

2.C SAMOŠTÚDIUM 1.2.2021 – 5.2.2021

MAT – Mgr. Čakajdová lubicacakajdova@gmail.com

Všetkých pozdravujem, prajem veľa chuti do 2. polroka, dúfam, že sa uvidíme aspoň v marci. Tento tylzdeň si trošku oddýchnite! ☺

S pozdravom Čakajdová

SJL - PaedDr. Krajčovičová

PAVOL ORSÁGH HVIEZDOSLAV (1949 – 1921)

- narodil sa, žil a zomrel na Orave, pochádza zo zemianskej rodiny

- je to najväčší slovenský básnik, pseudonym Hviezdoslav si zvolil preto, že chcel, aby jeho tvorba obsahovala všetko od zeme po hviezdy. Písal lyriku, veršovanú epiku, verš. Drámu

Znaky Hviezdoslavovej poézie

1. Všetky básne sú napísané v jambe – jamb je netypický pre slovenskú literatúru, básne sú „ťažké“
2. Na začiatku verša je vždy jednoslabičné slovo
3. Priniesol skrátené slová, aby mu vyšiel jamb
4. Hviezdoslav používa prevrátený – obrátený slovosled – inverziu
5. Priniesol irečité ľudové slová (málo používané)
6. Priniesol novotvary
7. Synonymický rad – viacero synonym za sebou

LYRIKA - napísal 8 veľkých básnických cyklov: Sonety, Letorosty, Žalmy a hymny, Prechádzky jarom, Prechádzky letom, Stesky, Dozvuky, Krvavé sonety

V zbierkach sa zaoberal rôznymi úvahami o prírode, vesmíre, ľudskom konaní, o nespravodlivosti, o pravde, dobre, kráse, zamýšľala sa nad zmyslom ľudského života. Básnik pomaly prechádza od osobných problémov k problémom života slovenského ľudu (vykorisťovanie, bieda, úpadok morálky) a obviňuje pánov z ťažkého položeného ľudu. Významná je básň *Ó PREČO NIE SOM VÍCHROM* – autor tu túži, aby bol víchrom, aby mohol odfúknuť ľudské zlo, aby zmizli zlodeji, ľudské klamstvo...

V Prechádzkach jarom a letom opisoval krásu hornooravskej prírody, vedie rozhovory s kvetmi, stromami, vtáčaťom...

V zbierke Dozvuky žiali nad ubúdaním tvorivých síl, lúči sa, prestal tvoriť. Vypuknutie 1. sv. vojny ho prinútilo zareagovať a napísal svoj najkrajší básnický cyklus

Krvavé sonety

- sú vyvrcholením jeho tvorby, napísal ich v r. 1914, vyšli až v r. 1919

- skladajú sa z 32 sonetov (sonet = znelka sa skladá zo 14 veršov, u Hv. je usporiadaný 4+4+6, každý sonet je vlastne samostatná ucelená myšlienka)

- cyklus má 3 časti:

1. začína sa úvodnou básňou *A NÁROD OBORIL SA NA NÁROD*

- podáva tu obraz 1. svet. vojny, jej hrôz, dôsledkov, vojnové besnenie prirovnáva k besneniu dravcov, poukazuje na to, že vo vojne zomierajú ľudia, ktorí priniesli ľudstvu veľké hodnoty

2. začína básňou *KTO ZAPRÍČINIL TENTO ÚPADOK, ZOSUROVENIE, ZDIVOČENIE*

MRAVOV? - prichádza k záveru, že je to egoizmus jednotlivých národov, ktoré tužia po zbohatnutí, podáva ostrú kritiku spoločnosti, kultúry, vzdelanosti, náboženstva, lebo nedokázali zabrániť stáročným útrapám ľudstva a krviprelievania.

3. začína básňou *Ó, VRÁŤ SA SKORO, MIERU MILENÝ*

- vyjadruje túžbu po mieri a viere v lepšiu spoločnosť, túži, aby sa vytratila nenávisť medzi národmi, aby nebolo viac obetí, túži, aby zavládlo porozumenie, bratstvo a mier

ANJ - Mgr. Ondrušová

Určitý a neurčitý člen v angličtine:

Vypracujte v pracovnom zošite na str. 42 a 43 cvičenia 3,4,5,6,7 podľa zadania. Pomôžte si výkladom z minulého týždňa. Riešenie mi **neposielajte**, kontaktujte ma, ak niečomu nerozumiete.

TECH čašník, servírka - Ing. Kajanová

1) Jedlá zo syrov.

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

Úloha:

- zopakovať si tému: *Bezmäsité pokrmy, Jedlá zo zemiakov, zeleniny, ryže, strukovín, cestovín a húb, vajec.*
- naučiť sa novú tému, a to:
- *popísať úpravu jedál zo syrov.*
- **Opakovanie písomnou formou, dňa 03.02.2021 o 9.00 h. (Jedlá zo zeleniny, ryže, strukovín, cestovín a húb, vajec)!!!**

TECH kuchár - Ing. Kajanová

1) Použitie jednotlivých častí tel'acieho mäsa,

2) Úprava tel'acie mäso varením, zaprávaním.

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: *Úprava hovädzieho mäsa dusením krájaného na drobno, v celku, hovädzích vnútorností, úpravu anglickým spôsobom.*
- naučiť sa nové témy, a to: ,
- *popísať použitia jednotlivých častí tel'acieho mäsa,*
- *popísať úpravu tel'acieho mäsa – varením, zaprávaním.*
- **Skúšanie formou testu, dňa 03.02.2021 o 9.00 h (celý tematický celok hovädzie mäso)!!!**

ZPO - Ing. Ičová

Téma: Podnikateľský zámer

Pri tvorbe podnikateľského zámeru si musíme dať odpovede na:

a) ekonomickú stránku podniku – Či mám dostatok vlastného kapitálu, či budem peniaze vkladať iba ja, alebo potrebujem aj spoločníkov, či si vezmem podnikateľský úver, či moje tržby pokryjú náklady, a celkový minimálny vklad na obdobie 1 roka bude.. ?

b) vecne technická stránka podniku – Čo budem vyrábať, alebo predávať ? Aké zariadenie potrebujem, kde nájdem dodávateľov, ako tovar dostanem k zákazníkovi a akých budem mať zákazníkov ?

c) organizačná právna stránka – Akú právnu formu podnikania si zvolíme? Koľko a ako kvalifikovaných zamestnancov budeme mať ?

Pred začatím podnikania si musí podnikateľ zvoliť svoje obchodné meno, s ktorým bude podnikáť, zapísať ho do Obchodného registra, alebo požiadať o Živnostenské oprávnenie na toto meno.

Úloha:

Žiaci si pripravíva základné identifikačné údaje pri založení svojho fiktívneho podniku

Identifikačné údaje

1. Názov firmy:
2. Právna forma: s.r.o.
3. Predmet podnikania: pohostinská činnosť a výroba hotových jedál pre výdajne a nákup tovaru za účelom jeho predaja konečnému spotrebiteľovi
4. Sídlo firmy/adresa:
5. Dátum vzniku:
6. Vlastník:
7. Vložený kapitál:

Charakteristika podniku- žiaci napíšu kapitolu do podnikateľského zámeru v rozsahu pol strany A4, pričom v nej zodpovedajú:

- Vlastnícke vzťahy podniku
- Popis lokality podniku

- Popis predmetu činnosti podniku
 - Ciele podniku do budúcnosti
 - Potrebné finančné zdroje na vybudovanie a prevádzku podniku
- Prácu treba poslať na email vyučujúcej daniel.icova7@gmail.com do 3.2.2021 do 12,00h.

ZAP - Ing. Ičová

Téma: Chladiace a mraziace zariadenia

1. Chladienie- je spôsob krátkodobého uloženia potravín pri teplote 0°C - 5°C. Znižovaním teploty dochádza k spomaľovaniu rozkladu potravín, čím sa predlžuje ich trvanlivosť.

2. Mrazenie- Ide o dlhodobé uskladnenie potravín obvykle pri teplote -18 °C. Potraviny a pokrmy sa musia zmrazovať rýchlo v tzv. mraziacich tuneloch pri teplote -40°C až - 50°C. Rýchlym a hlbokým zmrazovaním sa vytvárajú v potravinách jemné kryštálky ľadu, ktoré nenarušujú tkanivo potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu. Pri rozmrazovaní pohlcujú vodu, čím potravina nestráca svoje vlastnosti ako chuť, vôňu a vzhľad.

Na chladienie a zmrazenie sa v zariadeniach spoločného stravovania používajú chladiace a mraziace zariadenia. Podľa účelu, na ktorý sa používajú sa delia na:

1 Chladiace zariadenia na uskladnenie potravín v chladenom stave

2.Mraziace zariadenia na uskladnenie zmrazených potravín

Druhy chladiacich a mraziacich zariadení

1.Chladiace zariadenie

Chladničky – používajú sa v príručných skladoch vo výrobných strediskách na krátkodobé uschovanie potravy pri teplote 0°C.

Chladiace skrine – s kapacitou 450 – 4 800 l.. Vnútny priestor je rozdelený na 2 alebo 3 samostatne otvárateľné diely.

Chladiace stoly – používajú sa najmä v lahôdkárskej a cukrárenskej výrobe.

Chladiace vitríny – používajú sa na vystavovanie výrobkov v chlade.

Chladiace boxy –sú určené na skladovanie väčšieho množstva potravín.

Chladiarne – sú murované, samostatné priestory.

2.Mraziace zariadenie

Mraziace stoly – slúžia na zmrazovanie potravín na dobu 30 dní pri teplote – 15°C až – 18°C.

Mraziace boxy – výroby zmrzliny, výroby ľadu – ľad sa vyrába z hyg. nezávadnej vody.

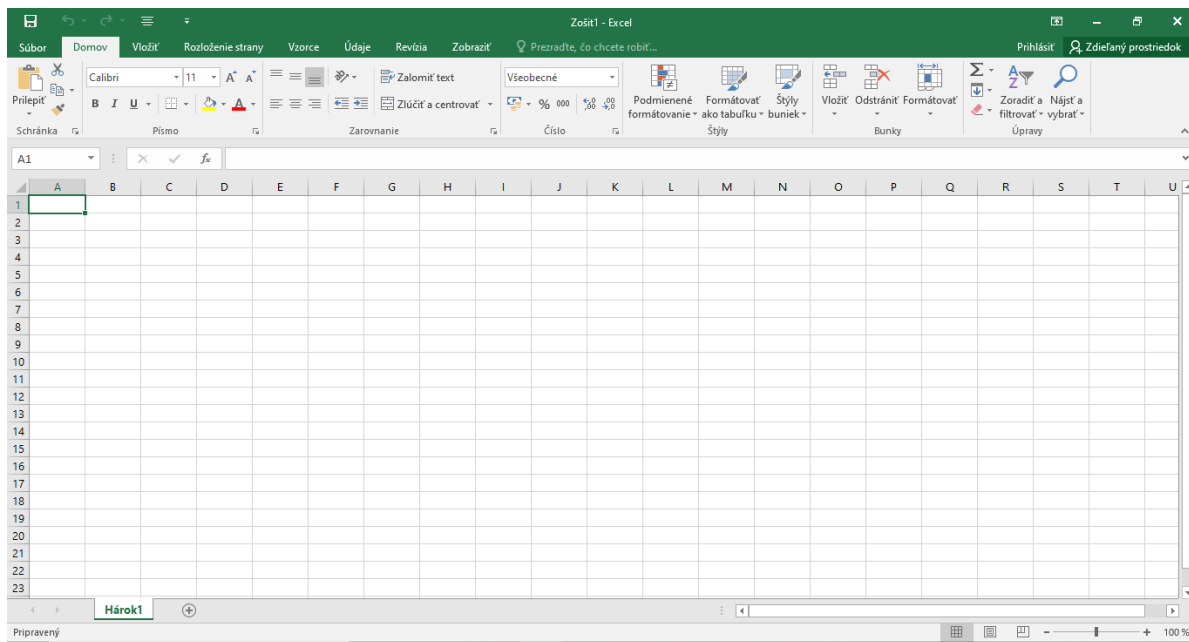
Učivo bude žiakom vysvetlené na online hodine

INF – Mgr. Lacika

Microsoft Office Excel

Začíname prácu s programom Microsoft Office Excel. Budeme pracovať s verziou 2016, od verzie 2007 až po súčasnosť sú verzie Excelu veľmi podobné, rozdiely sú minimálne.

Pracovné prostredie Microsoft Excel je podobné programu Word. Ikony sú rozdelené v jednotlivých paneloch, ktorých názvy súvisia s charakterom funkcií na jednotlivých paneloch.

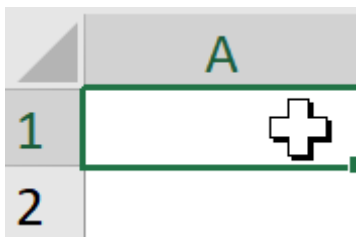


Pracovná plocha Excelu je rozdelená na stĺpce a riadky. Stĺpce sú označené písmenami A, B, C,..., nekončia však písmenom Z, za stĺpcom s písmenom Z nasledujú dvoj kombinácie písmen AA, AB, AC,..., následne troj kombinácie atď.. Riadky sú označené číslom od 1. Možnosti zobrazovania kurzora:

Typ kurzora

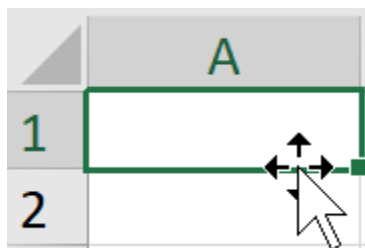
Činnosť

Ako na to



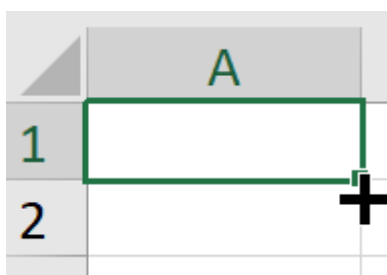
Označenie bunky alebo oblasti (rozsahu) buniek.

Ťahaním a držaním ľavého tlačidla myši vo vnútri bunky.



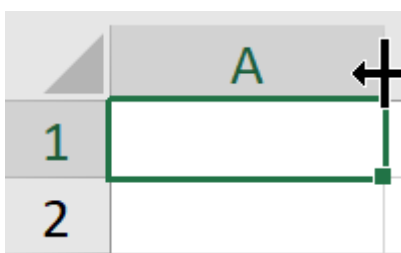
Premiestnenie obsahu bunky.

Ťahaním a držaním ľavého tlačidla myši po obvodě bunky. Ak je pri tom zatlačená klávesa CTRL tak sa jedná o kopírovanie obsahu bunky.



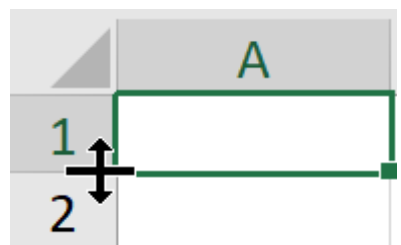
Kopírovanie obsahu (hodnoty, vzorca) bunky do susedných buniek.

Ťahaním a podržaním ľavého tlačidla myši (vodorovne alebo zvislo) úplne vpravo dolnom rohu bunky. Využijeme ak chceme skopírovať vzorec alebo údaj aj do ďalších buniek (spravidla dolu).



Zmena šírky stĺpca/výšky riadka

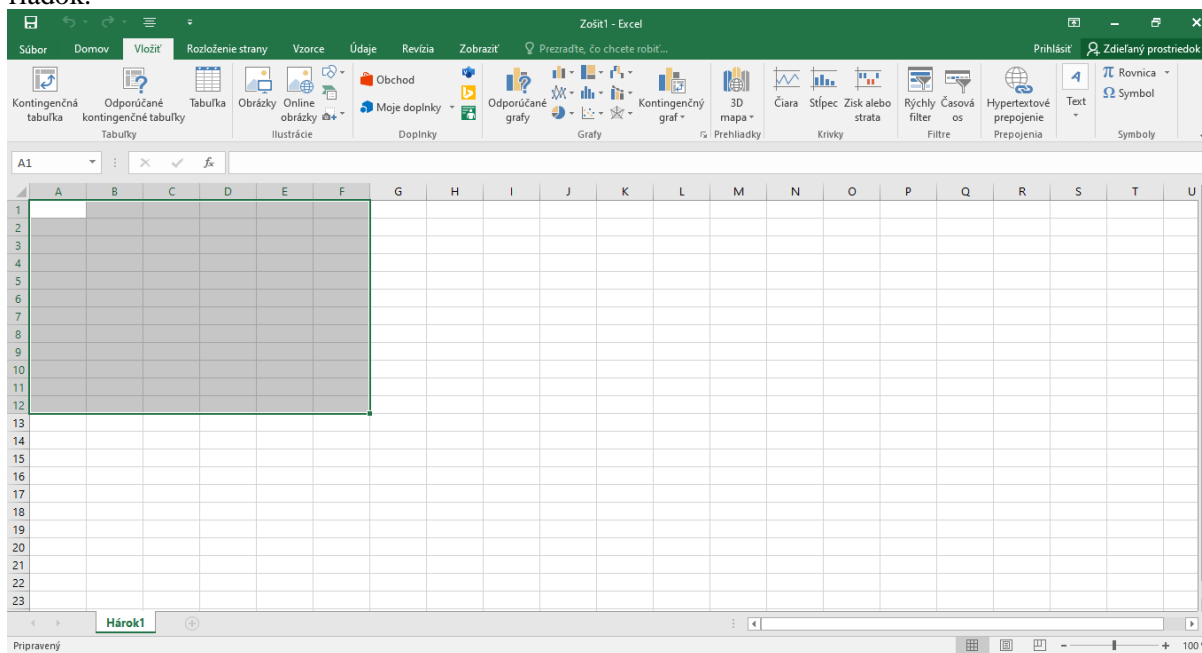
Ťahaním a držaním ľavého tlačidla myši v časti, kde sa pretínajú stĺpce alebo riadky.



Ťahaním a držaním ľavého tlačidla myši v časti, kde sa pretínajú stĺpce alebo riadky.

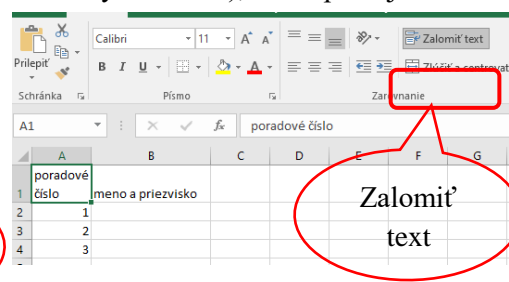
Pomocou kurzora myši je možné označiť viaceré bunky naraz. Nastavíme kurzor myši na stred bunky od ktorej chcem označovať (napr. A1), stlačíme LTM (ľavé tlačidlo myši) a ťaháme po bunku po ktorú chcem označiť (F12).

Každá bunka má svoje súradnice (A1, F12), kde písmeno (A, F) označuje stĺpec a číslo (1, 12) označuje riadok.

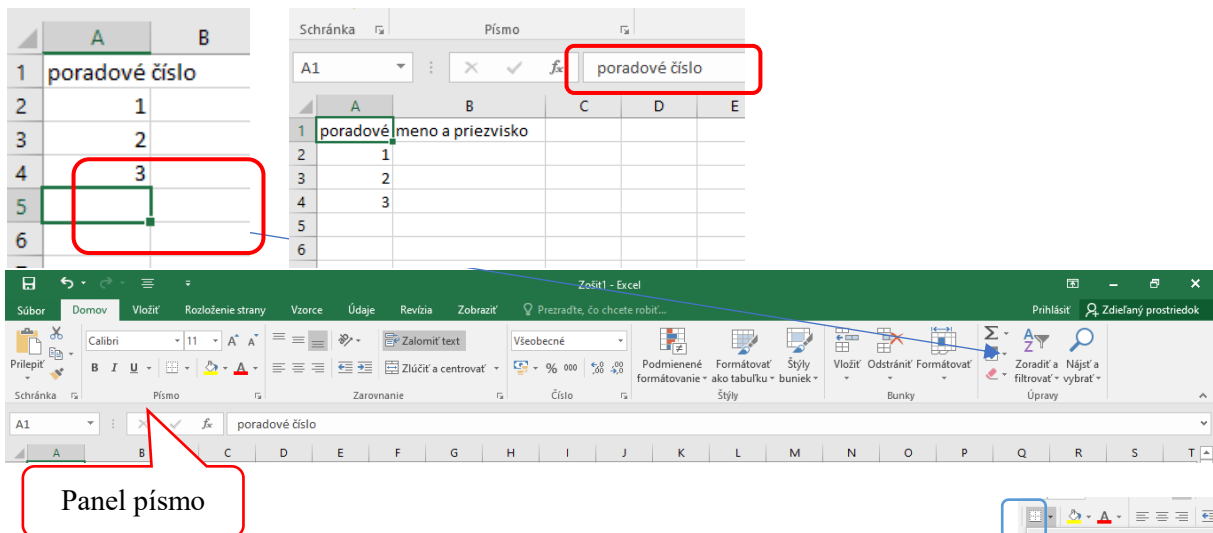


Text v bunkách je zarovnávaný zľava, čísla sa zarovnávaajú sprava. Výraz poradové číslo je napísaný iba v bunke A1, aj keď text presahuje do stĺpca B. Do bunky B1 môžeme zadať iný výraz (meno a priezvisko). V bunke A1 zostal celý text, výraz ktorý je zadaný v tejto bunke je vidieť v stavovom riadku. Aby text bolo vidieť, môžeme rozšíriť stĺpec (stĺpec B je rozšírený v ukážke), alebo použijeme funkciu zalomiť text – text sa rozdelí do viacerých riadkov, zväčší sa výška riadka (bunka A1)

Stavový riadok



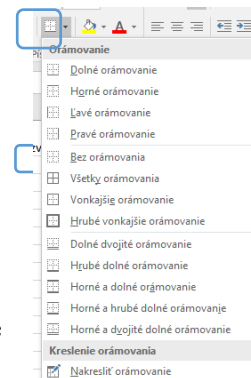
Zalomiť text



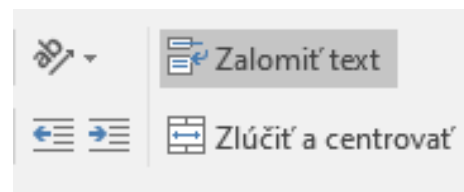
Panel písmo – nachádzajú sa tu ikony na formátovanie textu, formátuje iba text v bunke, alebo v označených bunkách (viaceré bunky treba označiť). Nová ikona je zarovnania, ktorá sa dá rozkliknúť a rozbalí sa ponuka možností orámovania. Odporúčam využívať možnosť všetky orámovania, ktorá vytvorí všetky čiary (ohraničenie tabuľky, rozdelenie stĺpcov a riadkov).



Skupina šiestich ikoniek na panely Zarovnanie slúži na zarovnanie textu z pohľadu bunky. Rozdiel oproti MS Office Word je ten, že vo Worde sa zarovnávalo z pohľadu okrajov, v Exceli je to z pohľadu bunky. Horný rad slúži na zarovnanie vo vertikálnej rovine – zarovnanie nahor, na stred, a nadol. Spodný rad zarovnáva v horizontálnej rovine – zarovnať doľava, centrovat' a doprava.



Vedľa skupiny ikon na zarovnanie textu sa nachádza ikona orientácia. Pomocou nej vieme zmeniť otočenie textu. Ikony zmenšiť alebo zväčšiť zarážku slúžia na posúvanie textu v bunke, vytváranie tzv. zarážok. Ikona Zlúčiť a centrovat' zlúči označené bunky, čiže odstráni medzi nimi deliace čiary. Ikonu Zalomiť text sme si spomínali v predchádzajúcej časti pri vkladaní textu.



POV – RNDr. Žiarna

Téma: 20

MARGARÍNY

= emulzia tuku vo vode (vody 16-20%, v nízkoenerg. do 40%)

= **zmes rastl. + živoč. tukov** + vhodne upravené **mlieka, srvátky** alebo **vody**; chemické konzervanty, kyselina linolová, vit. A, E, D, farbivá

= na margarín sa najmä používa olej podzemnicový, slnečnicový, sójový, bavlníkový – k tomu stužený rybí tuk + kokos., palmový olej

= podobá sa prírodnému maslu, použ. v studenej/teplej kuchyni, pri výrobe cesta, krémov

= margarín - ľahko stráviteľný

= **rozlišujeme:**

- **emulgované tuky (margaríny)** – obsah tuku 80-84%;

výroba – **emulgáciou** stuž. **rastl. tukov** + vhodne upravené **mlieko, srvátka + voda**; chem.

konzervanty, kyselina linolová, vit. A, E, D, farbivá

- **stužené (100%) tuky** – **bezvodé**;

výroba - rafinovaný rastl. olej + bravč. masť, príp. olej

sú = šľahané; liate; plastické; použ. na fritovanie, vyprážanie, pečenie

na prípravu krémov – sladený stužený tuk

= podľa použitých surovín:

a) **mliečny margarín** – použ. všade tam, kde maslo

b) **stolový margarín** – použ. všade tam, kde maslo

c) **nátierkový margarín**

d) **nízkoenergetický margarín**

= **kazenie tukov**

= nesprávnym skladovaním (v teple, na svetle, vplyv vzdušného O₂, MO); vysoká teplota (tmavne, hustne, páchne, klesá stráviteľnosť, vznik škodl. až karcinog.l.)

= najcitlivejšie na kazenie = tuky s obsahom vody + bielkovín = maslo, mliečne margaríny

= trvanlivejšie = stuž. tuky + masť + oleje ↔ obsahujú prirodz. antioxidanty

najčastejšie chyby

- **vzhľad** = zákal oleja (ak zohriatím zmizne, môže sa použiť; ak nie => olej je nepoužiteľný); škvrny na margaríne spôs. plesňami =>nepoužiteľné

- **vôňa** = zápach po surovine (objaví sa po ohriatí, je z nevhod. technol. postupu), z nespráv. skladovania, pôsobením MO

- **vyšší obsah vody** = klesá trvanlivosť + nutričná hodnota

EKP - Ing. Pavlovičová

TÉMA:

- **uviedenie priestorov gastronomického zariadenia do prevádzky**
- **prevádzkový poriadok**

Na minulej hodine sme si vysvetlili tematiku prevádzkového poriadku a dohodli sme skúšanie prostredníctvom písomky, bližšie informácie, konkrétny čas vám poskytnem cez našu skupinu. Podstatné pre vás je, aby ste si zopakovali poslednú tému **plus dve predchádzajúce** posielané v predchádzajúcich dvoch študijných týždňoch. Tiež znova zdôrazňujem, čo už poznáte:

- všetky témy si založite k ostatným pre váš prehľad a moju kontrolu.
- témy **musíte** mať založené samozrejme v poradi ako som ich posielala
- konkrétnu úlohu na vypracovanie som vám z EKP nedávala, no kto ešte nevypracoval a neposlal úlohy z predmetov EKN a STOL – treba poslať, čo najskôr

EKN - Ing. Pavlovičová

TÉMA: Náklady – možnosti znižovania nákladov

Znižovanie nákladov:

Podnik má záujem znižovať náklady. **Môže to dosiahnuť rôznymi spôsobmi.** Napríklad

- použije lacnejšie vstupy /suroviny, materiál/
- bude šetriť energie, pohonné hmoty
- lepšie zorganizuje prácu
- odstráni zbytočnú administratívu...

Cieľom podniku je dosiahnuť zisk, preto sa snaží znižovať vstupy – náklady.

Hľadá rezervy ich znižovania.

Rezervy znižovania nákladov sú zistené nevyužitú možnosti podniku. Patria sem napríklad lepšie využívanie obežného majetku, skracovanie doby obratu obežného majetku, lepšie využívanie výrobných kapacít dlhodobého majetku, zvyšovanie kvality výkonov, a iné.

Prostriedky znižovania nákladov sú konkrétne opatrenia na využitie rezerv. Podnik najskôr zistí rezervy znižovania nákladov a potom hľadá prostriedky, ktorými dané opatrenia uskutoční. Takýmito prostriedkami sú lepšia organizácia práce, lepšie riadenie, zavedenie modernej techniky a technológie a iné.

ÚLOHA:

- ako zvyčajne odporúčam všetkým tému si vytlačiť, kto tú možnosť nemá, prepísať. Tému si založíte k ostatným pre váš prehľad a moju kontrolu. Témy **musíte** mať založené samozrejme v poradí ako som ich posielala
- konkrétnu úlohu na vypracovanie vám nedávam, no upozorňujem, že **túto tému plus dve predchádzajúce** posielané v predchádzajúcich študijných týždňoch budem skúšať. Konkrétosti si dohodneme na online hodine a potom v našej skupine

STO - Ing. Pavlovičová

TÉMA: Podávanie zložitých raňajok

Danú tému si spracujte do poznámok z učebnice na strane 104, a to podľa nasledovných bodov:

- používanie ponukových a chladiacich stolov
- tri spôsoby použitia uvedených stolov
- príprava chladiacich stolov – kde je na stoloch čo umiestnené
- ako ponúkame – studené a teplé pokrmy, kávu, čaj, nealko nápoje
- použitie inventára
- raňajkové prílohy, chlieb, pečivo
- organizácia podávania raňajok z ponukových stolov
- popis pracovných úkonov pri servírovaní mäsitých raňajok

ÚLOHY: prečítať – je to dôležité

- podľa uvedených bodov si do začiatku budúcej online hodiny napíšte **poznámky** do zošita z učebnice od strany č.104 a 105
- už minule som vám tu písala, že ukončujeme jednu veľkú časť stolovania a prechádzame od jednoduchej obsluhy na zložitú obsluhu, preto odteraz si ku každej novej téme pridáme aj opakovanie tém minulých – k téme minulého týždňa si pridajte na **zopakovanie jednoduché raňajky**. boli
- minule bola uvedená úloha, kto tak neurobil, nech šikovno pošle!!
- V skupine je uvedený spôsob skúšania

STO – Ing. Vichnárová

1. Podávanie dezertov, múčnikov

Popis podávania dezertov (servírovanie syrov, ovocia - lesné ovocie, veľké kôstkové a jadrové ovocie, ...).

Popis podávania múčnikov (teplých a studených múčnikov).

Uvedenie príkladov teplých a studených múčnikov a popis spôsobu servírovania.

Žiaci pracujú s učebnicou STOLOVANIE I. str. 118, úloha: vypracovať poznámky k preberanej téme.

Učivo je žiakom vysvetlené prostredníctvom videokonferencie.

TSV – Mgr. Gráčik

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. Kládie 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=9JMCUIztBiw>

ODV – Bc. Miškolciová

Témy :

- Základná forma zložitej obsluhy, postup pri obsluhu
- Príprava pracoviska a príručného stola na zložitý obed a večeru
- Zostavovanie menu zložitých obedov a večerí
- Podávanie jedál zložitého obeda a večere
- Pravidlá prekladania

Úlohy :

1, Zostaviť zložitú obedovú menu

2, Zložitá obsluha-definícia a rozdelenie

Vypracované témy sú žiakom zaslané na emailové adresy. Žiaci si učivo prepíšu do zošitov a zadané úlohy odošlú do 4.2.2021 na email MOV.

Akékoľvek otázky ohľadom učiva ma kontaktujte cez messenger.

ODV – Bc. Michalková

Témy: Spôsoby – technologické postupy varenia mäsa.

Základy – druhy, príprava.

Príprava hovädzieho mäsa – pečienky.

Príprava hovädzieho mäsa – roštenky.

Plnené roštenky a závitky.

Vypracované témy sú zaslané žiakom na emailové adresy.

Úloha: Učivo si zapíšte do zošitov a preštudujte !