

2.C SAMOŠTÚDIUM 15.2.2021 – 19.2.2021

MAT – Mgr. Čakajdová lubicacakajdova@gmail.com

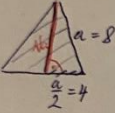
Pozdravujem, pokračujeme v učive, prosím preštudovať a založiť do zosivotv.

TÉMA: VÝPOČET r, S_5 (6-uhol., 5-uhol.)
 RIEŠENÉ ÚLOHY

6-uholník

1.) V danom 6-uholníku poznáme:
 $a = 8$
 vypočítajte r, S_6

RIEŠENIE POSTUP:



1.) " r_a "


$$r_a^2 + 4^2 = 8^2$$

$$r_a^2 + 16 = 64$$

$$r_a^2 = 64 - 16$$

$$r_a^2 = 48 \quad | \sqrt{\quad}$$

" $r_a = 7$ "

OBSAH 

2.) $S_{\Delta} = \frac{a \cdot r_a}{2}$
 $S_{\Delta} = \frac{8 \cdot 7}{2}$
 $S_{\Delta} = 4 \cdot 7$
 $S_{\Delta} = 28$

3.) S_6 -uholníka

$S_6 = 6 \cdot S_{\Delta}$
 $S_6 = 6 \cdot 28$
 $S_6 = 168$

OBVOD 6-uhol.

4.) $O = 6 \cdot a$
 $O = 6 \cdot 8$
 $O = 48$

5-uholník

2.) V danom 5-uholníku poznáme: $a = 8$
 vypočítajte S_5, r

RIEŠENIE POSTUP:

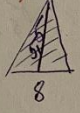
1.) " r_a " (musíme použiť tangens φ)

stredový $\alpha = \frac{360}{5} \Rightarrow \varphi$

a) $\varphi = \frac{360}{10} = 36^\circ$
 $\varphi = 36^\circ$

b.) $\text{tg } \varphi = \frac{\text{protiľahlá}}{\text{priľahlá}}$

2.) $S_{\Delta} = \frac{a \cdot r_a}{2}$



$S_{\Delta} = \frac{8 \cdot 5,5}{2}$
 $S_{\Delta} = 4 \cdot 5,5$
 $S_{\Delta} = 22$

3.) S_5 -uhol.

$S = 5 \cdot S_{\Delta}$
 $S = 5 \cdot 22$
 $S = 110$

4.) $O = 5 \cdot a$
 $O = 5 \cdot 8$
 $O = 40$

SJL - PaedDr. Krajčovičová

OPIS

Môže byť **statický, dynamický, náladový, jednoduchý opis, citovo zafarbený opis** (umelecké prostriedky), **odborný opis** (odborné slová), **porovnávací opis** -všimame si rozdiely

Vymenúvajú sa v ňom znaky a vlastnosti, opisuje výrobný alebo pracovný postup

- najčastejšie sa v ňom používa prítomný čas

Uplatňuje sa v slohových útvaroch: *opis, návod, životopis, posudok, charakteristika, reportáž.*

ROZPRÁVANIE

Charakteristickými črtami je ucelenosť, časová následnosť a príčinná súvislosť deja. Rozprávanie oboznamuje čitateľa s nejakým príbehom, udalosťou. Pri rozprávaní sa zachycuje dej aj s okolnosťami, ktoré s tým súvisia, čiže **dejová línia**, ktorá sa odohráva v čase a v priestore.

Umelecké rozprávanie sa člení na **pásmo rozprávača** a **pásmo postáv**.

Druhy rozprávačov

- **autorský** – vševediaci, rozvíja príbeh, opisuje, komentuje, uvádza reč postáva, zobrazuje prostredie.

Pozera na všetky postavy s nadhľadom, vidí svoje postavy zvonka aj zvnútra, vyostreňuje konflikty medzi postavami.

Rozprávanie je v 3. os. sg. = **on-rozprávanie**

- **priamy** – úlohu rozprávača prevezme jedna z postáv diela. Často prerozpráva príbeh v 1. os. sg., akoby ho on sám zažil = **ja-rozprávanie**

- **oko kamery** – zachytáva vonkajšie znaky, črty, činy postáv; o vnútornom svete postáv vieme len z ich konania.

Pásmo postáv – prostriedok, ktorým autor dramatizuje rozprávanie:

1. **replika** – prehovor jednej postavy

2. **monológ** – súvislý, neprerušovaný prejav 1 postavy

3. **vnútorný monológ** – myslený, nevypovedaný prehovor 1 postavy

4. **dialóg** - rozhovor najmenej 2 postáv; striedajú sa repliky, zapisujú sa priamou rečou

- rozvíja príbeh, stupňuje konflikt, charakterizuje postavy

Klasické rozprávanie má tieto časti:

· **Úvod – expozícia** – opis prostredia, údaj o čase, zoznámenie sa s postavami

· **Zápletká – kolízia** – zauzľovanie deja

· **Vyvrcholenie deja – kríza**

· **Obrat v deji – peripetia** – dramatický zvrät

· **Rozuzlenie**

V rozprávaní má veľký význam **úvod**. Rozoznávame tri hlavné druhy úvodu románu alebo poviedky:

Expozícia – úvodný opis prostredia a postáv

In medias res – vpadnutie priamo do deja (do stredu veci)

Retrospektíva – pohľad naspäť. Začína sa vyvrcholením alebo rozuzlením príbehu, až

potom sa dozvedáme, ako sa príbeh začal a rozvíjal. Tento spôsob sa používa najmä v detektívkach.

Dramatizujúce a estetizujúce jazykové prostriedky:

- krátke vety, opakovanie

- nedokončené vety

- historický prízent

Rozprávací slohový postup sa uplatňuje v epických umeleckých textoch (*rozprávka, povesť, poviedka, novela, román*), v publicistických beletristických žánroch (*fejton, reportáž...*) a v hovorovom štýle.

Každý autor rozprávania má individuálny štýl!

ANJ - Mgr. Ondrušová

Čítanie s porozumením:

V učebnici na str.45 si prečítajte text **Wild food**, (v prípade potreby pracujte so slovníkom). K textu vypracujte na str.44 cvičenia 3 a 4 podľa zadania. Riešenie mi nemusíte posilať, kontaktujte ma, ak niečomu nerozumiete.

TECH čašník, servírka - Ing. Kajanová

1) Múčniky a múčne jedlá.

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.*
- naučiť sa novú tému, a to:
- *charakterizovať múčniky a múčne jedlá,*
- *vymenovať ich základné suroviny na ich prípravu,*
- *uviesť rozdelenie múčnikov.*
- **Vypracovať a poslať na mail, do 19.02.2021, výrobný postup: Dukátové buchtičky s vanilkovým krémom !!!**

TECH kuchár - Ing. Kajanová

1) Úprava tel'acieho mäsa vyprážením,

2) Úprava tel'acieho vnútornosti.

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: *Tel'acie mäso.*
- naučiť sa nové témy, a to:
- *popísať úpravu tel'acieho mäsa – vyprážením,*
- *vymenovať a popísať úpravu tel'acích vnútorností.*
- **Vypracovať a poslať na mail, do 19.02.2021, výrobný postup: Tel'ací perkelt !!!**

ZPO - Ing. Ičová

Téma: Podnikateľský zámer, časť Konkurencia

Úloha:

Žiaci si skompletizujú svoj podnikateľský plán podľa pokynov z online hodín, prípadné otázky môžu písať do spoločnej skupiny na messengeri alebo na email vyučujúcej daniela.icova7@gmail.com

Podnikateľský plán

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

Konkurencia podniku- žiaci napíšu túto kapitolu, v ktorej popíšu tri konkurenčné podniky a napíšu ich dve výhody a dve nevýhody. Štruktúra kapitoly:

Konkurenčný podnik č. 1

Názov, popis predmetu podnikania a popis lokality , kde sa nachádza.....

Výhody:

-
-

Nevýhody:

-
-

Konkurenčný podnik č. 2

Názov, popis predmetu podnikania a popis lokality , kde sa nachádza ...

Výhody:

-
-

Nevýhody:

-
-

Konkurenčný podnik č. 3

Názov, popis predmetu podnikania a popis lokality , kde sa nachádza....

Výhody:

-
-

Nevýhody:

-
-

Prácu treba poslať na email vyučujúcej daniel.icova7@gmail.com do 17.2.2021 do 12,00h.

ZAP - Ing. Ičová

Téma: Písomná práca

Písomka bude na online hodine dňa 18.2021 o 10,00h prostredníctvom aplikácie Meet. Žiaci si zopakujú látky:

- Zariadenia na tepelné spracovanie surovín
- Zásady používania strojov na tepelnú úpravu potravín
- Zariadenia na uchovávanie teploty pokrmov a nápojov
- Chladiace a mraziace zariadenia
- Druhy chladiacich a mraziacich zariadení

Dané učivo majú žiaci zhrnuté a poslané do spoločnej skupiny na messengeri

INF – Mgr. Lacika

POV – RNDr. Žiarna

EKP - Ing. Pavlovičová

TÉMA: Pojem HACCP

HACCP je medzinárodne platný a dlhodobo overený systém, ktorý zabezpečí zavedením preventívnych opatrení v potravinárskych prevádzkach, že sa ku konečnému spotrebiteľovi/konzumentovi dostanú kvalitné a zdravotne bezpečné potraviny.

• pojem HACCP, kde boli jeho počiatky

HACCP doslova anglicky znamená Hazard Analysis and Critical Control points – kontrola kritických kontrolných bodov

Je to pomenovanie systémového prístupu k zabezpečovaniu zdravotnej neškodnosti požívatín

Systém bol vyvinutý na požiadavku NASA – Amerického úradu pre kozmonautiku

NASA požadovala, aby sa potraviny, ktoré bude ľudská posádka kozmickej lode konzumovať v bezváhovom stave:

- sa **nedrobili a tak neznečisťovali prostredie** a
- aby v týchto potravinách bola **zaručená neprítomnosť choroboplodných mikroorganizmov a toxínov**.

Prvú požiadavku sa podarilo zabezpečiť výrobou kusovitých potravín obalených požívateľnými obalmi, ktorých veľkosť umožňovala ich vloženie do úst v celku.

Druhá požiadavka na mikrobiologickú bezpečnosť požívateľín bola podstatne náročnejšia, dospeli k záveru, že musia zaviesť kontrolu nad celým procesom výroby a manipulácie, nad použitými surovinami, nad prostredím výroby a nad ľuďmi, ktorí prácu s potravinami vykonávajú, čiže kontrolu celého výrobného procesu.

• **Príčiny zavedenia HACCP v potravinárskych zariadeniach**

- Jeden z hlavných bolo celosvetové zvýšenie počtu elementárnych nákaz. Až 30% populácie vyspelých krajín je ročne postihnutých ochorením zažívacieho traktu.
- Riziko ochorenia až do otráv z potravín stúpa.
- Systém HACCP je vlastne snahou o zastavenie tohto negatívneho trendu.
- WHO (Svetová zdravotnícka organizácia) začala systém rozvíjať už v roku 1974
- V krajinách EÚ musia mať všetky potravinárske podniky zavedený tento systém od decembra 1995,
- u nás túto povinnosť určuje Potravinový kódex SR od 1. januára 2000.

- **Prínosy zavedenia systému HACCP**

- pre SPOTREBITEĽA - menej ochorení

- menej reklamácií

- pre ODBERATEĽA - istota kvality, zdravotnej bezchybnosti

- ak odberateľ má takúto istotu, dodávateľovi verí, má teda stabilného dodávateľa

- šetrenie nákladov na vstupnú kontrolu, do podniku prichádzajú suroviny už po výslednej kontrole od dodávateľského podniku

- pre ORGÁNY KONTROLY - menej kontrol

- menej pokút

- jednoduchšia kontrola surovín, výrobkov,
personálu

- jednoduchšie uvádzanie nových výrobkov na trh

- pre samotného VÝROBCU - zlepšenie hygieny a poriadku, disciplíny

- lepšia kontrola, zníženie počtu nepodarkov

- jasné úlohy, jasná zodpovednosť pre personál

- zlepšenie disciplíny, uvedomelosti personálu

- zlepšenie spolupráce manažmentu a personálu

ÚLOHA:

- tému si vytlačiť, ak túto možnosť nemáte, tak prepísať
- na spoločnej hodine v utorok si tému vysvetlíme

EKN - Ing. Pavlovičová

TÉMA: Výnosy – členenie výnosov

• výnosy podľa spôsobu realizácie výkonov

Podľa spôsobu realizácie výkonov rozlišujeme:

• **Tržby** - vznikajú pri predaji výrobkov mimo podniku

• **Vnútroorganizačné výnosy** – vznikajú pri odovzdávaní výkonov medzi jednotlivými útvarmi podniku

• **Ostatné výnosy** – nevznikajú pri bežnej činnosti podniku, sú to napr. tržby z predaja nepotrebného materiálu, majetku.

• výnosy podľa charakteru činnosti

Výnosy z bežnej činnosti, ktoré súvisia:

a) s hlavnou podnikovou činnosťou, napr. tržby za vlastné výrobky, tržby z predaja služieb

b) s finančnou činnosťou, napr. prijaté úroky, tržby z predaja cenných papierov...

STO - Ing. Pavlovičová

TÉMA: Zložité obedy – zostavenie jedálneho a nápojového lístka a menu

Danú tému si spracujte do poznámok z učebnice na strane 108, podľa nasledovných bodov:

- forma ponuky zložitých obedov
- počet chodov v rámci zložitých obedov a ich zloženie
- menu vo francúzskom systéme obsluhy
- hlavný čašník a jeho úlohy
- postavenie nápojára a bufetára
- zabezpečenie vizuálnej ponuky
- písomná ponuka

ÚLOHY:

- spracovať tému do poznámok podľa uvedených bodov
- na online hodine si tematiku vysvetlíme

STO – Ing. Vichnárová

1. Podávanie zložitých večerí

Charakteristika zložitých večerí.

Popis prípravy pracoviska na podávanie zložitých večerí.

Popis menu zložitých večerí.

Popis podávania zložitých večerí.

Žiaci pracujú s učebnicou STOLOVANIE I. str. 120, úloha: vypracovať poznámky k preberanej téme.

Učivo je žiakom vysvetlené prostredníctvom videokonferencie.

TSV – Mgr. Gráčik

Milí žiaci, prajem Vám všetko dobré v novom roku a apelujem na Vás v oblasti starania sa o svoje zdravie, fyzickú kondíciu, stravovanie, hygienu a prísun vitamínov.

Aj s médií počúvate, že je potrebné sa hýbať, venovať sa svojmu telu cvičením. Myslím, že v ponukách, ktoré posiadam je viac návodov, rôzne intenzity cvičenia. Snažím sa hľadať aj zaujímavé aj pestré cvičenia a naozaj verím, že si dokážete vybrať niečo, čo je pre vás vhodné, čo sa vám páči a ste ochotní spraviť pre svoje zdravie.

Všetkým Vám držím palce aby ste boli zdraví a verím, že môžeme spoločne cez tieto cvičebné návody k tomu zdraviu aj pomôcť.

Odkazy si nakopírujete do prehľadávača.

Ponuka na dnes:

1. Kruhový tréning

3 kolá - pauza medzi cvičeniami do vydýchania, pauza po celom kole 2 minúty

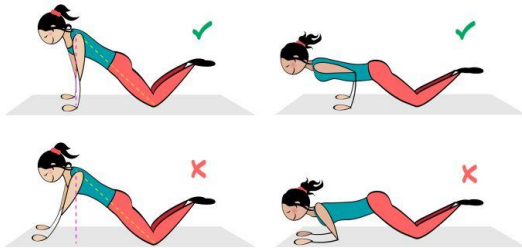
1. Squat (Drep) + stláčanie palice smerom nad hlavu - 15 x,



2. Single Leg Romanian Deadlift (mŕtvy ťah na jednej nohe) / Half Squat (polovičný drep) + vzpaženie jednou rukou s oporou o palicu - 10 x L/P strana



3. Push up (kľuk) - 10 x (môžeš urobiť aj na kolenách)



4. Bent over row (prít'ahy v predklone) s palicou (keď prít'ahuješ, chceš zlomiť palicu) - 15 x



5. Bulgarian squat (bulharský drep) + upažovanie - 8 x L/P strana- do rúk si zoberieš fl'aše a budeš upažovať, keď si dole ruky idú do upaženia a späť



6. Medzi fl'ašami Side steps (bočné úkroky) - 15 x L/P strana- fl'aše si dáme od seba na vzdialenosť 1m. a budeme sa bočnými poskokmi premiestňovať raz k jednej , raz k druhej fl'aši

7. Superman - 8 x L/P strana



8. Poskoky v drepe od seba k sebe 15 opakovaní



9. Mountain Climber (horolezec) - 10 x E/P strana



10. Jumping Jack - 30 x



ponuka 2. Rýchla tabata – 4 minúty

https://www.youtube.com/watch?v=Fg6N_9f-9qY

ponuka 3. Tréning s FIT loptou- celý tréning s FIT loptou – 15. minút

<https://www.youtube.com/watch?v=vip4XlH2E>

ODV – Bc. Miškolciová

Témy :

- Servis špeciálnych studených predjedál
- Servis predjedlových koktailov a masla
- Servis polievok
- Servis špeciálnych teplých predjedál
- Servis hlavných chodov – fázy

Úlohy :

- 1, Aké sú predjedlové koktaily ?
- 2, Popíš prezentáciu hlavných jedál ?

Vypracované témy sú žiakom zaslané na emailové adresy. Žiaci si učivo prepíšu do zošitov .
Zadané úlohy do 18.2.2021 zaslať MOV na email.
Akékoľvek otázky ohľadom učiva ma kontaktujte cez messenger.

ODV – Bc. Michalková

Témy: Príprava gulášov.
Príprava hovädzieho mäsa – rolády.
Príprava hovädzieho mäsa – filé.
Tepelná úprava pečením na anglický spôsob.
Príprava minútkových jedál z hovädzieho mäsa.

Vypracované témy sú zaslané žiakom na emailové adresy.

Úloha: Učivo si zapíšte do zošitov a preštudujte !
Prípravte jedlo z hovädzieho mäsa a pošlite do 18.2. !
Vyhodnotenie na online hodine.