

# 1.A SAMOŠTÚDIUM 8.3.2021 – 12.3.2021

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

Všetkých zdravím! ☺️ Téma: Druhá a tretia odmocnina. Prepísanie odmocniny na mocninu. Preštudovať pozorne- do zosítovej vypracovať uvedené úlohy podľa vzorových úloh. Neposielať!

8.3. - 12.3. 2021

ODMOCNINY A MOCNINY.

Pri úpravách výrazov s mocninami a odmocninami sa ľahšie pracuje s mocninami. Preto môžeme odmocniny napísať ako mocniny. Využívame pritom vzťah: (ako odmocninu prepíšeme na mocninu).

$$\sqrt[3]{a} = a^{\frac{1}{3}}$$

$$\sqrt[4]{a} = a^{\frac{1}{4}}$$

$$\sqrt[5]{a} = a^{\frac{1}{5}}$$

$$\sqrt[2]{a^3} = a^{\frac{3}{2}}$$

$$\sqrt[2]{a^5} = a^{\frac{5}{2}}$$

$$\sqrt[2]{a^{21}} = a^{\frac{21}{2}} = a^1$$

kde som zoberala ① jednotku?  $\Rightarrow$  Pozriem sa na „a“ jeho exponent!!  
 teda  $\sqrt[2]{a}$  - som pozriem  
 (ak tam nič nie je, je to ①  
 lebo vidím „a“ jedno

$\Rightarrow$  stupeň odmocniny  $\sqrt{\quad}$   $\rightarrow$  ide do menovateľa  $\Rightarrow$  pod zlom. čiaru  
 stupeň mocniny ide  $\sqrt[2]{a^5} \Rightarrow$  nad zlom. čiaru  $\rightarrow$  do čitateľa

teda:  $\sqrt[4]{a^7} = a^{\frac{7}{4}}$

$\sqrt[3]{a^2} = a^{\frac{2}{3}}$

Vzorové úlohy - prepíšite $\sqrt{\quad}$ = mocninu	Podľa vzorových pracujete!
$\sqrt[3]{x^2} = x^{\frac{2}{3}}$	$\sqrt[3]{b} =$
$\sqrt[5]{x^1} = x^{\frac{1}{5}}$	$\sqrt[4]{b} =$
$\sqrt[3]{x^4} = x^{\frac{4}{3}}$	$\sqrt[3]{b^3} =$
$\sqrt[2]{x^1} = x^{\frac{1}{2}}$	$\sqrt[2]{b^5} =$
$\sqrt[2]{x^2} = x^{\frac{2}{2}} = x^1 = x$	$\sqrt[3]{b^3} =$
$\sqrt[4]{x^2} = x^{\frac{2}{4}} = x^{\frac{1}{2}}$	$\sqrt[6]{b^3} =$
$\sqrt[2]{x^4} = x^{\frac{4}{2}} = x^2$	$\sqrt[3]{b^6} =$
$\sqrt[3]{x^6} = x^{\frac{6}{3}} = x^2$	$\sqrt[2]{b^2} =$
$\sqrt{x^8} = x^{\frac{8}{2}} = x^4$	$\sqrt[2]{b^8} =$
$\sqrt{x^3} = x^{\frac{3}{2}}$	$\sqrt[2]{b^6} =$

VEDIET, ŽE

známaná  $x = x^1$

$a = a^1$

$x = x^1$

$\sqrt{\quad}$  = druhá odmocnina  $\sqrt{\quad}$   
 napíšeme ②!



## SJL - PaedDr. Krajčovičová

**Interpunkcia** je sústava príslušných grafických znakov (interpunkčných znamienok), ktoré sa používajú na členenie textu.

V slovenskom jazyku používame uvedené interpunkčné znamienka:

<b><u>BODKA (.)</u></b>	<b>Píšeme ju za vetou:</b> Mama varí dobrý obed. <b>Za skratkou:</b> Mgr., napr. <b>Za číslovkou:</b> 1., 7.
<b><u>ČIARKA (,)</u></b>	<b>Píšeme ju pred spojkou:</b> Oznamili, že neprídu. Hnevala sa, <b>lebo</b> sa nepripravili. <b>Za a pred vsuvkou:</b> A práve toto, <b>robiť a nezrobiť</b> , trápi Štefana Duvalu. <b>Za vytýčeným vetným členom:</b> <b>Mama</b> , tá má vždy pravdu! <b>Ružová</b> , tá sa mi páči! <b>Za oslovením:</b> <b>Janka</b> , poďte odpovedať. <b>Milí žiaci</b> , som veľmi rada, že ste nás navštívili.
<b><u>DVOJBODKA (:)</u></b>	<b>Píšeme ju pred vypočítavaním:</b> Podstatnými menami sú napr. <b>slová:</b> dom, strom, hlava, pero, múka. <b>Za uvádzacou vetou:</b> Eva sa <b>nahnevala:</b> „Čo ste to urobili?“
<b><u>SPOJOVNÍK (-)</u></b> – je kratší ako pomlčka!	<b>Píšeme ho pri rozdeľovaní slov:</b> vy-bral, ne-dbal, vo-pchať <b>V zložených slovách:</b> Rakúsko-Uhorsko, Česko-Slovensko, slovensko-anglický
<b><u>POMLČKA (–)</u></b>	<b>Píšeme ju namiesto sloviac:</b> máj – lásky čas, mladosť – pochabosť <b>Pri uvádzaní priamej reči:</b> – „Ideme dnu či nejdeme?“ spýtal sa ho. <b>Pred nečakaným záverom alebo dôležitým slovom:</b> Driemal tam výr – kráľ vtákov. <b>Pred a za slovom, ktoré spresňuje povedané:</b> Ich syn – vojak – poslúchal na slovo.
<b><u>LOMKA (/)</u></b>	<b>Používa sa na vyjadrenie možnosti:</b> výher/výhier <b>Pri zápise zlomku do riadku:</b> 2/3, m/s
<b><u>ÚVODZOVKY (,,)</u></b>	<b>Používajú sa na ohraničenie priamej reči:</b> Jano sa ozval: „Pôjdeme už?“ <b>Pri uvádzaní niečoho špecifického:</b> Slovo „spústa“ je nespisovné.
<b><u>TRI BODKY (...)</u></b>	<b>Používajú sa namiesto vynechaného textu:</b> Neučil sa, a preto dostal...



<b>BODKOČIARKA (;)</b>	<b>Na oddelenie vysvetľovacieho prístavku:</b> Boli sme pohraničníkmi jednej civilizácie; Chodovia Európy.
<b>OTÁZNIK(?)</b>	<b>Používa sa predovšetkým na konci opytovacích viet:</b> Píšeme zajtra písomku?
<b>VÝKRIČNÍK (!)</b>	<b>Používa sa na konci rozkazovacích viet:</b> Vynes smeti! <b>Na konci zvolacích viet:</b> Hurá!
<b>ZÁTVORKY ()</b>	<b>Používajú sa vtedy,</b> ak potrebujeme vložiť do vety napr. vysvetľovacie údaje, doplnenia, niečo rozvádzať,...: I. Newton (1643 – 1727)
<b>APOSTROF (')</b>	<b>Používa sa napr. ako znamienko vynechania hlásky:</b> čos', ktos'

### **POZOR!**

**Diakritické znamienka** sú zvláštne znamienka, ktoré sa píšu v okolí písmena - nad, pod, alebo vedľa - a ktoré menia jeho výslovnosť alebo spĺňajú inú rozlišovaciu funkciu.

Okrem zmeny výslovnosti písmena môže diakritické znamienko meniť výslovnosť celého slova, rozlišovať homonymá, upozorňovať na skratky a číslovky.

### **POZOR!**

Nie každá značka v okolí písmena je diakritickým znamienkom, napr. bodka v písmenách i a j je neoddeliteľnou súčasťou znaku.

V slovenčine používame:

- ´ – dĺžeň (ostrý prízvuk

): á, é, í, ó, ú, ý, ĺ, ŕ

- ˇ – mäkčeň

: č, ď, ĺ, ň, š, ť, ž

- ¨ – dve bodky

: ä

- ^ – vokáň

: ô

### **ANJ – Mgr. Ondrušová**

Slovná zásoba 4. lekcie – učíte sa svojim tempom tak, aby ste na konci lekcie ovládali nové slovíčka k danej lekcii.

Vypracujte v pracovnom zošite na str. 28 cvičenia 1, 2 podľa zadania. V učebnici na str. 28 si pripravte cvičenia 1,2,3,4,5 (preveríme na hodine, na konci hodiny budem hodnotiť vašu prípravu). V cv.2 pracujte s textom *Which courses are English and American students choosing?* na str.28 dolu. Prepis rozhovoru k cvičeniam 3, 4 ste dostali na svoje maily. Pracujte so slovníkmi.

### **KAJ čašník**

Nová téma: Education

Na maily ste dostali novú tému, text si prečítajte, preložte si neznáme slovíčka, snažte sa zapamätať.

### **ANJ - Mgr. Valachová**

Vysvetlenie gramatiky online: should/shouldn't, must/mustn't + otázka s „have to“ a zápor s „don't/doesn't have to“ SB p. 37/7

WB p. 38/4, 5 a 39/6, 7

SB p. 37/8, 9, 10

Preklad:

1. Mal by si prestať fajčiť.
2. Ona si musí kúpiť budík.
3. Nemal by si jesť príliš veľa soli.
4. Nesmieme prísť neskoro do školy.
5. Deti nesmú piť alkohol.
6. Ľudia by mali spať aspoň 6 hodín denne.
7. Mal by si študovať každý deň.
8. Mal by si prísť načas.
9. Mal by chodiť do telocvične.
10. Šoferi nesmú používať mobil počas šoférovania.
11. Musíme zložiť skúšku.
12. Mali by prestať rozprávať.
13. Nemal by si zabudnúť poslať balík.
14. Nesmieme zabudnúť zavrieť okno.
15. Nesmieš tráviť čas pozeraním televízora tak často.
16. Čo by som mala urobiť, ak mám bolesť zuba?
17. Čo musím urobiť, ak stratím pas?
18. Čo musí urobiť, ak chce zložiť skúšku?
19. Čo by mala urobiť, ak je príliš pevná?
20. Čo by som mal urobiť, ak som zmeškal bus?
21. Čo musím urobiť, ak uvidím zlodeja?
22. Nemusíš cvičiť každý deň.
23. Nemusíte chodiť plávať skoro ráno.
24. Mama mi nemusí pripravovať raňajky.
25. Môj brat nemusí upratovať izbu cez víkend.

### **NEJ - Mgr. Ondrušová**

Slovná zásoba 4. lekcie – pomocou slovníka na konci učebnice preložte do slovenčiny slovíčka v 1.cvičení na str.32 (die Frau, der Mann,...). K novej slovnej zásobe vypracujte v pracovnom zošite na str. 144 cvičenia 1,2,3 podľa zadania. Učte sa slovíčka aj s členom, aby ste ich na konci lekcie dokázali bez problémov používať. Riešenie mi neposielajte, kontaktujte ma v prípade potreby.

### **RUJ - PhDr. Bohilová**

Pracujeme s učebnicou Raduga 1

Lekcia 3

Pripravte sa na **online** hodinu, kde sa budeme venovať prebranému učivu:

- Slovná zásoba str. 43 priebežne sa učiť naspamäť
- Doplnenie slovnej zásoby str. 44(nahrubo vytlačené) priebežne sa učiť naspamäť
- dni v týždni str.44, číslovky 11- 20str.45 priebežne sa učiť naspamäť
- Podstatné mená po číslovkách „один , два, три, четыре, пять“ str. 45 zelený rámček, priebežne sa učiť naspamäť
- Naučiť sa časovanie sloviess „жить“ „знать“ „говорить“ str.45-46

Hodina bude realizovaná online:

- **1.B utorok 9.3. o 10.10 hod.** Pošlem pozvánku.
- **1.A štvrtok 11.3. o 10.10 hod.** Pošlem pozvánku

### **CHEM – Mgr. Mišeje**

Úloha: - Vypracovať „samostatne“ témy :

1, Téma: charakterizujte „ ZMESI „/spôsoby oddeľovania zložiek zmesi/

2,Téma: : charakterizujte „ ROZTOKY „

Témy je potrebné poslať na mail [beata.miseje@sosoasto.sk](mailto:beata.miseje@sosoasto.sk) do 12.03.2021.Do predmetu správy napíšte svoje priezvisko a triedu. Každý žiak pracuje samostatne.

Upozornenie! Vypracovanie zadaných úloh v stanovenom termíne a ich zaslanie sú jednou z podmienok pre záverečnú klasifikáciu. V prípade ak je nejaká prekážka (zdravotná, rod. dôvody...) pre nesplnenie úloh v stanovenom termíne je potrebné napísať a dohodnúť sa na novom termíne.

### **ADK – Mgr. Janoušková**

Práca v programe <https://www.typingclub.com/> - kapitoly 67, 68, 69 - každú časť precvičiť 3-4krát, kým nebude presnosť aspoň 99%

+ hra č. 70 precvičovať dovtedy, kým nebude 5 hviezdíčiek – odfotiť a poslať

Žiaci odfotia napísané cvičenia a hru a zašlú na kontrolu do 12. 3. do 14.00

### **DEJ – Mgr. Urbanová**

#### **Proti habsburské povstania.**

Na začiatku 17.st. sa naše územie nachádzalo v mimoriadne zložitej situácii. Uhorské kráľovstvo, ktoré bolo súčasťou Habsburskej monarchie, bolo z podstatnej časti okupované Turkami.

Uhorské stavy- šľachta a mestá počas celého 17.st. až do zač. 18.st. bojovali proti **centralistickej moci** Habsburgovcov a za **náboženskú slobodu** nekatolíkov. To malo negatívne následky pre hospodársky a spoločenský život krajiny.

Všetky boje sa odohrávali na území Slovenska a do všetkých zasiahli Turci.

1. Prvé proti habsburské povstanie viedol **ŠTEFAN BOČKAJ**, ktorého hlavným cieľom bolo zrušiť cisárske nariadenia o zaberaní majetkov šľachty a slobodné vyznávanie protestantizmu. Výsledkom Bočkajových úspechov bolo uzavretie *Viedenského mieru*, ktorý šľachte zaručoval väčšie zastúpenie v centrálnych úradoch a náboženskú slobodu.

2. Keďže Habsburgovci nerešpektovali práva uhorských stavov, vypuklo nové stavovské povstanie pod vedením **JURAJA I. RÁKOCIHO**. Mierom v Linzi – *Linecký mier* vybojoval nezávislosť 7.žúp vo východnom Uhorsku a rozšíril slobodné vyznávanie náboženstva aj na poddaných.

3. Posledné proti habsburské povstanie viedol **FRANTIŠEK RÁKOCI II**. Po počiatkových úspechoch sa nakoniec v bitke pri Trenčíne nespamätal z porážky. Uhorský odboj sa definitívne skončil uzavretím kompromisného mieru medzi cisárom a uhorskou šľachtou, tzv. *Satmársky mier*. Uhorská šľachta si udržala majetky a Habsburgovci získali dedičné právo na uhorský trón.

Pre Slovensko znamenali povstania spustošenie územia, šírenie hladu a chorôb, chudobu a spomalenie ekonomického rozvoja. Habsburgovci prestali Uhorsku dôverovať, čo zapríčinilo znížený záujem o hospodársky rozvoj Uhorska a odvtedy bolo Uhorsko v porovnaní s Rakúskom ekonomicky zaostalejšie.

#### **Tridsaťročná vojna (1618-1648).**

Bola to posledná a najväčšia náboženská vojna v Európe. Začiatkom 17. st. sa v Nemecku sformovali dva nepriateľské tábory – **protestantská Únia** a **katolícka Liga**.

Podnet na vojnu prišiel z Čiech. České a uhorské stavy chceli obnoviť samostatnosť českého a uhorského štátu, ktoré im Habsburgovci vzali. Porušovanie náboženských slobôd českých nekatolíkov sa stalo príčinou **českého stavovského povstania**, ktoré sa začalo pražskou defenestráciou (vyhodením z okna kráľovských miestodržiteľov) v r. 1618 a skončilo **bitkou na Bielej hore r. 1620 krutou porážkou**.

Tak sa „z českej vojny“ rozpútala v Európe dlhá a krutá 30-ročná vojna. Proti plánom Habsburgovcov vystúpilo Francúzsko, Anglicko, škandinávské štáty, Nemecko a Čechy. Najprv vyhrávali Habsburgovci, hlavne zásluhou vojvodu **Albrechta z Valdštejna**, ale po jeho zavraždení Habsburgovci vojnu prehrali - **Vestfálsky mier** (1648).

**Tí, ktorí mi ešte neposlali vypracovanú úlohu, čo najskôr to pošlite na mail.**

### **SOK – Mgr. Chudá**

**Predstavovanie**

Aj s neznámymi ľuďmi sa väčšinou aspoň pozdravíme, ak si to situácia vyžaduje, napríklad pri príchode do čakárne u lekára. Pri spoločenských udalostiach sa však očakáva, že sa hostia navzájom medzi sebou spoznajú. A na to sa treba v prvom rade **predstaviť**.

Základný rebríček spoločenskej významnosti **žena – starší – nadriadený** je prítomný v každej situácii spoločenského správania a pri predstavovaní je základom zvládnutia situácie.

Lenže pozor, má to háčik! **Pri predstavovaní má byť významnejšia osoba vo výhode, teda jej sa najprv predstaví menej významný človek, až potom sa predstaví ona jemu.** Aby to nebolo také jednoduché, všeobecne známa osobnosť sa vôbec predstavovať nemusí, to iba jej sa predstavujú ostatní, menej známi ľudia. Ako na audiencii u anglickej kráľovnej.

Ak sa chce zoznámiť muž so ženou, najprv sa predstaví on žene, až potom sa predstaví ona jemu. Ak sa zoznamujú dve vekovo nerovné osoby, predstaví sa najprv mladší človek staršiemu. V zamestnaní sa predstaví podriadený, napríklad nový zamestnanec, šéfovi. Ak do firmy príde zákazník, hosť najprv sa mu predstaví jeho „služiaci“ či hostiteľ, čašník....

Je to celkom jednoznačné – kto sa prvý dozvie meno toho druhého, je vo výhode, lebo vie o tom druhom o niečo viac.

### **Podávanie rúk**

Zoznamovanie je sprevádzané podaním rúk a treba pri tom dodržať rebríček spoločenskej dôležitosti.

**Žena, starší a nadriadení podávajú ruku ako prví.** Výnimkou je návšteva: hosť je síce spoločensky významnejší, ale prvý by mal na privítanie podať ruku hositeľ.

Vzdialenosť medzi ľuďmi pri podávaní rúk má byť primeraná, aby sa nikto nemusel predkláňať. Ľudia si pritom pozerajú do očí, ale nie príliš dlho, aby to druhému nebolo nepríjemné.

Ak dôjde k situácii, že si podáte ruky so svojim známym, ktorého sprevádza skupina ľudí, mali by ste si už podať ruku s každým, ak je to možné.

Viete, prečo si ľudia podávajú pravú ruku? Je to starý zvyk ešte z čias, keď si tým ľudia prejavili dobré úmysly a ukázali, že neskrývajú za chrptom zbraň. Tá sa spravidla držala pravačkou.

V „starej škole“ patrilo k bontónu, ak muž žene pobožkal ruku. Takéto gesto by dámu nemalo zaskočiť ani dnes, patrí však len na spoločenské podujatia, Muž by pritom mal vedieť, že bozk na ruku nie je skutočný, ale iba naznačený sklonením hlavy, pery muža sa ruky dámy ani len nedotknú! Dáma drží ruku zľahka, ale nie tak, akoby ju chcela pánovi každou sekundou vytrhnúť. V žiadnom prípade „nebozkáva“ ruku žena žene!

Komu koho predstaviť?

Často sa stáva, že sa pri spoločenskej udalosti alebo aj na ulici či pri prechádzke stretne viacero osôb súčasne a nie všetci sa navzájom poznajú.

V princípe tu platia všeobecné pravidlá podľa trojčlenky **žena – starší – nadriadený**. Úlohy zoznamovateľa by sa mal zhostiť ten, kto pozná obe strany.

Ak teda chceme zoznámiť muža so ženou, najprv predstavíme muža žene, až potom sa predstaví ona jemu. Mladšieho človeka predstavíme staršiemu. A spoločensky menej významnú osobu významnejšej.

V zamestnaní predstavíme podriadeného, napríklad nového zamestnanca, šéfovi, ale aj pred šéfom má prednosť hosť – zákazník, klient či spolupracovník alebo dodávateľ. Pomôcka je ľahká: šéf určuje výplatu podriadenému, ale nie klientovi – na pôde firmy je teda najdôležitejší hosť – klient. Šéf sa stáva menej významnou osobou, a teda najprv predstavíme domáceho hosťovi a nie naopak.

Keď sa stretnú dva manželské páry, situácia začína byť menej prehľadná.

Poradie dôležitosti tu určuje spoločenské postavenie dvoch pánov. Spoločenský význam páru sa odvodzuje takmer vždy od muža.

Podľa etikety sa najprv predstaví spoločensky menej významný muž druhému páru, hoci spoločne obom naraz. Následne im predstaví svoju partnerku (žena je vo výhode, predstavuje sa ako druhá). Potom sa predstaví spoločensky významnejší muž a až nakoniec jeho partnerka, ktorá je zo štvorice spoločensky najvýznamnejšou osobou (je žena a patrí k významnejšiemu páru). Na vekú pritom nezáleží, ak má významnejší muž oveľa mladšiu partnerku (čo sa často stáva), je táto mladá osoba spoločensky dôležitejšia ako staršia dáma, ktorá je partnerkou menej významného muža.

Nech sa zdá takéto „ohodnotenie“ postavenia oboch dám akokoľvek nespravodlivé, má svoj význam, lebo otázka veku dám sa dostáva do úzadia. Samozrejme, ak by išlo o stretnutie napríklad nemeckej kancelárky a jej manžela s iným párom, spoločenský význam páru určuje kancelárka.

Pri predstavovaní môže prejavíť svoje potešenie ten, kto je významnejší. U menej významného človeka sa automaticky predpokladá, že by mal byť zoznámením potešený a celkom stačí, ak povie svoje meno.

Stačí inžinier, ja si nepotrpím...

Inou otázkou je, ako sa druhej osobe či osobám predstavíme. Keďže sa ešte nepoznáme, je dôležité vysloviť svoje meno zreteľne a dostatočne nahlas. Mnohí ľudia si svoje meno len zašomrú popod nos alebo je v miestnosti taký hluk, že meno prepočujeme. Tu sú naporúdzi dve pomôcky: môžeme novému známemu podať svoju vizitku a zároveň môžeme poprosiť, aby nám svoje meno zopakoval. Vezmite pritom vinu na seba. Prepáčte, zle som vás počula, znie určite lepšie ako vy tak zle artikulujete, že vám nie je rozumieť.

Predstaviť sa treba plným menom

Pri predstavovaní veľmi pomôže, ak sprostredkovateľ k menu pridá niečo navyše, napríklad profesiu či záľuby dvoch doteraz neznámych ľudí. Ponúkne im tak témy na rozhovor.

### **Oslovenie a tykanie**

S oslovením mužov nie sú problémy, každý muž je v spoločnosti „pán“. U žien je to zložitejšie.

V pracovnom kontakte je každá žena „pani“, hoci je slobodná a má dvadsať a kusok. Aj mladú čašníčku je správne osloviť „pani“, povedať jej „slečna“ si podľa etikety môže dovoliť len pán vo veku jej starého otca. V súkromí oslovenie „slečna“ patrí mladej žene alebo aj žene, ktorá nie je vydatá. Ak niektorá staršia žena trvá na oslovení „slečna“, treba to rešpektovať. Rovnako, ak si niekto želá, aby ho oslovovali „pán inžinier“. Platí to aj v prípade, ak niekto radšej používa iné krstné meno či jeho verziu. Napríklad Anna si želá, aby ju oslovovali Hana.

Tykanie môže byť chúlостivou otázkou, najmä ak niekto nepozná pravidlá. Aj pri tykaní platí základný spoločenský rebríček žena – starší – nadriadený. Tykanie môže navrhnúť len dôležitejšia osoba menej dôležitej osobe, teda žena navrhuje tykanie mužovi, starší mladšiemu a nadriadený svojmu podriadenému, nikdy nie naopak. V práci platí iná hierarchia, a teda tykanie navrhne muž žene, ak je jej šéfom, alebo aj mladší staršiemu, ak je jeho nadriadený.

### **Pravidlá pri zoznamovaní**

- Pri zoznamovaní platí základný rebríček spoločenskej významnosti žena – starší – nadriadený.
- Spoločensky menej významný človek sa predstavuje ako prvý.
- Muž sa predstaví žene, mladší staršiemu a podriadený nadriadenému.
- Na pracovisku je poradie dôležitosti návšteva – nadriadený – žena – starší.
- Ako prvý sa predstaví domáci hosťovi – šéf svojmu klientovi, podriadený nadriadenému, muž žene a mladší staršiemu.
- Žena, starší a nadriadení podávajú ruku ako prví.
- Hostiteľ podáva ruku hosťovi, hoci hosť je významnejší.
- Pri predstavovaní by mal prejaviť svoje potešenie ten, kto je významnejší.

## **OBN – Mgr. Chudá**

### **Sociológia, pojem, význam**

Sociológia je veda o spoločnosti, sociálnych javoch, zákonitostiach, o spoločenských skupinách a vzťahoch v nich, o sociálnych inštitúciách, ich fungovaní, o del'be práce, sociálnej stratifikácii, atď. Počiatky vzniku sociológie sú spojené s prevratmi, ktorými európske spoločnosti prešli na prelome 18. a 19. storočia. Za zakladateľa sociológie ako novej samostatnej vedy o spoločnosti sa považuje francúzsky filozof Auguste Comte, ktorý vo svojich rozsiahlych prácach o skladbe a vývine ľudskej spoločnosti prvý raz použil označenie sociológia./ societas – lat. slovo označujúce spoločnosť, logos – grécke slovo označujúce veda /.

Sociológia je výsledkom úsilia mysliteľov 19. storočia vytvoriť práce, v ktorých by sformulovali zákony vývoja spoločnosti. Dnešní sociológovia sa okrem globálnych problémov venujú aj konkrétnemu ľudskému správaniu, situáciám každodenného života, náhodným stretnutiam ľudí na ulici, problémom rodinného života, životným osudom, alkoholizmu, atď. Sociológ má v spoločnosti podobné postavenie ako novinár: často sa musí prehrabávať v ľudských osudoch, hľadať motívy konania v záujme dokázania objektívnej pravdy.

Sociológia obohacuje a rozvíja naše poznanie. Pomáha nám pochopiť sociálny svet, v ktorom žijeme, ale aj odlišné spoločnosti.

Pri teoretickom skúmaní spoločnosti sociológovia rozlišujú dve základné úrovne:

1. mikrosociologickú – sústreďuje sa na skúmanie každodenného správania, činností a sociálnych interakcií - vzájomného pôsobenia - jednotlivcov a malých skupín.



2. makrosociologickú – sústreďuje sa na skúmanie nadindividuálnych javov života spoločnosti – veľkých sociálnych skupín, kultúry, sociálnej štruktúry, sociálneho rozvrstvenia, sociálnej zmeny, atď.  
Obidve úrovne sa často kombinujú, pretože mnohé javy možno pochopiť až pri spojení oboch rovín.

## **NAV - Ing. Vichnarová**

1. Zmysel života a hodnota vzťahov

*Charakteristika človeka ako spoločenskej bytosti, ktorá vstupuje do vzťahov s inými ľuďmi.*

*Popísanie zmyslu života človeka.*

*Vysvetlenie súvisu medzi zmyslom života a hodnotou vzťahov*

**Učivo je žiakom vysvetlené prostredníctvom videokonferencie.**

## **ETV – Mgr. Janoušková**

**Vplyv osobností (vzorov) pre etické formovanie mladého človeka**

Vzory nás ovplyvňujú od detstva bez toho, aby sme si to uvedomovali. Odmalička nás formujú a svojim správaním usmerňuje rodina, najmä však naši rodičia, neskôr sú to kamaráti, spolužiaci a učitelia v materskej škole, na základnej, strednej a vysokej škole. Máme rôzne vzory zo sveta športu a šoubiznisu, či už sú to herci, speváci, moderátori, modelky, športovci a pod. Ku tomu sa postupne pridávajú rôzni hrdinovia filmového plátna, prípadne literárne postavy. Po skončení stredoškolského či vysokoškolského štúdia obvykle mladí ľudia nastúpia do zamestnania a tam ich osobnosť ďalej formujú kolegovia a zamestnávateľia. Stávajú sa členmi takejto novej „pracovnej“ rodiny. Okrem toho nemožno zabudnúť ani na formovanie osobnosti z pohľadu viery v Boha či hľadanie vzorov medzi politickými vodcami a diktátormi.

**Reálne vzory** - sú to ľudia, ktorí reálne žijú alebo žili

**Zobrazené vzory** - zobrazené v literárnych dielach, filmoch, dramatickej tvorbe, ktoré najčastejšie sledujeme v televízii, kine a iných médiách.

Vzory delíme na:

**POZITÍVNE** sú zosobnením pozitívnych hodnôt, vytvárajú a šíria okolo seba lásku, snažia sa o spravodlivosť a dobré medziľudské vzťahy v akomkoľvek prostredí, každý svojím spôsobom,

**NEGATÍVNE** sú opakom pozitívneho vzoru, často pôsobia skryto, pritom vedome a manipulatívne (vedia že sú negatívne vzory).

Vzor možno napodobňovať (imitovať) alebo sa s ním identifikovať = preberáme správanie od iných ľudí, prípadne sa im chceme podobať.

Primárnymi vzormi, ktoré takto ovplyvňujú naše správanie, je rodina a jej jednotliví členovia, no najviac rodičia. Oni od narodenia formujú identitu dieťaťa, t.j. vytvárajú jeho sebaobraz čiže vedomie seba samého. Samotné formovanie identity sa deje od najútlejšieho veku dieťaťa a je závislé od toho, aké informácie o sebe dieťa od svojich rodičov dostáva.

Vo vytváraní sebaobrazu je rozhodujúce, či je dieťa posudzované a hodnotené prevažne negatívne alebo prevažne pozitívne, a to osobitne v prvých rokoch života, kedy hodnotenie prichádzajúce od rodičov preberá absolútne nekriticky. Vďaka prístupu rodičov si dieťa utvára obraz o sebe obraz alebo „dobrého“, a teda úspešného, užitočného, správneho dieťaťa alebo presne naopak.

Tento sebaobraz výrazne ovplyvní celý život dieťaťa.

Rodičia fungujú ako modely, ktoré je možné napodobňovať, resp. sa s nimi identifikovať. Dieťa si takto osvojuje mnoho pozitívnych i negatívnych vlastností a vzorcov správania pre rolu muža, ženy, matky, otca, dospelého pracujúceho, oddychujúceho, nakupujúceho, suseda, priateľa a pod. V tomto zmysle je pre dieťa rodina mikrosvetom, v ktorom sa učí, najmä imitáciou a identifikáciou, ako fungovať, ako riešiť najrôznejšie situácie, osvojuje si normy správania, hodnoty.

Dysfunkcia rodiny (napr. rodina nie je úplná) vedie k tomu, že dieťa si neosvojí príslušné normy správania, alebo si osvojí nežiaduce hodnoty a normy, ktoré spoločnosť neprijíma. Z takejto rodiny prichádzajú do spoločnosti problémové deti.

Úloha:

1. Aký je rozdiel medzi reálnym a zobrazeným vzorom?
2. Kto je твоjím reálnym vzorom a prečo?
3. Aký má vplyv rodina na vývoj dieťaťa? Prečo sa niekedy hovorí „aká matka, taká Katka, aký otec, taký syn“ ?

Odpovede pošlite obvyklým spôsobom do 12. 3. do 14.00

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

### **1) Základné tepelnú úpravy – gratinovanie.**

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 témy: *Základné tepelné úpravy: varenie, zaprávanie, dusenie, pečenie.*
- naučiť sa novú tému, a to:
- *charakterizovať gratinovanie, vymenovať gratinované pokrmy.*

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

### **1) Podstata a funkcia jedálneho lístka (JL),**

### **2) Rozdelenie jedálnych lístkov,**

### **3) Pravidlá správnej výživy pri zostavení JL.**

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 predchádzajúce témy: *Práce po skončení prevádzky, Gastronomické pravidlá zostavovania JL.*
- naučiť sa nové témy, a to:
- *popísať funkciu jedálneho lístka,*
- *vymenovať rozdelenie jedálnych lístkov,*
- *popísať uplatnenie správnej výživy pri zostavovaní JL.*
- **skúšanie na online hodine!!!**

## **SCR - Ing. Pavlovičová**

### **TÉMA: Pojem a podstata cestovného ruchu**

#### **CR – pojem**

CR – je to forma uspokojenia potrieb reprodukcie fyzických a duševných síl človeka mimo bežného životného prostredia a vo voľnom čase

- je to vlastne súbor aktivít a činností, ktoré vznikajú počas cestovania a pobytu účastníkov CR mimo jeho bydliska a vo voľnom čase
- je to jedna z foriem zostavenia a účelného využitia voľného času

Existujú aj pojmy turistika, rekreácia, turizmus, ale tieto nepovažujeme za za synonymá k pojmu CR, ale reprezentujú iba určitú časť z CR, napríklad rekreácia je len formou CR

**Človek nepocítiťuje priamu potrebu CR, ale pociťuje konkrétne potreby napríklad potrebu oddychu, vzdelávania, zdravia... Tieto možno uspokojiť aj inak než v rámci CR, ale uspokojovanie cez CR je vyššou formou uspokojenia a vzniká až na určitom stupni sociálno-ekonomického**

rozvoja, čiže keď máme zabezpečené uspokojovanie našich základných potrieb, môžeme myslieť na dovolenky v rámci CR

-Čiže keď má človek uspokojené svoje základné potreby a má svoj stabilný príjem v určitej výške a samozrejme dostatok voľného času(čo je dané hlavne zo strany štátu zákonom platenou dovolenkou)

### CR – význam

V súčasnosti predstavuje CR intenzívne rozvíjajúce sa odvetie svetovej ekonomiky. Po ropnom a automobilovom priemysle je to tretie najsilnejšie odvetvie. V budúcnosti sa jeho postavenie v rámci svetovej ekonomiky ešte posilní v dôsledku životného štýlu človeka.

Podiel CR na hrubom domácom produkte vyspelých krajín stále rastie.

CR ovplyvňuje celú svetovú ekonomiku ale aj ekonomiku jednotlivých štátov, v rámci nich ekonomiky jednotlivých regiónov, miest, obcí. Konkrétne tu vytvára nové pracovné príležitosti, zvyšuje príjmy miestnych rozpočtov. Zabezpečuje priamu zamestnanosť (v podnikoch CR) ale i nepriamu, čiže na CR profituje množstvo subjektov-napríklad poľnohospodárstvo, potravinársky priemysel, stavebníctvo, remeselná výroba...

Ďalej v rámci regiónov stabilizuje CR demografickú situáciu, čiže ľudia zamestnaní sa v CR, (ak majú dobré možnosti pre vlastné podnikanie, alebo zabezpečujú prácu pre iných v rámci regiónu) nemusia dochádzať za prácou inde

### ÚLOHY:


- Tému si treba vytlačiť, ak tú možnosť nemáte, tak prepísať a založiť v poradí s predchádzajúcimi témami
- Tému si na online hodine vysvetlíme a určíme ďalší postup skúšania, čo do obsahu aj času

## **EKN - Ing. Pavlovičová**

• **TÉMA: základné makroekonomické ukazovatele-pokračovanie**  
**charakterizujte ukazovatele, ktoré vyjadrujú presnejšie výsledky hospodárstva - čisté ekonomické bohatstvo, index rozvoja človeka**

HDP vznikol ešte počas hospodárskej krízy v tridsiatych rokoch 20. storočia.

V minulosti sa často objavili názory, že dané ukazovatele nie sú presné, pretože existujú ekonomické činnosti, ktoré nie sú započítané do ich veľkosti, ale ich ovplyvňujú, buď kladne alebo záporne.

 **Čisté ekonomické bohatstvo (čistý blahobyť)** -vyjadruje presnejšie výsledky hospodárstva, pretože okrem HDP odráža:

**Voľný čas**

- produkty svojpomocnej produkcie (zelenina zo záhrad, domáca hydina, vajička, jablká, nazbierané huby, chytené ryby a pod.)
- vlastnú v domácnosti vykonanú prácu (šitie, opravy, varenie, zaváranie, domáce majstrovanie)
- hodnotu voľného času (vzdelávanie, oddych, starostlivosť o deti) a pod.

**Tieňová ekonomika**

- ilegálne príjmy (čierny trh, pašovaný tovar)
- legálne príjmy (fušky, predaj domácich produktov)
- nepriznané povinnosti (daňové úniky, neplatenie sociálnych dávok)

Odhaduje sa, že tieňová ekonomika predstavuje minimálne 15% HDP.


**Škody na životnom prostredí**

- vplyvy na zdravie človeka – choroby z povolania (náklady na prevenciu, liečenie)
- negatívne vplyvy na znečistenie ovzdušia (náklady na ochranu životného prostredia)

**Ak vezmeme do úvahy tieto kladné i záporné činnosti, teda ich pripočítame alebo odpočítame od HDP, dostaneme nový makroekonomický ukazovateľ-čisté ekonomické bohatstvo:**

**K HDP pripočítame** produkciu tieňovej ekonomiky, hodnotu voľného času, produkciu domácej výroby

**A od HDP odpočítame** náklady zo škôd na životnom prostredí, náklady na ochranu životného prostredia, výdavky na zdravotnú starostlivosť

 **Index rozvoja človeka** sa v súčasnosti považuje za najobjektívnejší ukazovateľ ekonomickej úrovne krajín celého sveta-slúži na porovnanie ekonomickej úrovne jednotlivých krajín sveta  
Skladá sa z troch ukazovateľov, a to:

$$\frac{\text{HDP}}{1 \text{ obyvateľa}} + \% \text{ gramotnosti dospelaj populácie} + \text{priemerná dĺžka života}$$

### ÚLOHY:

- Tému si treba vytlačiť, ak tú možnosť nemáte, tak prepísať a založiť v poradí s predchádzajúcimi témami
- Tému si na online hodine vysvetlíme a určíme ďalší postup skúšania, čo do obsahu aj času

## **POV – RNDr. Žiarna**

### **individuálne zadania – do 15.3.2021**

Pokyny k spracovaniu zadaní dostanú žiaci priamo na svoj e-mail.

**Dušová = Muškátový orech, fenikel, badyán**

**Janega = Vanilka, škorica, zázvor**

**Kordošová = Koriander, borievka, kapary**

**Romanová = Kurkuma, tymián, estragón**

**Maneenamkhang Ruamyod = Mäta, medovka, rozmarín**

**Trudmanová = Bobkový list, oregano, bazalka**

**Tuchyňová = Klinček, biele korenie, ligurček**

**Vargová = Sójová omáčka, kari korenie, tabasco**

## **42. OCOT A DRUHY OCTU**

### **Ocot**

= 8% roztok kyseliny octovej (octovej) v pripravený kvasením zriedených alkoholických roztokov

= výrazne kyslá chuť a charakteristická aróma

= kvasenie – v sudoch alebo rýchlooctovniciach

= môže byť aj ochutený – koreninami, bylinami, plodmi rastlín

= v predaji musí byť číry, bez usadenín

### **použitie:**

= dochucovanie jedál

= korenenie

= konzervovanie (zelenina, ryby, marinády, huby)

### **Druhy:**

- **pravý vínny ocot** – 6%-ný z červ./bieleho vína bez prísad

- **vínny ocot** – miešaním pravého vín. o. + kvasného liehového o.

- **kvasný ovocný ocot** – z jablčného vína, muštu alebo ovocia s prídavkom liehu

- **kvasný ocot obilný, sladový, srvátkový, medový**

- **špeciálne druhy octu** (akostný liehový kvasný ocot) – z bieleho/červeného vína + výluhy z bylín, korenín, ovocia (estragón, medovka, kôpor, cesnak, zelené korenie, maliny)

**kvasný ocot** - suroviny:

a) lieh

b) hrozno, hroznový mušt alebo ovocný mušt,

c) ovocie, obilniny, jačmenný slad, srvátka, med a ďalšie výrobky poľn. pôvodu obsahujúce škrob v sacharidy

= kvasný ocot vyrobený len z 1 druhu suroviny - musí mať názov tejto suroviny v názve;

= kvasný ocot vyrobený z viac. druhov surovín - v názve, že je vyrobený zo zmesi surovín, uvedené v zložení

## **43.HORČICA, KUCHYNSKÁ SOĽ**

**Kuchynská soľ (NaCl)**



= v prírode 2 druhy – **morská; kamenná**

= súčasť každodennej stravy

= je takmer v každej potravine – ovocie, zelenina, jatočné mäso, ryby, obilniny, strukoviny

= nadmerný príjem - zvyšuje krvný tlak + riziko mozg. príhody + zlyhanie obličiek

#### **požitie**

- dochutenie pokrmov (zdravšie ale použitie bylín + korenín)

- konzervovanie (nakladanie mäsa, rýb, zeleniny)

= potrebné správne **skladovanie** – sklady suché, vetrané, bez priameho svetla + prítomnosti kyslých produktov (ocot, kapusta)

#### **získavanie**

a) odparovaním mor. vody

b) vylúhovaním kamen. soli vodou; vodný roztok = soľanka – sa čistí kryštalizáciou

v potravinárstve sa do soli pridáva – jód (jodid draselný)

= v predaji

✓ **jemne mletá kamenná soľ**

✓ **zrnitá kamenná soľ** (hrubšia)

✓ **vákuová soľ** (veľmi jemná)

✓ **morská soľ** (okrem NaCl aj iné min. soli)

✓ **dobytčia soľ** (ružová)

#### **horčica**

= olejnatá plodina

= potravina z rastliny horčice

= ako **korenina** - na dochucovanie jedál, súčasť nakladačov – konzervovanie zeleniny, príloha k niekt. mäsa. pokrmom

= zdroj Se (protirakovin. význam);

= obsahuje niacín = znižuje hladinu cholesterolu

#### **zloženie**

- bielkoviny, esenciálne oleje, vitamíny (A,B,C,E,K), minerály (Se, Mn, Cu, Zn, Fe, Ca) a vláknina

#### **výroba**

horčičné semená (svetlé/tmavé; korenistá chuť) sa melú + pridané = ocot, soľ, cukor, mleté korenie, voda, konzervanty, farbivá

#### **v predaji**

- **stolová horčica** – z pomletého svetlého semena, pridaním octu, vína, príp. muštu, čier. korenia, cukru, soli, málo škrobu; nechá sa kvasiť pre získanie potrebnej ostrej chuti a vône; jemne mletá, žltej farby

- **kremžská** – zo zmesi tm. + svetl. semien, hrubo mletá, víny ocot al. víno, korenie, cukor, med, pikantná, chrenovej chuti

- **francúzska (dijonská)** – zo svetlých neodtučených semien, z kt. sa odstráni šupa, jemná, žltá,

#### **44.VAJCIA – ZLOŽENIE**

= u nás v spoločnom stravovaní možné používať len slepačie

= majú **výživovú hodnotu** pretože obsahujú bielkoviny s optimálnym pomerom esenc. aminokyseliny, vitamíny, min. látky, lecitín

#### **zloženie vajca:**

73,5 % H<sub>2</sub>O

13% bielkoviny

12% tuky

1% sacharidy

0,5% min. látky

#### **stavba:**

- vápenná škrupina = pórovitá – umožňuje to výmenu vodnej pary + plynov; ochrana obsahu pred preniknutím mikróbov; farba → od plemena

- 2 podškrupinové blany – na tupom konci sa oddeľujú a tvoria vzduchovú bublinu;

- bielok - vit. rozpust. v H<sub>2</sub>O; minerálne l., zráža sa pri t=57-60°C; šľahaním na seba viaže H<sub>2</sub>O, čo sa využíva na kyprenie cesta, pudingov, prípravu krémov, nákypov ...

- žltok – farba → od krmiva; bohatý na bielk., z tukov najvýzn. = lecitín; v žltku → vitamíny; min.l. – najmä Ca, P, Fe, Na

zráža sa pri  $t = 65-70^{\circ}\text{C}$

**Zmeny** vo vajciach:

- **fyzikálne** = vysychanie obsahu, zliatie bielka so žĺtkom pri otrasoch (napr. pri puknutí škrup.)
- **chemické** = rednutie bielka, žĺtka – vodou z bielka
- **mikrobiologické** = pôsobením MO zvonku – plesnivenie z baliaceho materiálu, chrániť pred orosením; neumývať (len bezprostredne pred použitím)

#### 45. TRIEDENIE VAJEC

= do predaja len vajcia zo zdravých a veterinárne kontrolovaných chovov

= konzumné vajcia sa triedia podľa akostných znakov

= **triedenie vajec = 3 triedy akosti = A, B, C**

##### 1) VAJCIA TRIEDY A

= musia byť čerstvé, čistá, nepoškod. škrup., vzduch. bublina menšia ako 6 mm, bielok – čistý, priehľadný, žĺtok pri presvietení len tieňovo viditeľný

= nesmú sa čistiť, umývať pred/po triedení, konzervovať

= skladovať pri  $t =$  pod  $5^{\circ}\text{C}$

= označené okrúhlou pečiatkou s vyznač. čísla skupiny (napr. A3)

= podľa hmotnosti – veľmi veľké ( $>73\text{g}$ ) = „XL“; veľké (63-72g) = „L“; stredné (53-62g) = „M“;

malé ( $<53\text{g}$ ) = „S“

= triedené ešte podľa hmotnosti na skupiny:

a) **vajcia XL** = veľmi veľké; 73g a >

b) **vajcia L** = veľké; 63 – 72g

c) **vajcia M** = stredné; 53 – 62g

d) **vajcia S** = malé; pod 52g

##### 2) VAJCIA TRIEDY B

= vlastnosti ako A, len vzduch. bublina do 9mm

= delia sa do skupín:

a) čerstvé

b) chladiarenské

c) konzervované

##### 3) VAJCIA TRIEDY C

= použiteľné len na priemyselné spracovanie al. na technické účely – na vaječné výrobky (majonéza – základná, ochutená, majon. nátierka, omáčka, tatarská omáčka)

**Vaječný výrobok**

= obsahuje vaječnú hmotu (=čistý obsah vajec po vytlačení; je tekutá/sušená) + prísady

= sušená vaječná hmota – do sušených zmesí na prípravu palacínok, zmrzlín, krémov, nápojov

= tekutá vaječná hmota – určená na priamu spotrebu do pečiva, cukroví, zmrzliny, majonéz, hotových pokrmov

= môže byť:

- tekutý
- zahustený
- sušený
- mrazený
- sladený/nesladený

## GCR – RNDr. Žiarna

40. **Aktuálne informácie o regiónoch Kysuce, Poľana, Orava, Turiec** – samoštúdium o aktuálnych podmienkach a možnostiach CR v regiónoch

41. **Prezentácie o vybraných lokalitách v regiónoch CR na strednom a severnom Slovensku**

Individuálne zadania – do 13.03.2021 – pokyny k spracovaniu poslané priamo žiakom:

**Božík** = Vychylovka ako stredisko CR

**Bridzik** = Klokočov, Makov – lokality CR v kysuckom regióne

**Burzová** = Tvrdošín ako stredisko CR

<b>Dunka</b>	= <b>Zuberec – turisticko- lyžiarske a kultúrne stredisko Oravy</b>
<b>Marková</b>	= <b>Roháčske plesá a Roháčsky vodopád</b>
<b>Priecelová</b>	= <b>Kubínska hoľa ako stredisko CR</b>
<b>Princová</b>	= <b>Vodná nádrž Orava a jej rekreačné využitie</b>
<b>Rosa</b>	= <b>Dolný Kubín ako stredisko kultúrno-poznávacieho a rekreačného CR</b>
<b>Tuchyňová</b>	= <b>Oravský Podzámok ako stredisko CR</b>
<b>Viteková</b>	= <b>Zázrivá ako stredisko CR</b>
<b>Žiškova</b>	= <b>Terchová jako stredisko CR</b>
<b>Činková</b>	= <b>Roháče ako časť Západných Tatier</b>

#### 42. Poľana

= región CR II. kategórie s celoštátnym významom a celoročným využitím na strednom Slovensku

= klimaticky - mierne teplá oblasť

= región s rozptýlenou formou osídlenia (lazy)

= reliéf:

hornatý - Poľana, Štiavnické vrchy, Kremnické vrchy, Javorie, Ostrôžky

centrálne časť = Zvolenská kotlina

= funkcie regiónu:

pešia turistika, cykloturistika, návšteva hist. pamiatok a kult. podujatí, zimné športy, kúpeľná liečba, poľovníctvo

= strediská CR:

**Zvolen** – hl. centrum regiónu; zámok; Pustý hrad; pamätník SNP – v podobe pancierového vlaku;

Lesnícke múzeum

**Sliač, Kováčová** – kúpele

**Viglaš** – zámok

**Detva** – folklórne tradície (pravidelné folkl. slávnosti)

**Hriňová, Očová** – ľudové remeslá a folkl. tradície, turistika

#### 43. Štiavnicko-Kremnický región

= región CR II. kategórie s celoštátnym významom a celoročným využitím v Z-časti stredného Slovenska

= reliéf hornatý: Štiavnické vrchy, Kremnické vrchy, Vtáčnik, centrálna časť = Žiarska kotlina

= klimaticky mierne teplá oblasť

= funkcie regiónu:

✓ pešia turistika, cykloturistika,

✓ zimné športy,

✓ návšteva hist. pamiatok,

✓ kúpeľná liečba

= strediská CR:

**Kremnica** = v minulosti nazývané „zlaté mesto“ (banské mesto); mincovňa, mestský hrad, technické pamiatky (šachty, štôlne, úpravne rúd); Múzeum mincí

**Kremnické Bane** – geografický stred Európy (symbolicky v podobe kameňa s nápisom)

**Skalka, Krahule** – turisticko-lyžiarske strediská

**Sklené Teplice** – kúpele

**Banská Štiavnica** - v minulosti banské mesto (najmä ťažba striebra) – „strieborné mesto“; prvá banská škola v Uhorsku a 1. VŠ banská v Európe; pamiatky mesta = v Zozname svetového dedičstva UNESCO;

banské múzeum; zámok; technické pamiatky; v blízkosti mesta banské jazerá = tajchy (dnes rekreačné využitie) – napr. Počúvadlo

**Svätý Anton** – kaštieľ + Poľovnícke múzeum

**Sitno** – vrch + hrad

**Hronský Beňadik** – kláštor

#### 44. Nízke Tatry

= región CR I. kategórie s celoročným využitím, stredné Slovensko

= druhý najnavštevovanejší región CR na Slovensku

= reliéf:

hornatý (N.Tatry)  
krasový reliéf (jaskyne: Demänovské, Bystrianska, Harmanecká, Važecká)  
zvyšky pôvodných lesov (**Badínsky prales, Dobročský prales**)  
= **klimaticky**: chladná oblasť  
= **CR**:  
✓ pešia turistika a horolezectvo (možnosti hrebeňových túr – Ďumbier, Chopok, Dereše, Kráľova hoľa)  
✓ zimné športy (Jasná, Donovaly, Mýto pod Ďumbierom, Čertovica ...)  
✓ letná rekreácia a vodné športy (Liptovská Mara, aquapark Tatralandia, Bešeňová, Krpáčovo)  
✓ návšteva historických pamiatok a kultúrnych podujatí (Banská Bystrica, Telgárt, Nemecká, Tajov...)  
✓ kúpeľná liečba (Lubochňa, Lúčky, Korytnica, Brusno, Liptovský Ján)  
= najnavštevovanejšie doliny:  
**Bystrianska** (rekr. osady Tále, Srdiečko, Mýto pod Ďumbierom),  
**Jánska** (Liptovský Ján),  
**Demänovská** (Lúčky, Záhradky, Jasná),  
**Kvačianska**  
**Prosiecka**  
= 4 subregióny:  
**1) Ružomerský**  
= SZ-časť N.Tatier  
= centrá CR:  
**Ružomberok** – **Skautské múzeum**; východisko do strediska zim.športov + turistiky – Malinô Brdo;  
mestská časť **Vikolíne** – pamiatková rezervácia ľud.atrchektúry (UNESCO)  
**Lubochňa, Lúčky** – kúpele  
**Bešeňová** – term.kúpalisko  
**2) Liptovskomikulášsky**  
= najnavštevovanejšia časť N.Tatier  
**Tatralandia** – aquapark na okraji **Liptovského Mikuláša** ↔Múzeum jaskyniarstva; východisko na VN  
Liptovská Mara  
**Havránok** – archeologická lokalita (keltské stavby)  
Demänovská dolina – **Demänovské jaskyne**; **Jasná** – turist.-lyžiarske stredisko  
**Liptovský Ján** – klimatické kúpele  
**Pribylina** – skanzen (Múzeum liptovskej dediny)  
**3) Banskobystrický**  
= južná časť regiónu  
**Banská Bystrica** – hlavné centrum oblasti; pravidelne – Radvanský jarmok; východisko na **Donovaly**  
(turist.-lyž. stredisko)  
**Badín** – prales  
**Hronsek** – drevený kostol (UNESCO)  
**Harmanec** – jaskyňa  
**Brusno** - kúpele  
**4) Horehronský**  
= juhovýchodná časť regiónu  
= turistika, cykloturistika, zimné športy, folklórne tradície  
= hlavné centrum = **Brezno** – pravidelná divadelná súťaž „Chalupkovo Brezno“  
**Čierny Balog** – lesná železnica  
**Bystrá** – jaskyňa  
**Mýto pod Ďumbierom, Čertovica, Tále, Vyšná Boca** – turisticko-lyžiarske strediská  
**Hel'pa** – folklórne tradície

**API – Mgr. Lacika**

**MKT – Ing. Ičová**

**Téma: Spotrebiteľské správanie – prípadová štúdia**

Učivo bolo zaslané žiakom do spoločnej skupiny na facebooku



### **Úloha:**

Na základe prebratého učiva a svojich osobných poznatkov vypracujú žiaci prípadovú štúdiu – Spotrebiteľské správanie. Popíšu seba ako spotrebiteľa, ktorý nakupuje rôzne produkty. Popíše nákupné rozhodovanie pri piatich rôznych produktoch, pričom minimálne jeden z nich musí byť služba. V minimálne jednom prípade musí popísať aj zažitie ponákupnej dizonancie.

Vzor prípadovej štúdie majú žiaci v spoločnej skupine na fcb.

Nezabudnúť na úpravu dokumentu: typ písma Times New Roman, veľkosť písma nadpisov 14, textu 12, zarovnať text do bloku a riadkovanie 1,5. Vložiť aj obrázky popisovaných produktov.

Prípadné otázky môžu žiaci konzultovať s vyučujúcou prostredníctvom messengeru alebo spoločnej skupiny na facebooku.

**Práce zašlú žiaci na email vyučujúcej [daniela.icova7@gmail.com](mailto:daniela.icova7@gmail.com) do 10.3..2.2021 do 12,00h. Hodnotené budú osobne na online hodine dňa 11.3.2021.**

### **TEA - Ing. Smatanová**

**Téma:** Cvičenia s číslicami. Návčik interpunkčných znamienok.

**Zadanie:** Práca s programom <https://www.typingclub.com> – Precvičenie písania - cvičenia 261-266.

**Kontrola:** Individuálna kontrola žiaka na stránke Typing. Nič neposielajte!

### **TSV – Mgr. Gráčik, Mgr. Urbanová**

Milí žiaci,

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.

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

**TEÓRIA:** Aj mozog sa dá trénovať a testovať. Pozri si to!!!!

<https://www.youtube.com/watch?v=Hb5mjESvYek>

Dnešnú ponuku na cvičenie :

#### **1. Tabata 4 cviky x 3 série**

– 20s cvik, 10 s relax, x 3 série, prestávka v sériách 1minúta,

**Nezabudni, že tých 20s idete na 100%**

Pomôcky: uterák, fľaša s vodou, podložka na cvičenie (môžeš aj paplón, alebo len na koberci)

1) Jumping Jack



shutterstock.com • 502211857

2) Knee 2 elbow – v plnku sa dotýkame Pkolenom Plakt'a a Ekolenom Elakt'a



### 3) Sklápačky V crunch



4) Kľuky so striedavým príťahom kolien: kľuk + pritiahnem Pkoleno na Plaket', kľuk + pritiahnem Ľkoleno na Ľlaket'

**3. HIIT tréning**- kardio, nohy, zadok (6 minút): [https://www.youtube.com/watch?v=HuAhgW\\_-zGE](https://www.youtube.com/watch?v=HuAhgW_-zGE)

### 4. Cvičenie na chrbát (5 minút)

Svaly chrbta, držanie tela je veľmi dôležité pre všetky funkcie tela. Z poškodeného chrbtového aparátu vzniká veľa zdravotných problémov. Oplatí sa venovať tomuto nenáročnému cvičeniu:

<https://www.youtube.com/watch?v=xdSjO7QtqIY>

### 5. Možnosti cvičenia s FIT loptou

- cvičenia na spevnenie jadra, CORE  
[https://www.youtube.com/watch?v=G5\\_QHIFP0IM](https://www.youtube.com/watch?v=G5_QHIFP0IM)

## ODV- Balážová

### Doplňkové služby v hoteli

Ubytovacie zariadenia poskytujú hosťom okrem služieb prechodného ubytovania rad ďalších, doplnkových služieb. Rozsah a kvalitu služieb, ktoré poskytujú pri uspokojovaní dopytu, nazývame **štandard služieb**. Jednotlivé UZ poskytujú rôzny štandard platených aj neplatených doplnkových služieb. Čím je UZ jednoduchšie, tým poskytuje menší rozsah služieb a naopak. Z ekonomického hľadiska rozdeľujeme služby na platené a neplatené.

**Platené služby** - Poskytujú sa za peňažnú úhradu. Zo základných služieb tu patria služby prechodného ubytovania a stravovacie služby. Z doplnkových služieb ide o: -predaj časopisov, cestovnej literatúry, hygienických potrieb, pamiatkových predmetov, kvetov, vybraných druhov tovaru,... - umožnenie faxového, telefaxového a e-mailového spojenia; - pranie a žehlenie bielizne, čistenie a žehlenie odevov; - požičiavanie športových potrieb, televíznych prijímačov; - preprava batožiny mimo UZ – na letisko, stanicu a pod. - obstarávanie a požičiavanie osobných dopravných prostriedkov; - obstarávanie cestovných lístkov, vstupeniek, nákupov,... - úschova cenností v trezore; - etážová služba – donáška jedál a nápojov do hotelovej izby; - poskytovanie tlmočnických, sprievodcovských, asistenčných a animačných služieb,...

**Neplatené služby** - Poskytujú sa bez peňažnej úhrady. Patria k nim najmä tieto služby: - podávanie informácií; - budenie hostí podľa želania; - požičiavanie tlače, cestovných poriadkov, spoločenských hier; - úschova batožiny a jej preprava v ubytovacom zariadení; - na požiadanie hosťa vybalenie alebo balenie batožiny; - sprostredkovanie taxislužby; - odosielanie pošty; - prijímanie a odovzdávanie odkazov;

## ODV – Bc. Ďuríková

Témy : Predchádzanie nehodám pri obsluhu a ich náprava

Evidencia a platenie vydaných jedál a nápojov

Vypracované témy boli zaslané na e mailové adresy žiakov .

Domác úloha : Nové témy prepísať do zošita , naučiť . V utorok 09. 03. o 13. 00 hod. na online hodine budem skúšať nové témy a zopakujte si témy : 1. Základné pravidlá pri podávaní jedál . 2. Technika nosenia šalátov a kompótov .