

2.C SAMOŠTÚDIUM 15.3.2021 – 19.3.2021

MAT – Mgr. Čakajdová lubicacakajdova@gmail.com

Téma: kocka, kváder, povrch a objem, uhlopriečky stenové a telesové, píďla vzorových úloh, vypracovať a poslať do 20.3.2021

70.3 - 14.3.2021
HODNOTIM
Poslať do 20.3.2021

2. roč. uč. odbory

TÉMA: KOCKA, KVÁDER, HRANOL

ÚLOHY

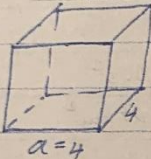
Počítajte podľa vzorov:

Pr. 1.) KOCKA:
Daná je kocka s hranou $a = 4 \text{ cm}$

a.) vypočítajte povrch S , objem V

b.) uhlopriečku stenovú u_s

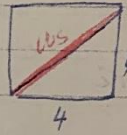
c.) uhlopriečku telesovú u_t



$a = 4$

vzorec
a.) $S = 6 \cdot a^2$ 1stena = a^2
 $S = 6 \cdot 4^2$
 $S = 6 \cdot 16$
 $S = 96 \text{ cm}^2$

objem: $V = a \cdot a \cdot a$
vzorec
 $V = a^3$
 $V = 4 \cdot 4 \cdot 4 = 64$
 $V = 64 \text{ cm}^3$

b.) uhlopri. stenová
 stena PYTAG. VETA

 $u_s^2 = a^2 + a^2$
 $u_s^2 = 2a^2$
vzorec
 $u_s = a \cdot \sqrt{2}$
 $u_s = 4 \cdot \sqrt{2}$
 $u_s = 5,6568 = 5,66$

Pr. 1.) Daná je kocka s hranou $a = 3 \text{ cm}$

vypočítajte a.) S, V

b.) u_s

c.) u_t

vzorec
a.) $S = 6a^2$

výsledok $S =$

vzorec
objem $V = a^3$

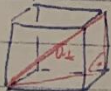
výsledok $V =$

b.) uhlopriečka u_s (stenová)

vzorec
 $u_s = a \cdot \sqrt{2}$

výsledok $u_s =$

∴ uhlopriečka telesová (krížom cez kocku)



vzorec
 $u_t = a \cdot \sqrt{3}$
 $u_t = 4 \cdot \sqrt{3}$
 $u_t = 4 \cdot 1,732$
 $u_t = 6,928 = 6,9$

c.) uhlopriečka telesová

vzorec $u_t = a \cdot \sqrt{3}$

výsledok $u_t =$

Kvádr:

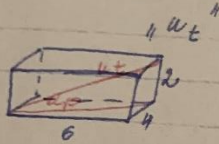
Pr. 1.) Kvádr má dĺžku hrán:

$$a = 6 \text{ cm} \quad b = 4 \text{ cm} \quad c = 2 \text{ cm}$$

Vypočítajte a.) S (povrch)
 V (objem)

b.) uhlopriečtu podstavy
" u_p "

c.) uhlopriečku kvádra



vzorec

$$a) \quad S = 2 \cdot (a \cdot b + b \cdot c + a \cdot c)$$

$$S = 2 \cdot (6 \cdot 4 + 4 \cdot 2 + 6 \cdot 2)$$

$$S = 2 \cdot (24 + 8 + 12)$$

$$S = 2 \cdot 44$$

$$S = 88 \text{ cm}^2$$

objem

$$V = a \cdot b \cdot c \quad V = 6 \cdot 4 \cdot 2 = 48$$

$$V = 48 \text{ cm}^3$$

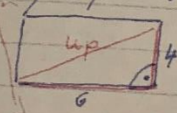
b.) uhlopriečtu podstavy (Pyt. veta)

$$u_p^2 = 6^2 + 4^2$$

$$u_p^2 = 36 + 16$$

$$u_p^2 = 52$$

$$u_p = \sqrt{52} = 7,211 = u_p \quad \text{vzorec: } u_p^2 = a^2 + b^2$$



c.) uhlopriečtu kvádra - krížom cez teleso

$$u_t^2 = a^2 + b^2 + c^2 \quad \text{vzorec}$$

$$u_t^2 = 6^2 + 4^2 + 2^2$$

$$u_t^2 = 36 + 16 + 4$$

$$u_t^2 = 56$$

$$u_t = \sqrt{56} = 7,483 = u_t$$

RIEŠTE PODĽA VZOROVÉHO KÁVRO

POŠLIĚ DO 20. 3. 2021

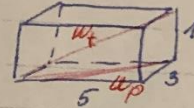
Pr. 1.) Kvádr má dĺžku hrán:

$$a = 5 \text{ cm} \quad b = 3 \text{ cm} \quad e = 1 \text{ cm}$$

Vypočítajte: a.) S
 V

b.) u_p

c.) u_t



pozn.: vzorec pro obsah

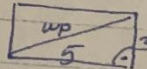
$$a) \quad S = 2 \cdot (ab + ac + bc)$$

výsledok: $S =$

objem vzorec: $V = a \cdot b \cdot e$

výsledok: $V =$

b.) uhlopriečtu podstavy $u_p^2 = a^2 + b^2$



výsledok: $u_p =$

c.) uhlopriečtu telesa $u_t^2 = a^2 + b^2 + e^2$

výsledok: $u_t =$

SJL - PaedDr. Krajčovičová

Slovná zásoba

Jadro a periféria slovnej zásoby.

Individuálna, aktívna a pasívna slovná zásoba

Spôsoby obohacovania slovnej zásoby.

Druhy slovníkov

Slovná zásoba, jej rozdelenie.

Náuka o slovnej zásobe je **lexikológia**.

Slovná zásoba (SZ) je súhrn všetkých slov, ktoré existujú v jazyku. SZ sa delí podľa rôznych kritérií na:

1. **základnú** (jadro SZ) - najčastejšie používané slová; 1 000 - 1500 slov v slovenčine, 850 v angličtine.
- mení sa pomaly.
2. **individuálnu** - SZ každého jednotlivca; býva rozdielna - závisí od veku, vzdelania, záujmov...
3. **celonárodnú** - všetky slová (spisovné, nespisovné) daného jazyka (SJ = 120 000 slov)

Podľa iných kritérií delíme SZ na:

1. **aktívnu** - slová, ktoré bežne používame v hovorenej alebo písomnej forme
2. **pasívnu** - slová, ktorým rozumieme, ale bežne ich nepoužívame; je 5-násobne bohatšia ako aktívna.

Jadro SZ - najfrekvencovanejšie slová, je to pomerne stála skupina slov, vyvíja sa pomaly (napr. Zem, voda, otec, brat, obloha...)

Okraj SZ - dynamická, menlivá časť SZ, napr. zastarané slová, neologizmy

Slovná zásoba sa stále mení, vyvíja, slová vznikajú, preberajú sa z iných jazykov, udomácňujú sa, niektoré slová sa naopak prestávajú používať

Nové slová sa tvoria:

odvodzovaním

skladaním

kombináciou odvodzovania a skladania

skracovaním,

preberaním z iných jazykov

Slovníky, druhy slovníkov

Slovná zásoba je zhrnutá v **SLOVNÍKOCH**.

Náuka o spracúvaní slovníkov je **lexikografia**. . Poznáme rôzne druhy slovníkov:

- Slovník slovenského jazyka - SZ súčasnej slovenčiny; okolo 120 000 hesiel
- Krátky slovník slovenského jazyka
- prekladové slovníky - väčšinou dvojazyčné
- terminologické slovníky (odborné) z rôznych oblastí
- etymologický slovník - o pôvode slov
- synonymický slovník - o slovách podobného významu
- frazeologický slovník - o ustálených slovných spojeniach
- frekvenčný slovník
- slovník cudzích slov

ANJ - Mgr. Ondrušová

6. lekcia – slovná zásoba – učte sa svojim tempom, aby ste na konci lekcie ovládali slovnú zásobu lekcie. Vypracujte pomocou slovníka v pracovnom zošite na str.48 cvičenia 1,2,3, na str. 50 cvičenia 1,2, na str. 52 cvičenia 1,2,3.

Riešenie mi nemusíte posielat', pracujte so slovníkom.

TECH čašník, servírka - Ing. Kajanová

1) **Úprava hovädzieho mäsa pečením.**

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: *Hovädzie mäso (HM) – charakteristika, použitie jednotlivých častí, úprava HM varením, dusením.*
- naučiť sa novú tému, a to:
- *popísať úpravu hovädzieho mäsa dusením.*

TECH kuchár - Ing. Kajanová

- 1) *Úprava bravčového mäsa pečením,*
- 2) *Úprava bravčového mäsa vyprážaním.*

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: *Bravčové mäso.*
- naučiť sa nové témy, a to:
- *popísať úpravu bravčového mäsa pečením,*
- *popísať úpravu bravčového mäsa vyprážaním.*

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. 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....

Všetko spolu zašlú na email vyučujúcej daniela.icova7@gmail.com do 18.3.2021 do 10,00h

ZAP - Ing. Ičová

Téma: Sklady vo výrobnom stredisku

– ústne skúšanie žiakov online 18.3.2021 o 10,00h

Sklady 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.

Moderná technológia a technologické zariadenia

Cieľom je pripraviť pokrmy, ktoré sú výživné biologicky hodnotné pripravené za minimálny čas a pripravené na základe zdravej výživy. Moderná príprava pokrmov sa nezakladá na práškoch a konzervách ale na optimálnej práci a použitím modernej technológie. Na základe vedeckých výskumov vzniká priemyselné odvetvie, ktoré je založené na rozšírení výroby potravín a opracovaných surovín ako sú napr., hydina, výsekové mäso, očistené zemiaky, zelenina, ryby a iné. Na prípravu pokrmov sa používajú tzv. štruktúrované potraviny **convenience**. Zriaďujú sa do nasledovných stupňov.:

Nultý stupeň – suroviny neprešli opracovaním

Prvý stupeň – potraviny čiastočne opracované /čistené, vypitvané ryby, očistená zel..../

Druhý stupeň – potraviny pripravené na tepelnú úpravu /bujóny, cestoviny, mrazené potraviny .../

Tretí stupeň – potraviny tepelne spracované / mäsové konzervy, sterilizované polievky, pokrmy v chlad. a mraz. stave/

Štvrtý stupeň – potraviny na priamu konzumáciu / údeniny, syry, jogurty, pečivo/

Úloha:

Žiaci ručne vypracujú odpovede na otázky:

1. Vymenujte a popíšte druhy skladov
2. Popíšte jednotlivé stupne štruktúrovaných potravín

Vypracovanú úlohu žiaci zašlú na email vyučujúcej daniela.icova7@gmail.com do 18.3.2021

INF – Mgr. Lacika

POV – RNDr. Žiarna

EKP - Ing. Pavlovičová

TÉMATICKÝ CELOK: Zásobovacie činnosti

TÉMA: Pojem zásoby – z ekonomického hľadiska

- V prevádzkach spoločného zariadenia sa vykonávajú pracovné operácie spojené najskôr so zásobovaním, potom s výrobou a napokon s odbytom
- Skôr ako si rozoberieme proces zásobovania, popíšeme si pojem zásoby a ich význam vo všeobecnosti
- V tomto tematickom celku si budeme rozoberať zásoby typické pre prevádzky SS a ich rôznorodosť
- Ale najskôr zásoby všeobecne

Zásoby sú hmotné statky, ktoré sa nachádzajú v podniku a doteraz sa nepoužili na iný účel

Význam zásob

- prekonávajú časový a priestorový nesúlad medzi jednotlivými fázami reprodukčného procesu
- zabezpečujú plynulú činnosť podniku
- sú zložkou majetku podniku, v ktorej má uložené peniaze

Delenie zásob

Podľa spôsobu obstarávania - nakupované zásoby
- zásoby vlastnej výroby

Zásoby podľa druhov

Pri nakupovaných zásobách rozlišujeme

- výrobkové materiály /základný materiál, ktorý tvorí podstatu výrobku
pomocný materiál, ktorý dotvára výrobok
obaly/
- technologické materiály /nástroje, náradia/ a náhradné diely
- nakupovaný tovar
- zvieratá

Pri zásobách vlastnej výroby rozlišujeme

- nedokončené výrobky
- polovýrobky
- výrobky
- tovar v predajniach
- zvieratá

ÚLOHA:

- tému si treba vytlačiť, ak tú možnosť nemáte, tak prepísať a založiť k ostatným na online hodine si tému vysvetlíme

EKN - Ing. Pavlovičová

TÉMA: Financovanie podniku

Jednou zo základných činností finančných manažérov je financovanie. Pod **financovaním podniku** rozumieme obstarávanie kapitálu z rôznych zdrojov.

Druhy financovania:

podľa pravidelnosti:

- bežné financovanie – podnik získava peniaze na bežnú prevádzku, napr. na nákup materiálu, výplaty miezd zamestnancom, na kúrenie, energie a podobne,
- mimoriadne financovanie – ide o financovanie pri zakladaní, rozširovaní, či likvidácii podniku,

podľa viazanosti finančných prostriedkov

- dlhodobé financovanie – napr. financovanie z dlhodobého úveru,
- krátkodobé financovanie – napr. financovanie z krátkodobého úveru.

Pri financovaní musí podnik riešiť dve základné otázky:

- **koľko kapitálu bude potrebovať na svoju podnikateľskú činnosť** – závisí to od rôznych faktorov ako napríklad od odvetvia v ktorom podniká, od rozsahu podnikateľskej činnosti, od požadovanej technickej a technologickej úrovne a podobne.
- **odkiaľ zabezpečí finančné zdroje** – podnik môže využiť na financovanie svojej činnosti rozličné finančné zdroje.

Členenie finančných zdrojov: podľa vlastníctva:

- vlastné zdroje- tu patria vklady vlastníkov, zisk podniku, odpisy, fondy tvorené zo zisku, dotácie a podobne,
- cudzí zdroje - tu patria napríklad úvery, pôžičky, záväzky, rezervy a podobne.

CELKOVÝ KAPITÁL = VLASTNÝ KAPITÁL + CUDZÍ KAPITÁL

Vlastný kapitál – kapitál, ktorý do podniku vložili vlastníci, alebo vznikol činnosťou podniku. Podnik ho má k dispozícii stále a je ukazovateľom jeho finančnej stability. Podnik je tým viac finančne nezávislejší, čím viac má vlastných zdrojov.

Cudzí kapitál – predstavuje záväzok, ktorý musí podnik v určenej dobe splatiť veriteľom. Cudzí kapitál môže byť krátkodobý /doba splatnosti do 1 roka/ alebo dlhodobý /doba splatnosti nad 1 rok/.

podľa spôsobu získavania:

- interné zdroje – patrí tu zisk, odpisy a ostatné interné finančné zdroje,
- externé zdroje – tu patria vklady vlastníkov, úvery, dotácie, rezervy, lízing, faktoring, forfaiting

ÚLOHA:

- tému si treba vytlačiť, ak tú možnosť nemáte, tak prepísať a založiť k ostatným
- na online hodine si tému vysvetlíme

STO - Ing. Pavlovičová

TÉMA: Zložité obedy – podávanie teplých predjedál

- charakteristika podávania teplých predjedál
- špeciálne teplé predjedlá
- slimáky a ich spôsob prípravy a podávania
- slimáky upravené bez ulít
- pražský spôsob úpravy plnených slimákov
- varené raky
- žabacie stehienka
- artičoky, špargľa
- ravioly, špagety, canneloni
- bliny
- ustrice, kraby, krevety, homáre
- mladá kukurica
- hľuzovky

ÚLOHA:

- Napíšte si poznámky z uvedených učív a podľa uvedených bodov zo strany 112

STO – Ing. Vichnarová

1. Miešanie pokrmov

Charakteristika miešania pokrmov ako spôsobu dokončovania pokrmov pri stole hosťa.

Popis prípravy studených predjedál (šalátov, kokteíl) pri stole hosťa.

Príprava pracoviska na miešanie pokrmov.

Opis pracovných postupov.

Druhy dresingov, ich príprava a použitie.

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

Učivo je žiakom vysvetlené prostredníctvom videokonferencie.

TSV – Mgr. Gráčik

Milí žiaci,

verím, že viacerí z vás cvičíte pre zdravie, pre dobrý pocit, proti stresu, ako relax Viem, že niektorí určite áno. Ten pohyb je naozaj dôležitý. Nemusíš lámať rekordy, poď sa jednoducho hýbať, len tak, pre seba. O to viac na Vás apelujem v oblasti starania sa o svoje zdravie, fyzickú kondíciu, stravovanie, hygienu a prísun vitamínov.

Všetkým Vám držím palce. Buďte zdraví, zodpovední k sebe aj k ostatným.

Určite viete, že odkazy videa nakopírujete do prehľadávača.

V teoretickej časti ponúkam návody na domáce posilňovanie aj s popismi posilňovaných svalov:

<https://www.youtube.com/watch?v=h114KUHAGvE>

Dnešnú ponuku na cvičenie :

1. Izbový tréning komplet ZDRAVÁ ENERGIA: rozcvičenie + hlavná časť (18 minút)

<https://www.youtube.com/watch?v=IoUE-7pppjg>

2. Retro ZUMBA – Cvičme v rytme: ak sa Ti zapáčilo toto cvičenie tu je 8.minút

<https://www.youtube.com/watch?v=URQUOqMdxI4>

3. DANCE GYM – Tanečné cvičenie, moderné cvičme v rytme:

<https://www.youtube.com/watch?v=z0AZQpB9IVg>

4. HIIT tréning 7 minút: <https://www.youtube.com/watch?v=hGOYxik3oeE>

5. STREČING – Statický strečing po cvičení – vytlačiť na chladničku a môžete strečovať



ODV – Bc. Miškolciová

Témy :

- Servis jedál na ihle
- Servis omáčky a pečiva
- Servis studených múčnikov a zmrzliny

- Servis teplých múčnikov
- Servis syrov

Úlohy :

- 1, Napísať po 3 druhy studených a teplých múčnikov a ako ich konzumujeme?
- 2, Z čoho sa skladá koktailový a múčnikový príbor?

Vypracované témy sú žiakom zaslané na emailové adresy . Žiaci si učivo prepíšu do zošitov , zadané úlohy zaslať do 18.3.2021 MOV na email.
Akékoľvek otázky ohľadom učiva ma kontaktujte cez messenger.

ODV – Bc. Michalková

**Témy: Príprava jedál z hovädzích vnútorností.
Charakteristika teľacieho mäsa.
Kuchynské rozdelenie teľacieho mäsa.
Príprava jedál varením a zaprávaním.
Príprava jedál dusením.**

Vypracované témy sú zaslané žiakom na emailové adresy.

Úloha: Učivo si zapíšte do zošitov a preštudujte !

Zopakovať prípravu jedál z hovädzieho mäsa, ústne odpovedanie na online hodine piatok 19. 3. !