

# 1.C SAMOŠTÚDIUM 8.3.2021 – 12.3.2021

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

Všetkých zdravím a pokračujeme v učení! ☺ Téma: Druhá a tretia odmocnina. Prepísanie odmocniny na mocninu. Prosím pozorne preštudovať, založiť do zosivotvorených a vypracovať uvedené úlohy podľa vzorových. Zatiaľ neposielať! ☺

8.3. - 12.3. 2021

ODMOCNINY A MOCNINY.

Pri úpravách výrazov s mocninami a odmocninami sa väčšiu prácu s mocninami. Preto môžeme odmocniny napísať ako mocniny.

Využívame pritom vzťah: (ako odmocninu prepíšeme na mocninu).

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

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

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

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

$$\sqrt[2]{a^4} = a^{\frac{4}{2}} = a^2$$

$$\sqrt[2]{a^8} = a^{\frac{8}{2}} = a^4$$

$$\sqrt[3]{a^9} = a^{\frac{9}{3}} = a^3$$

$$\sqrt[2]{a^6} = a^{\frac{6}{2}} = a^3$$

keď som zabrala ① jednotku? ⇒ Porovnam sa na „a“ jeho exponent!!!  
 teda  $\sqrt[3]{a}$  - som pozriem  
 (ak tam nič nie je, je to ①)  
 lebo vidím „a“ jedno

⇒ stupeň odmocniny ② → ide do menovateľa ⇒ pod zlom. čiary  
 stupeň mocniny ③ → ide do čitateľa ⇒ nad zlom. čiary ⇒ do čitateľa

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

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

Vzorové úlohy - prepíšte $\sqrt{\quad}$ = mocninu	Podľa vzorových pracieťte!
$\sqrt[3]{x^2} = x^{\frac{2}{3}}$	$\sqrt[3]{b} =$
$\sqrt[5]{x^{17}} = x^{\frac{17}{5}}$	$\sqrt[4]{b^7} =$
$\sqrt[3]{x^4} = x^{\frac{4}{3}}$	$\sqrt{b^3} =$
$\sqrt[2]{x^1} = x^{\frac{1}{2}}$	$\sqrt[5]{b^5} =$
$\sqrt[2]{x^2} = x^{\frac{2}{2}} = x^1 = x$	$\sqrt[3]{b^3} =$
$\sqrt[4]{x^2} = x^{\frac{2}{4}} = x^{\frac{1}{2}}$	$\sqrt[6]{b^3} =$
$\sqrt[3]{x^4} = x^{\frac{4}{3}}$	$\sqrt[3]{b^6} =$
$\sqrt[3]{x^6} = x^{\frac{6}{3}} = x^2$	$\sqrt{b^2} =$
$\sqrt{x^8} = x^{\frac{8}{2}} = x^4$	$\sqrt[3]{b^8} =$
$\sqrt{x^3} = x^{\frac{3}{2}}$	$\sqrt[3]{b^6} =$

VEDIEŤ, ŽE

nie, keď nemá exp. znamená  $x = x^1$

$a = a^1$

$x = x^1$

VEDIEŤ, ŽE

$\sqrt{\quad}$  = druhá odmocnina

prepísať (2)!

10

8.3. - 12.3. 2021

1. roč. št. odborný + 1.C

TEMA: ODMOCNINY  $\sqrt{\quad}$  n-tá odmocnina

zápis odmocniny  $\sqrt{\quad}$  n = stupeň odmocniny :  $\sqrt{\quad}$   $\sqrt[3]{\quad}$   $\sqrt[4]{\quad}$  ...  
druhá 3-tia 4-tá odmocnina

odmocnina je matematická operácia. Dvojica operácií :  $\left. \begin{matrix} \text{mocnina} \\ \text{odmocnina} \end{matrix} \right\}$  navzájom opačné operácie

DRUHÁ ODMOCNINA :  $\sqrt{\quad}$  (stupeň 2) veľkosť :

plati  $(\sqrt{x})^2 = |x|$  pre každé reál. č. "x"

Def. Druhá odmocnina ľubovoľného nezáporného čísla "a" ( $\sqrt{a}$ ) je také nezáporné č. "x", pre ktoré plati  $x^2 = a$

Teda :  $\sqrt{\quad}$  (druhá odmocnina je definovaná (existuje) iba z nezáporného čísla.  $\in \{0; +\}$   
 $\cong 0$  (z 0 a kladných č.))

$\sqrt{\quad}$  neexistuje zo záporného č.

teda :  $\left. \begin{matrix} \sqrt{25} \\ \sqrt{8} \\ \sqrt{0} \end{matrix} \right\}$  existuje } je definovaná }  $\left. \begin{matrix} \sqrt{-25} \\ \sqrt{-8} \\ \sqrt{-100} \end{matrix} \right\}$  neexistuje ( $\Leftrightarrow$  nie je definovaná)

plati  $\sqrt{(-5)^2} = \sqrt{25} = |-5| = 5$   
 $\sqrt{(-4)^2} = |-4| = 4$   
 $\sqrt{(-\pi)^2} = |-\pi| = \pi$  (P)

plati : ak  $a < b \Rightarrow \sqrt{a} < \sqrt{b}$   
napr.  $4 < 20 \Rightarrow \sqrt{4} < \sqrt{20}$

TRETIA ODMOCNINA :  $\sqrt[3]{\quad}$

Defícia : Tretia odmocnina ľubovoľného reálného č. "a" ( $\sqrt[3]{a}$ ) je také reálne č. "x", pre ktoré plati  $x^3 = a$

plati : pre každé reálne č. "x" plati  $\sqrt[3]{x^3} = x$

plati : pre reálne č. a, b ak  $a < b \Rightarrow \sqrt[3]{a} < \sqrt[3]{b}$

## **SJL - PaedDr. Krajčovičová**

**Skladobná rovina v jazyka (syntax).**

Predmet skúmania syntaxe

Delenie viet podľa zloženia, členitosti a modálnosti (obsahu).

---

### **Syntax je jazykovedná disciplína, ktorá sa zaoberá spájaním slov do viet a viet do textov.**

Základné jednotky syntaxe:

**vetný člen** – *opiera sa*

**syntagma (sklad)** – *Vilo sa opiera; opiera sa o dvere*

**veta** – *Vilo sa opiera o dvere.*

**polovetná konštrukcia** – *Vilo sa opiera o dvere, pospevujúc si pesničku.*

**súvetie** – *Vilo sa opiera o dvere a pospevuje si pesničku.*

**Text = nadvetná syntax**

Minimálnou jednotkou je **vetný člen** a najvyššou jednotkou **text**.

**Veta** – je základná syntaktická jednotka s uceleným významom, gramaticky usporiadaná a intonačne uzavretá.

---

### **VETY PODĽA ZLOŽENIA**

**a.) jednoduchá veta** – je taká veta, ktorá má iba jeden prísudzovací sklad, teda jedno spojenie podmetu a prísudku. Podľa toho, či má iba **základné** alebo aj **rozvíjajúce vetné členy**, poznáme:

**1. holú vetu** – má len jeden podmet a prísudok, napr. *Žiak píše.* alebo nevyjadrený podmet a prísudok, napr. *Píše.* (On)

**2. rozvitú vetu** – jeden alebo oba základné vetné členy sú bližšie určené rozvíjajúcim vetným členom, napr. *Náš otec prichádza. Neskoro prichádza. Náš otec neskoro prichádza.*

**b.) zložená veta – súvetie:**

**1. jednoduché súvetie** – obsahuje dva prísudzovacie sklady, napr. **Jano sadol** do auta a **odišiel**.

**2. zložené súvetie** – obsahujú viac ako dva prísudzovacie sklady, napr. **Mama vedela**, že **príde**, lebo mu **verila**.

---

### **VETY PODĽA ČLENITOSTI**

**a.) jednočlenná** – nedá sa rozdeliť na podmetovú a prísudkovú časť, nemá prísudzovací sklad, ale iba **vetný základ**, podľa ktorého vety rozlišujeme:

**1. slovesný** – vetným základom sú slovesá, ktoré vyjadrujú:

**a.) atmosférické javy:** *Prší. Hrmí. Večer zas snežilo.*

**b.) nevysvetliteľné deje:** *Straší ma.*

**c.) telesné a duševné pocity:** *Haraší mu. Bolo mi smutno. Je mi zle.*

**2. neslovesný** – je často názvami, výkrikmi, odpoveďami na otázky, príkazmi atď.

**a.) mennú** – *Potraviny. Deti kapitána Granta. Národná rada Slov. republiky.*

**b.) citoslovnú** – *Ej, ej. Hej! Dobré.*

**b.) dvojčlenná** – dá sa rozdeliť na podmetovú časť a prísudkovú časť. Má oba **hlavné vetné členy**, a to podmet (vyjadrený alebo nevyjadrený) a prísudok. Podľa vyjadrenosti podmetu rozlišujeme dvojčlennú vetu: **1. úplnú** – má vyjadrený podmet a prísudok, napr. *Dieťa spí*

**2. neúplnú** – má nevyjadrený podmet, napr. *Spí.* (On)

---

### **VETY PODĽA MODÁLNOTI (OBSAHU)**

**a.) oznamovacia** – obsahuje oznam. Na konci vety píšeme bodku, napr. *Pôjdeme spolu do školy.*

**b.) opytovacia** – obsahuje otázku, na niečo sa pýtame alebo zisťujeme. Na konci vety píšeme otáznik.

Opytovacia veta môže byť **zisťovacia** (odpoveď je áno – nie, napr. *Páči sa ti náš dom?*)

**doplňovacia** (odpoveď obsahuje doplnenie údajov, napr. *Kedy prídeš?*)

**c.) rozkazovacia** – obsahuje rozkaz, napr. *Pod' sem!* alebo zákaz, napr. *Nerob!* Na konci píšeme výkričník.

**d.) želacia** – obsahuje želanie, aby sa niečo stalo, napr. *Bodaj by to tak bolo.* alebo nestalo, napr. *Nech len nespadne!* Na konci píšeme výkričník alebo bodku.

**Všetky typy viet môžu mať aj podobu zvolania** - obsahuje citové pohnutie (strach, radosť atď.). Na konci zvyčajne píšeme výkričník, napr. *Tak sa mi to páči!*

## **NEJ - Mgr. Nováčiková**

- AB s. 50/9 - „Ja“, „nein“, „doch“ – gramatika: všimnite si na príkladoch, keď odpovedáme rozdielne na zápornú otázku.....
- AB s. 50/9.1
- učebnica KB s. 34 - napíšte, čo jedia dané osoby podľa príkladu s. 35/2
- učebnica KB s. 37 – prečítajte si jedálny lístok „Gasthof Niehoff“ a vyberte si menu, pomôcku máte v cvičení s. 37/6a

Previerka zo slovnej zásoby vám dopadla dobre pred jarnými prázdninami, teraz sa treba sústrediť na gramatiku. Pošlite mi len cvičenie s 37 - čo ste si vybrali k jedlu. Vypracované cvičenie mi musíte poslať najneskôr štvrtok do 12. hod. V prípade, že vám nebude niečo jasné, ozvite sa mi.

## **ANJ – Mgr. Valachová**

Online hodina: skúšanie slovesa „can“ a slovnej zásoby k ľudskému telu ako bolo avizované pred prázdninami. Presné časy som poslala mailom, prihlasujete sa na link z online hodiny.

SB p. 36/4 prečítajte text a na základe textu určite či dané vety sú pravdivé alebo nepravdivé

SB p. 38/1, 2, 3, 4, 7

SB p. 39/10

## **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.**

## **CHEM – Mgr. Mišeje**

Úloha: - Vypracovať „samostatne“ témy :

1, Téma: charakterizujte „ Vápnik Ca ,Hliník Al a ich zlúčeniny, použitie“

2, Téma: : charakterizujte „ BIOGÉNNE PRVKY- Zinok Zn, Železo Fe, Horčík Mg “

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.

## **OBN – Mgr. Chudá**

Politické strany, ich klasifikácia, význam

Politické strany sú organizované dobrovoľné združenia občanov, s rovnakými politickými názormi a cieľmi, ktorí sa zúčastňujú politického života .Ich cieľom je pôsobiť na verejnosť, ovládnuť politiku štátu, získať si nových členov, získať si voličov, priamo sa zúčastniť na voľbách, získať zastúpenie vo volených štátnych orgánoch a nakoniec získanie celkovej politickej moci v štáte.

**Strany delíme na PRAVICOVÉ a ĽAVICOVÉ.**

**Pravicové strany** podporujú trhovú ekonomiku a podnikanie, v sociálnej oblasti sa snažia zbaviť bremena zodpovednosti, ponúkajú rovnosť možností pre všetkých, dôraz kladú na jednotlivca, neregulujú veľmi ekonomiku, snažia sa o voľný trh, ich prioritou je znižovanie inflácie.

**Ľavicové strany** zas dbajú o sociálnu politiku a istoty, v sociálnej oblasti sa snažia kompetencie preniesť na štát, dôraz kladú na kolektív, presadzujú rovnosť výsledkov, snažia sa regulovať ekonomiku a ich prioritou je odstránenie nezamestnanosti.

**Podľa základnej politickej orientácie členíme strany na:**

**KONZERVATÍVNE-** (republikánske, kresťanské, národné, ľudové, pravicové) – tieto strany preferujú tradičné hodnoty ako rodina, náboženstvo, národ a národné záujmy sa prejavujú aj v ekonomike. Prevládajú tu silné osobnosti, pribojné a schopné. Avšak v záujme zachovania svojich hodnôt pripúšťajú aj násilie.

**LIBERÁLNE-** (demokratické strany stredu) – preferujú občianske práva a slobody, sú silnými pacifistami (odmietajú násilie ako prostriedok riešenia problémov, odmietanie vojny), sú väčšinou zmierovatelia konfliktov. Sú za zachovanie mieru, nepreferujú národ, pretože sú kozmopolití.

**SOCIÁLNE-** (sociálno – demokratické, sociálno – humanistické, socialistické, ľavicové, komunistické, labouristické strany práce) - uprednostňuje záujmy väčšej sociálnej skupiny ako je napríklad pracujúca vrstva. Dôraz kladú na kolektív, vyzdvihujú sociálne istoty, potrebu sociálneho humanizmu. Preferujú starostlivosť štátu o občanov. V ekonomickej sfére sa snažia odstrániť sociálne konflikty a nezamestnanosť.

**Podľa politického vplyvu delíme strany na parlamentné (vládne (koaličné) a opozičné) a neparlamentné.**

**PARLAMENTNÉ** majú možnosť priamo zasahovať a vyjadrovať sa k politike štátu, prijímajú zákony a určujú rámec na činnosť výkonných orgánov. Vládne koaličné strany majú najväčší vplyv na tvorbu politiky. Vplyv opozičných strán závisí od počtu poslaneckých kresiel a od vzťahu k dominantnej strane. **NEPARLAMENTNÉ** strany majú nepriamy vplyv cez tlačové konferencie (briefingy), petície, mítingy, pochody a nátlakové akcie. Ich úlohou je upozorniť na kvality svojej strany, aby uspeli v nadchádzajúcich voľbách.

## **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 svojím 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 tvojím 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

## **STO – Ing. Vichnarová**

1. Rozdelenie jedálnych a nápojových lístkov

*Rozdelenie jedálnych a nápojových lístkov podľa hľadísk (podľa stredísk, podľa času prevádzky, podľa príležitosti,...).*

*Charakteristika jednotlivých jedálnych a nápojových lístkov.*

*Porovnanie ukážok jedálnych a nápojových lístkov.*

**Žiaci pracujú s učebnicou STOLOVANIE I. str. 53, úloha: vypracovať poznámky k preberanej téme.**

**Učivo je žiakom vysvetlené prostredníctvom videokonferencie.**

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

- 1) **Hnedé polievky a vývary.**

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: *Polievky*.
- naučiť sa novú tému, a to:
- *charakterizovať hnedé polievky a vývary.*
- *uviesť príklady vývarov.*

## TECH kuchár - Ing. Kajanová

### 1) Prílohy zo zemiakov (2x).

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 tému: *Prílohy*.
- naučiť sa nové témy, a to:
- *popísať použité zemiakov na prílohy,*
- *vymenovať prílohy zo zemiakov,*
- *popísať jednotlivé postupy príloh zo zemiakov.*
- **Skúšanie na online hodine!!!**

## INF – Mgr. Lacika

## POV – RNDr. Žiarna

### 22. ZEMIAKY, SKLADOVANIE ZEMIAKOV

= patria k najrozšírenejším, najpouž. potravinám

= ľahko strávitelné, uľahčujú trávenie ťažkých + mastných jedál; nezaťažujú tráv. orgány

= vysoká biol. + nutričná hodnota

= tvar – oválne, guľaté, rožtekovité

= veľkosť – priemerne 5-6cm

= dužina – biela, svetlo-tmavo žltá

#### ZLOŽENIE:

= sacharidy (najmä škrob; 12-21%) => vysoká energetická hodnota zemiakov

= bielkoviny

= min. látky – K, P, Mg, Ca, Fe

= vit. A, C (závisí od skladov. + kuch. úpravy), PP, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>

#### ROZDELENIE

= podľa času zberu

a) **skoré** (dodávané do konca júna)

b) **poloskoré** (do konca augusta)

c) **neskoré** (od októbra, vhod. na usklad. – do 10 mesiacov)

=podľa použitia:

- **konzumné** – menej škrobu, dobrá varivosť, príjemná chuť;

- **priemyselné** (na výr. zem. škrobu, zem. liehu. zem. sirup, zem. cukor na výr. cukroví; sušené zem. výrobky – z. kaša v prášku, z. cestá, z. lupienky)

- **krmné**

konzumné zemiaky – podľa vlastností sa delia na varné typy:

- varný typ A = nerozvaria sa; vhod. na šaláty + ako príloha

- varný typ B = polopevná konzist., suchšie ako príloha

- varný typ C = múčnaté, stredne rozvarivé; vhod. na zemiak. kašu, zemiak. cesto

- varný typ D = rozvarivé, vhodné len na výrobky

= známe aj sladké zemiaky – **bataty** – veľké nepravidel. hl'uzy (1-2kg); žltá-oranžová dužina, použ. najmä Indiáni

#### Výrobky zo zemiakov:

• mrazené (hranolky, krokety, placky, americké z.)

• sušené (zemiak. kaša v prášku, zem. cesto, hotové polievky, zemiakový škrob)

• vyprážené (lupienky, chipsy)

#### Skladovanie zemiakov

= skladovať čisté, suché, zdravé (neporušené) zemiaky

= skladovaním = strata hmotnosti; pokles kvality (zelenanie, klíčenie, vráskavenie, pokles vit. C)

= vo vhod. pivniciach, skladoch, hrobliach

= skladový priestor:

- t = 4-8°C (pri nižšej t sa zastavuje dýchanie + hromadí sa glukóza = sladne),
- vzdušný,
- suchý (zvýš. vlhkosť = množenie hnilobných MO),
- chladný

## STO – RNDr. Žiarna

### 57. *SYSTEM A SPÔSOB OBSLUHY*

= system obsluhy = del'ba práce medzi čašníkami

**druhy systémov obsluhy:**

- viedenský
- rajónový
- skupinový
- systém hl. čašníka
- francúzsky
- kaviarenský
- barový
- etážový
- table d'hôte

obsluha podľa jednotných zásad obsluhy

= spôsob obsluhy = pravidlá techniky podávanie jedál a nápojov (ako postupujeme pri podávaní jedál, nápojov)

= výber postupu závisí od potrieb a možností strediska, solventnosti hosťa..

**spôsoby obsluhy sú:**

- reštauračný
- kaviarenský
- barový
- obsluha pri slávnostných príležitostiach
- anglický, francúzsky, ruský
- etážový

### 58. REŠTAURAČNÝ SPÔSOB

= najrozšírenejší spôsob

= rozlišuje sa – **základná forma; vyššia forma**

= nápoje sa servírujú bez tácock

= v posl. období je žiadané servírovanie pokrmov doplňané ponukovými bufetovými stolmi – s čiastoč. alebo úplnou samoobsluhou

podľa vybavenia strediska, úrovne cien a sortimentu sa delí na:

a) **jednoduchá obsluha** = súbor pravidiel ako čo najrýchlejšie a kvalitne obslúžiť hosťa; čašník predkladá pokrmy bez akejkoľvek úpravy priamo pred hosťa vrátane príloh

= **pri zákl. forme** - teplé prílohy priamo na tanieri

= **pri vyššej forme** - teplé prílohy sa podávajú osobitne

= **pri slávnostnej forme** - klubové taniere

b) **zložitá obsluha** = súbor pravidiel ako čo najkvalitnejšie obslúžiť hosťa pri stole hosťa; je časovo náročná, náročná na inventár kvalifikovanosť personálu

= súčasťou je **prezentácia** – ktorou sa predstaví hosťovi pokrm, informuje ho o názve, tepelnej úprave, surovinách; **doservírovanie** – preloženie hl. jedla po častiach

= **základná forma** – prekladanie pokrmov čašníkom na servírovacom stolíku + ohrev ostat. častí pokrmu

= **vyššia forma** – dokončovanie jedál čašníkom pri stole hosťa alebo si hosť sám dokončuje pokrm –

barbecue, fondue, hot-pot

### 59. KAVIARENSKÝ, BAROVÝ SPÔSOB

**kaviarenský:**

= používaný v zariadeniach- kaviareň, cukráreň, herňa, hotelová hala, klubovňa a i. spoločenské priestory hotela

= neprestierajú sa tu obrus



- = prevláda podávanie nápojov
- = pokrmy sa podávajú na vopred pretretý stôl podľa zásad jednoduchej obsluhy
- = podávanie nápojov – **tácky** pre každého hosťa zvlášť

#### **barový**

- = hosť sedí na pevných miestach v miestnosti (v boxoch, kreslách, stoličkách) alebo priamo pri barovom pulte
- = používa sa anglické prestieranie + podložky pod nápoje

### **60.SLÁVNOSTNÉ SPÔSOBY**

#### **1) banketová obsluha**

- = pri pohostení na najvyššej úrovni
- = má pevný zasadací poriadok
- = rovnaké + vopred stanovené menu pre všetkých

#### **2) routová obsluha**

- = založená na využití ponukových stolov – studených, teplých, nápojových
- = hostia si vyberajú pokrmy, nápoje samostatne
- = nápoje sa môžu ponúkať z podnosov, tácek, vozíkov medzi hosťami
- = nemusí byť pre každého hosťa miesto na sedenie
- = počas routy sa môžu hostia voľne pohybovať vo vymedzenom priestore

#### Iné spôsoby:

##### **1) francúzsky spôsob**

- = založený na franc. zvykoch – jedlá porciuje a rozdeľuje tranžér a druhý obsluhujúci ich prekladá hosťovi
- = misy môžu byť položené na ohrievačoch

##### **2) anglický spôsob**

- = jedlá krája + rozdeľuje na tanier hostiteľ a obsluhujúci ich predkladá hosťom
- = vhodné pre menší počet hostí (10 – 15)

##### **3) ruský spôsob (okružný/prekladací spôsob)**

- = jednotlivé chody sa nakrájajú n porcie v kuchyni a kladú na misy buď do pôvodného tvaru alebo sa esteticky upravujú
- = obsluhujúci podávajú jedlá na misách z ľ-strany
- = hostia si prekladajú jedlo prekladacím príborom alebo im nakladá obsluhujúci
- = každý hosť dostane slávnostné menu, aby vedel aké chody sa budú podávať a v akom slede

### **61.ETÁŽOVÝ SPÔSOB**

- = používa sa pri podávaní jedál, nápojov na hotelových izbách
- = len v špičkových hoteloch
- = čašník vstupuje do izby až po 3. zaklopaní otočený chrbtom
- = ak je objednávka pre 1-2 hostí, prestiera sa tak, aby hosť mohol priamo z podnosu konzumovať jedlo, nápoj
- = obsluhujúci podnos len uloží
- = zbieranie inventára v dohodnutom čase – čašník alebo chyžná, príp. po odchode hosťa
- = účet s platí hneď alebo sa úveruje (zapl. naraz pri odchode z hotela)

### **62)RAJÓNOVÝ, SKUPINOVÝ SYSTÉM**

#### **rajónový systém**

- = požívaný vo veľkých strediskách s jednoduchým sortimentom a veľkým počtom hostí
- = musí byť dostatok čašníkov
- = podstatou = zodpovednosť čašníka za pridelený rajón
- = reštaurácia rozdelená na rajóny
- = vedúci celého systému = najskúsenejší čašník b- účtuje, odvádza tržbu, rieši sťažnosti, zodpovedný za prácu
- = sú **varianty systému:**
- vedúci strediska nemá určený rajón, len účtuje + dohliada na prácu
- 1 z rajónových čašníkov je i účtujúcim pre ostatné rajóny

- každý čašník si účtuje na svojom rajóne

= **výhody** systému = o hosťa sa stará len 1 čašník; čašník má dobrý prehľad o svojom rajóne; neexistuje anonymita čašníka pri 1. kontakte s hosťom a objednávaní; zamestnávateľ môže lepšie hodnotiť prácu jednotliv. čašníkov, ich tržby

= **nevýhody** systému = náročnosť n organizačné schopnosti čašníkov; potreba kvalifikovanej obsluhy; čašník prichádza do styku s potravinami aj peniazmi

### **skupinový systém**

= používaný pri obsluhu veľkých podujatí, kt. sú vopred objednané

= určený pre uzavretú spoločnosť

= obsluhuje skupina čašníkov a riadi ich vedúci

= systém + spôsob servírovania dohodnutý pri objednávke

= skupina čašníkov spoločne servíruje pokrm, nápoje

= doplnkom môže byť ponuka občerstvenia za hotovosť počas prestávok rokovania

= občerstvenie ponúkané formou ponukových vozíkov a stolov v rokovacej miestnosti alebo príľahlých priestoroch

### **63.SYSTÉM HLAVNÉHO ČAŠNÍKA**

= u nás najrozšírenejší

= rozlišujeme funkcie – **hlavný čašník; nosič jedál; nápojár; polievkar**

= **hlavný čašník** – plánuje, riadi, kontroluje prácu podriadených; zodpovedá za obsluhu; víta + usádza hostí na miesto; preberá objednávku hostí

= **nosič jedál** – zodpovedá za správne podanie pokrmov; pozná ich charakteristiku + spôsob prípravy; zodpovedá za teplotu, množstvo jedál a obsluhu

= **nápojár** – zodpovedá za kvalifikované podanie nápojov – za teplotu, množstvo, vhodne vybraný inventár, postup podávania; pozná sortiment strediska, charakteristiku ponúkaných nápojov; rieši aj prípravu + upratanie pracoviska

= **polievkar** – zodpovedá za rýchle, správne podanie polievok – ich teplotu, kvalitu, množstvo; pozná ich prípravu a podanie, zabezpečuje dostatok pečiva, chleba na stole hosťa; pomáha pri príprave pracoviska pred, počas, po prevádzke

= **výhody systému** – využitie rôznych stupňov kvalifikácie čašníkov a odmeňovanie práce podľa zvolených kritérií

= **nevýhody systému** – hosť odkázaný na niekoľko po sebe nasledujúcich čašníkov

### **EKN - Ing. Pavlovičová**

#### **TÉMA: Podnik – podnik jednotlivca**

#### **charakterizujte pojem živnosť**

-záujemcovia o podnikanie obvykle začínajú s najjednoduchšou formou podnikania, ktorou je súkromný podnik jednotlivca. Táto forma je najvhodnejšia aj pre človeka, ktorý chce začať prakticky z ničoho, s úmyslom predávať prácu vlastných rúk a rozumu ostatným. Niekedy dokonca nepotrebuje veľký kapitál, vybaví si živnostenský list a začne podnikat'.

-živnosť je najrozšírenejšia forma podnikania jednotlivca v SR. Živnosti sú zvyčajne malé a stredné podniky, ktoré pôsobia v oblasti obchodu, remesiel a služieb.

Živnostník riadi celý svoj podnik a **neobmedzene ručí celým svojim majetkom** za záväzky podniku a prípadné straty.

**Živnosť je sústavná činnosť uskutočňovaná samostatne, vo vlastnom mene, na vlastnú zodpovednosť, za účelom dosiahnutia zisku a za podmienok ustanovených živnostenským zákonom.**

Sústavná činnosť – podnikanie (živnosť) je pravidelná, opakujúca sa činnosť (napr. prevádzkareň zmrzlín býva otvorená len v lete, avšak každý rok...)

Samostatnosť – podnikateľ (živnostník) sa sám rozhoduje o svojom podnikaní

Konanie vo vlastnom mene-podnikateľ používa obchodné meno alebo svoje meno

Vlastná zodpovednosť – nesie zodpovednosť za svoje konanie

**-Nie každá podnikateľská činnosť je živnosťou.**

Niektoré činnosti spĺňajú znaky podnikania, ale na ich vykonávanie nie je potrebné živnostenské oprávnenie. Osoba, ktoré ich vykonávajú nie sú živnostníkmi. Ide o tzv. **neživnostenské podnikanie.**

Napr. činnosť lekárov, lekárnikov, advokátov, daňových poradcov, činnosť bánk, poisťovní, zdravotnícke, vzdelávacie a sociálne služby.

Oprávnenie vykonávať živnosť majú FO a PO, pokiaľ splnia podmienky živnostenského zákona.

### **špecifikujte všeobecné podmienky na prevádzkovanie živností**

### **vymenujte osobitné podmienky na prevádzkovanie živností**

**Všeobecné podmienky** (musí splniť každý bez ohľadu na druh živnosti):

- vek 18 rokov,
- spôsobilosť na právne úkony,
- bezúhonnosť

**Osobitné podmienky** sa líšia podľa druhu jednotlivých druhov živností – predpísaná odborná alebo iná spôsobilosť.

**Predpísaný vek** – dokazuje záujemca o podnikanie platným občianskym preukazom

**Bezúhonnosť** – sa preukazuje výpisom z registra trestov. Napr. kto bol právoplatne odsúdený za trestný čin súvisiaci s predmetom podnikania, sa nepovažuje za bezúhonného.

**Predpísaná odborná spôsobilosť** – preukazuje sa dokladmi o vzdelaní a praxi, napr. výučný list, maturitné vysvedčenie, a pod.

U fyzickej osoby musí všeobecné podmienky spĺňať sám živnostník a jeho zodpovedný zástupca, ak ho určil. Ak o živnostenské oprávnenie požiada právnická osoba, musí spĺňať všeobecné podmienky aj osoba, ktorá je jej štatutárnym orgánom.

### **popíšte výhody a nevýhody živnostenského podnikania**

**Výhody:** – potreba pomerne malého kapitálu,

- podnikateľ sa môže rýchlo rozhodovať, nikomu nie je zodpovedný, nepotrebuje súhlas iného,
- môže využiť momentálnu situáciu na trhu,
- nemusí sa s nikým deliť o zisk,
- silná motivácia,

**Nevýhody:**

- ručí celým svojím majetkom,
- výška kapitálu je spravidla malá,
- možnosť získať len pomerne malý úver,
- ťažkosti s riadením (podnikateľ musí vykonávať všetky funkcie manažmentu),

### **ÚLOHA:**

- Tému vytlačiť, ak možnosť nemáte, tak prepísať a založiť k ostatným pre váš prehľad a moju kontrolu
- Témy si treba založiť v poradí po týždňoch, teda v logickom slede ako sme ich preberali, väčšina z vás to takto robí, no viem, že nie všetci. Ak to tak nemáte, bude sa vám to ťažšie učiť!
- Tému si na hodine vysvetlíme a v skupine určíme ďalší postup overenia učiva

## **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 planku sa dotýkame Pkolenom Plakťa a Ľkolenom Ľlakt’a



### 3) Sklápačky V crunch



### 4) Kľuky so striedavým prít'ahom kolien: kľuk + pritiahnem Pkolenom na Plaket', kľuk + pritiahnem Ľkolenom 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 – Bc. Michalková**

**Témy: Prílohy z múky.**

**Prílohy z cestovín.**

**Prílohy zo zeleniny.**

**Prílohy z ryže.**

**Prílohy zo strukovín.**

Témy sú žiakom odoslané na emailové adresy.

**Úlohy:** Učivo si zapíšete do zošitov a preštudujte !

Pripravte si technologický postup 2. príloh zo zemiakov, budete ústne odpovedať na online hodine piatok 12. 3.

### **ODV – Bc. Miškolciová**

**Témy :**

- Servis liehovín
- Servis nealkoholických nápojov
- Servis teplých nealkoholických nápojov
- Servis teplých alkoholických nápojov
- Teploty nápojov

**Úlohy :**

1, Čo je koňak a čo je brandy?

2, Napíš teplé alkoholické nápoje.

Vypracované témy sú žiakom zaslané na ich emailové adresy. Žiaci si učivo prepíšu do zošitov, zadané úlohy zaslať do 11.3.2021 na email MOV.

Akékoľvek otázky ohľadom učiva ma kontaktujte cez messenger.