

3.A SAMOŠTÚDIUM 25.1.2021 – 29.1.2021

MAT – Mgr. Čakajdová lubicacakajdova@gmail.com

Riešenie pravouhleho troj. Využitie Pytagorovej vety, Euklidových. viet Úlohy 1./,2./ budú hodnotené !!! Prosím pošlite dňa 4.2.2021 do 13.00 hod . Po termine neposielat' !(hodnotím "5")

Ďakujem za pochopenie. Čakajdová

TÉMA: ÚLOHY NA PRAVOUHLÝ TROJUHOLNÍK
(VYUŽITIE EUKLIDOVÝCH VIET).

HODNOTENÉ ÚLOHY
B.1.) B.2.)
POŠLIETE V TERMÍNE!
4.2.2021

I. VÝPOČET V PRAVUH. T.

II. KONŠTRUKCIE ÚSEČIEK IRACION. DĚŽDE.

I. VÝPOČET V PRAVUHLOM (VYUŽITIE PYTAG. A EUKLID. VIET.)

Pr. 1. (Vzorová úl.)

Poznáma: a = 8
prapore c = 13

Vypočítajte!
a.) odvesnu "b"
(Pytag. vetou)
b.) výšku "n"
(Euklid. v.)

Riešenie: a.) PYT. VETA
 $a^2 + b^2 = c^2$
 $8^2 + b^2 = 13^2$
 $b^2 = 169 - 64$
 $b^2 = 105$
 $b = \sqrt{105} = 10,25$
 $b = 10,25$

Ea: b.) $\frac{c \cdot ca}{13 \cdot ca} = \frac{a^2}{8^2}$
 $ca = \frac{64}{13}$
 $ca = 4,923 = 5$
 $ca = 5$

chcemo výšku: už poznáme úsečky
 $ca = 5$ $cb = 13 - 5 = 8$

$E_{\gamma}: n^2 = ca \cdot cb$
 $n^2 = 5 \cdot 8$
 $n = \sqrt{40} = 6,32$

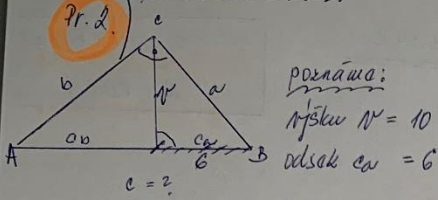
Pr. 1. (Vypočítajte podľa vzorovej)

Poznáma:
odvesnu b = 5
prapore c = 16

Vypočítajte:
a.) odvesnu "a" (PYT. VETOU)
b.) výšku "n" (E_γ)

POSLAŤ: 4. 2. 2021

VZOROVÁ ÚLOHA



poznáma:
 výška $h = 10$
 odsek $c_a = 6$

- Vypočítajte:
- odvesnu "a"
 - preponu "c"
 $(c = c_a + c_b)$
 odsek "c_b" (E_r)
 - odvesnu "b" (E_b)

Riešenie: Pyt. V

$$a.) \begin{cases} h^2 + c_a^2 = a^2 \\ 10^2 + 6^2 = a^2 \\ 136 = a^2 \\ \sqrt{136} = a = 11,66 \end{cases}$$

odvesna $a = 11,66$

b.) $c = c_a + c_b \Rightarrow$ najprv (c_b) E_r

$E_r: c_a \cdot c_b = h^2$
 $6 \cdot c_b = 10^2 \quad | :6$
 $c_b = \frac{100}{6}$
 $c_b = 16,66$

prepona $c = c_a + c_b$
 $c = 6 + 16,66$
 $c = 22,66$

c.) odvesna "b" (E_b)

$E_b: c \cdot c_b = b^2$
 $22,66 \cdot 16,66 = b^2$
 $374,51 = b^2 \quad | \sqrt{\quad}$
 $19,42 = b$

RIEŠTE PODĽA VZOROVEJ ÚLOHY

Pr. 2.)

poznáma:
 výška $h = 14$
 odsek $c_b = 8$

- Vypočítajte:
- odvesnu "b"
 - preponu "c" (najprv "c_a") E_r
 (platí $c_a + c_b = c$)
 - odvesnu "a" (E_a)

Riešenie: Pyt. V

$$b.) \begin{cases} h^2 + c_b^2 = b^2 \end{cases}$$

odvesna $b =$

b.) $E_r: c_a \cdot c_b = h^2$

prepona $c: c = c_a + c_b$

$c =$

c.) odvesna "a" (E_a)

$E_a: c \cdot c_a = a^2$

$= a$

SJL – Mgr. Janoušková

ANJ – Mgr. Valachová

Pokračujeme ďalej precvičovaním pasíva Present Simple a pribratím pasíva Past Simple- vysvetlím online:

<https://www.ego4u.com/en/cram-up/grammar/passive/exercises?simple-past>

<https://www.grammarbank.com/simple-past-passive.html>

<https://www.perfect-english-grammar.com/passive-exercise-2.html>

https://www.englisch-hilfen.de/en/exercises/active_passive/sentences_simple_past.htm

ANJ - Mgr. Rybanský

Answer the following questions related to the topic of **Culture and Art**:

- What do artists try to achieve with their work? What is the meaning of art?
- What are performing and decorative arts? Where can they be seen?
- What cultural events are organised in your town or region every year?
- What films do you recommend seeing? Why are they worth seeing?
- What works of art do you find fascinating? Explain your choice.
- What musical genres or musicians do you listen to?

NEJ - Mgr. Nováčiková

- naučiť sa novú slovnú zásobu z 11. Lekcie na s. 251
 - s. 7/ Sport. Welche Monate sind den falschen Jahreszeiten zugeordnet?
 - S. 8/1 - prečítajte si texty a priradte k nim obrázky, doplňte tabuľku
- Tento týždeň mi neposielate vypracované cvičenia.

RUJ – Mgr. Chudá

Milí naši ruštinári, pokračujeme s prácou v učebnici

Pracujeme s textom na strane 95. Podľa tohto textu odpovedzte na otázky v cv.1.1

- Čo rada robí Táňa
- Čo nerada robí Táňa

V žltom rámečku – naučiť sa.

/не хватает – chýba/

cv.1.2 a./ - odpovedzte podľa textu: да, нет /treba si dôkladne prečítať text a určiť , či sú vety v súlade s textom, alebo nie/

cv.1.2 b./ - odpovedzte sa otázky / znovu sa pridržajte textu/

cv. 1.3 preložte do slovenčiny

V žltom rámečku – prepíšte do slovníčka a naučte sa to.

PRN– Mgr. Chudá

OBN – Mgr. Chudá

Dobrý deň študenti , polročné známky sú v podstate uzavreté, preto si dáme oddychové kolo. Keďže sme všetci výnimoční a každý sme jedineční, je dobré, keď poznáme svoje silné stránky. Teda to, v čom sme lepší, ako tí ostatní. Ako oddychovku po uzatvorení známok vám doporučujem venovať pár minút svojho času otestovaniu sa. Keďže som natrafila na jednoduchý, ale dobrý test silných stránok , dávam vám ho do pozornosti. Nech vás nemýli, že je to zamerané na 15 ročných, na kvalite to neuberá. Budem rada, keď vám vyhodnotia výsledky, ak mi pošlete len 5 tvojich silných stránok. Mne napr. vyšlo najviac bodov v ochrancovi, kapitánovi, lídrovi...K testu sa dostanete, ak si do prehliadača zadáte „ test silných stránok – www.scio.cz“. Je to v češtine, snád' to nebude problém. To vám pomôže zorientovať sa sám v sebe, veriť si a vybrať si pracovné miesto tak, aby sa vám práca stala koníčkom.

CHEM – Mgr. Mišeje

TECH čašník, servírka - Ing. Kajanová

1) Úprava baranieho mäsa.

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 tematický celok: *Zverina, Baranie mäso*
- naučiť sa novú tému, a to:
- *popísať kuchynskú úpravu baranieho mäsa,*
- *vymenovať druhy pokrmov z baranieho mäsa.*

TECH kuchár - Ing. Kajanová

1) Teplé a studené pudíngy, krémy, plnky,

2) Spracovanie ovocia v cukrárni – šaláty, poháre.

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: *Zložené múčniky z lineckého, odpaľovaného, kysnutého, pľundrovaného cesta, lístkového, piškótového cesta.*
- naučiť sa nové témy, a to:
- *popísať postup prípravy pudíngov, krémov, plniek a ich použitie,*
- *popísať postup prípravy ovocných šalátov, pohárov.*
- **skúšanie na online hodine písomnou formou (zložené múčniky)!!!**

TEO kuchár - Ing. Kajanová

1) Kaviarne – charakteristika a druhy.

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 predchádzajúci tematický celok: *Pivo a pívne zariadenie.*
- naučiť sa nová téma, a to:
- *charakterizovať kaviarne, vymenovať druhy kaviarní.*
- **opakovanie testovou formou (pivo a pívne zariadenie), dňa 28.01.2021 o 09.00 h!**

TEO - Ing. Pavlovičová

TÉMA:Prípravné práce vo vinárni

Príprava vinárni na prevádzku s výnimkou prípravy stolov je rovnaká ako v reštaurácii.

Stoly sa prestierajú bielymi alebo farebnými obrusmi, príp. anglickým prestieraním. Na stôl sa kladie číslo stola, popolník, svietnik a poháre na víno.

Poháre na víno sú z priehľadného čo najtenšieho skla na stopke alebo bez nej, uložené hore dnom v strede stola. Kvety na stole nebývajú, ale mali by sme mať pripravené vázy na kvety pre hostí.

Príručné stoly sú umiestnené pri vchode do offisu, slúžia na rezervný inventár na podávanie nápojov a pokrmov, jedálne a nápojové lístky a pod.

Osvedčili sa chladené a nechladené príručné stoly a prehľadné regály s evidenciou o uloženom víne

Dobré skladovacie podmienky uľahčujú servírovanie vína pri správnej teplote, čím sa zabráni znehodnoteniu vína a jeho podávanie pri optimálnej teplote

Odborníci tiež neodporúčajú skladovanie kvalitných šumivých vín v chladiacich zariadeniach s kompresorom, pretože jeho chvenie nepriaznivo ovplyvňuje kvalitu

Nemali by sme zabudnúť na dostatok ľadu a včasnú prípravu tovaru do ponukových vitrín a ponuku predaja pri stole

TÉMA: Jedálny lístok vo vinárni

- ♣ sortiment pokrmov je prispôsobený konzumácií vína,
- ♣ zo studených výrobkov – nárezy z údených výrobkov, studených pečienok, anglickej slaniny, rýb, syrov.
- ♣ z teplých pokrmov – pikantné úpravy mäsa, rýb, vnútorností.
- ♣ odporúča sa aj grilovanie a krátke opekanie,
- ♣ ponuku doplní silný mäsový vývar s vložkou, napr. balkánsky vývar.
- ♣ múčniky nahradíme ponukou čokolády, likérových cukríkov, trvanlivým pečivom,
- ♣ ponúkame aj sladké omelety, poháre, zmrzliny a pod. Nápojový lístok vo vinárni
- ♣ hlavný dôraz sa kladie na ponuku vín,
- ♣ v ponuke by mali byť domáce aj zahraničné vína,
- ♣ zastúpené majú byť všetky farby, chute, výrobcovia, oblasti a ročníky,
- ♣ ostatné nápoje ponúkame ako doplnok,
- ♣ ponuka doplnkového sortimentu má spetrovať konzumáciu vín.
- ♣ malé strediská sa môžu zamerať len na sortiment vín z určitej vinárskej oblasti alebo jednotlivých výrobcov vín, tým dosahujú svoju originalitu V nápojovom vínnom lístku uvádzame stručnú charakteristiku, ale aj ich úspech na súťažiach, prehliadkach a výstavách.

ÚLOHY:

- tému treba vytlačiť a vlepíť do zošita, ak nemáte túto možnosť, tak prepísať
- témy referátov zadaných na minulých hodinách platia !!
- treba si teda vyhľadať témy a poslať spracovanie aby ste nemali problém, pretože ste sa mi všetci neozvali!!

POV – RNDr. Žiarna

SCR - Ing. Pavlovičová

TÉMA: Športovo-turistický a dobrodružný CR

• Športovo-turistický

Predstavuje pobyt vo vhodnom prírodnom prostredí spojený s vykonávaním rozličných športových činností

tieto športové činnosti sa môžu uskutočňovať prostredníctvom:

Aktívnej účasti – lyžovanie, splavovanie riek, jazda na koni, horolezectvo, surfovanie, turistika...Predpokladá sa tu určitá fyzická kondícia

Pasívnej účasti – návštevou športového podujatia, ktoré môže byť obohatené prehliadkou navštíveného mesta, spoznávaním lokálnej gastronómie a pod. Ide o technicky náročné druhy športu

• dobrodružný CR

Súčasťou športového CR je aj dobrodružný CR ako výsledok túžby po objavovaní, aj keď svet je už čoraz viac preskúmaný

Stále však existuje túžba zdolávať vysokopoložené miesta, cestovať pod vodou, do odľahlých končín sveta, žiť na ostrove ako Robinson alebo dokonca cestovať mimo planéty Zem, pestovať extrémne druhy športov – paraglajding, snowboarding, bungeejumping, kaňoning, rafting, skalolezenie...

Vznikol z túžby po objavovaní s istou mierou kontrolovaného rizika

Typickými aktivitami sú horolezectvo, vysokohorská turistika, zájazdy a pobyty s prvkami extrémnych a adrenalínových športov, skoky voľným pádom zo skál s padákom, bungeejumping, rafting, safary

- **zážitkový CR**

Vyhľadáva klientela, ktorá chce prežiť mimoriadne pocity a uprednostňuje zážitok pred klasickým poznávaním

Táto klientela aj poznávanie a vzdelávanie často prijíma najradšej formou zážitku

Zážitkový cestovný ruch možno uplatniť ako súčasť niektorých predtým uvedených foriem, pretože vo svojej podstate je každá forma cestovného ruchu zážitkom inokedy je zážitkový cestovný ruch samostatnou formou

V každom človeku je aspoň štipka objavovateľa

V poslednom čase je veľmi moderné darovať si zážitok a to aj v rámci CR, konkrétne v podobe zájazdov, pobytov v kúpeľoch či na wellness dovolenkách alebo adrenalínovejšie v podobe letu balónom, zoskoku padákom, stráviť deň na zámku, ...

Zážitok je darčekom na celý život, darovaním zážitku sa darujú emócie, a na tie sa nezabúda

Táto forma obdarovania má korene v bohatejšej časti sveta. Z USA prišiel tento zvyk do západnej Európy a odtiaľ postupne i k nám

ÚLOHY:

- tému vytlačte alebo prepíšte do zošita
 - **vypracujte a pošlite nejakú formu športovo-turistického CR** – môže to byť šport, ktorému sa venujete a ako by sa dal využiť v rámci CR alebo šport, ktorý vás zaujíma. Podstatné je, aby to bol šport a v spojení s CR
 - **vypracujte a pošlite svoju predstavu dobrodružného CR, čo by lákalo, aké objavovanie vás**
 - na spracovanie tém si treba preštudovať posielané učivo, porozmýšľať a možno využiť aj internet, kde je niekoľko firiem venujúcim sa uvedeným formám CR
- poslané témy – 2 minulé a táto nová budú predmetom skúšania na online hodine

API – Ing. Beková

Úloha:

- **KOMPLETIZÁCIA PRÁČ – Prezentácia vybraného podniku**
 - Katalóg podniku
 - Akciový leták
 - Vizitky

Pošlite na jbekovaf@gmail.com do 29. 1. 2021

UCT pracovník marketingu - Ing. Chalupová

Téma: práca s účtovnými dokladmi

V tejto časti sa budeme orientovať na vyplňovanie základných účtovných dokladov. Prosím na on-line hodinu si vyhľadajte na internete (ak sa dá vytlačte) príjmový pokladničný doklad a výdavkový pokladničný doklad. Kto nemá možnosť vytlačenia alebo získania daných dokladov nič sa nedeje na on-line hodine si ukážeme spoločne prácu s danými dokladmi.

ÚLOHY:

1. účasť na on-line hodine podľa rozvrhu – **piatok o 11,00**

UCT k + ě – Ing. Chalupová

Téma: Zmeny súvahových stavov

Prezentácia: Typické zmeny súvahových stavov

ÚLOHY:

1. Účasť na on-line hodine podľa zaslaného rozvrhu **utorok o 9,00**
2. Urobiť poznámky z prezentácie

MAR - Ing. Chalupová

Téma: Základné typy stratégií

➤ Základné typové marketingové stratégie

- a) Obranná stratégia – podnik uvádza na trh nové výrobky a cieľom je udržať si doterajší podiel na trhu a stabilitu.
- b) Rozvojová stratégia – usiluje sa o zvýšenie dopytu na základe marketingových aktivít.
- c) Útočná stratégia – zvyšovanie dopytu zvýšením predajného úsilia a zavádzania rozvojových výrobkov na trh.
- d) Stratégia silného výrobku – sústreďuje sa na jeden výrobok, ktorého vývoju a výrobe sa venovala prvoradá pozornosť – silný výrobok. (japonská stratégia)
- e) Stratégia výklenku (diery) – podnik prežívajúci odbytové a ekonomické problémy hľadá vhodné uplatnenie v segmente trhu, ktorý ponúka možnosti odbytu a uplatnenie predností danej firmy.

➤ Marketingové stratégie z hľadiska dlhodobej stability podniku

- a) Stratégia diferenciacie produktu – diferenciaciu môže spôsobovať napríklad jedinečnosť tovaru, poskytovanie doplnkových služieb, pôsobenie distribúcie atď.
- b) Stratégia minimálnych nákladov - - zmyslom je zabezpečiť najväčšie ziskové rozpätie pri vysokom objeme tržieb a nízkym ziskom predaného výrobku.
- c) Stratégia trhovej orientácie – dôvodmi jej používania sú nedostatok zdrojov pre trh veľkého rozsahu, vysoká ziskovosť niektorého segmentu, nízka konkurencia v určitom segmente.

➤ Stratégie podniku vzhľadom na jeho životný cyklus

Úspešný a prosperujúci vývoj podniku je podmienený dobrou stratégiou. Stratégiou treba chápať stanovenie dlhodobých cieľov podniku.

V podniku rozoznávame tieto tri typy stratégií :

- 1) Stratégia rastu – vedie k úspechu podniku v podnikaní- rast podielu na trhu, a ukazovateľmi rastu sú zvyšovanie tržieb, rast zisku atď.
- 2) Stratégia stability – orientuje sa na udržanie priaznivého stavu podniku t.j. pokračuje v predmete svojho podnikania a v prípade uskutoční malé zmeny.
- 3) Stratégia útlmu – nie je veľmi populárna, ale môže byť efektívnou v prípade ak umožní podniku predísť náhlemu úpadku a bankrotu s dôsledkami pre zamestnancov, akcionárov, veriteľov a pod. Je to stratégia, ktorá vedie k postupnému ukončeniu podnikania, prípadne výroby výrobku.

ÚLOHY:

1. účasť na on-line hodinách – **utorok o 8,00**

EKN - Ing. Chalupová

Téma: príklad na výpočet mzdy

Príklad : výpočet = hrubá mzda 1000 eur

	Zamestnávateľ	Zamestnanec
Zdravotné poistenie	10% 100.00 €	4% 40.00€
Nemocenské poistenie	1.4% 14.00 €	1.4% 14.00€
Dôchodkové starobné poistenie	14% 140.00 €	4% 40.00 €
Invalidné poistenie	3% 30.00 €	3% 30.00 €
Úrazové poistenie	0.8% 8.00 €	0% 0.00€
Poistenie v nezamestnanosti	1% 10.00 €	1% 10.00 €
Garančné poistenie	0.25% 2.50 €	0% 0.00 €
Rezervný fond solidarity	4.75% 47.50€	0% 0.00 €
Spolu časť poistného	35.2% 352.00 €	13.4% 134.00 €

Čiastkový základ dane = 1000 – 134 = 866 €

Nezdaniteľná časť základu dane **367.85 €**

Základ dane (Zdaniteľná mzda) = 866 – 367.85 = **498.15 €**

Preddavok na daň19% = 498,15 x 0,19 = **94,64 €**

čistá mzda = 1000 eur – 134 eur – 94,64 eur = **771,36 eur**

ÚLOHY:

1. Účasť na on-line hodine v **pondelok o 10,00**
2. Vyrátať čistú mzdu ak hrubá mzda je 870 eur. Výpočet poslať do 29.1.2021 do 14,00

ECC - Ing. Smatanová

Téma: Poistenie majetku. Poistenie osôb a zodpovednosti organizácie za škodu.

Zadanie: Vypracovanie poistnej zmluvy pre firmu.

Kontrola: Zaslanie dohodnutých tlačív na email.

TSV – Mgr. Gráčik, Mgr. Urbanová

Milí žiaci,

Aj z médií počúvate, že je potrebné sa hýbať, venovať sa svojmu telu cvičením. O to viac na Vás apelujeme v oblasti starania sa o svoje zdravie, fyzickú kondíciu, stravovanie, hygienu a prísun vitamínov. Ponuka je pestrá, myslím, že aj zaujímavá.

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

Určite viete, že na odkazoch videa to nakopírujete do prehľadávača.

Dnes Vám prinášam novinku cvičenia Port de Bras. Je to cvičebná novinka vo svete tak som tam dal aj vysvetlenie.

Hlavná ponuka bude HIIT kardio workout (10 min).

Pre peknú postavu a svaly posilňovacie cvičenia s komentárom ZORAFIT (10 min.)

Zdravotné cvičenie dnes pôjdeme formou Pilates pre zdravý chrbát

Ponuka na dnes:

1. Port de Bras (6 minút): <https://www.youtube.com/watch?v=vTeqdkhS-iM>

Port de Bras cvičenie spája prvky **baletu, moderného tanca, strečingu a príjemnej hudby**. Je ideálne, ak po celom dni nemáte náladu na preplnenú posilňovňu a potrebujete sa nielen

rozhybať, ale aj zrelaxovať. Ide o koncept, ktorý spadá do skupiny **Body & Mind**, ktorej názov hovorí za všetko. Kladie dôraz na telo aj myseľ, pretože bez jedného neexistuje druhé.

1. HIIT tréning – kardio workout (10 minút): https://www.youtube.com/watch?v=yv2XE_Ut3KU

2. Posilňovanie so Zorou ZORAFIT (10 minút): séria posilňovacích cvičení so sprievodným slovom: <https://www.youtube.com/watch?v=8cu43v3bAMc>

3. ZDRAVOTNÉ cvičenie – PILATES na zdravý chrbát
<https://www.youtube.com/watch?v=9JMCU1ztBiw>

ODV – Bc. Ďuríková

ODV – Balážová

ODV kuchár– Ing. Galko

Blíži sa polrok, na záver tu mám pre Vás niekoľko otázok, aby som sa uistil, či ste nadobudli vedomosti na patričnej úrovni. Otázky sú tvorené z tém, ktoré sme prebrali za prvý polrok. Za každú odpoveď získate 1 bod, čo je spolu 32 bodov. Na konci testu máte hodnotenie.

Otázky zodpovedajte v poradí v akom sú napísané, tú ktorú neviete, označte (vynechajte) a pokračujte v ďalej.

Odpovede zašlite do 25.1.2021. Ďakujem

1. čo je pulard?
2. čo je brojler?
3. čo rozumieme pod pojmom foie gras?
4. Napíšte technologickú úpravu „kurací perkelt“
5. čo sú puríny a čo zapríčiňujú?
6. charakterizujte studenú kuchyňu, jej význam v reštauračnom stravovaní
7. aké je rozdelenie jedál studenej kuchyne?
8. z akých surovín pozostáva základná majonéza?
9. akými surovinami čistíme aspik?
10. ako ešte nazývame glejovku? Uveďte aspoň dva názvy
11. čo je blanšírovanie?
12. čo je konvencie a aký je jeho význam?
13. ak povieme Sous vide, čo máme na mysli?
14. aké sú prednosti Sous vide?
15. ako môžeme pripravovať aspik?
16. čo sú peny a aký je ich význam?
17. čo rozumieme pod pojmom fáš?
18. aký je rozdiel medzi galatínou a balotínou?
19. čo rozumieme pod pojmom gratinovanie
20. Uveďte 3 suroviny vhodné na gratinovanie
21. charakterizujte konvektomaty a ich využitie..
22. aké výhody nám konvektomaty poskytujú?
23. aké zariadenia dokážu konvektomaty nahradiť?
24. čo je „tenderizácia“ a aký je význam?
25. aké druhy tenderizérov poznáme?
26. akými spôsobmi zisťujeme, že ryba je uvarená?
27. do ktorej akostnej triedy zaradíme lososa a sumca?
28. akými surovinami čistíme aspik?
29. z akých surovín pozostáva bešamelová omáčka?
30. aký druh mäsa používame na prípravu anglického roastbeefu?
31. aký význam majú polotovary?
32. vymenujte 5 druhov instantných výrobkov

28 – 32 1
21 – 27 2
16 – 20 3
9 – 15 4
0 – 8 5

Želám hodne zdaru a príjemnú zábavu!