

2.C SAMOŠTÚDIUM 23.11.2020 – 27.11.2020

MAT – Mgr. Čakajdová [lubiacakajdova@gmail.com](mailto:lubicacakajdova@gmail.com)

Lineárne rovnice naučiť podľa vyriešených príkladov.

Str. 1

2.C - učeb.

20.11. - 27.11. 2020

TC: ROVNICE, NEROVNICE, SÚSTAVY

1. LINEÁRNE ROVNICE, ICH RIEŠENIE V 2.

Lin. rovnica:

ľavá strana = pravá strana

$$4x - 2 \cdot (x+4) = 10$$

$$4x - 2x - 8 = 10$$

$$4x - 2x = 10 + 8$$

$$2x = 18$$

$$2x = 18 \quad | :2$$

$$x = \frac{18}{2}$$

$$x = 9$$

z rovnice sa nič ušetrá -

bud' je to na ľavej alebo pravej s.

"9" je koreň rovnice

je výsledok, hovoríme - riešenie
koreň rovnice

Vyriešajú úlohy: naučiť sa podľa nich, riešiť rovnice; všetko prepočítat!!!

$$\begin{aligned} \textcircled{1} \quad 3x - 7 &= -5x + 2 \\ 3x + 5x - 7 &= 2 \\ 8x &= 2 + 7 \end{aligned}$$

$$8x = 9 \quad | :8$$

$$x = \frac{9}{8}$$

$$P = \left\{ \frac{9}{8} \right\}$$

$$\begin{aligned} \textcircled{2} \quad x - 3x + 1 - 2 \cdot (x+1) &= -x + 50 \\ x - 3x + 1 - 2x - 2 &= -x + 50 \\ x - 3x - 2x + 1 - 2 &= 50 - 1 + 8 \end{aligned}$$

$$-9x = 57 \quad | \cdot (-1)$$

$$+9x = -57$$

$$9x = -57 \quad | :9$$

$$x = \frac{-57}{9}$$

$$P = \left\{ -\frac{57}{9} \right\}$$

$$\textcircled{3} \quad \frac{x+1}{2} = 4x \quad | \cdot 2$$

$$x+1 = 4x \cdot 2$$

$$x+1 = 8x$$

$$x - 8x = -1$$

$$-7x = -1 \quad | \cdot (-1)$$

$$7x = 1$$

$$x = \frac{1}{7} \quad P = \left\{ \frac{1}{7} \right\}$$

$$\textcircled{4} \quad 2 \cdot (x+3) = -1 \cdot (x-2)$$

$$2x + 6 = -1x + 2$$

$$2x + 1x = 2 - 6$$

$$3x = -4$$

$$x = \frac{-4}{3}$$

$$P = \left\{ -\frac{4}{3} \right\}$$

str. 2

$$\begin{aligned}
 (5) \quad 2x - 3 &= 3x + 1 \\
 2x - 3x &= 1 + 3 \\
 -1x &= 4 \quad | \cdot (-1) \\
 1x &= -4 \\
 \underline{x &= -4} \\
 P &= \{ -4 \}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 (6) \quad -4x + 1 &= -8x + 5 \\
 -4x + 8x &= 5 - 1 \\
 4x &= 4 \quad | :4 \\
 x &= \frac{4}{4} \\
 \underline{x &= 1} \\
 P &= \{ 1 \}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 (7) \quad 2x - 5 &= 3x + 7 \\
 2x - 3x &= 7 + 5 \\
 -1x &= 12 \quad | \cdot (-1) \\
 +1x &= -12 \\
 \underline{x &= -12} \\
 P &= \{ -12 \}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 (8) \quad x - 6 &= -4x + 9 \\
 x + 4x &= 9 + 6 \\
 5x &= 15 \\
 x &= \frac{15}{5} \quad | :5 \\
 \underline{x &= 3} \\
 P &= \{ 3 \}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 (9) \quad 4y + 2 &= -3y + 5 \\
 4y + 3y &= 5 - 2 \\
 7y &= 3 \\
 y &= \frac{3}{7} \\
 \underline{y &= \frac{3}{7}} \\
 P &= \left\{ \frac{3}{7} \right\}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 (10) \quad 2x - 6 &= 6x + 1 \\
 2x - 6x &= 1 + 6 \\
 -4x &= 7 \quad | \cdot (-1) \\
 4x &= -7 \\
 x &= -\frac{7}{4} \\
 \underline{x &= -\frac{7}{4}} \\
 P &= \left\{ -\frac{7}{4} \right\}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 (11) \quad 2 \cdot (x-1) - 3 \cdot (x-2) + 4 \cdot (x-3) &= 2 \cdot (x+5) \\
 2x \cdot \boxed{-2} - 3x \cdot \boxed{+6} + 4x \cdot \boxed{-12} &= 2x + 10 \\
 2x - 3x + 4x - 2x &= 10 + \boxed{+2} - \boxed{6} + \boxed{12} \\
 1x &= 18 \\
 \underline{x &= 18} \\
 P &= \{ 18 \}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 (12) \quad 5x - 4 + 2 \cdot (3 - 2x) &= 2x - 4 \\
 5x \cdot \boxed{-4} + 6 - 4x &= 2x - 4 \\
 5x - 4x - 2x &= -4 + \boxed{+4} - \boxed{6} \\
 -1x &= -9 \quad | \cdot (-1) \\
 +1x &= +9 \\
 \underline{x &= 9} \\
 P &= \{ 9 \}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 (13) \quad 2y - 1 + 3 \cdot (y - 6) &= 10 + x \\
 2y \cdot \boxed{-1} + 3y \cdot \boxed{-18} &= 10 + x \\
 2y + 3y - x &= 10 + \boxed{+1} + \boxed{18} \\
 4x &= 29 \quad | :4 \\
 \underline{x &= \frac{29}{4}} \\
 P &= \left\{ \frac{29}{4} \right\}
 \end{aligned}$$

SJL - PaedDr. Krajčovičová

Podrad'ovacie a prirad'ovacie súvetia.

Vety podľa zloženia delíme na jednoduché a zložené

Jednoduchá veta - má jeden prisudzovací sklad. Môže byť:

- holá - tvorí ju len gramatické jadro (len základné vetné členy) - *Dievča číta.*
- rozvitá - má základné aj rozvíjacie vetné členy - *Pekné dievča číta knihu.*

Zložená veta = súvetie - spojenie dvoch alebo niekoľkých jednoduchých viet, ktorými sa vyjadruje jediná zložitá myšlienka.

- Jednoduché súvetie - skladá sa z dvoch viet (má dva prisudzovacie sklady). *Dievča sedí v obývačke a číta knihu.*

- Zložené súvetie - skladá sa z troch alebo viacerých viet (má aspoň 3 prisudzovacie sklady). *Dievča*

sedí v obývačke a číta knihu, ktorá je veľmi zaujímavá.

Jednoduché súvetia sa delia na:

PRIRAĐOVACIE SÚVETIA - zložené z **2 rovnocenných hlavných viet**, ktoré sa spájajú prirad'ovacími spojkami

- zlučovacie (a) - Najprv sa zasmiali deti a potom sa zasmial aj učiteľ.
- stupňovacie (ba) - Vlastníctvo pustoší dušu človeka, ba mení ho na otroka.
- odporovacie (ale) - Dobré zrnó zostane, ale plevu uchyťí vietor.
- vylučovacie (alebo) - Hlasujete za mier alebo ste za vojnu.
- dôsledkové (preto, teda) - Lož má krátke nohy, preto ďaleko neujde.
- dôvodové (veď, totiž) - Išiel som s nimi, cesta bola totiž klzká.

PODRAĐOVACIE SÚVETIE - spája sa v ňom do jedného celku **hlavná veta a vedľ'ajšia veta**.

Hlavná veta je tu nadradená, vedľ'ajšia podradená.

Vety v tomto súvetí bývajú spojené:

podrad'ovacími spojkami - že, aby, keď, kým, keby, pretože, lebo, ...

vzť'azným zámenom - kto, čo, aký, ktorý, čí, ...

zámennou príslovkou - kedy, kde, kam, odkedy, odkiaľ, ...

Podľa toho, ktorý člen hlavnej vety sa vyjadruje vedľ'ajšou, rozdeľujeme vedľ'ajšie vety na:

- podmetové - Kto chce žať, musí siať.
- prísudkové - Jánošík bol taký, že ho 7 regimentov neprevládalo.
- predmetové - Chorý videl, že u lekára musí dlho čakať.
- prívlastkové - Prebudil ho hrmot, ktorý sa ozýval z chodby.
- doplňková - Matka ju našla, ako plače.
- príslovkové - miesta (Tam je dobre, kde sa majú radi.)
času (Keď neprišla, plakala.)
spôsobu (Urobili to tak, ako im kázali.)
príčiny (Pracoval, aby mohol cestovať.)

Vedľ'ajšia veta vždy zastupuje vetný člen.

Písanie čiarky:

Pred podrad'ovacími spájacími výrazmi sa vždy píše čiarka. Vedľ'ajšiu vetu, ktorá je vsunutá do hlavnej vety, oddeľujeme z oboch strán čiarkou. *Na mieste, kde sme táborili, rástla hustá tráva.* Čiarku píšeme teda i pred zlučovacou spojkou *a*, ak sa pred ňou končí vložená vedľ'ajšia veta. *Sú izby, kde sa len spí, a izby, kde sa len je, a izby, kde sa tancuje.*

Pred porovnávacími spojkami *ako, sťa, než, ani* píšeme čiarku až vtedy, keď za nimi nasleduje celá veta. *Je tu lepšie, ako som čakal. Je to lepšie ako vlni.*

ANJ - Mgr. Ondrušová

Práca so slovnou zásobou:

Učebnica str. 26, vypracujte cvičenia 1,2 podľa zadania, pracujte so slovníkom.

Práca s textom:

Učebnica str.26 - 27, vypracujte cvičenia 3,4,5,6 podľa zadania.

Počúvanie s porozumením:

Učebnica str.27, vypracujte cvičenia 8 a 9 podľa zadania. Nahrávku máte na CD k učebnici.
Vyriešené **cvičenia 4,5,6,8,9** (strana 27) mi pošlite na mail do **27.11.2020**.

TECH čašník, servírka - Ing. Kajanová

1) Národné omáčky.

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 celý tematický celok – *Omáčky, Teplé a studené omáčky*,
- naučiť sa novú tému, a to:
- *charakterizovať národné omáčky*,
- *uviesť príklady národných omáčok*,
- *popísať výrobný postup: Rajčiaková omáčka*.

TECH kuchár - Ing. Kajanová

1) Pudingy a krémy,

2) Ovocné šaláty.

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

Úloha:

- zopakovať si témy: *Múčniky – zemiakového, kysnutého, z tvarohového cesta, žemľovky, nákypy*,
- naučiť sa nové témy, a to:
- *charakterizovať prípravu pudingov a krémov*,
- *popísať úpravu ovocných šalátov a ich využitie v kuchyni*.
- **Vypracovať:**
- **výrobný postup: „Ovocný šalát“** – (podľa vlastného výberu), **poslať na mail do 27.11.200!!!**
- **skúšanie na online hodine!**

POV – RNDr. Žiarna

Téma: 13

SYRY, ZLOŽENIE, ZRENIE

= **čerstvé výrobky** polotuhej/tuhej konzistencie v rôznom stupni zrelosti

= **vyrobené vyžrážaním bielkovín** z krav./kozieho/ovčieho **mlieka pomocou syridla al. kyseliny mliečnej**, oddelí sa srvátka a syr sa **d'alej upravuje**

= plnohodnotné potraviny, kt. obsahujú všetky podstatné súčasti mlieka (pri zníženom obsahu vody)

= **zvyšujú biol. hodnotu** jedál

= **najvýzn. vo výžive tie**, kt. majú **vysoký obsah bielkovín + nízky obsah tuku**

= charakteristické **znaky sú:**

- **Vzhľad**

- **Chuť**

- **Konzistencia** (extra tvrdý, tvrdý, polomäkký, mäkký, polotvrdom)

- **Obsah tuku**

- **Množstvo sušiny, soli, kyslost'**

- **Čas zrenia** = čas potrebný na dosiahnutie charakteristických vlastností pre jednotlivé druhy syrov;

Čas zrenia

prírodných syrov (okrem parených) = 3-6 týždňov;

parených syrov = 2 mesiace;

vyzretých prírodných syrov = 2-4 mesiace

Význam syrov

= významné pre svoju nutričnú- aj W- hodnotu ↔ závisí od obsahu tuku + bielkovín

= ľahko stráviteľné

= chuťovými + aromat. látkami povzbudzujú chuť do jedla (čím tučnejšie, tým vyššia energetická hodnota)

= v súčasnosti naša spotreba syrov zaostáva za vyspelými krajinami

= obsahujú vit. A,D, min. ako Ca. P

= **použitie** – studené/teplé pokrmy, nátierky, peny, šaláty, závarka do polievky, na zapekanie

TRIEDENIE SYROV

podľa použitého mlieka:

- a) **syry z kravského mlieka**
- b) **syry z ovčieho mlieka** (ovčí hrudkový; bryndza; oštiepok; parenica)
- c) **syry z kozieho mlieka**

podľa konzistencie - syry:

- a) **extra tvrdé**
- b) **tvrdé**
- c) **polotvrdé**
- d) **polomäkké**
- e) **mäkké**

podľa obsahu sušiny- syry:

- a) **mäkké (vody nad 45%);**
- b) **tvrdé (pod 45% vody)**

podľa množstva tuku v sušine- syry:

- a) **vysoko-tučné (nad 60%)**
- b) **plnotučné (45-60%)**
- c) **stredne tučné (25-45%)**
- d) **nízkotučné (10-25%)**
- e) **odtučnené (pod 10%)**

Téma: 14

NEZREJÚCE SYRY (ČERSTVÉ SYRY)

= určené na konzum krátko po výrobe

= je to:

tvoroh = tvrdý/mäkký; tučný/nízkotučný/odtučnený; je to koncentrovaná mliečna bielkovina s vys. obsahom Ca + tuku; má hrudkovitú konzistenciu

gervais - krémový syr podobný tučnému tvarohu, jemne solený; v Taliansku známy ako mascarpone

cottage cheese – tvarohovitý syr, tvrdší, hrudkovitý, aj rôzne ochutený; použ. ako tvaroh

parený syr – vyrobený z čerstvého vykysnutého syra sparením vodou, čím vznikne plastová hmota, kt. sa tvaruje, môže sa údiť = parenica, oštiepok

mozzarella – parený jemný syr

srvátkový syr

hrudka – surovina na výrobu bryndze + ovčích syrov; biely, sladkej chuti, po vyzretí kyslastý,

ovčí/kozí hrudkový – vyrobený vyzrážaním bielkovín pomocou syridla a oddelením srvátky

bryndza – vyr. z ovčieho hrud. syra alebo vykysnutím kravského mlieka; hrudka sa v bryndziarni nechá vyzrieť, potom sa lisuje, drobí, solí, melie; hotová br. sa ukladá do špec. drevených geletiek; známa = ovčia bryndza, zimná bryndza, letná bryndza

Téma: 15

ZREJÚCE SYRY

=tie, kt. sa nekonzumujú hneď, ale musia urč. čas byť v podmienkach, aby získali **typickú chuť, vôňu, konzistenciu**

= **mäkké zrejúce** (čas zrenia – niekoľko dní – mesiacov):

- a) **syry zrejúce v chlade** (syr Zlato)
- b) **syry zrejúce pod mrazom** (romadúr, pívny syr, olomoucké syrečky; typ. chuť a vôňa)
- c) **plesňové** (pleseň na povrchu = Camembert, Hermelín, Encián, Brie, pleseň dnu = Roquefort, Niva, Gorgonzola)
- d) **akkawy** (syry v slanom náleve; použ. na strúhanie alebo krájané na kocky v rôz. pikant. nálevoch)

ZPO - Ing. Ičová

Téma: Anketa

• ANKETA je najvhodnejšou metódou pre zber opisných informácií. Anketa môže byť *štruktúrovaná* (využíva formalizovaný súbor otázok usporiadaný rovnakým spôsobom pre všetkých respondentov) alebo *neštruktúrovaná* (usmerňuje rozhovor podľa odpovedí respondenta). Hlavnou prednosťou ankety je jej prispôsobivosť, môže sa použiť na získanie mnohých rôznych druhov informácií v mnohých rôznych marketingových situáciách. S anketou sú spojené aj problémy, napr. ľudia nie sú ochotní odpovedať na otázky prieskumu.

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

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

Zároveň žiaci vypracujú anketu:

1. Vymyslia dve otvorené anketové otázky týkajúce sa súčasnej formy dištančnej výučby
2. Zistia minimálne päť odpovedí zo svojho okolia na každú otázku
3. Napíšu stručné zhodnotenie ankety, čo sa dozvedeli a aký postoj k tým otázkam a odpovediam zaujali oni

Odpovede žiaci pošlú na daniela.icova7@gmail.com do 25.11.2020 do 14,00h

ZAP - Ing. Ičová

Téma: Zariadenia na tepelné spracovanie surovín

Tepelná úprava surovín zvyšuje ich stráviteľnosť, mení ich pôvodný vzhľad, mení sa chuť, vôňa, zafarbenie. Teplé potraviny upravujeme napr. varením, zaprávaním, dusením, pečením, vyprážením, zapekaním. Pre dosiahnutie čo najkvalitnejšej tepelnej úpravy sa používajú moderné vysokovýkonné zariadenia, ktoré:

- Skracujú čas tepelnej úpravy
- Sú menej náročné na čistenie a údržbu
- Uchovávajú v pokrmoch čo najviac základných živín

K moderným zariadeniam na tepelnú úpravu zaraďujeme konvektomaty, mikrovlnné rúry, grily, indukčné sporáky..... Najpoužívanejšie metódy tepelnej úpravy sú vákuové varenie, dusenie pod tlakom, pečenie na panvici, grilovanie.

Zásady používania strojov na tepelnú úpravu potravín

1. **Steamer** –tlakový, atmosférický. Ich princíp spočíva vo varení v pare. Ide o tzv. tlakový hrniec. V moderných zariadeniach sa para vyrába v parnom generátore a vstrekuje sa do komory s jedlom.

2. **Combi steamer**- ide o konvektomat pracuje na princípe horúceho vzduchu a pary. Umožňuje variť, dusiť, piecť, rozmrazovať.

Výhody: 1. Jednoduchosť nastavenia programu a teplôt

2. Bezpečnosť –splňajú smernice EÚ

3. Výkon- šetria energiu, kratší čas tepelnej úpravy, úspora tuku

4. Hygiena –uľahčujú čistenie

5. Hospodárnosť – zníženie energie o 60%, nižšia strata hmotnosti na surovinách a úspora priestoru

3. **Grily** – rozoznávame niekoľko typov :

a) **lávový gril** – rošt + lávové kamene

b) **kontaktný gril** – dve elektricky vykurovateľné platne

c) **grilovacia platňa** – liatinová platňa

4. **Indukčné sporáky**- pracujú na princípe elektrického generátora, ktorý vytvára silné magnetické pole. Musí sa používať nádoba z vodivého materiálu, magnetické vlny prechádzajú dnom nádoby, menia sa na teplo a zohrievajú obsah nádoby.

5. Mikrovlnné rúry – pracujú na princípe magnetických vln, ktoré prenikajú do potravín do hĺbky 2-3cm a prudko rozkmitávajú molekuly vody, cukru a tuku obsiahnutých v potravinách. V mikrovlnných rúrach môžeme variť, grilovať a ohrievať pokrmy.

6. Vyprážače- ponorné vyprážače majú dva ponorné koše z oceľových drôtov čím sa zabezpečuje plynulé vyprážanie. Kôš zabraňuje znečisťovaniu tuku a tým aj prepaľovaniu tuku.

7. Teplovzdušné pece – princíp je podobný ako pri konvektomate s tým, že sa tu dosahuje teplota od 30°C do 300°C, pričom potravinu obteká horúci vzduch.

8. Salamandre – zariadenie určené na rozmrazovanie, grilovanie, grilovanie, zapekanie alebo udržiavanie pokrmov v teplom stave. Môžu byť elektrické alebo plynové. Elektrické sú vybavené infračerveným výhrevným telesom v kremíkových trubiciach, ktoré dosahujú teplotu 1050°C.

Učivo bude vysvetlené na online hodine vo štvrtok 26.11.2020 o 10,00h

EKP - Ing. Pavlovičová

TÉMA: Odvodové povinnosti

Odvody sú: povinné nenávratné dávky, platby alebo ich odvádzanie

Bežný občan na Slovensku z toho, čo zarobí, musí za normálnych okolností odvieť štátu minimálne:

- dane a poplatky
- odvody na sociálne a povinné zdravotné poistenie

Odvody na sociálne a zdravotné poistenie

Sú to platby poisťného do sociálneho a povinného zdravotného .Podnikatelia si ich platia sami; v prípade zamestnancov ich platí zo mzdy z väčšej časti za daného zamestnanca jeho zamestnávateľ, z menšej časti ich platí zamestnanec sám. Odvody na Slovensku vyjadrené ako percento z hrubej mzdy

Odvody musí platiť každý, kto je zárobkovo činný, podniká a nevzťahujú sa neho určité výnimky.

Odvody sa platia mesačne a pre zamestnanca, zamestnávateľa, SZČO platia trochu iné pravidlá a iné **spôsoby výpočtu**. Najskôr sa zameriame na **odvody z pohľadu zamestnanca** zamestnaného na trvalý pracovný pomer , čo všetko sa v rámci nich platí a ako to celé funguje.

Sociálne a zdravotné odvody - aké sú medzi nimi rozdiely?

Z vašej hrubej mzdy sú odvádzané **dane a odvody**. Tieto pojmy je vhodné od seba dôsledne odlišiť a nezamieňať si ich. Čo sú teda odvody a ako ich odlišujeme?

Veľmi zjednodušene môžeme uviesť, že odvody sú dva –

- **sociálne**, odvádzané do **Sociálnej poisťovne** a tzv.
- **zdravotné odvody**, ktoré sú odvádzané do **príslušnej zdravotnej poisťovne**.

Výška odvodov závisí od hrubej mzdy a sociálne aj zdravotné odvody za vás platí zamestnávateľ z vašej hrubej mzdy. V praxi to teda pre zamestnanca znamená, že dostane **nižšiu čistú mzdu**.

Tak ako sú z hrubej mzdy zamestnanca odvádzané odvody, tak za vás odvody hradí aj váš zamestnávateľ. /vysvetlíme na online hodine/

Sociálne odvody

Pri **sociálnom poistení** je súčasťou odvodov, ktoré si platí zamestnanec:

- **nemocenské poistenie** vo výške 1,4 % z vymeriavacieho základu je použité predovšetkým na vyplácanie dávok v prípade práceneschopnosti

- **dôchodkové poistenie** starobné vo výške 4 % je použité na vyplácanie dávok v prípade prekročenia dôchodkového veku a je jedným z parametrov, na základe ktorého vám Sociálna poisťovňa vypočíta a prizná dôchodok

- **dôchodkové poistenie invalidné** vo výške 3 % z vymeriavacieho základu je použité na zabezpečenie príjmu v prípade dlhodobého poklesu vykonávať zárobkovú činnosť

- **poistenie v nezamestnanosti** vo výške 1 % z vymeriavacieho základu sa využíva na vyplácanie dávok počas prvých šiestich mesiacoch nezamestnanosti.

Sú situácie, keď sociálne odvody neplatia všetci zamestnaní.

Platí to pri zamestnancoch, ktorým už napríklad bol priznaný starobný alebo invalidný dôchodok.

Rovnako, zamestnanci, ktorí už dosiahli dôchodkový vek, neplatia odvody na invalidné poistenie.

Pri platení odvodov sú zvýhodnení aj študenti.

Zdravotné odvody sú odvádzané tej zdravotnej poisťovni, v ktorej máte uzatvorené povinné Zvýhodnená sadzba zdravotných odvodov patrí zamestnancom so zdravotným postihnutím

Verejne zdravotne poistená musí byť každá osoba s trvalým pobytom v Slovenskej republike od samotného narodenia. Ide o povinné poistenie s **princípom solidarity** – teda prispievajú doňho všetci rovnako bez ohľadu na to, akými zdravotnými problémami trpí konkrétna osoba. V prípade ak sa zamestnáte, prechádza povinnosť odvádzat' zdravotné odvody na zamestnávateľa.

Miera odvodového zaťaženia je častou súčasťou rôznych diskusií, neraz aj s politickým podtónom. Pravdou je, že položky odvodov dokážu z hrubej mzdy poriadne skresat'.

ÚLOHY:

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

EKN - Ing. Pavlovičová

TÉMA: zásoby a ich členenie

Zásoby sú hmotné statky, ktoré sa nachádzajú v podniku a doteraz sa nepoužili na určený účel. Sú súčasťou krátkodobého majetku podniku.

Zásoby pôsobia v podnikovom transformačnom procese krátkodobo a jednorázovo sa spotrebúvajú. Obiehajú a menia svoju formu /ako sme si vysvetľovali na minulej hodine/ **Význam zásob:**

- zásoby sú zložkou majetku podniku, v ktorej má uložené peniaze,
- zásoby ovplyvňujú výšku celkových nákladov podniku,
- zásoby pomáhajú prekonávať časový a priestorový nesúlady medzi jednotlivými fázami podnikového transformačného procesu,
- zásoby zabezpečujú plynulú činnosť podniku.

Nakupované zásoby – zásoby, ktoré podnik obstaráva od dodávateľov. Členíme ich na:

1. **Výrobné materiály** – sú súčasťou výroby a patria sem:
 - **základný materiál, suroviny** – pri výrobnom procese úplne alebo sčasti vchádzajú do výroby a tvoria jeho podstatu, napr. múka pri pečení chleba,
 - **pomocný materiál** – dotvára výrobok, ale netvorí jeho podstatu, napríklad nite pri výrobe šiat,
 - **obaly** – slúžia na ochranu vyrobených výrobkov pri ich preprave a skladovaní, napr. papierová škatuľa na topánky,
2. **Technologické materiály** – pomáhajú pri výrobe výrobkov, sú potrebné na prevádzku strojov a zariadení, napr. olej na mazanie strojov, náhradné diely a podobne,
3. **Nakupované tovary** – výrobné podniky ich nakupujú od iných výrobcov a používajú ich na kompletizáciu vlastných výrobkov, napr. autorádia montované do áut pri ich výrobe, alebo viazanky ktoré vkladá výrobca košiel' do darčekového balenia a podobne,
4. **Zvieratá** – chovateľský podnik obstaráva zvieratá ako nakupované zásoby od iných podnikov a používa ich na chov, napríklad obstaráva sliepky na chov od inej farmy.

Zásoby vlastnej výroby – sú zásoby vyrobené vlastnou činnosťou podniku, členíme ich na:

1. **Nedokončené výrobky /nedokončená výroba/** - sú to nedokončené výrobky, ktoré zatiaľ nie sú určené na predaj, sú v rôznom štádiu rozpracovania. V podniku sa ďalej spracúvajú, napríklad rozpracovaný výrobok.
2. **Polovýrobky** – pre určitú časť výroby predstavujú už hotový výrobok a podnik ich v ďalšej fáze výroby používa na dokončenie výrobkov. Na rozdiel od nedokončených výrobkov môže podnik polovýrobky aj predať. Polovýrobky určené na predaj sa nazývajú **polotovary vlastnej výroby**,
3. **Výrobky** – sú konečné výsledky výroby určené na predaj a potrebu,

4. **Tovar v predajniach** – výrobky odovzdané do vlastnej predajne výrobcu sa stávajú pre neho tovarom, napríklad mliečne výrobky v podnikovej predajni mliekarene,
5. **Zvieratá** – zvieratá ako zásoby vlastnej výroby sú prírastky chovov, napríklad kuriatka pri chove sliepok.

ÚLOHA:

- Tému si vytlačte alebo prepíšte do zošita.
- Na online hodine si tému vysvetlíme
- Zopakujte si témy z minulých hodín o krátkodobom majetku

STO - Ing. Pavlovičová

TÉMA: Podávanie hlavných jedál

- charakteristika hlavných jedál
- rozdelenie hlavných jedál
- nosič jedál a požiadavky aké sú na túto funkciu kladené
- spôsoby servírovania hlavných jedál
- zásady servírovania hlavných jedál

ÚLOHY:

- napíšte si poznámky z učebnice podľa uvedených bodov
- na najbližšej hodine si tému vysvetlíme, prediskutujeme vypracovanie úloh a určíme spôsob skúšania a uvediem termín písomky

STO – Ing. Vichnárová

1. Charakteristika zložitej obsluhy

Charakteristika zložitej obsluhy.

Predpoklady zložitej obsluhy.

Charakteristika základnej formy zložitej obsluhy.

Charakteristika vyššej formy zložitej obsluhy.

Žiaci pracujú s učebnicou STOLOVANIE I. str. 103, úloha: vypracovať poznámky k preberaným témam.

Učivo je žiakom vysvetlené prostredníctvom videokonferencie.

TSV – Mgr. Gráčik

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

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

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

Odkazy si nakopírujte do prehliadača.

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

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

1. Rozcvičenie – 5 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 vydychania, 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 Plakt'u a Ekoleno k Elakt'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>