

## 2.C SAMOŠTÚDIUM 22.2.2021 – 26.2.2021

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

Pozorne preštudujte, podľa vzorových v predošlom učive počítajte, doplňte výpočty, postupujte v poradí a/,b/,c/,d/. Pošlite v termíne 26.2.2021 všetkých zdravím 📧

19.2. - 26.2. 2021

Miesta, doplňte výpočty

Hodnotím!!!

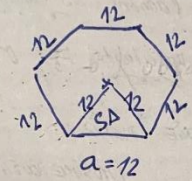
! palat' do 26.2. 2021!

**4**

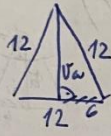
**TÉMA:** RIEŠENIE PRAVID. MNHOUHOLNÍKOV.  
OVERENIE VEDOMOSTÍ

**Pr. 1.** V PRAVIDELNOM 6-uhorníku poznáme: stranu 6uh.  $a = 12$   
vypočítajte  $\sigma$  (obvod) a  $S$  (obsah).

a.) obvod  
 $\sigma =$



$a = 12$

b.)   $va + 6 = 12^2$   
vypoč.  $va$

c.)  $S_{\Delta} = \frac{12 \cdot va}{2}$


d.)  $S_{6uh.} = 6 \cdot S_{\Delta}$

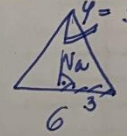
$va =$   $S_{\Delta} =$   $S_{6uh.} =$

---

**Pr. 2** PRAVIDELNÝ 5uhorník: poznáme  $a = 6$   
vypočítajte  $\sigma$  a  $S_{5uh.}$

a.) obvod  $\sigma =$



b.)   $va = 36$   
 $\tan 36^\circ = \frac{3}{va}$   
 $0,7265 = \frac{3}{va}$   
 $va = \frac{3}{0,7265}$

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

d.)  $S_{5uh.} = 5 \cdot S_{\Delta}$

$va =$   $S_{\Delta} =$   $S_{5uh.} =$

## SJL - PaedDr. Krajčovičová

### Rečnický štýl. Rétorika

je to subjektívno-objektívny štýl

- Využíva sa v súkromnej (slávnostný prejav..) a verejnej (politický prejav..) kompozičnej sfére
- Patrí k najstarším jazykovým štýlom (spolu s hovorovým a umeleckým)

### Komunikačná sféra

1. Verejná (oslavy, výročia, moderovanie...)
2. Súkromná (rodinné slávnosti...)
3. Pracovná (konferencie, zhromaždenia...)

Komunikanti rečník → publikum

### Funkcie

Presviedčať

Komentovať

Informovať

Agitovať

Vysvetľovať

Zabávať

Zapôsobiť na city

Sprevádzať slávnosť alebo pracovnú akciu

Prezentovať

### Znaky rečnickeho štýlu

- 1) **Verejnosť**= realizuje sa vo *verejnej* komunikácii, ale aj v *súkromí*. Využíva prostriedky *iba spisovnej slovenčiny*. Výrazové prostriedky musia byť také, aby boli zrozumiteľné a vhodné pre širokú verejnosť.
- 2) **Ústnosť**= prejav musí byť vopred písomne pripravený a následne sa prednesie. Rečník pritom využíva zvukové prostriedky reči (melódia, intonácia, dôraz). Sleduje spätnú väzbu v reakciách poslucháčov. Využíva aj prostriedky *neverbálnej komunikácie*.
- 3) **Sugestívnosť**= znamená to že rečník sa snaží zapôsobiť na city poslucháča, získať ho, presvedčiť a ovplyvniť ho. Využíva prostriedky z *iných jazykových štýlov* (napr. umelecký → umelecké jazykové prostriedky...)
- 4) **Adresnosť**= rečník má publikum vždy pred sebou. Na vytvorenie kontaktu využíva „*kontaktné slová*“ (oslovenie...). Ďalej sa využívajú dialogizujúce gramatické kategórie tj. 1. a 2. osoba. Na dosiahnutie *adresnosti* sa využívajú *rečnicke otázky*.
- 5) **Názornosť**= reč je sprevádzaná presvedčaním, dokumentovaním, argumentovaním.

**História rečnickeho štýlu** Prvé rečnicke prejavy vznikli v **6. storočí** pred našim letopočtom v starovekom **Grécku**. Rečníctvo sa spolu s *drámou, hudbou, sochárstvom a staviteľstvom* považovalo za umenie. Gréci *považovali rečníctvo ako prostriedok presvedčania*, pretože podľa demokratických ústav gréckych mestských štátov mal občan právo obhajovať sa pred súdom, alebo prejavovať svoj názor pres ľudovým zhromaždením. Gréci rozpoznávali rečníctvo politické, súdne a slávnostné. V 5. storočí pred našim letopočtom začala na rečnícku prax pôsobiť rečnícka náuka. Občanom, ktorý viedli súdny spor mohli pomáhať logografy, poskytovali im právne rady a učili ich pôsobivo predniesť súdnu reč.

Najznámejší rečníci:

- **GORDITAS**- zakladateľ prvej rečnickej školy, tvrdil, že moc slova má pre dušu, taký význam ako založenie liekov pre chorého pacienta bol znalcom slávnych prejavov.
  - **SOKRATES**- zdokonalil umenie dialógu (Viem, že nič neviem)
  - **PLATÓN**- vyžadovali od rečníka zodpovednosť a morálku, bezúhonnosť. Spájal rétoriku a filozofiu.
  - **ARISTOTELES**- napísal dielo o rečníctve = rétorike, v ktorej spojil osobnosť rečníka, pôsobenie na poslucháča a spracovanie témy.
  - **DEMOSTENES**- najslávnejší grécky rečník. Prednášal *filipky*.
- Rimania nadviazali na grécke rečníctvo za najlepších rečníkov sa považovali **CICERO** a **CESAR**.
- **CICERO**- napísal dielo= *O rečníkovi*, najznámejšia kniha o rečníkovi.

V **stredoveku** zanikla a antická súdna a politická reč. Rečníctvo sa rozvíjalo v *náboženských žánroch*, rétorika sa vyučovala na *univerzitách*. Vznikli nové rečnícke žánre: výklady biblických textov, postily (kázne). Najznámejší predstaviteľ **Ferantišek z Assisi**.

V **období renesancie** dochádza k *znovuzrozeniu rétoriky*, dbalo sa na kultivovaný jazykový prejav, žiakov učili písať a rečniť. Od 16. storočia sa rétorika vyučovala v národných jazykoch.

Rétorika na Slovensku - Do 18. storočia na našom území bola *latinčina jazykom vzdelancov*.

Slovenské rečníctvo získalo národnú platformu, na ktorej sa mohlo rozvíjať už po vzniku 1. učených spoločností.

- So vznikom spolkov vznikali správy o činnosti, diskusné príspevky, otváracie prejavy... Toto sú počiatky rečníctva na Slovensku. Vďaka zvoleniu L. Štúra za poslanca uhorského smeru máme v slovenských rečníckych pamiatkach aj politické reči a parlamentné prejavy. Najznámejšia je reč o potrebe zrušenia poddanstva

## **ANJ - Mgr. Ondrušová**

Čítanie s porozumením. Riešenie úlohy z minulého týždňa:

cv.3: A4, B3, C2, D1

cv.4: 2b, 3a, 4a, 5b, 6b

Písanie:

V pracovnom zošite na str.46 si prečítajte text *A postcard* (v prípade potreby pracujte so slovníkom).

K textu vypracujte cvičenia 1,2,4 a 5 podľa zadania. Riešenie mi nemusíte posilať, kontaktujte ma, ak niečomu nerozumiete.

## **TECH čašník, servírka - Ing. Kajanová**

**1) Hovädzie mäso – charakteristika, použitie častí.**

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 hovädzie mäso*,
- *vymenovať časti hovädzieho mäsa a popísať ich použitie, podľa obrázka*.

## **TECH kuchár - Ing. Kajanová**

**1) Bravčové mäso – charakteristika,**

**2) Použitie jednotlivých častí.**

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 celý tematický celok: *Teľacie mäso*.
- naučiť sa nové témy, a to:
- *charakterizovať bravčové mäso (BM)*,
- *vymenovať a popísať použitie jednotlivých častí BM, podľa obrázka*.

- **Skúšanie písomnou formou dňa 24.02.2021 o 9.00 h (úprava teľacieho mäsa) !!!**

## **ZPO - Ing. Ičová**

**Téma: Podnikateľský zámer, časť Produkt**

**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](mailto:daniela.icova7@gmail.com).

Žiaci napíšu kapitolu Produkt a popíšu v rozsahu 2 strany A4 podľa nasledujúcich bodov:

**Produkt- reštauračné služby**

**Jedlá**

- **Príprava jedál z jedálneho lístka**
- **Denné menu**

### **Nápoje**

### **Donášková služba**

### **Organizovanie osláv a akcií**

### **Tvorba jedálneho lístka**

- Žiaci vytvoria samostatný jedálny lístok svojho podniku

Zároveň si skompletizujú predchádzajúce kapitoly:

### **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....

#### **Konkurenčný podnik č. 2**

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

#### **Konkurenčný podnik č. 3**

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

## **ZAP - Ing. Ičová**

Téma: Stoly vo výrobnom stredisku

### **Stoly vo výrobnom stredisku**

Potraviny, ktoré sa používajú na prípravu pokrmov sa musia správne uschovávať, aby sa uchovala ich kvalita. Vo výrobnom stredisku na uschovávanie potravín sa používajú sklady. Sklady musia byť zriadené na presne stanovený účel/napr. sklad zemiakov, sklad suchých potravín/ a musia byť stavebne oddelené. Na potraviny sa zriaďujú nasledovné sklady.

**1.Suchý sklad:** teplota je závislá od druhu potravín, vlhkosť je najviac 70%

**2.Chladný:** teplota 8-10°C, s vlhkosťou 80-90%.

**3.Chladený:** teplota 2-6°C, vlhkosť 80-90%.

**4.Mraziarenský:** teplota -18°C a nižšia.

Sklady musia byť vybavené meracím zariadením ktoré umožňuje dodržiavanie a kontrolu podmienok skladovania. V závislosti od výrobného strediska chladený a mraziarenský sklad môže byť nahradený chladničkou a mrazičkou.. Potraviny v sklade musia byť hygienicky uložené na podložkách v regáloch alebo zavesením. Vlhkosť skladu musí umožňovať aby polotovary, rozpracované pokrmy, hotové pokrmy v nádobách sa neskladovali priamo na podlahe. Sklady musia mať osvetlenie bez priameho slnečného žiarenia, vetranie a nemali by obsahovať potrubia. Sklady sa musia vo výrobnom stredisku pravidelnej kontrolovať a zároveň zabezpečovať pravidelné čistenie a kontrolu uskladňovaných potravín.

### **Upozornenie:**

**Online hodina bude po dohode so žiakmi presunutá na deň 22.2.2021 o 11,00h**



## INF – Mgr. Lacika

### Excel – výpočty v tabuľke

Pri výpočtoch v tabuľke zadávame do políčka, kde chceme výsledok matematický vzorec. Príklad: V bunke A1 máme hodnotu 5, v bunke B1 hodnotu 12. Tieto dve bunky chceme spočítať. Do bunky C1 napíšeme vzorec **=A1+B1**. Po stlačení = na klávesnici (rovná sa nájdete na klávesnici v riadku nad Enterom vedľa dĺžňa a mäčkeňa vľavo) iba nastavíme kurzor na bunke A1 a stlačíme ľavé tlačidlo myši (ďalej len LTM). Okolo bunky A1 začne krúžiť modrý rámik a do bunky C1 sa k rovná sa (=) pridá A1. Po stlačení tlačidla plus (+) sa vytvorí súvislý modrý rámik okolo bunky A1, tým sme potvrdili svoj výber tejto bunky. Tým istým spôsobom označíme bunku B1 a pridáme ju tým do vzorca. Po stlačení Enter potvrdíme vzorec a v bunke C1 vidíme výsledok. Ak si klikneme na bunke C1, v stavovom riadku vidíme zadaný vzorec, nie číslo 17.

	A	B	C
1	5	12	
2			
3			

	A	B	C
1	5	12	=A1
2			

	A	B	C
1	5	12	=A1+
2			

	A	B	C
1	5	12	17
2			

Stavový riadok

Pri výpočte s viacerými číslami v tabuľke stačí zadať vzorec iba do prvého riadku a do ostatných riadkov ho prekopírovať.

Príklad: do buniek A1, A2, B1, B2 si napíšete uvedené čísla.

Pomocou vytvorenia matematickej postupnosti z čísel si vytvorte ďalšie čísla (označíme bunky A1 až B2, nastavíme sa na pravý dolný roh tohto označenia na malý čierny štvorček a kurzor sa nám zmení na malý čierny krížik, stlačíme LTM, držíme a ťaháme smerom dolu). Vytvoríme si čísla v bunkách A1 až B10.

Do stĺpca C chceme tieto čísla spočítať. Do bunky C1 si zadáme vzorec:

**=A1+B1**. Po stlačení Enter sa zobrazí výsledok. Vzorec z bunky C1 prekopírujeme do ostatných buniek zo stĺpca C takým istým spôsobom, ako sa vytvárala matematická postupnosť z dvoch čísel, teraz ale

označíme iba bunku C1, nastavíme sa kurzorom na pravý dolný roh bunky, stlačíme LTM a ťaháme až po bunku C10. Po pustení LTM sa nám zobrazia výsledky a ak si klikneme na ktorúkoľvek bunku zo stĺpca C, v stavovom riadku vidíme vzorec, nie výsledok.

	A	B	C
1	5	12	
2	9	21	
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			

	A	B	C	D
1	5	12	=A1+B1	
2	9	21		
3	13	30		
4	17	39		
5	21	48		
6	25	57		
7	29	66		
8	33	75		
9	37	84		
10	41	93		

	A	B	C
1	5	12	17
2	9	21	
3	13	30	
4	17	39	
5	21	48	
6	25	57	
7	29	66	
8	33	75	
9	37	84	
10	41	93	
11			

**Príklad:** Do buniek A2 až B3 si

zadajte čísla. Neopisujte ostatné, vytvorte si ich pomocou matematickej postupnosti. Do buniek z prvého riadku si napíšete uvedené vzorce. + je sčítanie, \* (hviezdička na numerickej klávesnici nad číslom 9) je násobenie, - (mínus) odčítanie a /

(lomítko na numerickej klávesnici nad číslom 8) delenie. V bunkách C2 až F2 si vytvorte prislúchajúci vzorec. Následne si vzorce prekopírujte do ostatných buniek v stĺpci. Pre výpočet v stĺpci G si najskôr

	A	B	C
1	5	12	17
2	9	21	30
3	13	30	43
4	17	39	56
5	21	48	69
6	25	57	82
7	29	66	95
8	33	75	108
9	37	84	121
10	41	93	134
11			

pozrite priložené video (odkaz) a postupujte podľa návodu s použitím nastavenia absolútnej hodnoty na bunku G1 pomocou tlačidla F4 (horný riadok klávesnice, tzv. funkčné klávesy – F1 – F12). Pre kontrolu správnych výsledkov vám prikladám tabuľku aj s výpočtom.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1			A+B	A*B	A+100	B/2	1000	V bunke G1 je hodnota 1000, jej hodnotu pripočítajte k bunkám zo stĺpca A. Použite na to nastavenie absolútnej adresy, čiže bunka G1 sa vo vzorci nebude posúvať, zostane uzamknutá. Pozrite si priložené video		
2	6	14								
3	14	28								
4	22	42								
5	30	56								
6	38	70								
7	46	84								
8	54	98								
9	62	112								
10	70	126							vzorec: =A2+\$G\$1	
11	78	140								
12	86	154								
13	94	168								
14	102	182								
15	110	196								

Nastavenie absolútnej adresy: <https://youtu.be/OzU2oTCu4v0>

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1			A+B	A*B	A+100	B/2	1000	V bunke G1 je hodnota 1000, jej hodnotu pripočítajte k bunkám zo stĺpca A. Použite na to nastavenie absolútnej adresy, čiže bunka G1 sa vo vzorci nebude posúvať, zostane uzamknutá. Pozrite si priložené video		
2	6	14	20	84	106	7	1006			
3	14	28	42	392	114	14	1014			
4	22	42	64	924	122	21	1022			
5	30	56	86	1680	130	28	1030			
6	38	70	108	2660	138	35	1038			
7	46	84	130	3864	146	42	1046			
8	54	98	152	5292	154	49	1054			
9	62	112	174	6944	162	56	1062			
10	70	126	196	8820	170	63	1070		vzorec: A2+\$G\$1	
11	78	140	218	10920	178	70	1078			
12	86	154	240	13244	186	77	1086			
13	94	168	262	15792	194	84	1094			
14	102	182	284	18564	202	91	1102			
15	110	196	306	21560	210	98	1110			

## POV – RNDr. Žiarna

### Téma: 21

#### MÄSO, ZLOŽENIE A ROZDELENIE PODĽA ZVIERAT

= v širšom slova zmysle:

mäso = všetky požívateľné časti jatčných zvierat, hydiny, zveriny, rýb a drobných živočíchov určené na výživu ľudí

= v užšom slova zmysle:

mäso = kostrová svalovina + vnútornosti (droby)

= sýte

= výrazná chuť

= vysoký obsah cholesterolu + tukov

**Zloženie mäsa:**

= **bielkoviny** – 20-22%; plnohodnotné, dobre stráviteľné; napr. elastín, kolagén

= **tuky** – 2-30% bravč.; 5-25% hov., baranie; 1-10% teľacie, konské

- dobre stráviteľný, v ňom rozpust. vitamíny,

- dáva mäsu vysokú energetickú hodnotu

= **sacharidy** – cca 1% - v podobe glykogénu

= **minerálne látky** – 1-1,5%; najmä **P, Fe, Ca, K, Na, Mg** – vo vnútornostiach viac ako v svalovine

= **vitamíny** – **B, C, A, D**

= **voda** – 50-78%, závisí najmä od veku zvierat'a

= **cholesterol**

= **puríny**

= **voda** – 50-75% - množstvo závisí od veku zvierat'a

= **jatočné mäso** sa získava z dom. zvierat na bitúnku:

= **druhy** jatočného m.:

a) **hovädzie**

b) **teľacie**

c) **bravčové**

d) **baranie, jahňacie, kozie** a **kozľacie**

e) **konské**

## **EKP - Ing. Pavlovičová**

### **TÉMA: zásady HACCP**

*Na úvod trochu zopakovania, myslím, že uvedené poznáte aj z iných predmetov, či odbornej praxe*

#### **Systém HACCP je založený na prevencii.**

teda na zásade, že rizikám je lepšie predchádzať, ako ich potom následne odstraňovať.

Zakladá sa na nepretržitej kontrole materiálov, podmienok, namiesto následnej a obsírnej laboratórnej kontroly výrobkov.

Pravidelné kontroly vykonáva sám prevádzkovateľ podniku, ktoré sú zamerané na dosahovanie hygienickej bezchybnosti a zdravotnej neškodnosti ním vyrábaných a ponúkaných potravín.

**HACCP sa uplatňuje v celom potravinárskom reťazci** od prvovýroby až po konečnú spotrebu, keďže na každom stupni môže vzniknúť riziko ohrozujúce bezpečnosť potravín.

Zachovanie bezpečnosti potravín je tak spoločným úsilím všetkých organizácií potravinového reťazca počnúc výrobcami krmív a prvovýrobcami cez výrobcov potravín, prevádzkovateľov prepravy, skladovania a subdodávateľov až po maloobchod a stravovacie zariadenia.

Do tohto systému sú nadväzne zapojení aj výrobcovia strojov, baliaceho materiálu, čistiacich prostriedkov, prídavných látok a iných zložiek.

#### **Čo znamená skratka HACCP?**

HACCP je systém kontrolných (rozhodujúcich) kritických bodov, ktorý zabezpečuje zavedením preventívnych opatrení, že sa ku konečnému spotrebiteľovi dostanú zdravotne neškodné potraviny – t.j. pomáha zaručovať bezpečnosť potravín.

**H – hazard** – riziko, nebezpečenstvo, ohrozenie

**A – analysis** – analýza, zistenie, preskúmanie

**C – critical** – kritický

**C – control** – rozhodujúci, kontrolný

**P – points** – body

#### **Základné zásady HACCP:**

**1. analýza rizík**, ktoré spôsobujú zdravotnú škodlivosť požívatinu, pritom sa vychádza zo surovín, technologického procesu výroby (je to ako keby ste sa vo vlastnej domácnosti zamysleli nad jedlom pred sebou, ktoré ste si pripravili, kde všade mohlo dôjsť k problému, aby jedlo nebolo chutné, zdravé, dokonca môže byť kontaminované choroboplodnými zárodkami, zdraviu škodlivými

mikroorganizmami. Mohlo sa tak stať pri nákupe surovín, pri ich skladovaní, manipulácií s nimi, pri krájaní, tepelnej úprave, nevhodnom uskladnení už pripravenej potravy a jej styku napr. so surovým mäsom...)

**2.** podľa záverov analýzy rizík, určíme **rozhodujúci kontrolný bod**, ktorým možno riziku predchádzať, odstrániť ho alebo ho znížiť na prípustnú úroveň (rozhodujúcim kontrolným bodom môže byť napríklad teplota, vlhkosť)

**3.** Pre každý rozhodujúci kontrolný bod určíme aspoň jeden **kritický limit veličiny**, ktorý keď sa presiahne alebo nedosiahne, nastáva krízová situácia-požívatina nie je zo zdravotného hľadiska bezpečná. (napríklad keď pripravujeme mäso, tak ak nedosiahneme danú predpísanú teplotu, mäso nebude dostatočne prepečené, ak danú teplotu už presiahneme, bude pripečené, čo je tiež neprípustné. Keď pri skladovaní zeleniny bude vyššia vlhkosť, než je dané, bude to možnosť pre vznik plesne..)

**4.** zavedieme **spôsob monitorovania** bodu 2 a 3 tak, aby sa zaručilo, že riziko zdravotnej škodlivosti je stále pod kontrolou (robí to buď strojový mechanizmus alebo človek, napríklad kuchár sleduje teplotu pri vyprážaní mäsa atď)

**5.** určíme **nápravné opatrenia**, ktoré sa musia vykonať vždy, keď sa monitorovaním zistí neprípustná odchýlka od kritického limitu

**6.** zavedieme postupy **preverovania účinnosti** zvolených opatrení na zabezpečenie zdravotnej neškodnosti požívatiny

**7.** vypracovanie záznamov, teda **vedenie predpísanej dokumentácie**

## **EKN - Ing. Pavlovičová**

### **TÉMA: Výnosy –možnosti zvyšovania**

Podnik môže zvyšovať zisk nielen znižovaním nákladov, ale aj zvyšovaním výnosov.

**Jednou z možností je zvýšenie cien výrobkov alebo služieb.**

Podnik môže zvyšovať ceny svojich produktov len pokiaľ sú kupujúci ochotní za ne zaplatiť.

Viac dosiahne podnik zvyšovaním predaného množstva produktov pomocou rôznych marketingových nástrojov, napríklad účinnou reklamou, prieskumom trhu, pohotovou reakciou na potreby zákazníkov a podobne.

**Cena** je hodnota tovaru a služieb vyjadrená v peniazoch. Je to vlastne peňažná suma, zjednaná pri nákupe a predaji tovaru. Kupujúci je povinný zaplatiť dohodnutú sumu predávajúcemu.

#### **Ako stanoviť cenu?**

Cena má byť stanovená tak, aby

- vychádzala z ponuky a dopytu na trhu
- zabezpečila podnikateľovi zisk

#### **Poznáme dva prístupy na stanovenie ceny:**

- **nákladový prístup**

cena = náklady + zisk

- **marketingový prístup**

pri tomto spôsobe stanovenia ceny vychádza predávajúci zo stavu ponuky a dopytu na trhu a z cien konkurencie

## **STO - Ing. Pavlovičová**

### **TÉMA: Zložité obedы - podávanie zložitých obedov**

Danú tému si spracujte do poznámok z učebnice na strane 109, podľa nasledovných bodov:

- pravidlá prekladania pokrmov, bežný prekladací príbor
- špeciálny prekladací príbor – použitie
- pravidlá, ktoré treba dodržiavať pri prekladaní
- prekladanie mäsa,
- kladenie prílohy,



- šťavou mäso podlievame, omáčkou prelievame
- umiestnenie dekorácie
- podávanie hlavných chodov a rýb
- počet obloženia, úprava ostatných častí pokrmu
- servírovanie hotového pokrmu hosťom podľa pravidiel spoločenského protokolu
- **podávanie aperitívov**
- popis najvhodnejšej ponuky z aperitívových vozíkov

#### **ÚLOHY:**

- spracovať tému do poznámok podľa uvedených bodov
- na online hodine si tematiku vysvetlíme a uvediem ďalší postup preverovania aktuálneho učiva, čo sa týka obsahu aj časových možností

### **STO – Ing. Vichnarová**

1. Charakteristika vyššej formy zložitej obsluhy

*Charakteristika vyššej formy zložitej obsluhy.*

*Vymenovanie spôsobov prác pri stole hosťa patriace k vyššej forme zložitej obsluhy.*

*Popis pravidiel dokončovania pokrmov pri stole hosťa..*

**Žiaci pracujú s učebnicou STOLOVANIE I. str. 122, úloha: vypracovať poznámky k preberanej téme.**

**Učivo je žiakom vysvetlené prostredníctvom videokonferencie.**

### **TSV – Mgr. Gráčik**

### **ODV – Bc. Miškolciová**

### **ODV – Bc. Michalková**