrok)!!!*

API – Ing. Beková

Úloha:

- **Zadanie č. 2 Tvorba katalógu vybraného podniku**
- **produkty podniku**

Vytvoríte na základe pokynov odoslaných na mail.

Poslať na jbekovaf@gmail.com do 20. 11. 2020

MAR - Ing. Chalupová

Téma: Sponzoring – členenie sponzoringu z hľadiska sponzora

Prezentácia:

ÚLOHY:

1. pozrite si prezentáciu od snímky 21 a spracujte si poznámky:
2. účasť na on-line hodinách – **utorok o 8,00**

UCT k + č – Ing. Chalupová

Téma: Príklady na majetok a zdroje krytia

ÚLOHY:

1. Účasť na on-line hodine podľa zaslaného rozvrhu **utorok o 9,00**

2. úloha – poslať do 20.11.2020

Správne zaradíte nasledujúce druhy majetku a zdrojov krytia:

Najsôr určte či ide o majetok alebo zdroj krytia, potom jeho druhy a následne zaradíte do príslušnej skupiny, prípadne podskupiny:

Príklad:

Stravné lístky = majetok = krátkodobý majetok = krátkodobý finančný majetok

Krdle husí = majetok = krátkodobý majetok = zásoby = zvieratá

Závázky voči daňovému úradu = zdroj krytia = cudzí zdroj krytia = závázky

	názov	začlenenie
1	Zbierky drahých kovov	
2	Obaly	
3	Krátkodobé úvery	
4	Kapitálové fondy	
5	Základné stádo	
6	Ceniny	
7	Zriaďovacie výdavky	
8	Nebytové priestory	
9	Nedokončená výroba	
10	Peniaze na bankových účtoch	
11	Závázky voči zamestnancom	
12	Zákonný rezervný fond	
13	Strata bežného obdobia	
14	Prevádzkové látky	
15	Pohľadávky voči odberateľovi do 1 roku	
16	Stavby	
17	Ťažné zvieratá	
18	Výrobky	
19	Poštové známky	
20	Pohľadávky s dobou splatnosti nad 1 rok	

UCT – pracovník marketingu - Ing. Chalupová

Téma: príklad na zisťovanie výsledku – súvislý príklad - pokračovanie

Pokračujeme v účtovaní:

Účtovná jednotka ALFA, a. s. mala na vybraných súvahových účtoch takéto začiatkové stavy:

Stroje a zariadenia	5 000,-
Bankový účet	3 000,-
Odberatelia	3 500,-
Zamestnanci	1 200,-
Krátkodobý bankový úver	2 500,-
Materiál na sklade	1 100,-
Pokladnica	1 000,-
Dodávatelia	1 500,-
Základné imanie

Úlohy:

- 1) Zostavte súvahu k 1. 1. 20.. a vypočítajte výšku základného imania.
- 2) Otvorte súvahové účty účtovným spôsobom.
- 3) Zaučtujte na príslušné účty nasledujúce účtovné prípady.
- 4) Zatvorte účty, zostavte konečný účet súvahový, účet ziskov a strát a vyčíslite výsledok hospodárenia.

ÚLOHY:

1. urobte zo zadania 4 do 20.11.2020
2. účasť na on-line hodine podľa rozvrhu – **piatok o 11,00**

EKN - Ing. Chalupová

Téma: vzdelávanie zamestnancov

Kedysi bolo vzdelávanie zamestnancov vo firmách na chvoste celkových výdavkov napriek tomu, že sa považovalo za dôležité.

Dnešná rýchla doba, každodenný pretlak informácií a nových poznatkov, vyžadujú flexibilitu firiem aj ich zamestnancov. Je potrebné rýchlo sa prispôsobiť trhu, čo znamená, stále sa učiť niečo nové a pohotovo sa orientovať v množstve informácií. **Permanentné vzdelávanie zamestnancov sa tak stáva nevyhnutným kritériom, pokiaľ chcú firmy byť úspešné a konkurencieschopné.**

Vzdelaný zamestnanec má pre firmu významnú pridanú hodnotu nielen v tom, že vďaka najnovším poznatkom dokáže flexibilne reagovať na zmeny a dokáže byť výkonnejší. Čoraz viac začína byť rozhodujúcim faktorom spokojnosti zamestnanca aj jeho celkový osobnostný rozvoj.

Vnútorne uspokojenie z vykonanej práce výrazne ovplyvňuje aj lojalnosť k firme, kde zamestnanec pracuje. Človek je omnoho viac tvorivý a výkonný, pokiaľ mu je daný priestor pre vlastnú autonómiu – určovať smerovanie svojho života.

Vzdelávanie vyplýva z potrieb firmy a charakteru činností. **Môže byť:**

- = priebežné = oboznámenie sa s aktuálnymi zmenami (účtovník, bezpečnostný technik)
- = cyklické = absolvovanie určitého počtu vzájomne prepojených vzdelávacích aktivít
- = dištančné = samostatné štúdium materiálov s možnosťou konzultácie s odborníkmi
- = jednorázové = preškolenie na určitú činnosť (napríklad na obsluhu určitého nového stroja)

Formy vzdelávania pracovníkov:

- = školenia, prednášky, semináre
- = samoštúdium, usmerňované samoštúdium
- = rôzne druhy diaľkového štúdia, e-learning
- = rotácia na jednotlivých pracoviskách
- = exkurzie a pod.

ÚLOHY:

1. Prečítať poznámky - vytlačiť
2. Účasť na on-line hodine v **pondelok o 10,00**

SCR – Ing. Pavlovičová

TEMATICKÝ CELOK: Technicko-technologické prostredie a ekologické prostredie

Technicko technologické prostredie zahŕňa najmä dopravnú infraštruktúru, v rozvoji dopravy na Slovensku nastal rozmach, začala sa budovať sieť autostrád a zvýšila sa aj kapacita železničnej, automobilovej a leteckej dopravy. Slovensko má letiská s medzinárodným významom ako Bratislava, Košice, Piešťany, Sliač, Poprad – Tatry...

Ekologické prostredie – negatívne je znečisťovanie pôdy, vody, ovzdušia, ktoré zapríčiňujú narušenie rovnováhy v prírode. Prírodu by sme mali aj ako účastníci CR chrániť a rešpektovať.

Cestovný ruch a životné prostredie

Každá ekonomická aktivita súvisí so životným prostredím. Človek je so životným prostredím vo vzájomnej väzbe, využíva ho a ovplyvňuje. Životným prostredím sa zaoberá ekológia – veda. Životné prostredie je prostredie v ktorom podniky CR uskutočňujú svoju činnosť. Hlavný význam pre CR majú prírodné zložky životného prostredia a to voda, ovzdušie, rastlinstvo a živočíšstvo.

CR a voda – vodu využívajú účastníci CR na kúpanie, vodné športy, pri kúpeľnej starostlivosti, pri dodržiavaní osobnej hygieny, a pri dopĺňaní biologických zásob.

CR a ovzdušie – vytvára podmienky pre všetky aktivity účastníkov CR. Tieto podmienky by mali byť priaznivé, preto človek odchádza zo životného prostredia miest a priemyslu do prírody za čistým ovzduším.

CR a rastlinstvo – flóra – je objektom záujmu účastníkov CR pre samotnú krásu a estetické pôsobenie na človeka, zároveň produkuje kyslík, čím má človek možnosť rýchlejšej regenerácie.

CR a živočíšstvo – fauna – je osobitným objektom záujmu CR, je spojená s poľovníctvom rybárstvom, ale aj poznávaním prírodných rezervácií a ZOO.

Zásahy človeka do životného prostredia majú svoje pozitíva a negatíva.

- **Pozitívne** sú napríklad

kvalifikované úpravy životného prostredia tak, aby sa umožnil účastníkom CR pobyt a aktivita (napríklad úprava a vybudovanie vysokohorských chodníkov, lyžiarskych tratí, sprístupňovanie jaskýň)

- **Negatívne**

vedomé a nevedomé porušovanie zákonitostí ekológie, ktoré môže mať až katastrofické následky negatívne sú všetky druhy odpadov, ktoré sú produkované účastníkmi CR a zariadeniami CR. Zanechané odpady v prírode svedčia o nízkej kultúrnej úrovni účastníkov CR.

negatívne pôsobia aj dopravné prostriedky (autá, autobusy, železnica, lietadlá, lode, ich ktoré plyny, vibrácie a hluk.

negatívny je aj pohyb účastníkov CR mimo vyznačených turistických chodníkov

niektorí podnikatelia nerešpektujú zákony a predpisy o výstavbe zariadení CR a tak poškodzujú prírodné rezervácie a národné parky

ÚLOHY:

- Tieto poslané témy vytlačiť a vlepíť do zošita, ak nemáte možnosť vytlačiť, tak prepísať
- Naučiť sa to, čo vám bolo poslané o CR ako sme o tom hovorili minule na hodine, skúšanie stále platí
- **Vypracovať úlohu** – ako vy vidíte **vplyv ekologického prostredia na cestovný ruch**

TEO - Ing. Pavlovičová

TÉMA: Kaviarenský jedálny a nápojový lístok

Kaviarenské jedálne a nápojové lístky sú menšie ako reštauračné

Majú byť vkusne upravené a obsahovať predpísané náležitosti

Pre kaviarne sa odporúča zostavovať jedálne lístky na raňajky, obed a večeru, ktoré obsahujú jedlá na objednávku a špeciality strediska. Umiestňujú sa na každom stole

Na nápojovom lístku sú na prvom mieste uvedené teplé nápoje – z nich predovšetkým rôzne druhy káv a čajov

V sortimente nemá chýbať ponuka mlieka a nápojov z mlieka, kakao, čokoláda, ale aj varené víno, grog, punč, šodó -vínna pena a horúce limonády, prípadne s kusmi ovocia, najmä teraz v jesennom a zimnom období

Stále väčšej obľube sa tešia v lete studené nealkoholické nápoje, ovocné šťavy, minerálky, mušty, v lete kombinácia bylín ovocia, sirupov

Z alkoholických nápojov tvoria ponuku najviac liehoviny

Kaviarenskú ponuku možno rozšíriť o ponuku miešaných nápojov

Ostatné druhy v ponuke podriadiť dopytu a umiestneniu podniku

Kaviarenský **jedálny lístok** obsahuje niekoľko druhov studených predjedál a jedál, jeden alebo dva druhy polievok, menší počet teplých jedál s obvyklými prílohami a pomerne široký výber dezertov

V malých bistrách, espressách, libressách ponúkame najmä teplé a studené nápoje a niekoľko jedál. Vhodné sú jedlá na grile a rôzne druhy zapekaných toastov

V ponuke kaviarní nesmie chýbať doplnkový sortiment – chuťovky, cukrovinky

ÚLOHY:

- vytlačiť a vlepíť do zošita, ak nemáte túto možnosť, tak prepísať
- referáty, ako sme o tom hovorili stále platia - o **histórii kávy a histórii kaviarní**, realizujeme na online hodine
- **ÚLOHY na vypracovanie** – porovnajte prípravné práce v kaviarni a v reštaurácií, platí pre tých, ktorí ešte tému nespracovali ako sme to vysvetlili na hodine
- Zvoľte si druh kaviarne /druhy sme mali na minulej hodine/ a vytvorte vlastný kaviarenský jedálny a nápojový lístok
- Porovnajte reštauračný a kaviarenský jedálny a nápojový lístok – sortimentovú skladbu, grafické vyhotovenie

ECC - Ing. Smatanová

Téma: Zásady manažmentu podniku. Pracovný pohovor online.

Zadanie: Otázky na pracovnom pohovore. Príprava k pracovnému pohovoru. Naštudovanie otázok.

Otázky na pohovore

Existujú otázky na pohovore, ktoré sú štandardom. Stretnete sa s nimi takmer na každom pracovnom pohovore. My vám prezradíme, ktoré to sú, a vy sa na ne môžete pripraviť vopred.

Ak ste absolvovali viacej pohovorov po sebe, mohli ste si všimnúť, že niektoré otázky sa opakujú. Nie je to však z dôvodu, že by personalisti neboli dostatočne kreatívni. Ide o otázky, ktoré im odhalia hlavný motív uchádzača, prečo hľadá novú prácu, prečo odišiel z predchádzajúcej a prečo si vybral práve ich spoločnosť. Tiež odkryjú jeho charakter. Pozitívne je, že si na takéto otázky viete pripraviť odpovede vopred.

Najčastejšie otázky na pohovore:

- Prečo chcete pracovať pre našu spoločnosť?
- Čo viete o nás?
- Prečo práve my?
- Prečo práve táto pozícia?
- Čo chcete dosiahnuť v rámci ponúkanej pozície?

Pýtať sa vás budú ale aj na vaše motivácie, skúsenosti či úspechy

Vaše odpovede by mali obsahovať popis konkrétneho správania sa, najlepšie z pracovného života.

Porozmýšľajte o vhodnom príklade, úspechu či situácii. Vyhýbajte sa všeobecným odpovediam, ktoré viac zahmlievajú ako odkrývajú skutočnosť. V žiadnom prípade nezavádzajte. Pripravte sa na nasledujúce otázky:

- Prečo odchádzate zo súčasného zamestnania?
- Aký projekt ste naposledy vyriešili?
- Priniesli ste niečo nové, tvorivé do spoločnosti?
- Čo považujete za svoj najvýznamnejší úspech v poslednom zamestnaní?
- Čo by pre vás znamenalo, keby sme vás neprijali?
- Vymenujte vaše silné stránky.
- Aké sú vaše slabé stránky?
- Popíšte, v čom by ste sa chceli ďalej rozvíjať a prečo?
- Čo vás motivuje v práci?
- Čím sa líšite od ostatných?
- Pracujete radšej v kolektíve alebo sám? A prečo?
- Ako riešite konflikty? Popíšte konkrétnu situáciu, ako ste zvládli konflikt.
- Aké sú vaše záujmy a mimopracovné aktivity?

Nečakané otázky

Oblúbená metóda, ktorú personalisti na pohovoroch často využívajú sú neštandardné otázky. Slúžia na to, aby personalista videl, ako uchádzač reaguje v situácii, ktorú nemá nacvičenú, alebo sa v nej necíti komfortne. V mnohých prípadoch nie je dôležitá odpoveď na takéto otázky, ale spôsob akým kandidát zareaguje a ako rozmýšľa. Pri technickejších povolaniach do tejto kategórie spadajú logické úlohy alebo hlavolamy.

Môžu to byť otázky ako:

- Aké tri veci by ste si zobrali na opustený ostrov?
- Aký darček by ste nám vybrali?
- Keby ste vyhrali v lotérii, prišli by ste na druhý deň do práce?
- Na ktoré zviera sa najviac podobáte?
- Aká je najväčšia chyba, ktorú ste kedy spravili?
- Aký je uhol medzi hodinovou ručičkou a minútovou ručičkou na analógových hodinách?

Citlivé otázky

Pozor na etické pravidlá a otázky a témy osobného charakteru týkajúce sa vášho súkromia, náboženstva, rodinného stavu či sexuálnej orientácie. **Personalista sa na ne nemôže pýtať.** Ak sa vás ich pohovorujúci predsa len opýta, skúste taktne odpovedať napríklad nasledovne: Ak by bolo možné, rád by som sa tejto otázke vyhol, alebo Môže moja odpoveď ovplyvniť výsledok pohovoru?, Rád by som sa zameral na osobnostné predpoklady a zručnosti viažuce sa k pozícii.

TSV – Mgr. Gráčik, Mgr. Urbanová

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-IKvKQ8f4>

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 VYKLADANÍM 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 dopĺňame pohyb Pkoleno k Plakt'u a Ľkoleno k Ľlakt'u

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 kuchár– Ing. Galko

PRÍPRAVA POKRMOV V STUDENEJ KUCHYNI

Keď že téma Studená kuchyňa je rozsiahla, budeme sa zaoberať jej problematikou aj naďalej.

Zopakujme si úvodnú tému z predchádzajúcich hodín, čo je studená kuchyňa a ako ju rozdeľujeme:

Studená kuchyňa

Rozdeľujeme ich na:

Studené predjedlá - podávajú sa pri všetkých menu ako prvý chod. Mali by to byť malé pikantné pokrmy, ktoré vzbudzujú chuť do jedla (pikantné, korenisté, lahodiace oku i chuti).

Studené jedlá - ktorými sa rozumejú jedlá podávané ako studená večera, nárez - väčšie porcie rozličných druhov studeného mäsa, údeniny- doplnené vždy pikantnou prílohou.

Studené polievky – patria k nim ovocné alebo zeleninové (rajčiaková, uhorková a iné).

Šaláty a omáčky

Chlebičky, chuťovky. Zásady studených pokrmov: - pokrmy majú byť ľahké, zdravé, dobre stráviteľné, pripravované z čerstvých surovín - pri ich príprave sa ma využiť kreativita, dôsledná a čistá práca kuchára, zmysel pre tvary a farebné kombinácie - dôraz sa kladie na uplatňovanie sezónnosti a využívanie regionálnej ponuky a surovín - úlohu zohráva samotná ponuka a prezentácia pokrmov - pokrmy musia spĺňať chuťové nároky

Gastronómia vrátane studenej kuchyne prechádza istými zmenami, reaguje na požiadavky doby, nové technológie, postupy a suroviny. Kuchári v širokej miere viac experimentujú, prichádzajú s novými variáciami surovín.

Pojem moderná studená kuchyňa znamená:

- vždy niečo nové, smerujúce do budúcnosti
- realizáciu nových myšlienok , nápadov
- využívanie výsledkov výskumu.

Výrobky studenej kuchyne tvoria studené omáčky, studené predjedlá, medzichody, šaláty, paštéty, galantíny, teriny, peny, studené výrobky z rýb, z kôrovcov a hlavonožcov, z mäsa (jahniaceho, hovädzieho, teľacieho, bravčového, zo zveriny), studené obloženia, obložené misy a ďalšie druhy pokrmov.

Aspik

- Príprava je náročná a zdĺhavá
- Aspik sa pripravuje z vody a želatíny, varíme ju pomalým varom až, kým sa želatína rozpustí
- Pridávame zeleninu, korenie, ocot, cukor, soľ,
- Používame ju na prelešovanie a ozdobovanie pokrmov napr. súčasť recepcie

Spôsob prípravy:

1. vo formičkách
2. jednotlivé porcie zalievame aspikom

Receptov na dobrý aspik je mnoho, uvádzam aspoň jeden z nich:

Suroviny potrebné na prípravu:



Salámu pokrájame na kocky.



Vajíčka pokrájame na kocky.



Do hrnčeka si dáme zovrieť vodu s mäsovým vývarom, do teplého pridáme želatínu (nie do horúceho) vody si pripravíme o polovicu menej, ako je v návode želatíny.



Pridáme zeleninu, salámu, vajíčka a spolu premiešame.



Pridáme tatarskú omáčku a smotanu, zľahka premiešame.



Prilejeme mierne vychladenú želatínu (ešte riedku), spolu premiešame.



Pripravíme si nádobu, do ktorej to prelejeme.



Zarovnáme, prikryjeme vrchnákom a dáme do chladničky stuhnúť.



Peny a krémy

Používajú sa na plnenie pečiva, šunkových, syrových kornútkov, vajec, zeleniny, natieranie sendvičov, chuťoviek.

Pena je jemná ľahká kašovina pripravovaná z mäsa, rýb, údenín, šunky, rýb, kôrovcov spojená bešamelovou omáčkou, šlehačkou a spevnená tekutým aspikom. Patrí sem šunková, žltková pena. Ku krémom patrí kaviárový krém.

Úprava pien z mäsa

Peny pripravujeme z hydiny, zveriny, zo šunky, z údeného jazyka, husacej pečene, z rýb, kôrovcov a pod. Základnou zložkou peny je kašovina pripravená z mäsa, pečeného, duseného alebo vareného. Kašovinu spájame základnou bešamelovou omáčkou alebo omáčkou veloute, v niektorých prípadoch aj rôsolovou majonézou.

Ďalšími dôležitými zložkami pien sú studený tekutý rôsol, smotana a korenie. Peny koreníme cayenským korením, bielym korením, paštétovým korením, koňakom, vínom madeira a pod. Rôsol musí byť nielen chutný, ale musí mať dostatočnú rôsolovacu schopnosť, aby peny, najmä tie, ktoré zalievame do foriem dobre stuhli.

Postup pri príprave pien

Mäso určené na prípravu peny dva krát zomelieme a prelisujeme cez jemné sito. Kašovinu musíme dôkladne ochladiť. Potom ju koreníme vhodným druhom korenia a za stáleho miešania prilievame tekutý rôsol a vyšľahanú smotanu. Kašovina pred pridaním smotany musí byť dostatočne riedka, čím dosiahneme jej rovnomerné zloženie. Môže sa stať, že ak použijeme tučnejšie druhy mäsa, pena sa môže zraziť. Zrazenú peny nastavíme tak, že misu s penou ponoríme do teplej vody a varechou penu zľahla premiešame. Pridaním smotany začne pena rýchlo hustnúť, preto treba mať formy, do ktorých ju budeme vkladat' už pripravené. Peny určené na prípravu nátierok pripravujeme bez rôsolu. Vkusne upravené peny použijeme aj ako súčasť studených mís.

Galantíny a balotíny

Galantína je jemný druh pokrmu vareného pozvoľna vo vývare, Fáš s vložkou plníme do plátov mäsa jatočného dobytká alebo do kože zvierat, vykostenej hydiny, rýb alebo drobnej zveriny alebo di ich jednotlivých častí – prs, stehien. Hydinu a pernatú zverinu pred úpravou vykostíme, naplníme kašovinou, zašijeme, podľa potreby drezírujeme, aby sa zachoval pôvodný tvar.

- Základ galantíny je fáš veľmi jemný a vhodne okorenený. Akosť je jemnosť galantíny dosiahneme tým, že použité suroviny (mäso) na prípravu kašoviny dvakrát zomelieme a prelisujeme
- Do fášu pridávame vhodné prísady – vložky nakrájané na malé kocky (údený jazyk, surovú slaninu, hľuzovky, pečeň)
- Galantínu zabalíme do obrúska alebo do fólie, alebo do alobalu na varenie v pare
- Galantínu varíme v silnom vývare alebo na fonde podľa druhu pri teplote do 80 °C
- Dĺžka varenia galantíny závisí od jej hmotnosti
- Uvarenú galantínu necháme čiastočne vychladnúť vo vývare, potom ju vyberieme z vývaru, zabalíme do čistého obrúska, previažeme, vložíme spať do vývaru, zakryjeme čistou doskou, ľahko zaťažíme a necháme ju cez noc v chladničke vychladnúť. Takto upravená galantína ma potom správnu konzistenciu a požadovaný tvar.
- Galantíny sa pripravujú pre časovú náročnosť pri špeciálnych príležitostiach.

Balotínu pevne stočíme a zabalíme do obrúska alebo do fólie, alebo do alobalu na varenie v pare. Varíme pri teplote do 80 °C. Balotínu môžeme po dôkladnom vychladení a otení rôsolu, na panvici sprudka dozlata opieť.



Úlohy a otázky

1. ako rozdeľujeme studenú kuchyňu?
2. čo rozumieme pod pojmom studená kuchyňa?
3. ako môžeme pripravovať aspik?
4. čo sú peny a aký je ich význam?
5. čo rozumieme pod pojmom fáš?
6. aký je rozdiel medzi galantínou a balotínou?
7. napíšte technologický postup akejkoľvek peny zo syra, suroviny, pripravte, doložte foto.

Odpovede zaslať do 18.11.2020

Tí, ktorí neodoslali predchádzajúce vypracovania, nech tak urobia čo najskôr. Ďakujem

ODV – Bc. Ďuríková

Témy :

- **Koliby, Salaše**
- **Obsluha v denných a nočných baroch**
- **Príprava teplých nápojov**

Úlohy :

- **Napíšte receptúru vianočného punču**
- **Príprava alžírkej kávy**

Zadané témy si žiaci prepíšu do zošitov a vypracované úlohy mi zašlú na emailovú adresu.

Akkoľvek otázky ohľadom učiva ma kontaktujte cez messenger.

Koliby, salaše

Sú atraktívne strediská horského charakteru, budovy a zariadenia sú v horskom štýle, s ľudovými motívami. Zdobené sú drevorezbou, používa sa keramika, drevo. Súčasťou miestnosti je krb, ohnisko, pec. Tu si môžu aj hostia sami pripravovať jedlo.

Nápoje sa podávajú v skle alebo keramike s ľudovou výzdobou. Jedlá sa môžu podávať v kotlíkoch, na drevených alebo keramických tanieroch, v korytkách, miskách, na ihle, v alobale. Obsluha je atraktívna, jednoduchá, hostí víta bača, čašníci sú v krojoch. Ponúkajú sa prevažne miestne špeciality, stoly sa neprestierajú, používajú sa len nejaké dečky a originálne svietniky. Ponuka jedál podľa regiónu, ponúka sa jahňacie, bravčové mäso, údeniny, domáce klobásy, halušky s bryndzou, lokše, zemiakové placky - haruľa, demikát, ovčí syr, oštiepok šulance, slanina a iné slovenské špeciality.

V širokom sortimente nechýba víno, liehoviny, teplé alkoholické nápoje. Atmosféru týchto stredísk dotvára ľudová hudba a tanec.

Obsluha v denných a nočných baroch

Denné bary predstavujú rýchlu formu občerstvenia. Sú to malé, samostatné strediská alebo tvoria súčasť veľkých prevádzok. Vybavené sú barovým pultom a niekoľkými samostatnými stolmi.

Hotelové bary- lobby bar, aperitív bar sa zriaďujú v ubytovacích strediskách, pri recepcii.

Snack bary, grill bary, mliečne bary, espressá, pívne bary poskytujú bežné občerstvenie, služby zodpovedajúce názvu. Oproti vchodu sa nachádza barový pult, ktorý je dostatočne veľký, pri barovom pulte sú barové stoličky otáčacie, pevné, s operadlom, s podložkou na nohy... Barový pult sa skladá z týchto častí :

- Pracovná časť /expedičná, pracovná časť/
- Barové zápultie /výstavná časť, skladovacia časť/
- Barové zázemie /príručný sklad, kancelárie/

Expedičná časť je z kvalitného a ľahko umývateľného materiálu, neprestiera sa a slúži na konzumáciu jedál a nápojov pri bare.

Pracovná časť slúži na prácu barmana, je tu drez s tečúcou vodou, poličky s potrebným inventárom a všetko na prípravu miešaných nápojov.

Skladovacia časť slúži na skladovanie skleneného, textilného, kovového inventára. Výstavná časť na reklamu a propagáciu nápojov. Píprava denných barov je zameraná na podávanie nápojov a rýchleho občerstvenia, hostia sa tu zdržiavajú kratšie ako v nočných baroch.

Jedálny a nápojový lístok je menší a je na stojančekoch na stoloch. Sortiment pokrmov tvoria špeciality, múčniky, dezerty a chuťovky. Prevládajú pokrmy na grile, na prírodno, zapekané. Sortiment nápojov - prevažne miešané nápoje, nealkoholické, teplé nápoje a liehoviny .

Nočné bary sú spoločenskozábavné strediská s prevádzkou podobnou nočným vinárňam. Prevádzka začína okolo 21. hod. končí okolo 4. hod.ráno. Vo väčších baroch okrem hudby a tancu môže byť program, ktorý trvá najviac 2 hodiny. Pracovný kolektív v nočných baroch tvorí barman a obsluhujúci čašník . K negatívam v nočných baroch patrí nadmerná konzumácia alkoholu hosťami a ich nevypočítateľné správanie.

Podávanie teplých nápojov

Najbežnejšie druhy teplých nealkoholických nápojov :

- Rôzne druhy čiernej kávy
- Biela káva
- Kakao
- Mlieko
- Čokoláda
- Čaj
- Obsluhujúci musí podávať tieto nápoje v správnom inventári a správnym spôsobom. Musí vedieť charakteristické znaky jednotlivých nápojov a musí ich vedieť správne pripraviť. Pri podávaní dodržiavame základné pravidlá :

- Inventár musí byť predhriaty
- Ušká na inventári a lyžičky smerujú k pravej ruke host'a
- Cukor, smotanu kladieme na ľavú stranu podšalky
- Citrón, čaj kladieme zvlášť na podšalku
- Mlieko, smotanu do kanvičiek bez vrchnáka
- Používame tácky a menšie platá

Teplé alkoholické nápoje :

- Groggy
- Punče
- Varené vína
- Vínové peny

Podávame ich v sklenených pohároch na horúce nápoje s uškom. Poháre, ktoré uško nemajú vkladáme do rôznych kovových objímok, ktoré majú uško.