

1.A SAMOŠTÚDIUM 23.11.2020 – 27.11.2020

MAT – Mgr. Čakajdová lubicacakajdova@gmail.com

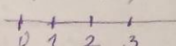
Naučiť rozklad čísel na prvočísla.

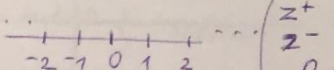
1. A } št. odbor.
1. B }

20.11. – 27.11. 2020

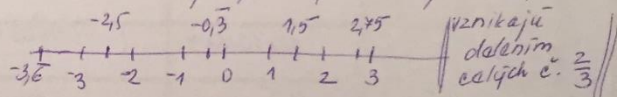
TC : ČÍSLA, ČÍSELNÉ OBORY.

ČÍSELNÉ OBORY : **N** = prirodzené č. = sú čísla, ktoré označujú počet prvkov konečných množín teda : 0, 1, 2, 3, atď

N⁺ = kladné prirodz. č. 

Z = celé čísla 

Q = racionálne č. sú všetky celé + zlomky a desatinné s ukončeným, alebo periodickým rozvojom



I = iracionálne č. sú to iba desatinné čísla

s neukončeným ani s periodickým rozvojom

(sú to konštanty $\pi \approx 3,1415926535897\dots$)

(sú to výsledky mnohých odmocnín: $\sqrt{5}, \sqrt{2}, \sqrt{8}, \sqrt{10}, \dots$)

R = reálne č. \Leftrightarrow sú všetky čísla dohromady.

platí

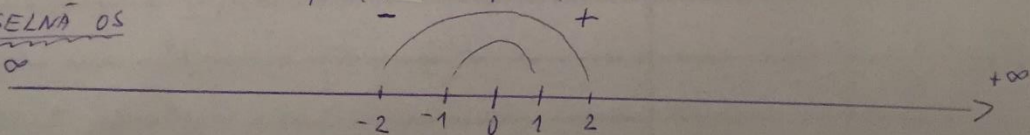
$$R = Q \cup I$$

reálne = racionálne \cup iracionálne

N, Z, Q, I, R sú číselné obory = nekonečné množiny čísel.

dvojica (\pm) sú navzájom opačné čísla

ČÍSELNÁ OS
 $-\infty$



pozri ani do \ominus $\boxed{0}$ pozri ani do $+$

Všetky reálne č. sú usporiadané na číselnej osi. šľaha \rightarrow doprava rastú

2

ROZKLAD ČÍSEL NA PRVOČÍSLA

1. **PRVOČÍSLO (PRVOČÍMATEL)** je také prirodzené čí, které má „právě“ dva delitele (jednotku a samo sebe) (prvočísla: 2, 3, 5, 7, 11, 13, ...
 $2 \overset{1}{\cdot} 1$ $3 \overset{1}{\cdot} 1$ $5 \overset{1}{\cdot} 1$ $7 \overset{1}{\cdot} 1$ $11 \overset{1}{\cdot} 1$ $13 \overset{1}{\cdot} 1$

2. **ZLOJENÉ ČÍSLO** je také prirodzené čí, které má aspoň 3 delitele (např. „6“ $\overset{1}{8}$ 12 (šest delitelů)
 delitele: 1, 2, 3, 6 1, 2, 4, 8 1, 2, 3, 4, 6, 12

3.) **ČÍSLO „1“** nie je ani prvočíslo, ani zložené čí.

ROZKLAD Č. NA PRVOČÍSLA (POMŮCKA je násobitka)

① $225 = 5 \cdot 45 = 5 \cdot 5 \cdot 9 = 5 \cdot 5 \cdot 3 \cdot 3 = \underline{\underline{3 \cdot 5^2}}$

② $27 = 3 \cdot 9 = 3 \cdot 3 \cdot 3 = \underline{\underline{3^3}}$

③ $632 = 2 \cdot 316$
 (párno 2.) $= 2 \cdot 2 \cdot 158$
 $= 2 \cdot 2 \cdot 2 \cdot 79$
 $= 2 \cdot 2 \cdot 2 \cdot 7 \cdot 3 \cdot 3 = \underline{\underline{2^3 \cdot 3^2 \cdot 7}}$

④ $4050 = 10 \cdot 405$
 $= 2 \cdot 5 \cdot 5 \cdot 81$
 $= 2 \cdot 5 \cdot 5 \cdot 9 \cdot 9$
 $= 2 \cdot 5 \cdot 5 \cdot 3 \cdot 3 \cdot 3 \cdot 3$
 $= \underline{\underline{2 \cdot 3^4 \cdot 5^2}}$

$1+3+9+3+1 = 12$ / delitelů „3“
 ⑤ $13431 = 3 \cdot 4477 = 3 \cdot 11 \cdot 407 = 3 \cdot 11 \cdot 11 \cdot 37 = 3 \cdot 11^2 \cdot 37$

⑥ $11088 = 2 \cdot 5544$
 (párno) $= 2 \cdot 2 \cdot 2772$
 2. $= 2 \cdot 2 \cdot 2 \cdot 1386$
 $= 2 \cdot 2 \cdot 2 \cdot 2 \cdot 693$
 $= 2 \cdot 2 \cdot 2 \cdot 2 \cdot 3 \cdot 231$
 $= 2 \cdot 2 \cdot 2 \cdot 2 \cdot 3 \cdot 3 \cdot 77$
 $= 2^4 \cdot 3 \cdot 3 \cdot 7 \cdot 11$
 $= \underline{\underline{2^4 \cdot 3^2 \cdot 7 \cdot 11}}$

⑦ $234 = 2 \cdot 117$
 (párno 2.) $= 2 \cdot 3 \cdot 39 = 2 \cdot 3 \cdot 3 \cdot 13 = \underline{\underline{2 \cdot 3^2 \cdot 13}}$

⑧ $666 = 6 \cdot 111 = 2 \cdot 3 \cdot 3 \cdot 37 = \underline{\underline{2 \cdot 3^2 \cdot 37}}$

DEJ – Mgr. Urbanová

Včleňovanie sa Slovenska do uhorského štátu.

Po zániku Veľkej Moravy si jej západnú, moravskú časť podmanili **Přemyslovci**.

Územie Slovenska sa dostalo pod vplyv Maďarov a koncom 10.st. zjednotil Maďarov knieža Gejza z rodu Arpádovcov.

Gejza položil základy uhorského štátu a počas jeho vlády prijali Maďari kresťanstvo.

Administratívnym centrom sa stala Nitra. V roku 1000 získal Gejzov syn Štefan od rímskeho pápeža kráľovskú korunu a tým sa stalo Uhorsko nezávislým štátom, ktorý podliehal len pápežskej stolici.

Kráľovstvo rozdelil na menšie celky- tkzv. komitáty- župy.

Spravovali ich župani- šľachtici, oddaní kráľovi. Oporou kráľa bola kresťanská cirkev a bývalé arpádovské kniežacie sídlo Ostrihom sa stalo sídlom arcibiskupa, ktorému podliehalo aj Slovensko.

Kráľovským sídlom sa stal Budín korunovačným mestom Stoličný Belehrad.

Pretože cirkev bola oporou kráľa pri spravovaní štátu a Štefan I. jej pridieval majetky a pomáhal a pomáhal pri zakladaní farností, biskupstiev a kláštorov, cirkev ho vyhlásila neskôr za svätého.

Zopakovať predchádzajúce otázky a poslať projekty, každý z Vás dostal spätnú väzbu, ostatné projekty nemám.

Posledný termín na odovzdanie projektu je 25.11. Urbanová

SJL - PaedDr. Krajčovičová

ŽIVOTOPIS

- je to určitý druh charakteristiky, využíva informačný a opisný slohový postup (popisuje životnú cestu – curriculum vitae).

- pravdivé, stručné a vecné zachytenie základných údajov života konkrétnej osoby, obsahuje dôležité informácie a základné údaje o najbližších (rodičia, súrodenci, partneri)

Beletrizovaný (literárno- umelecký) životopis = liter. dielo – využíva umelecké výrazové prostriedky, patrí medzi útvary umeleckého štýlu. Môže na rozdiel od administratívneho životopisu pracovať aj s fikciou, fantáziou.

Úradný životopis – prináša pravidelné fakty o životnej ceste autora. Služi ako súčasť iných písomností, napr. žiadosti, prihlášky, píše sa ako doklad k žiadosti o prijatie do zamestnania; má ustálenú formu, dodržiava sa úprava, vľavo dole dátum, o riadok nižšie vpravo vlastnoručný podpis

Druhy úradného životopisu:

1. kontextový životopis – informácie píšeme v ucelených vetách – už sa skoro nepoužíva

2. štruktúrovaný životopis (píšeme v bodoch) – nepíšeme vety, ale heslá, za ktorými nedávame bodku.

Obsahuje: osobné údaje, kontakt, vzdelanie, zamestnanie, jazykové znalosti, osobitné znalosti, záujmy,

3. profesiový, kariérny životopis – prináša informácie v bodoch: Narodený/á, Vzdelanie; Doterajšia prax; Jazykové znalosti; Zvláštne schopnosti a nadanie

KOMPOZÍCIA - má ustálenú formu

- základné údaje (meno, dátum, miesto narodenia, trvalé bydlisko, národnosť, štátna príslušnosť, stav)

- základné údaje o rodičoch (meno, vek, povolanie), súrodencoch (meno, vek, škola)

- základné údaje o ukončení ZŠ, SŠ, VŠ + záujmy a aktivity (prípadne prax)

- základné údaje o doterajšom zamestnaní

- záujem o štúdium / prácu / zamestnanie = konkrétne pomenovať

- predpoklady pre štúdium / zamestnanie, schopnosti, jazykové znalosti... záujmy a záľuby

- záver - perspektíva do budúcnosti, vlastnoručný podpis, miesto a dátum.

V životopise sa nepíše náboženské vierovyznanie ani politické záujmy.

Životopis

Osobné údaje

Meno a priezvisko: Kristína Podhradská
Dátum narodenia: 19. 2. xxxx
Národnosť: slovenská
Adresa: Slnecná 18, 885 94 Bratislava
Telefón: 0918 756 432
Email: k.podhradska@gmail.com

Vzdelanie

xxxx - xxxx Gymnázium Ladislava Novomeského, Senica
xxxx - xxxx Základná škola xxxxxxxx

Doplnkové vzdelanie

xxxx - xxxx Jazykový kurz z Nemeckého jazyka, Eduko
xxxx - xxxx Stredoškolský výmenný program, USA, California, Paso Robles High School

Pracovné skúsenosti

xxxx - xxxx Profesia, spol. s r. o.
Pozícia: koordinátor projektu info.profesia.sk
Náplň práce: písanie, úprava a aktualizácia článkov o trhu práce

xxxx - xxxx ABC, a.s.
Pozícia: asistentka marketingového manažéra
Náplň práce: administratíva, vybavovanie telefonátov

Jazykové znalosti

Anglický jazyk - aktívne
Nemecký jazyk - pokročilý
Španielsky jazyk - mierne pokročilý

Počítačové znalosti

Internet (e-mail, www) - pokročilý
Microsoft Excel - pokročilý
Microsoft PowerPoint - pokročilý
Microsoft Word - expert

Vlastnosti a záujmy

flexibilita, komunikatívnosť, príjemné vystupovanie, odolnosť voči stresu,
cestovanie, literatúra, šport, verejné dianie

V Topoľčanoch dňa 29. 5. 2021

Kristína Podhradská

ŽIADOSŤ

- je to **list úradnej povahy** a ako **úradný list musí záväzne obsahovať:**

1. záhlavie (hlavička)

meno a adresa odosielateľa, údaje oddelené čiarkou, podčiarknuté.

2. adresa adresáta

vľavo alebo vpravo do riadkov (meno a priezvisko, ulica, číslo domu, PSČ mesto)

3. miesto a dátum

vpravo, bez čiarky - Liptovský Mikuláš 28. mája 2008

4. heslovité vyjadrenie obsahu listu – heslo vecí – vždy podčiarknuté

5. oslovenie (nemusí byť), za ním čiarka a text listu pokračuje malým písmenom;

6. vlastný text členený na odseky; zámená s veľkými písmenami (Vy)

7. záverečná formulka t. j. pozdrav S pozdravom (bez čiarky)

8. meno a priezvisko a vlastnoručný podpis (na pravej strane), príp. pečiatka

9. prípadné prílohy

V prípade žiadosti a reklamácie ich súčasťou musí byť odôvodnenie.

K žiadosti pripájame aj doklady, ktoré svedčia o pravdivosti našich dôvodov (diplom, výučný list, lekárske potvrdenie... fotokópie)

Žiadosť, vzor:

Mgr. Ján Novák, Tajovského 5, 999 00 Banská Bystrica

Firma 1

Duklianska 2

998 00 Bratislava

Banská Bystrica 30. augusta 2010

Žiadosť o rozviazanie pracovného pomeru

Vážený pán Jozef Zamestnávateľ,

som Vaším zamestnancom od 3. apríla 2005 a tento vzťah je aj zmluvne potvrdený. Pracoval som u Vás na pozícii finančný analytik. Touto cestou by som Vás chcel požiadať o **rozviazanie pracovného pomeru** k 1. septembru 2010.

Svoju žiadosť odôvodňujem neschopnosťou ďalej zastávať túto funkciu z dôvodu zmeny trvalého bydliska.

Ďakujem za Váš čas a prosím, aby ste mi Vašu odpoveď oznámili do 14 pracovných dní odo dňa doručenia tejto žiadosti.

Vopred ďakujem za kladné vybavenie mojej žiadosti.

S pozdravom

Mgr. Ján Novák

Prílohy:

(Názov prílohy)

ANJ – Mgr. Ondrušová

Učíte a opakujete si slovíčka z druhej lekcie.

Čítanie s porozumením:

Učebnica str. 17 – prečítať text „Greatest Britons“, pracujte so slovníkom. Vypracujte k nemu cvičenie 2 na str.17 – do viet doplniť mená z textu.

V pracovnom zošite vypracujte podľa zadania cvičenia 1,2,3 na str.14, a cvičenia 4,5,6 na str.15. Cvičenia si vypracujte, skontrolujeme na hodine 30.11.2020 o 8:00.

ANJ - Mgr. Valachová

Skúšame obe zadania MZ 3 a MZ 4

Zopakujeme si stupňovanie pravidelných prídavných mien, krátkych aj dlhých a tiež spôsob porovnávania v jednotlivých stupňoch- online

WB p. 20/3, 4 a p. 21/5, 6, 7

Ďalšie cvičenia:

https://elt.oup.com/student/solutions/preint/grammar/grammar_04_012e?cc=sk&selLanguage=sk

<https://www.learnenglishfeelgood.com/english-comparative-superlative1.html>

<https://www.learnenglishfeelgood.com/english-comparative-superlative2.html>

NEJ - Mgr. Ondrušová

Rod podstatných mien v nemčine

Rod podstatných mien v nemčine sa vyjadruje používaním člena pred podstatným menom (už sme to spomínali na hodine). Podobne ako v angličtine, aj nemčina má určité a neurčité členy. Na rozdiel od angličtiny je ich však viac, ale dajú sa naučiť.

Rody v nemčine nie sú vo väčšine prípadoch totožné so slovenčinou! Čo to znamená? V slovenčine povieme TÁ stolička – čiže stolička má ženský rod.

V nemčine ale povedia DER Stuhl – čo v preklade znamená TEN stolička. Nemôžeme sa preto riadiť rodmi podľa slovenčiny. **Ak sa učíme slovo v nemčine, musíme sa ho učiť spolu aj s jeho členom.**

Určitý člen: der (pre mužský rod), die (pre ženský rod), das (pre stredný rod), die (pre všetky rody v množnom čísle)

Neurčitý člen: ein- nejaký, jeden (pre mužský rod), eine- jedna, nejaká (pre ženský rod), ein- nejaké, jedno (pre stredný rod),

POZOR! eine v množnom čísle neexistuje.

Pomôcka:

1. Člen **DER** majú väčšinou: muži (der Mann- muž, der Vater-otec, der Lehrer- učiteľ, der Sohn-syn, ...), názvy ročných období, mesiacov, dní (der Januar- január, der Winter- zima, der Montag- pondelok,...) označenia svetových strán a zrážok (der Norden- sever, der Westen- západ, der Schnee- sneh, der Regen- dážď,...)

značky automobilov (der Volkswagen, der Audi)

slová s koncovkami - ich (der Teppich- koberec), -ig (der Honig- med), -ling (der Schmetterling- motýľ), -eur (der Friseur- kaderník), -iker (der Mechaniker- mechanik), -or (der Motor-motor)

2. Člen **DIE** majú väčšinou: ženy (die Frau-žena, die Tante- teta, die Mutter- matka, die Schwester- sestra,...)

odvođené slová od mužských pod. mien (der Lehrer/ učiteľ- die Lehrerin/ učiteľka, der Arzt/lekár- die Ärztin/lekárka, der Freund/ priateľ- die Freundin/ priateľka)

slová s koncovkami *-heit* (die Krankheit-choroba), *-keit* (Flüssigkeit- tekutina), *-schaft* (die Freundschaft- priateľstvo), *-ung* (die Umgebung- okolie), *-ion* (die Lektion- lekcia), *-ät* (die Universität- univerzita), *-ie* (die Familie- rodina), *-euse* (die Friseur- kadernička)

3. Člen **DAS** majú väčšinou: podstatné mená, ktoré vznikli od neurčitku sloviac (das Lesen-čítanie, das Weinen- plakanie, das Lernen-učenie)

hromadné podstatné mená s predponou Ge- (das Gebirge- pohorie, das Getreide- obilie, das Gewürz- korenie)

názvy kovov a chemických prvkov (okrem tých končiacich sa na -stoff- muž. rod, napr. der Wasserstoff- vodík) - (das Gold- zlato, das Silber- striebro, das Eisen- železo, das Magnesium- magnézium)

názvy jazykov (das Deutsch- nemčina, das Slowakisch- slovenčina)

názvy farieb (das Rot- červená)

slová s koncovkami *-lein* (das Fräulein- slečna, ženička, das Büchlein- knižka), *-chen* (das Fensterchen- okienko, das Häuschen- domček)----znamenajú zdobneniny

-zeug (das Werkzeug- náradie), *-tum* (das Eigentum- majetok, das Christentum- kresťanstvo), *-nis* (das Ergebnis- výsledok, das Gedächtnis- pamäť)

4.Člen **DIE** sa používa aj v množnom čísle pre všetky podstatné mená bez rozdielu v rode:
das Buch / kniha – die Bücher / knihy
der Stein / kameň – die Steine / kamene
die Frau / žena - die Frauen / ženy

Úloha:

V slovníku máte vždy pri podstatnom mene aj člen. Vypracujte v učebnici na str. 20 cvičenie 19 – pomenujte predmety na obrázkoch, pomôžte si slovníkom k lekcii. Doplňte slová z 19. cvičenia do tabuľky v cvičení 21 na strane 21 (treba ich rozdeliť podľa člena). **Cvičenie 21 mi pošlite do 27.11.2020.**

RUJ - PhDr. Bohilová

Pracujeme s učebnicou Raduga 1

- nová slovná zásoba str.27 prečítať nahlas, pozor na prízvuk a výslovnosť
- nové učivo: Pozdravy v ruštine

Ako pri oslovení, tak aj pri pozdrave budeme rozlišovať úroveň vzťahu s daným človekom:

Formálny pozdrav sa používa pri ľuďoch vo vedúcej pozícii, oslovení starších ľudí a tiež vo formálnych situáciách.

Neformálny pozdrav sa používa v kontakte s priateľmi, rodinnými príslušníkmi. **Neutrálne pozdravy** používame pri obidvoch skupinách.

Ďalej rozlišujeme pozdravy pri stretnutí a pri lúčení. Prečítajte si pozdravy a uvedomte si, do ktorej skupiny ktorý patrí.

Здравствуй	zdrástvuj	Ahoj. (tykáme)
Здравствуйте	zdrástujte	Zdravím. (vykáme)
Привёт	privét	Ahoj. (tykáme)
Добрый день	dóbryj d'eň	Dobrý deň
Доброе утро	dóbraje útra	Dobré ráno
Добрый вечер	dóbrij večer	Dobrý večer
Спокойной ночи	spakójnaj nóči	Dobрую noc
Пока	paká	Ahoj. (Iba pri lúčení)
До встречи	davstréči	Dovidenia
До свидания	dasvidánia	Dovidenia

Pozrite si aj video, všimnite si výslovnosť!

POZDRAVY A PRIANIA PO RUSKY // Ruština pre Slovákov a ...

www.youtube.com › watch

- domáca úloha: str. 23 cv. 4.4 prečítať
str. 24 cv. 4.6 prečítať
str. 24 cv. 4.7 a)b) doplňte správny pozdrav a pošlite na mail

ETV – Mgr. Janoušková

Sebaúcta

Sebaúcta = úcta k sebe, k svojmu telu, k mysli, úcta k vlastnej existencii ako takej i k tomu, čo po sebe zanechávame.

Sebaúcta znamená vážiť si seba samého, t.j. uznať svoju hodnotu bez podmienok a za akýchkoľvek okolností. Znamená to aj konať v súlade so svojimi potrebami a nepotláčať samého seba len preto, aby sme vyhovelí požiadavkám druhých. Jednoducho si uvedomujeme svoju vlastnú hodnotu, tak ako hodnotu ostatných ľudí.

Nízka sebaúcta

Napríklad: Žena príde domov a prezlečie sa do domáceho oblečenia. Zoberie si na seba vytáhané tričko s niekoľkými dierami, ktorého farba sa už nedá ani identifikovať a tepláky, do ktorých by možno vošla ešte jedna ďalšia osoba. A povie si. "Konečne pohodlné oblečenie. Aj tak ma nikto nevidí, čo mám na sebe. A dnes ani nečakám žiadnu návštevu." Aj takto vyzerá prejav narušenej úcty k sebe. Človek aj sám pred sebou si musí sám seba vážiť. Na ulicu by v takomto oblečení určite nevyšiel, ale doma, to je predsa dobré, to stačí.

Alebo: Doma máme krásny a drahý servis na kávu, ktorý držíme v obývačke vo vitríne. Ak príde návšteva, tak vtedy podávame kávu zásadne iba v tomto krásnom servise. A možno pod očkom sledujeme, aby ho náhodou niekto nerozbil. Ak máme chuť na kávu my, a sme doma samy, tak si ju uvaríme do starej šálky, ktorej okraj je už odbitý. Ale povieme si, to nevádi, to je dobré, však som sama. Aj takto môže vyzeráť **nízka sebaúcta**. Ak si samy seba vážime, vyberieme si šálku zo svojho krásneho servisu a vychutnáme si kávu práve z „tej krásnej“ šálky. Preto sme si ich kúpili. Či nie? Urobíme si radosť samy pre seba. Jednoducho, lebo si samy seba vážime.

Zamysleli ste sa niekedy nad tým, ako si vážite samých seba? Práve od sebaúcty závisí, či sa cítite dobre a dosahujete úspechy nie len v zamestnaní, ale aj v láske. Ako to vyzerá s vašou sebaúctou a či si viete vážiť aj iných, si môžete overiť v nasledujúcom teste.

OTESTUJE SVOJU SEBAÚCTU (Na nasledujúce tvrdenia odpovedajte ÁNO/NIE)

1. Keď vám priatelia hovoria o svojej práci, závidíte im. Závidíte aj kamarátom alebo kamarátkam, keď vám opisujú ako strávili svoju dovolenku či o svojich milostných úspechoch.
2. Keď sa ocitnete na nejakej oslave alebo na večierku, ťažko nadväzujete kontakt s inými ľuďmi.
3. Často mávate pocit, že vás druhí neberú príliš vážne.
4. Často máte bezdôvodné pochybnosti o vernosti svojho partnera.
5. Mávate často zlú náladu.
6. Často pociťujete výčitky svedomia alebo ľútosť.
7. Často sa pýtate, čo si o vás myslia iní.
8. Nemáte žiadne dlhodobé ciele alebo ich máte len veľmi málo.
9. Máte strach s niekým súperiť.
10. Často mávate dojem, že je vaše okolie voči vám nepriateľsky naladené.
11. Vždy presúvate zodpovednosť na druhých.
12. Zle zaobchádzate so svojím telom, je vám jedno, čo konzumujete
13. Neustále sa ospravedľňujete za svoje zlé výkony a znižujete tie dobré.
14. Necítite sa dobre, keď ste sami.
15. Máte pocit, že opakujete stále rovnaké chyby.
16. Nie je pre vás ľahké urobiť dobré rozhodnutia, ak sa jedná priamo o vás.
17. Často si myslíte, že vlastne nemáte na výber.
18. Bojíte sa zmeny/zmien.
19. Kritika alebo výčitky vás ľahko dokážu zraniť.
20. Dlho sa zaoberáte svojimi prehreškami.
21. Intímne sa rýchlo zblížite s novým partnerom, aj keď si ním nie ste stále istí.
22. Keď sa má urobiť niečo nepríjemné, ste to vždy vy, kto sa obetuje a podujme sa na to.
23. Dávate najavo svoj súhlas, hoci ste vo svojom vnútri proti.
24. Úplne sa vyčerpávate prácou alebo inou činnosťou.
25. Často vás znepokojuje pomyslenie na budúcnosť.
26. Nie je pre vás ľahké urobiť si radosť.
27. Keď máte šťastie, cítite sa previnilo.
28. Keď máte úspech, deprimuje vás to.

Vyhodnotenie:

Spočítajte, koľkokrát ste odpovedali "Áno".

Menej ako 8 "Áno": Blahoželáme! Máte sa natoľko radi, že už určite nepotrebujete nikoho ďalšieho, aby to robil za vás.

Od 8 do 14: Bravo! Ste skvelý priemer. Ani príliš arogantní, ani príliš závislí.

Od 15 do 22: Ste na veľmi zlej ceste. Pokračujte a onedlho sa budete priam neznášať. Neostávajú v situáciách alebo vo vzťahoch, ktoré znižujú vašu hodnotu. Urobte to pre seba.

Od 23 do 28: Vaša sebaúcta silno upadá. Buď práve zažívate ťažkú depresiu, alebo máte silné masochistické sklony. Keď sa nemáte radi vy, ktorí sa tak dobre poznáte, kto iný by vás mal mať rád? Spamätajte sa. Čím skôr, tým lepšie.

Úloha

1. Urobte si test, výsledky mi nemusíte posilať, len zistite, ako na tom so sebaúctou ste
2. Odpovedzte vlastnými slovami, čo je sebaúcta
3. Prečo niektorí ľudia majú nízku sebaúctu?

Odpovede na otázky 2 a 3 mi pošlite obvyklým spôsobom do 27. 11. do 14.00

sona.janouskova@gmail.com

CHEM – Mgr. Mišeje

Téma :Chemická väzba.

Úloha: Vypracovať tému : Chemická väzba

- 1, Charakterizujte vznik chemickej väzby.
- 2,Popíšte elektronegativitu.
- 3,Popíšte kovalentnú väzbu (polárnu a nepolárnu).
- 4,Popíšte iónovú väzbu(jej vznik).

Tému je potrebné poslať na mail beata.miseje@sosoasto.sk do 30.11.2020.Do predmetu správy napíšte svoje priezvisko a triedu. Každý žiak pracuje samostatne.

Upozornenie! Vypracovanie zadaných úloh v stanovenom termíne a ich zaslanie sú jednou z podmienok pre polročnú klasifikáciu. V prípade ak je nejaká prekážka (zdravotná, rod. dôvody...) pre nesplnenie úloh v stanovenom termíne je potrebné napísať a dohodnúť sa na novom termíne.

ADK – Mgr. Janoušková

Práca v programe <https://www.typingclub.com/> - kapitoly 7, 11, 20, 25 (opakovacie cvičenia na písmená d, k, s, l, g, h, r, u) – upevňovanie hmatovej istoty

Žiaci nafotia dohodnutú štatistiku písania na PC a zašlú na kontrolu do 27.11. do 14.00

Presnejšie pokyny individuálne každému žiakovi mailom.

OBN – Mgr. Chudá

Učiť sa treba vedieť, nie iba sedieť nad knihou a efektívnosť je veľmi malá. Ak aj máme pocit, že sme už učivo pochopili, to ešte neznamená, že ho aj skutočne vieme. Hneď v ten deň nám veľa z neho vypadne a keďže sme ho neopakovali, výsledok je slabý. I opakovanie ale musí byť systematické – nie bezprostredne po sebe, ale s viacerými prestávkami, pričom platí nepriama úmera – čím viac prestávok medzi opakovaniami, tým menej opakovaní treba. Dieťa sa učí ľahšie mechanicky, dospelý logicky.

Najlepšie výsledky sú zaznamenané vtedy, keď sa dodržiava nasledujúci postup :

- najskôr celé učivo koncentrovane prečítať, nesnažiť sa zapamätať, nevenovať sa detailom, ale podstate
- učivo znovu prečítať, podčiarknuť miesta, nad ktorými sa treba hlbšie zamyslieť
- koncentrovať pozornosť na podčiarknuté časti, rozobrať ich
zhrnúť v krátkom výťahu hlavné myšlienky
- záverečné prečítanie celého učiva

Nikdy sa netreba učiť vetu za vetou, alebo slovo za slovom. Je to veľmi neracionálne.

Niekoľko trikov na zapamätanie

Známe sú tzv. **mnemotechniky**, keď si do pamäti zafixujeme rad slov v presnom poradí s jasnou názornou predstavou. K týmto stálym vizuálnym obrazom priradíme pojmy, ktoré si musíme zapamätať. Čím bláznivejšie stereotypy predstav máme, tým si ich skôr zapamätáme. Na tejto báze sa dajú dosiahnuť skvelé výsledky pri pamätaní si i stoviek slov v presnom poradí. Vyžaduje si to ale samozrejme tréning. Zlepšenie

môže priniesť i tónovanie obrazov rôznymi farbami. Pri zapamätávaní pomáha i **rytmus, tón, melódia** napr. 5 x 5 je 25; maslo, múku mlieko, slede kúpim zajtra poobede. Na podobných technikách stavajú často reklamy. Mnemotechniky sa dajú využiť i pri pamätaní si mien, čísel, dôležitých dátumov.

Zápisník je veľmi dobrá pomôcka, ktorú ale treba používať uvážlivo. Zapisovať si iba podstatné veci, nútiť pamäť pracovať. Treba sa veľa pýtať, lebo kto sa pýta, vie. Veď už veľký filozof Sokrates, o ktorom sa tradovalo, že bol najmúdrejší v starovekých Aténach sa učil tým, že sa pýtal, rozprával a chodil po meste s otvorenými očami a dušou. Jeho vekom získaná múdrosť predkov k nemu priťahovala stovky mladých ľudí.

Je treba si uvedomiť, že ľudská pamäť má isté zákonitosti. **Zapamätáme si asi 10% z toho čo čítame, 20% z toho čo počujeme, 30% z toho čo vidíme, 50% z toho čo počujeme a vidíme, 70% z toho čo rozprávame a až 90% z toho čo robíme.** Najviac zabúdame bezprostredne po naučení.

SOK – Mgr. Chudá

Vizuálne / zrakové/ signály v neverbálnej komunikácii

Do tejto kategórie zaraďujeme veľké množstvo neverbálnych signálov ako napr. výraz tváre, pohyby tela, gestá, dotyky, zrakový kontakt, fyzický vzhl'ad a používanie rôznych predmetov. Súčasťou neverbálnej komunikácie je tyv. haptika, posturika, kinezika, gestikulácia, proxemika, mimika, fonika, vizika, grafika, kolorika a olfaktorika.

Haptika

Haptika sa zaoberá významom dotykov v neverbálnej komunikácii. Najčastejšie je to podávanie rúk, rôzne náhodné dotyky a má význam najmä pre sexuálnu komunikáciu. Je to komunikácia dotykmi rúk a patrí k základným formám dorozumievania sa. Nebolestivé dotyky sa všeobecne vnímajú ako priateľské, výnimku tvoria tie dotyky, pri ktorých prekračujeme osobné teritórium druhého, čo v pracovnej komunikácii možno hodnotiť ako provokáciu s možným konfliktom. Všetky ostatné bolestivé dotyky sú vnímané ako agresia a spôsobujú konfliktnú situáciu. Hapticke signály sú veľmi silne, majú veľkú informačnú hodnotu a napovedajú o vnútornom stave človeka.

Posturika

Posturika sa zaoberá prenášaním informácií polohou a držaním tela. Venuje sa polohe tela, držaniu rúk, polohe nôh, spôsobom sedenia v komunikácii.. Držanie tela pri chôdzi vyjadruje vnútorný postoj a emocionálny stav, v ktorom sa osoba nachádza. Reč postoja – predstavuje komunikáciu prostredníctvom polohy tela, poloha, ktorú jedinec zaujíma, vyjadruje jeho aktuálny psychický stav a jeho vz'ah k okoliu, napr. uvoľnenosť, pohodu, napätie, odmietanie, aroganciu až agresivitu a pod. napr. skrížené ruky i nohy – signalizujú uzavretosť, zohnutý chrbát, sklonená hlava, ruky medzi nohami – signalizujú úzkosť, strach; komunikácia spoza stola signalizuje uzavretie sa a bariéru, póza, ktorú človek v rámci komunikácie zaujme, prezrádza o ňom, čo si myslí a či sám verí tomu, čo hovorí, osobitné miesto má v hotelových a reštauračných službách, používa sa nielen na navodenie harmónie a dôvery pri obsluhu.

Pohyb –napr. hranie sa s rukami, klopanie prstami alebo nejakým predmetom, kývanie nohami alebo celým telom, atď. všetky tieto mimovoľné pohyby signalizujú napätie alebo nepohodu, často sa nimi zbavujeme nahromadeného napätia, ventilujeme to, o čom z rôznych dôvodov nechceme rozprávať, informácie o človeku môžeme vyčítať aj z jeho chôdze.

Gestika

Gestika je súbor pohybov . Pohyby rúk podporujú a zvýrazňujú to, čo práve chceme povedať slovami (napr. pri napomínaní zdvíhame varovne prst a kývame ním), mnohé gestá majú aj samostatný symbolický charakter (napr. dva zdvihnuté prsty do V – víťazstvo, palec vsunutý medzi ukazovákom a prostredníkom znamená figu borovú atď.). Gesto sa teda spája najmä s rukami, ale za gestá pokladáme i pohyby nôh, niektorí autori za gestá pokladajú i mimiku na tvári, robiť gestá môžeme aj hlavou (ukázať áno alebo nie) a ramenami (neviem).

NAV - Ing. Vichnárová

1. Historickosť Ježiša Krista

Odpoveď na otázku: Kto je Ježiš Kristus?

Pôvod Ježiša..

Popis zemepisného a kultúrneho usporiadania Palestíny.

Charakteristika politického usporiadania a náboženských skupín.

Popis spôsobu života.

Obhájiť historickosť a Božstvo Ježiša Krista.

Učivo je žiakom vysvetlené prostredníctvom videokonferencie.

TECH čašník, servírka - Ing. Kajanová

1) Normovanie – oboznámenie sa s odbornou literatúrou.

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: Zariadenie výrobných stredísk...,
- naučiť sa novú tému, a to:
- charakterizovať receptúry, vymenovať ich náležitosti,
- popísať funkciu receptúr.

TEO čašník, servírka - Ing. Kajanová

1) Prístroje na konzumovanie

2) Prekladacie prístroje,

3) Prekladacie prístroje.

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

Úloha:

- zopakovať si predchádzajúce témy: Inventár, zariadenie...,
- naučiť sa nové témy, a to:
- popísať jednotlivé druhy prístrojov (z akých častí pozostávajú),
- charakterizovať prekladací prístroj,
- popísať spôsoby prekladania.
- **skúšanie na online hodine!**

EKN - Ing. Pavlovičová

TÉMA: Trh, subjekty trhu

-**TRH** je miesto, kde dochádza k výmene tovarov a služieb medzi jednotlivými trhovými subjektami

-TRH je miesto, kde sa stretávajú predávajúci a kupujúci aby sa dohodli na kúpe a predaji /výmene tovaru/ určitého tovaru alebo služby za určitú cenu

Charakteristika trhu ako miesta je zjednodušená. V modernej ekonomike nie je trh ohraničený určitým geografickým miestom, na ktorom sa stretnú predávajúci a kupujúci..Nemôžeme si ho predstavovať len ako trhovisko alebo predajňu, kde sú predávajúci a kupujúci fyzicky prítomní.

Dohoda o kúpe a predaji môže vzniknúť aj sprostredkované prostredníctvom médií – katalógu, telefónu, internetu...

-Doterajší vývoj ľudskej civilizácie ukázal, že trh je najdokonalejší doposiaľ poznaný regulátor a stimulátor ekonomického rozvoja

-trh nikto nevymyslel, ale vznikol v priebehu vývoja tovarovej výroby. Nie je žiadnym chaotickým systémom, má svoj vnútorný poriadok

• Funkcie trhu

-Trh poskytuje informácie o potrebách, záujmoch, preferenciách spotrebiteľov, o cene, výrobných možnostiach, ponuke predávajúcich

-ovplyvňuje správanie výrobcov a spotrebiteľov koľko vyrobí, predajú, kúpia, akú určia cenu...

-umožňuje kúpu a predaj

-poskytuje podnety pre správanie výrobcov a spotrebiteľov: aby používali vo výrobe efektívne výrobné metódy, aby optimálne využívali vzácne ekonomické zdroje, aby minimalizovali výrobné náklady...

-umožňuje rozdeľovať dôchodky (príjmy) obyvateľov, podnikov, štátu, tým, že každý tovar má svoju cenu za ktorú sa nakupuje a predáva

- **Vymenujte a charakterizujte jednotlivé typy trhov**

- **Podľa množstva druhov tovarov, čiže z kvantitatívneho hľadiska :**

- čiastkový trh- týka sa len jedného druhu tovaru, napr. trh obilia, ropy, áut..

- agregátny trh- na ktorom sa predávajú a kupujú všetky druhy tovarov, predstavuje trh ako celok so všetkými tovarmi v danej ekonomike, napr. trh statkov a služieb v SR

- **Z územného hľadiska, čiže kde sa kúpa a predaj uskutočňuje:**

1. Miestny trh – len na určitom mieste, a má len význam pre toto miesto (tržnica)

2. Národný trh –napr. trh SR, vzniká spojením niekoľkých miestnych trhov v rámci jedného štátu, zahŕňa výmenu medzi miestnymi trhmi

3. Medzinárodný trh- vyjadruje spojenie niekoľkých národných trhov, niekoľkých krajín, napr. trh krajín EÚ

4. Svetový trh – prepojenie národných trhov všetkých krajín sveta, napr. svetový trh ropy...

- **Z vecného hľadiska , čiže podľa toho, čo je predmetom kúpy a predaja :**

trh výrobkov a služieb,

- trh výrobných faktorov(práce, pôdy, kapitálu),

- finančný trh –kde sa stretáva ponuka a dopyt po voľných finančných prostriedkoch

- **Trhy z právneho hľadiska**

legálny trh, ktorý funguje v súlade s právnym poriadkom štátu

- nelegálny trh, je trh s nedovoleným tovarom

Trh riadime ho všetci tým, ako sa správame, čo potrebujeme, čo chceme kúpiť.

V trhovej ekonomike a musí výrobca prispôbiť zákazníkovi, pretože zákazník má peniaze.

V trhovej ekonomike žijú výrobcovia z peňazí zákazníkov.

- **Rozoznávame 4 základné trhové subjekty, ktoré pôsobia na trhu:**

1. **Domácnosti** – subjekt, ktorý vstupuje na trh preto, aby kúpil výrobky a služby na uspokojenie svojich potrieb. Na trhu však domácnosti môžu vystupovať aj ako predávajúci. Sú totiž vlastníkami práce, pôdy a úspor /výrobných faktorov/ a tie na trhu výrobných faktorov predávajú podnikom.

2. **Podniky** – subjekt, ktorý na trhu výrobných faktorov kupuje výrobné faktory potrebné na výrobu. Na trhu výrobkov a služieb predáva svoje produkty.

3. **Štát** – je špecifickým subjektom trhu. Na trhu vystupuje ako predávajúci i ako kupujúci. Jeho hlavnou úlohou však je vytvárať podmienky pre fungovanie trhu. V prípade, ak trhový mechanizmus začína zlyhávať má za úlohu korigovať nepriaznivý dopad na ekonomiku.

4. **Zahraničie** – každá národná ekonomika je súčasťou svetovej ekonomiky a zapája sa do medzinárodných vzťahov. V národnej ekonomike môžu vystupovať zahraničné domácnosti i zahraničné podniky. Ide o pracovníkov, ktorí si hľadajú prácu na zahraničných pracovných trhoch, napr. Slováci hľadajúci si prácu na írskom pracovnom trhu, či nemeckom pracovnom trhu, resp. podniky, ktoré podnikajú v zahraničí.

ÚLOHY:

- individuálne štúdium tém a príprava na online hodinu a skúšanie online podľa stanoveného harmonogramu

otázky do diskusie

- premyslíte, na akých z uvedených trhov nakupujete najčastejšie.

- ako sa zmenilo správanie kupujúcich, možno aj vo vašej rodine v súčasnej pandemickej situácii

SCR - Ing. Pavlovičová

TÉMA: Ľudský činiteľ v službách

Služby sú náročné na ľudskú prácu

Niektoré druhy **viac**, napr. vzdelávacie, zdravotnícke, reštauračné služby

Niektoré druhy **menej**, napr. skladovanie, telekomunikácie, ktoré sú náročnejšie na techniku, ale tým i ľudí, ktorí ju ovládajú, ktorí majú príslušné vzdelanie, často aj nadpriemerne finančne ohodnotené

Ľudský činiteľ v službách zahŕňa 2 zložky:

- pracovníkov

- **zákazníkov**

Zahrnutie zákazníkov je jedným z kľúčových faktorov, ktorý odlišuje službové procesy od výrobných procesov, pretože zákazník musí byť pri poskytovaní služieb nápomocný ústretový /*tu sa treba trochu zamyslieť - ideme vymieňať napr. okná, tak musím sprístupniť, vypratať časť interiéru, idem ku kaderničke – prídem načas, začína mi dovolenka organizovaná s cestovnou kanceláriou stretnutím na daný čas – prídem...!*

Sektor služieb sa mení

- Zvyšuje sa kapitálová základňa
- Rastie význam vybavenia modernou technikou, technológiou (služby bezpečnostné, informačné, finančné)
- Zvyšuje sa potreba znalostí
- Pribúda konkurencia s výhodnými ponukami produktov služieb
- Zákazníci sú informovanejší

Za tejto situácie, ak chcú odvetvia služieb profitovať, musia si uvedomiť, že kľúčovým zdrojom je pracovná sila

Poskytovanie služieb vyžaduje viac ako len správne technické vykonanie úloh

Vyžaduje ľudské prvky ako je chovanie personálu, zdvorilosť, empatia

Zákazníci môžu hodnotiť:

Vzhľad pracovníka

Odbornosť

Službové firmy dnes už prichádzajú na to, zručnosti, motivácia zamestnancov môžu byť zdrojom konkurenčnej výhody

Ide najmä o tie druhy služieb, pri ktorých je vysoký stupeň kontaktu pracovníkov a klientov

Z dôvodu, že služby majú nehmotný charakter, službové firmy môžu mať ťažkosti pri odlišovaní svojich službových produktov od konkurencie

Výrobky získavajú výhody dizajnom, v službách v pri snahe odlíšiť sa od konkurencie kľúčovú úlohu zohráva personál, ktorý naplňa požiadavky zákazníkov

- **Práca v službách ako vzťah**

Tento vzťah je úspešný ak zákazník, aj poskytovateľ služby uskutočnia vzájomne prospešnú výmenu

Postoje pracovníkov k službám a predstavy zákazníkov o kvalite danej služby sú silne závislé

Kde zákazníci požadujú vysokú kvalitu, pracovníci služieb sa ju snažia zabezpečiť

ÚLOHY:

- stále prebieha online skúšanie podľa harmonogramu
- premyslite príklad služby z vlastnej skúsenosti a z akejkoľvek oblasti, kde si pamätáte, že nákup tejto služby uľahčil personál

GCR - RNDr. Žiarna

Téma: 21

Spoločenský význam oblastí CR

- **Je určený kvalitou predpokladov pre CR**
- Priamoúmerne závisí od predpokladov CR
- Čím vyššia je atraktivita regiónu, tým väčšia jeho návštevnosť a tým väčší je jeho spoločenský význam
- Podľa spoločenského významu sa vyčleňujú kategórie regiónov CR (región I., II., III. IV. kategórie)

Téma: 22

Kategorizácia stredísk CR

Vid' téma č.18

Téma: 23

Smery rozvoja oblastí CR

- Východiskové dokumenty sú =
Stratégia rozvoja cestovného ruchu SR do r.2013
Národný program rozvoja CR v SR
- **Hlavné ciele rozvoja:**
 - rozšírenie ponúk produktov pre účastníkov CR
 - zlepšiť využiteľnosť potenciálu krajiny pre CR a
 - zachovávať národnú identitu Slovenska a politiku trvalo udržateľného rozvoja
- Na dosiahnutie cieľa - nutná úzka **spolupráca** zainteresovaných rezortov, zložiek regionálnej a miestnej samosprávy, profesijných zväzov, asociácií, podnikateľov
- Smery rozvoja podľa typu regiónu:
 - ✓ **Regióny letnej rekreácie** – rozvíjať výstavbu stredísk pre letné športy (aquaparky, termálne kúpaliská)
 - ✓ **Regióny zimných športov** – dobudovať, rekonštruovať už existujúce strediská, stavba nových stredísk, výstavba lanoviek, vlekov a rešpektovať záujmy ochrany prírody
 - ✓ **Regióny kúpeľnej liečby** – dbať o zachovanie existujúceho vysokého štandardu kúpeľných služieb
 - ✓ **Regióny s kult.-hist. centrami** – rozvojové trendy včleniť do rozvojových koncepcií miestnych samospráv

Téma: 24

Strediská letnej rekreácie a turistiky v SR

- Najčastejšie sú v klimaticky teplej oblasti Slovenska (Podunajská nížina, Východosl. nížina, Juhoslovenská kotlina) a na miestach výskytu vodných plôch (jazerá, vodné nádrže, rybníky, zaplavené bývalé lomy)
- Formy využitia: kúpanie, vodné športy, výletné plavby loďou, rybolov, návšteva kultúrnych podujatí
- Najčastejšie navštevované strediská = Domaša, Zemplínska Šírava, Ružín, Liptovská Mara, Slnčné jazerá, Slnava
- Na turistiku a letnú rekreáciu využívané = Nízke Tatry, Tatry, Malá a Veľká Fatra, Slovenský raj, Slovenský krasa v nich konkrétne strediská

Téma: 25

Strediská zimných športov v SR

- Vyskytujú sa v hornatých oblastiach severozápadného, stredného, severného a severovýchodného Slovenska
- **Nížšie pohoria** sa využívajú viac na turistiku (reliéf menej členitý, klimatické pomery pôsobia na dĺžku doby snehovej pokrývky)
- **Vysoké pohoria** (dlhšie trvajúca snehová pokrývka, terén aj pre náročných lyžiarov)
- **Návštevnosť** zimných stredísk ovplyvňuje ich **vybavenosť** :
 - ✓ požičovne lyžiarskych potrieb
 - ✓ skiservis, lyžiarska škola
 - ✓ úschovne batožín
 - ✓ kapacity vlekov, lanoviek a parkovísk
 - ✓ možnosť večerného lyžovania
 - ✓ umelé zasnežovanie
 - ✓ rôzne zábavné podujatia na svahoch (lyžovanie v maskách, súťaže a iné atrakcie)
- Najnavštevovanejšie strediská zimných športov na Slovensku – Donovaly, Jasná, Čertovica, Mýto pod Ďumbierom, Martinské hole, Valčianska dolina, Štrbské Pleso, Tatranská Lomnica, Ždiar, Vrátna, Roháče - Spálená

POV – RNDr. Žiarna

Téma: 22 - 25

22. DRUHY PEČÍV

(označenie ad b), ad c) ... vychádza z predošlej témy – Pekárske výrobky, kde takéto rozdelenie máte uvedené)

ad b) PEČIVO

= suroviny → múka (pšeničná, ražná), voda, mlieko, droždie + iné prísady (soľ, tuk, oleje, rasca, mak, ovs.vločky, sezam. semienka..)

= musí mať:

- **Tvar** = rovnomerný
- **Kôrku** = čistú, lesklú, rovnomer. upečenú, ne/posypanú
- **Striedku** = dobre upečenú, pórovitú
- **Vôňu, chuť** = príjemnú

Druhy:

- a) **vodové** = z hladkej, celozrn. múky + droždia, zvyčajne bez pridania tuku + cukru (rožky, žemle, bagety, kaiserky)
- b) **tukové** (maslové) = do cesta sa pridáva 5% tuku; rôzne tvary (pletienky, rožky); posyp rascou, soľou, makom
- c) **mliečne** = s prídavkom mliečnej sušiny
- d) **ostatné** = grahamové, ražné...

ad c) JEMNÉ PEČIVO

= múka, voda, v ceste 28% tuku, 20% cukru; prísady – droždie, kypr. prášok, vajcia, mandle, hrozienka...

- 1) jemné pečivo z kysnutého cesta = vianočka, závin, bábovka, tlačené koláče, lúpačik
 - 2) jemné pečivo z lístkového cesta = lístkové taštičky, rožky, šatky
- tvar, kôrka, striedka, vôňa, chuť – požiadavky rovnaké ako u iných pečív

ad d) TRVANLIVÉ PEČIVO

= tepelne upravený výrobok z múky, cukru, tuku a prísad

= miesto droždia kypriaci prášok sušienky, perníky, piškóty, oblátky, čajové pečivo, tyčinky, praclíky, maces

= od ostat. pekár. výrobkov sa líši trvanlivosťou + nízkym obsahom vody

= druhy trvanlivého pečiva = **oblátky, sušienky, perníky, kreky, piškóty, kokosky, čajové pečivo**

Môžu byť

- plnené/neplnené
- celomáčané, polomáčané, obvodovo máčané
- zdobené, glazúrované

= vzhľad, tvar, farba, vôňa, chuť = musia zodpovedať druhu výrobku

ad e) OSTATNÉ PEKÁRSKE VÝROBKY

= zákl. surovina – pšen. múka + voda + ostatné suroviny (tuky, oleje, cukor, droždie, soľ, vajcia)

= patrí sem:

- **strúhanka** – zo suchého pečiva a bieleho chleba (bez posýpky)
- **sucháre** – môžu byť aj s príchutou (cesnak, cibuľa, slanina..), dobre usušené, krehké, nepripálené
- **maces** – pláty s vrúb. okrajom, pravidelne perforovaný s tmavohnedými vypuklinami
- **knedle, buchty** – parené/varené
- **tyčinky** – soletky, grissiny + iné; rôzna dĺžka, hrúbka, príchut', s/bez posypu
- **šišky a pirôžky**
- **pekárske polotovary** – napr. korpus na pizzu, líst. + iné cestá – surové, mrazené, chladené, predpečené
- **pečivo zo šľahaných hmôt**
- **výrobky zo zemiakového cesta** – halušky, šúľance, placky

23. CESTOVINY

= potraviny vyrobené tvarovaním z nekysnutého cesta z cestovinárskej tvrdej pšen. múky (zmesi múk) + vody + i. zložiek

= ľahko stráviteľné

= vysoká energetická hodnota

= rýchla príprava

= dlhá trvanlivosť

= uvarené podľa návodu musia

- mať príjemnú chuť, vôňu, bez cudzích pachov

- nesmú sa rozvádzať

- nesmú byť lepkavé

=tie, kt. sú bohaté na škrob –v málo vode ľahko rozvariteľné

= za najkvalit. = talianske – zo špec. tvrdej múky s vys. obsahom lepku, nerozvarujú sa, varením zdvojnásobia objem

Výroba:

a) **lisovaním** (pretláčaním) cesta_cez formy + **odrezaním** na žiadanú dĺžku +

b) **valcovaním, vypichovaním, rezaním + sušením** cesta

Použitie cestovín:

- ako príloha

- zavárka do polievok

- ako samostatné jedlo

Druhy cestovín:

podľa použitej suroviny:

- **pšeničné**

- **semolinové** (z tvrdej pšen. múky= semoliny)

- **celozrnné**(podiel celozrn. múky min 50%)

- **grahamové**

- **ryžové**

- **bezlepkové**

podľa obsahu vajec:

- bezvaječné

- vaječné (3-, 5-, viac -vaječné = počet vajec/1kg múky))

podľa tvaru:

- dlhé (20-50 cm; špagety, makaróny, rezancové zvitky)

- stredné (2-10 cm; rezance, mašle, makaróny)

- krátke (do 2 cm; kolienka, mušle, písmenká, fliačky)

- zvitky (niťovky, vlasové, široké)

- ploché (lasagne)

= cestoviny

- **s prísadami** (korenie, zelenina)

- **obohatené** (vitamínmi, mliekom..)

- **plnené** (mäsom, lekvárom, zeleninou)

- **so zvýšeným podielom vlákniny**

- **mrazené**

skladovanie pekár. + mlynských výrobkov

= zohľadniť = ľahko vsakujú vlhkosť + pachy + napádané škodcami

= škodcovia – **múčna moľa** (jej larvy tvoria v múke pavučiny; pri malom napadnutí stačí preosiať);

múčny roztoč (múka sivá, sladkastý pach); **múčny červ**

= sklady – suché, dobre vetrateľné. t= do 20°C

= vrecia s múkou – 15 cm nad zemou na roštoch

= pečivo sklad. oddelene podľa druhov

= chlieb nesmie byť na sebe a tesne vedľa seba

= sklady 1x/rok vybieliť + dezinfikovať

24. KYPRIACE PROSTRIEDKY

= látky pridávané do cesta na zvýšenie jeho pórovitosti, objemu a stráviteľnosti

= na kyprenie

- kysnutého cesta → **droždie**
- cesta s vysokým obsahom cukru → **chemické kypriace prostriedky**

1. DROŽDIE – kvasinky rozmnožené + vhodne upravené na potravinárske účely

= typ. vôňa, kyslastá chuť, svetlohnedá farba

= **okrem kyprenia, zlepšuje stráviteľnosť pokrmov a obohacuje ich vitamíny skupiny B**

= nesmie byť mazľavé, ani sa drobiť

a) **čerstvé**

= zdroj vitamín B

= pred použitím namočiť vo vlažnej vode/mlieku (aby sa kvasinky oživilí a začali sa množiť)- kvasením vzniká CO₂, kt. kypri cesto, pečením kvasinky uhynú

= na prípravu – cesta, nátierok, vložky do polievok

b) **sušené**

= vzniká sušením pekárskeho droždia pri t=100-110°C

= ako prášok alebo vločky

pivovarské kvasnice – preprané, sušené kvasinky zbavené horkosti; sušene pivov. kvas. – známe ako Pangamin (tbl)

kvasnicový extrakt – z čerstvých/sušených kvasníc, pre veľkoodberateľov na výrobu polievkových prípravkov + do omáčok

2. CHEMICKÉ KYPRIACE PROSTRIEDKY

cukrárske droždie (amónium; Salajka) – biely prášok, páchne po amoniaku; treba dobre prepiečiť, inak pečivo páchne; kypri cesto až v rúre pri pečení → na perník, sušienky, linecké cesto

prášok do pečiva – biela látka bez zápachu; má 3 zložky (zásaditú (sóda bikarbóna), kyslú (kys. vína, citrónová), neutrálnu (škrob/ sójová múka/hl.pšen.múka)); na kyprenie cesta, omelety, pečiva

25. OVOCIE – ZLOŽENIE, ROZDELENIE

= **plody kultúrnych a divo rastúcich rastlín, kríkov, stromov**

= konzum. najmä surové

= súčasť racionálnej výživy (zlepšuje našu kondíciu, posilňuje imunitu, zdroj W)

= **význam** kvôli vysokému obsahu vitamínov, minerálnych látok, vlákniny, sacharidov
vitamíny - posilňujú funkcie dôležitých orgánov v tele.

vláknina - podporuje funkciu žalúdka a čriev, znižuje riziko vzniku kardiovaskulárnych ochorení.

mastné kyseliny - sú cenné a obsiahnuté v šupke dužinatých plodov.

fruktóza a iné jednoduché cukry - zdroj W pre organizmus.

minerálne látky - najmä K - priaznivo ovplyvňujú biochemické procesy

zloženie

- voda 60-98%
- sacharidy 0,5-25%, závisí od odrody, stupňa zrelosti, klimatic podmienok; najmä glukóza, fruktóza, menej škrob, sacharóza; pektíny (polysach. spôs. rôsolovatenie ovo-výrobníkov)
- bielkoviny 0,5-1,5%
- tuky 0,1-1% (len v škrupinovom o.)
- org. kyseliny 0,05-7% (citrónová, jablčná, vína, benzoová (jablko), salicylová (jahoda, malina))
- min. látky, vitamíny 0,25% - min.= K, Ca, Na, Mg, Fe, S, P; vit. C, A, B skup.,
- farbivá – chlorofyl, karotenoidy...
- enzýmy – podpora rastu, zrenia, vznik typ. Vône, chuti, hneďnutie ovocia na vzduchu

rozdelenie ovocia

- **kôstkové** (čerešňa, višňa, slivka, marhuľa, broskyňa..)
- **bobuľové** (jahoda, malina, čučoriedky, ríbezľa, egreš, hrozno..)

- **jadrové** (jablko, hruška, dule, mišpule..)
- **škрупinové** (vlašské orechy, mandle, gaštany..)
- **citrusové** (citróny, pomaranče, mandarínky..)
- **južné** (karambola, hurmikaki, liči..)

ad 1) kôstkové

Čerešne

- = odrody – skoré (zač. júna), poloskoré, neskoré
- = farba – od žltá po tmavočerv.
- = konzum. surové + konzervované – kompót, džem, šťava, kandizované
- = obsahujú vit. C, K (pre zdravú pokožku, pravidelný rytmus srdca)
- = sú močopudné účinky a pomáhajú prečistiť organizmus

Višne

- = chuťovo výrazné, kyslé, šťavnaté, osviežujúce
- = svetlo-tmavo-červené až čierne
- = šťavy, kompóty, likéry
- = citlivé na potlačenie, rýchlo hnijú – preto nevhod. dlhá preprava + skladovanie

Slivky

- = sa delia
 - slivky = podlhovasté, na konci zúžené, modro-červené so srieňom, z nich → sliv. lekvár (povidla)
 - slivy = guľaté, rôz. farba, dužina prirastená na kôstku
 - ringloty = veľké guľaté, žlté, zelené, červené, čierne; sladké, šťavnaté, dužina oddel. od kôstky
 - mirabelky = malé žlté až červené, na kompót, džem
- = pomáhajú tráveniu, zdroj vlákniny
- = sušené – laxatívny účinok (preháňadlo)

Broskyne

- = 1 z najobľúbenejších ovocí, poch. z Číny
- = kríženec broskyne + ringloty = nektarinka – lesklá, nezlúpatelná šupka
- = neobsahujú tuk
- = zdroj vlákniny
- = ľahko stráviteľné
- = zlepšujú imunitný systém, posilňujú srdce, cievy, pôsobia detoxikačne, močopudne, podporujú chudnutie

Marhule

- = plody - vysoká nutričná hodnota <= 10-14% sacharidov, 1-2% bielkovín, kys. jablčná, citrónová, vínna
- = vhodné na akúkoľvek úpravu – kompót, džem, lekvár

Drienky

- = ker v suchých lesoch, na skalných svahoch,
- = plody dozrievajú v IX - X
- = drobné, červené, veľa vit. C
- = kyslá chuť
- = zo semien sa praží náhrada kávy
- = plody - na dochucovanie štiav, kompót, alkohol= drienkovica
- = v ľudovom liečiteľstve - pri vysokých horúčkach, zažívacích ťažkostiach.

Trnky

- = na víno, šťavy, kompót
- = trpká chuť od trieslovín
- = využitie
 - na prípravu protizápalových kloktadiel,
 - z kvetov - preháňadlo, na čistenie krvi, posilnenie žalúdka.
 - listy – diuretický účinok. na vyčistenie nečistej pleti, pri ťažkostiach obličiek a moč. mechúra

ad 2) bobuľové

- = málo trvanlivé
- = dobre využiteľné
- = vysoká biol. hodnota, vyšší obsah celulózy

Jahoda

- = skoré letné ovocie
- = pestované aj divo rastúce – lesné (výraznejšia aróma)
- = príjemná aróma, sladká chuť
- = obsahujú viac org. kyselín => občas spôsobia alergie
- = využitie – kompót, džem, mraz. pretlak, sirup
- = chýlostivé na prepravu, len krátke skladovanie

Malina

- = divo rastúci aj pestovaný ker
- = pri úplnom dozretí sa oddeľuje plod od kuželovitého lôžka
- = 14% sacharidov. veľa Ca, P, Fe, vit. c
- = mäkká dužina – okamžité spracovanie
- = na: džem, šťava, sirup, mraz. pretlak

Černica (ostružina)

- = divo rastúce aj šľachtené
- = príjemná kyslastá chuť, plod rovn. ako malina, čierny
- = nutričná hodnota ako maliny
- = na sirup, džem, kompót, likér, víno

Moruša

- = strom v minulosti na kŕmenie hydiny
- = šťavnaté bobule svetložltej farby, sladkej chuti
- = veľa sacharidov
- = konzum. čerstvé, menej ako džem, šťava, víno

Brusnica

- = rastie tam, kde čučoriedka
- = malé červené plody trpkkej chuti
- = dobre skladovateľné – lebo obsahujú konzervačne pôsobiacu kys. benzoovú
- = jedlé iba tepelne upravené
- = použ. k divine, na džem, kompót, šťava

Čučoriedka

- = drobný prízemný ker horských oblastí s kyslou pôdou
- = konzum – surové, sušené, konzervované (sirup, džem, kompót)
- = ich tmavočer. farbou sa farbía aj iné potraviny
- = proti hnačke
- = čuč. šťava – protizápalový účinok

Ríbezl'a

- = ker so strapcovitými plodmi
- = 14% sachar., vit.C, A, B, min.l. – Ca, P, Fe
- biele
- červené (↔ veľa pektínu => rôsolovatenie- na želé; na džemy, víno, šťavy)
- čierne (↔ veľa vit.C- 97%)

Egreš

- = hladké/chlpaté bobule žltej, zelenej, červenej farby
- = pri kompótovaní treba popichať, aby nepopraskali

Hrozno

- = pestované v teplých klim. oblastiach – vinohradníctvo (Talian., Franc., Maďarsko, SR...)
- = šťavnatá sladkokyslá dužina bobúl
- = veľa sachar., min. látok
- = je stolové (väčšie plody) + vínové (vyšší obsah cukru 15-20%, šťavnaté, na mušt, víno)
- = využitie – surové, menej kompót, víno, sušené – hrozienka
- = hrozienka – malé bez jadriera, čiernohnedé; veľké bez jadriera, svetlé; tmavé s jadrami + hr. šupkou

Baza čierna

- = ker, veľa – vit.A, C; Fe; AMK; org. farbív
- = z plodov – šťava, kompót, džem, víno, likér, baz. ocot
- = sušený kvet + plod – na liečivé čaje

Jarabina vtáčia

= strom √ ker, dnes šľachtené odrody

= plod čierny, červený – kompót, víno, likér, na výr. sorbitu = um. sladidla pre diabetikov

ad 3) jadrové

Jablko

= naše najrozšírenejšie ovocie so širokým využitím

= veľa vody, sacharidov

= málo bielk., tukov, min.l., vit.C,

= vyvážený obsah sachar. + org. kyselín (jablčná, citrónová), preto sa výrobky z nich neprisladzujú

= ľahko stráviteľné

= trvanlivosť a chuť - závisí od odrody + zrelosti

= menej trvanlivé + kyslé odrody – na priem. spracovanie – kompót, mušty, víno, želírujúce prípravky (pre obsah pektínu)

= v domácnosti široké využitie – múčniky, priama konzum., marmelády

Hruška

= bežné ovocie u nás; šťavnaté, sladké, príjemná aróma

= na konzum – zrelé, mäkké až „hniličky“

= na kompót, šťavu, víno, sušené

= veľa celulózy a tzv. kamenistých buniek – napúčajú, preto pri konzume hrušiek NEPIŤ tekutiny

= podľa zberu

- letné (krátka trvanlivosť, konzumovatel. 2-7 dní),

- jesenné,

- neskoré zimné (trvanl., maslová konzist.)

Dula

= tvar + veľkosť ako hruška

= povrch plstnatý, veľmi tvrdá dužina

= intenzívna vôňa

= surové sa nekonzumujú ; na kompót, rôsol

Mišpuľa

= kožovitý plod veľkosti vlašského orecha

= sladkokyslá chuť

= konzum len úplne zrelé (hniličková dužina)

ad 4) škrupinové

= obsahujú kvalit. rastl. oleje, bielkoviny, K, Mg, P, vit.-y B

= pravidelná konzumácia znižuje riziko infarktu, pozit. pre kosti, NS, bráni upchávaniu ciev

= súčasť makrobiotickej, vegetariánskej, surovej stravy

orech vlašský

= plod odlišné veľkosťou, tvarom, tvrdosťou škrupiny (papieráky/kameňáky)

= vysoká biol. hodnota – obsahujú Ca, Mg, Fe, vit, skup. B; 60% tuku, 15% bielkovín

= vysoká W-hodnota

= vysoká trvanlivosť – v škrupine 2r., lúpané 1r.

= do múčnikov, aj orechový olej, orechový likér, použ. aj mleté

orech lieskový

= plod kríka – lieska obyč.,

= najväčší exportér = Taliansko, Španielsko, Turecko

= obsah. 60% tuku, 19% bielkovín, vit,B

= na zákusky, cukrovinky (nugát), olej, nugátové maslo

= použ. aj mleté (napr. posýpka na varené múčniky); do ovocných šalátov

búrske oriešky (arašidy)

= plod podzemnice olejnej v strukoch; vhodné na priamu konzum. √ pražené, solené; z nich – olej, arašidové maslo

Mandle

= (ne)lúpané celé, drvené, lupienky

= použ. v cukrárstve (surovina pre marcipán), v kozmetike – krémy, kozm. oleje

Gaštan jedlý

= 60% škrobu, min.l., vit.

= konzumované – varené, pečené, pyré, súčasť nugátových produktov

= v cukrárstve – krémy, plnky

Orech kokosový

= plod palmy kokosovej

= sušená kokosová dužina (kopra) – z nej olej na kozmetiku, výrobu margarínu

= využíva sa - strúhaný kokos (cukrárstvo); kokosové mlieko (veľa Fe; použ. vo vegetarian. strave)

Para orechy

= plody (2kg) trop. stromu – menšie využitie pre tvrdú šupku + nízku trvanlivosť – 65% oleja, rýchlo tuchne

Kešu orechy = rožtekovité; v predaji – čerstvé, pražené solené

Pistácie = tvarom, veľkosťou podobné lieskovcom; svetlozelený orech v popraskanej škrupine; cukrárstvo

Makadamové orechy = najmä z Austrálie, Havaj.o.; 15% tuku (z celk. množ. = 84% nenasýt. MK), 9% bielkovín; pozit. pri srdcovo-ciev. ochoreniach

ad 5) citrusové

Citróny

= rôzne hrubá šupa; dužina šľavnatá – 7% kys. citrónovej

= do nápojov, štiav, múčnikov, na výr. kys. citrónovej, kandizovaná kôra – v predaji názov Citronát

= limetka – menej kyslé; limonka – malá, zelená, veľmi šľavnatá

Pomaranče

= z citrusov najviac vit.C (37% mg)

= menšie, stredne veľké, bezjadrové, veľké (Španielsko)

= v predaji okrem čerstvých plodov aj kandizovaná kôra

Mandarínky

= tenká šupa ľahko sa lúpe; dužina sladká s/bez kôstok; aromatické

= využ. aj na džúsy

Grapefruit

= kríženec pomaranča + citróna

= svetložltá dužina, horká/sladko-kyslá – menej po odstránení šupky; veľa vit.C; v ponuke- žlté, červené

Pomelo

= kríženec pomaranča + grapefruitu

= podobný grapefr., sladká chuť

ad 6) južné

ananás – príjemná chuť, vôňa; konzum. čerstvý, sušený; konzervovaný; šľava

banán – z trop. oblastí; dozrieva počas skladovania; nezrelý – trpká chuť; ľahko stráviteľný, vhod. v diéte

kivi – hnedá chlpatá šupka, zelená sladká dužina; veľa vit.C, min.l. – P, Ca, K, Fe

mango – veľký žlto-červený plod, konzumované surové ∨ konzervované

granátové jablko – pod šupou drobné tvrdé jadierka ríbezl'ovej chuti; konzumované čerstvé ∨ ako šľava (grenadína)

papaya – stromový melón s oranž. dužinou medovo sladký; konzum. na koktail, bowle, ovocné šaláty

olivý – stredomorské kôstkové ovocie; zelené – čierne; v dužine 35% oleja; konzumované v slanom ∨ octovom náleve

hurmi-kaki – oranžový plod pripomína rajčinu, príjemná chuť až v plnej zrelosti, inak trpké

avokádo – zelené- čierne, hruškovitý tvar, veľká kôstka (25% hmotnosti); dužina maslovo mäkká, konzum až v plnej zrelosti; má 30% oleja

liči, datle, figy

MKT – Ing. Ičová

Téma: Segmentácia trhu

Učivo bolo žiakom zaslané do spoločnej skupiny na facebooku a prostredníctvom videohovoru vysvetlené.

Zároveň im bola zadaná aj prípadová štúdia na tému segmentácia trhu. Práca obsahuje:

1. Charakteristiku ľubovoľnej firmy
2. Segmentáciu zákazníkov podľa ľubovoľných piatich kritérií
3. Zostavenie grafov

4. Vytvorenie a popis cieľovej skupiny zákazníkov

Pri vypracovaní použite typ písma Times New Roman veľkosť 12, nadpis veľkosť 14. Typ grafu – koláčový. Vzor zadania bol zaslaný na spoločnú stránku na facebooku.

Hotovú prácu zašlú žiaci na email vyučujúcej daniela.icova7@gmail.com do **24.11.2020 do 14.00h**. Prípadné otázky môžu žiaci písať do spoločnej skupiny na facebooku alebo na messenger vyučujúcej.

TEA - Ing. Smatanová

Téma: Návčik písma „ú“, návčik písania veľkých písmen.

Zadanie: Práca s programom <https://www.typingclub.com> – cvičenia na návčik písmen „ú“ a „g“ č. 97-99, 169-171.

Kontrola: žiaci nafotia štatistiku písania na PC a zašlú na kontrolu na email zadaný žiakom. Konzultované priebežne online so žiakmi spoločne aj individuálne.

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 minútky 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 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 doplníme pohyb Pkoleno k Plakťu a Ľkoleno k Ľlakťu

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 čašník – Ing. Galko

Používanie inventára

Nosenie táčok a podnosov

Každý obsluhujúci musí mať so zaobchádzaním s inventárom určité praktické skúsenosti, ktoré postupne získava pri práci a tréningom. Len vtedy ak tieto návyky dosiahne, obsluha bude:

- rýchla
- plynulá
- bezpečná

Tácky používame pri:

- servise menšieho množstva nápojov a polievok,
- pri manipulácií s príbormi,
- pri odnášaní použitých pohárov
- pri zakladaní inventáru na stoly



Platá slúžia na:

- servis väčšieho množstva nápojov
- polievok
- jedál

Obdĺžnikové platá – používame na jedlá a polievky podávané v šáľkach alebo v miskách.

Okrúhle platá – na nápoje alebo polievky, ktoré prelievame do tanierov. Používame plátenný obrúsok, ktorý má pri obdĺžnikových platách zakryť okraje platá.

Veľké platá – kladieme pri servise jedál a nápojov na príručný stôl a jedlá nosíme v rukách a nápoje na táckach. Servis z veľkých plát priamo pri stole je možný len pri nedostatočnom priestore v nižších cenových skupinách. Plné platá nosíme na prstoch alebo v dlani na ľavej ruke, príručník máme zložený na úzko pod platom. Prázdne obdĺžnikové plato nosíme zvisle v ľavej ruke, príručník zložený na úzko máme položený cez okraj plata.

Akakoľvek manipulácia s inventárom v „holej“ ruke bez použitia príručníka je **„neodborná“!!!**



Pravidlá podávania nápojov

Skoro ku každému jedlu patrí určitý druh nápoja. O nápoje a ich servis sa stará **nápojár**. Mal by byť:

- odborníkom – to znamená, že musí vedieť aký pohár použiť pri konkrétnom nápoji, akú má mať správnu teplotu a akým spôsobom sa predkladajú
- gastronómom – musí ovládať gastronomické pravidlá, aby vedel správne odporúčať nápoje ku konkrétnym druhom jedál
- informátorom – v prípade, ak hosť bude požadovať informácie o nápoji, musí reagovať a na otázky odborne odpovedať (napr. pri prezentácii vín)
- hospodárom – sklený inventár je ľahlo rozbitný, preto musí dbať o jeho dôkladné uskladnenie, aby nedochádzalo k jeho znehodnoteniu, nakoľko aj malá prasklinka alebo nepatrné odlúpenie takýto inventár vyraduje z prevádzky
- hosťiteľ – do pohostinských zariadení vchádzajú rozličné typy hostí, nesmelí, podgurážení, naštvaní... všetko čo sa udeje sa nesmie dostať „von“, zachová sa:
 - a. diskretnosť
 - b. taktosť
 - c. spoľahlivosť
- diplomat a psychológ – musí vedieť s „chladnou hlavou“ riešiť konfliktné situácie

1. Nápoje podávame vždy v správnej teplote, nakoľko tým docielime, aby vynikli chuťové a aromatické vlastnosti. Teplota značne ovplyvňuje chuťové vlastnosti nápoja a pocit osvieženia. Je jedno či je leto alebo zima, nápoje musia mať vždy predpísanú teplotu. Nechladené nápoje podávame v prípadoch, že má vynikajúce chuťové vlastnosti (koňaky, likéry)

Treba si ale uvedomiť aj fakt, že samotní výrobcovia na etiketách svojich výrobkov uvádzajú vlastné teploty nápojov. Čiže nemôžeme dnes striktno povedať, že všetky biele vína budú mať teplotu 8-14°C. Ako je vidieť v dolnej tabuľke, sú uvedené hodnoty „od do“.

Výrobcovia dlhodobým skúmaním zisťujú aká by mala byť tá „najvhodnejšia teplota.“

Odporúčané teploty nápojov	
Nápoje	Teplota
Biele šumivé vína	4 - 6 °C
Ružové šumivé vína	5 - 6 °C
Červené šumivé vína	6 - 8 °C
Šampanské	6 - 8 °C
Pivo	7 - 8 °C
Nealkoholické nápoje	8-10 °C
Vermútové vína	8-10 °C
Biele a ružové vína	8-14 °C
Destiláty a pálenky	10-12°C
Dezertné vína	10-18°C
Červené vína	12-18°C
Koňaky a sladené likéry	nechladíme
Brandy	nechladíme

2. Ak chceme docíliť predpísanú teplotu nápojov, musíme ich upraviť na konkrétnu hodnotu.

- **temperovaním** – na tento účel slúži počítačový chladiaci box, kde si predpísanú hodnotu predvolíme.

V praxi rozlišujeme nápoje:

- a. chladené

- b. nechladené
- c. podchladené
- d. prechladené

Chladené nápoje – teplota sa pohybuje v rozmedzí od 7-12°C a jedná sa o nealkoholické nápoje, pivo, suché dezertné, biele a ružové a korenené vína, väčšina páleniek a všetky konzumné menej kvalitné horkosládké a horké liehoviny.

Nechladené nápoje – teplota sa pohybuje v rozmedzí od 14-18°C a jedná sa o kvalitné dezertné a všetky červené vína, značkové likéry, koňaky, whisky, kvalitné druhy brandy a niektoré druhy liečivých minerálnych vôd.

Podchladené nápoje – teplota sa pohybuje v rozmedzí od 4-6°C a patria sem všetky šumivé vína a špeciálne limonády so zvýšeným obsahom oxidu uhličitého.

Zmrazené nápoje – teplota sa pohybuje okolo -5°C a patrí sem iba malá skupina obilných páleniek.

Rýchle temperovanie – nie je vhodný spôsob úpravy teploty nápojov

Frapovanie – je pozvoľné ochladzovanie nádob (na šumivé vína) alebo pohárov (na alkoholické) nápoje ľadom. Do nádoby dáme ľad, zalejeme vodou a pridáme soľ, vložíme fľašu s nápojom. Účinnosť ochladzovania docielime otáčaním fľaše. Poháre frapujeme drobným ľadom, pozvoľným krúžením pohára až do doby, pokiaľ nie je pohár orosený. Prebytočnú vodu vylievame do pripravenej nádoby.

Šambrovanie – je pozvoľné otepľovanie nápojov. V súčasnosti sa používajú špeciálne boxy na temperovanie, kde sa nastaví požadovaná teplota a šambrovanie sa nemusí využívať.

3. Príprava inventáru na podávanie nápojov – množstvo závisí od toho, aké je veľké odbytové stredisko. Poháre musia byť jednotné, čisté, účelové a nepoškodené.

4. Nápojár zodpovedá za:

- správne množstvo nápoja
- správnu teplotu nápoja
- správne použitie inventára
- správne podanie nápoja

5. Pri podávaní všetkých druhov nápojov platí pravidlo pravej ruky.

6. Väčšie množstvo nápojov nosíme na podnosoch tak, že podnos držíme v ľavej ruke a pravou rukou berieme pohár (nie za hornú časť, kde bude hosť piť), otrieme ho o príručník a položíme pred host'a



logom k nemu. Používame podnosy, ktorých okraj má 4-5 cm

7. Ak hosť konzumuje kladieme pohár nad hrot noža, ktorý je určený na hlavné jedlo.

8. Poháre s uškom kladieme tak, aby uško smerovalo k pravej ruke host'a.

9. Nápoje, ktoré budeme podávať priamo v pohári, pivo, víno... musia mať ciachu. (je to vyznačená miera na pohári)

10. Ak budeme nápoje podávať v originálnych fľašiach, ktoré sa otvárajú pred zrakom host'a (vína) poháre nemusia mať ciachu.

11. Nápoje podávame v správnych pohároch alebo šáľkach (kávy)

12. Inventár na nápoje odnášame vždy na táckach alebo podnosoch. Výnimočne môžeme odniesť pohár od piva v ruke s príručníkom, ak nám ho cestou host' sám podal.

13. Pri zvýšenom obrate môžeme poháre sústrediť na jednom mieste, napr. na príručnom stole a neskôr ich odniesť na veľkom podnose.

14. Počas nalievania a aj pri servise pozorujeme stav inventáru, či nedošlo k jeho znehodnoteniu.

Servis vína

Servis bieleho fľaškového vína

Prezentácia

- Víno sa prezentuje vždy objednávateľovi z ľavej strany tak , aby sme ho neobmedzovali. Fľašu čašník drží elegantne na predlaktí ľavej ruky a pravou ju pridržiava natočenú etiketou k host'ovi.

Otváranie fľaše:

- Robíme čo najbližšie k hostiteľovi na pomocnom stolíku alebo priamo na stole host'a.
- Nožikom odstránime fóliu, ktorú odložíme na tanierik alebo do vrečka a hrdlo pretrieme obrúskom, stojíme v miernom predklone. Kontrola korku -musí byť suchý a nepoškodený,
- Navrtáme vývrtku asi do 4/5 a korok povytiahneme, pričom otvárač držíme v príručníku.
- Záver vytiahneme krúživými pohybmi bez zvukového efektu .



Degustácia a nalievanie

- Po otvorení vína požiadame o súhlas na degustáciu vína.
- Degustuje čašník na preverenie kvality podávaného vína. Pri akte degustácie stojí vzpriamene s ľavou rukou za chrbtom. Po súhlase si odleje degustátor menej ako 1/3 svojho osobitného pohára, vo svetle nájde „iskru“ a opticky víno preverí, elegantným zamiešaním prevzdušní víno, ovonia a odvrátený od hostí degustuje.

Dolievanie vína

- Dolievame podľa výslovného priania host'a alebo po konzumácii prvého pohára každému kto má menej ako 1/2.. Doliatím možno víno len občerstviť chuť, buket a teplotu.
- Pred odchodom čašník uloží víno do izolačného tubusu.

Servis a podávanie červeného vína

- Podávame ako pri bielom víne, ale nepoužívame chladič.
- Po otvorení na hrdlo fľaše uviažeme papierovú kravatku.

Podávanie starších ročníkov červených vín

- Nazývame tzv. dekantovanie, ktoré robíme:
- Na prevzdušnenie vína
- Pri archívnych červených vínach (oddelenie depotu)

• Pomôcky pri dekantovaní:

- Karafa, stojan (košík)
- Degustačný pohár
- Sviečka vo svietníku
- Someliersky otvárací nástroj
- Zápalky
- Platený obrúsok
- Odkladacie tanier

• Postup pri dekantácii:

- Pomôcky si pripravíme na servírovací stolík
- Prezentujeme víno z ľavej strany pri objednávateľovi
- Odrežeme kapsulu a odložíme na tanier
- Očistíme hrdlo fľaše obrúskom
- Navrtáme korok do troch štvrtín, nesmieme ho prevrátať, korok vytiahneme
 - Ovoniame korok pomocou obrúska, odložíme ho na tanier, tanier položíme pred objednávateľa
 - Obrúskom utrieme hrdlo fľaše
- Zavinieme karafu (troškou vína)
- Prelejeme víno z karafy do degustačného pohára, someliér ho zdegustuje a charakterizuje
- Zapálime sviečku, môže byť zapálená aj pred otvorením vína
- Prelievame víno do karafy pri sviečke
- Pomocou plameňa sviečky skontrolujeme priehľadnosť vína
- Nalejeme objednávateľovi na degustáciu, po schválení nalievame podľa spoločenských pravidiel
 - Karafu s vínom necháme uprostred stola prekrytú obrúskom
- Zhasneme sviečku a zrámuje zvyšný inventár



Dekantovanie vína

Servis šumivého vína

- Šumivé víno je nápoj pre slávnostnejšie príležitosti.
- Hlučné otváranie šumivého vína je možné iba pri mimoriadnych príležitostiach, ako je silvestrovská oslava, a na výslovné prianie hostí.
- Degustácia šumivého vína sa u nás spravidla neprevádza, v niektorých vinárskych zemiach áno. Spoločenské pravidlá nalievania a dolievania sa nemenia.



Otázky, úlohy

1. aký je rozdiel medzi táckou a platom?
2. aký je prípustný okraj okrúhleho plata?
3. aký je postup pri servise z veľkých plát?
4. čo myslíme tým, ak povieme, že nápojár je odborník a hospodár?
5. z akého dôvodu chladíme resp. nechladíme nápoje?
6. vysvetlite pojem „frapovanie“...
7. čo rozumiete pod pojmom prezentácia vína?
8. čo je degustácia?
9. akú funkciu má someliér?
10. čo je dekantovanie?

Odpovede odoslať do 25.11.2020