

2.C SAMOŠTÚDIUM 22.3.2021 – 26.3.2021

MAT – Mgr. Čakajdová lubicacakajdova@gmail.com

SJL - PaedDr. Krajčovičová

Členenie slovnej zásoby,

Druhy slov

ČLENENIE SZ ZO ŠTYLISTICKÉHO HEADISKA

1. štylisticky bezpríznačkové (neutrálne slová) - možno ich použiť v ktoromkoľvek jazykovom štýle; patria do jadra SZ

2. štylisticky príznakové (zafarbené) slová -členia sa podľa toho, o aký štylistický príznak ide:

a) podľa obsahu:

b) podľa pôvodu

c) podľa spisovnosti

d) podľa dobovosti (doby používania)

e) podľa expresívnosti (citového zafarbenia)

a) podľa obsahu:

- **termíny** (odborné názvy) – umožňujú presné a jednoznačné vyjadrovanie (lingvistika, fotosyntéza), patria

sem aj – **kancelarizmy** (pohľadávka, faktúra) a **žurnalizmy** (integračné úsilie, etnoturistika)

- **hovorové slová** – v súkromnom prejave (futro, žúrovať, frflať, slepák)

- **knižné slová** – v písomných textoch, v ústnej podobe sa nezvyknú používať (riava, svätýňa, kradmý) patria

sem aj **poetizmy** -básnické slová (kdes', luna, vesna, lkat') a **bibilizmy** (manna, koráb, kalich)

b) podľa pôvodu

- **domáce** - majú domáci pôvod, pochádzajú z počiatkov nášho národa (tri, deň, dom, matka, noha, kniha)

- **cudzie** - prebrali i preberajú sa z cudzích jazykov, najmä z ANJ, využitie majú najmä v náučných textoch. Môžu to byť a) **zdomácnené** – nepociťujeme ako cudzie: rádio, televízor, auto

b) **internacionalizmy** (medzinárodné slová) – vyskytujú sa v minimálne 3

rozdielnych jazykoch (volejbal, server, summit, substantívum), niekedy ide o

doslovné preklady = KALKY (geo/grafia = zemepis)

Proces udomáčovania cudzích slov sa prejavuje najmä v pravopise (speaker - spíker; dealer - díler)

c) podľa spisovnosti

- **spisovné slová** – patria do SZ spisovného jazyka, sú kodifikované v normatívnych príručkách

- **nepisovné slová** – použitie obmedzené na úzky okruh textov. Medzi nespisovné slová zaraďujeme:

dialektizmy - nárečové slová (švábka, bandurky, grule, krumple)

slangové slová - súbor nespisovných pomenovaní, ktoré používa len istá sociálna skupina

ľudí; vznikajú často deformáciou známych slov (fáro, klasák)

profesionalizmy – používajú príslušníci istej profesie (operačka, zubarina)

argot – tajná šifrovaná reč, tajné dorozumievanie mafie, podsvetia (blcha – stopa po inj. striek)

žargón – súbor slov istej sociálnej, profesijnej skupiny ľudí.

d) podľa dobovosti (doby používania)

- **neologizmy** - novovzniknuté slová alebo spojenia slov, často prevzaté (mobilný telefón, ipod, skype)

- **zastarané slová** – dnes sa už nepoužívajú, dostali sa na okraj SZ. Môže ísť o

archaizmy – nahradili ich novšie slová (mrzivo - zmrzlina, mravy - správanie, movitý – zámožný)

historizmy – kedysi pomenovali predmety, povolania, ktoré dnes už neexistujú, v súčasnej slov.

nemajú synonymá; vyskytujú sa v historických textoch (zlatka, groš, dukát, dráb)

e) podľa expresívnosti (citového zafarbenia)

I. **BEZPRÍZNAKOVÉ** = **nacionálne**, neutrálne

II. **PRÍZNAKOVÉ** = **expresívne** (emocionálne) slová. Môžu vyjadrovať

- **kladný postoj** - deminutíva (zdrobneniny) na vyjadrenie- pozitívneho vzťahu (mamička, noštek)
eufemizmy- zjemňujúce slová (zaspať naveky = zomrieť)
hypokoristiká – maznavé slová (holúbok = osoba, čučoriedka = mladé dievča)
- **záporný postoj** - augmentatíva - zveličujúce slová (psisko, nosisko)
dysfemizmy- opak eufemizmov; zdôraznenie zápornej vlast. (chajda = dom)
pejoratíva – hanlivé slová: (žbrnda, pracháč, maml'as)
vulgarizmy – hrubé, neslušné výrazy

V SZ môžu byť slová

a) jednovýznamové slová- pomenúvajú jedinečný (neopakovateľný) jav: Poľsko, Košice, Saturn, ryba, jedľa, pondelok

b) viacvýznamové slová- slovo má viac významov - pomenúvajú viac javov: **koleno** – časť nohy, ohyb na potrubí, **koruna** – minca, kráľovská koruna, koruna stromu, **slimák** – živočích, časť vnútorného ucha

c) metafory - slová vzniknuté na základe obrazného pomenovania a prenášania významu na základe vonkajšej podobnosti (lístie prší, zebra pre chodcov)

d) metonymie - slová vzniknuté na základe obrazného pomenovania a prenášania významu na základe vnútornej podobnosti (Judáš = zradca, kúpiť si Hviezdoslava)

e) homonymá (rovnozvučné slová) - slová, ktoré rovnako znejú a pritom pomenúvajú **rozdielne javy** a náhodne sú zvukovo zhodné: **zámok** (historická budova) **zámok** (na uzamykanie). Okrem týchto pravých homoným poznáme aj zvukové: *plot – plod* a nepravé, ktoré sa zhodujú len v niektorom tvare: *nos – nos!*

f) synonymá (rovnoznačné slová) - sú slová, ktoré rozlične pomenúvajú **jeden jav**, sú to slová rovnakého alebo podobného významu: strašidlo, strašiak, príšera, mátoha... vytvárajú **synonymické dvojice až synonymické rady**

- synonymá môžu mať aj štylistické rozdiely: *puška – flinta* a aj citové zafarbenie: *papkať – jesť – žrať, noštek – nos - raťafák*

g) antonymá (opozitá) - slová, ktoré majú **opačný význam**: svetlo - tma, horný – dolný, úprimnosť - neúprimnosť, sedieť - stáť, ďaleko – blízko

h) frazeologizmy - ustálené slovné spojenia s preneseným významom: **pranostiky, porekadlá, príslovia**,

obohacujú náš prejav

ANJ - Mgr. Ondrušová

Prítomný čas prítomný – máte vysvetlený aj s príkladmi v pracovnom zošite na str.49, prečítajte si, prípadne si preložte vzorové vety. Okrem toho venujte pozornosť videám na týchto linkoch (môžete si ich prehrať niekoľkokrát), lektorka vysvetľuje veľmi jednoducho a názorne:

<https://www.youtube.com/watch?v=i3bp7mRdp6U>

<https://www.youtube.com/watch?v=V8tLEHeysKs>

Pokúste sa vypracovať v pracovnom zošite na str.48 cv.4 a 5.

Riešenie mi pošlite do 26.3.2021.

TECH čašník, servírka - Ing. Kajanová

1) Teľacie mäso – charakteristika a použitie jednotlivých častí.

Uvedenú tému je potrebné si prepísať do zošita alebo vytlačiť a vložiť do zošita, naštudovať. Téma žiakom bola poslaná na emailovú adresu.

Úloha:

- zopakovať si tému: *Hovädzie mäso (HM) – charakteristika, použitie jednotlivých častí, úprava HM varením, dusením, pečením.*
- naučiť sa novú tému, a to:
- *charakterizovať telacie mäso a popísať použitie jednotlivých častí.*
- **Dňa 24.03.2021 o 9.00 h sa bude písať test (celé hovädzie mäso)!!!**

TECH kuchár - Ing. Kajanová

- 1) *Úprava údeného bravčového mäsa a použitie slaniny,*
- 2) *Druhy pokrmov pri bravčových hodoch.*

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 a jeho úpravu.*
- naučiť sa nové témy, a to:
- *popísať použitie údeného bravčového mäsa a slaniny v kuchyni,*
- *popísať pokrmy pri bravčových hodoch.*

ZPO - Ing. Ičová

Téma: Podnikateľský zámer, časť Zamestnanci

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 **Zamestnanci** a popíšu v rozsahu 2 strany A4 podľa nasledujúcich bodov:

Zamestnanci

Meno a priezvisko:

Pracovná pozícia:

Náplň práce:

Požadované vzdelanie a zručnosti:

Pracovná doba:

Hrubá mzda:

Toto si žiaci skopírujú do svojho podnikateľského plánu **6x**, pretože každý musí mať minimálne päť zamestnancov + seba ako majiteľa - manažéra

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....

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

Všetko spolu zašlú na email vyučujúcej daniela.icova7@gmail.com do 25.3.2021 do 10,00h

ZAP - Ing. Ičová

Téma: Odbytové stredisko

Odbytové stredisko

Sú priestory v gastronomických prevádzkach slúžiace najmä hosťom ku konzumácií, poskytujú priestor pre uspokojenie stravovacích potrieb ale podieľajú sa aj na tvorbe dizajnu zariadenia, čím to prezentuje ich úroveň v rámci poskytovania služieb. Odbytové strediská sa členia z hľadiska funkcií:

1. **zo stravovacou funkciou** : napr. reštaurácie, motoresty
2. **spoločenstvo zábavnou funkciou**: napr. kaviareň, bar
3. **s funkciou doplnkového stravovania a občerstvenia**: napr. bistro, bufet

Odbytové strediská musia spĺňať všeobecné požiadavky a to:

- zariadenie musí byť označené na viditeľnom mieste
- názov zariadenia môže byť doplnený podľa špecifických podmienok, ktoré charakterizujú prevádzku
- hosťom musí byť ponúknutý jedálny a nápojový lístok
- na stoloch sú hosťom k dispozícii dochucované prostriedky
- obytné priestory musia byť osvetlené, vetrané, vykurované
- pre hostí musí byť k dispozícii WC
- interiér musí byť čistý a udržiavaný
- služby zodpovedajú danej kategórie odbytového strediska
- pokrmy a nápoje sa podávajú nenávratnom inventári a musí byť k dispozícii dostatočný počet nádob na odpady

Charakteristika odbytových stredísk

1, Strediska zo stravovacou funkciou

a/ reštaurácia – poskytuje stravovacie služby so širokou ponukou jedál a nápojov.

V niektorých prípadoch pri podávaní špecifických pokrmov môže mať špeciálne označenie, napr. ázijská rešt. čínska rešt. vegetariánska

b/ motorest poskytuje stravovacie služby pri diaľniciach a hlavných cestách s možnosťou parkovania

2. Strediská spoločensko-zábavnou funkciou:

a/ kaviareň – poskytujú služby širokej ponuky kávy ale aj stravovania a občerstvenia.

Slúžia na dlhší pobyt hostí

b/ jedáleň so samoobsluhou- poskytuje služby stravovania a doplnkového občerstvenia v miestach s vysokou frekvenciou návštevníkov a jedlá a nápoje sa podávajú formou

samoobsluhy

c/ **bary /pizzerie/** - poskytujú občerstvenie s obsluhou

d/ **vinárne, pivárne** – poskytujú špecializované služby na podávanie vybraných druhov nápojov, poskytujú aj stravovanie

e/ **nočné bary a discokluby** – poskytujú špecializované služby zamerané na zábavu a dlhší pobyt hostí

4. Strediská s funkciou doplnkového stravovania a občerstvenia

a/ **hostinec** – predaj nápojov a občerstvenia jednoduchou formou tzv. cez ulicu

b/ **bistro** k- rýchle občerstvenie a vychádza zo samoobslužnej formy

c/ **bufet** – poskytuje samoobslužné občerstvenie a doplnkové stravovanie, konzumácia bez sedenia za stolom

Úloha:

Žiaci ručne vypracujú odpovede na otázky:

1. Vymenujte požiadavky na odbytové stredisko

2. Popíšte reštauráciu, kaviareň vinárne, pivárne, bistro a bufet

Vypracovanú úlohu žiaci zašlú na email vyučujúcej daniela.icova7@gmail.com do 25.3.2021 do 10,00h

INF – Mgr. Lacika

POV – RNDr. Žiarna

EKP - Ing. Pavlovičová

TÉMA: Pojem zásobovanie

Zásobovanie je dôležitou činnosťou podniku, ktorou sa začína celý výrobný proces

Aby mohla byť výroba jedál a nápojov plynulá **organizuje sa nákup a zásobovanie:**

- **obchodným tovarom**, /je to tovar, ktorý sa technologicky nespracúva, len predáva/
- **surovinami, potravinárskym tovarom a pochutinami** /ktoré sa spracúvajú pri výrobe jedál a nápojov
- **inventárom**, ktorý vyžaduje prevádzka pohostinských odbytových stredísk, napr.
--textilné potreby /obrúsy, obrúsky, kuchynské utierky, záclony/
--kuchynský riad, príbory, servírovací porcelán, sklo, čistiace prostriedky

PROCES ZÁSOBOVANIA:

Plánovanie - Obstarávanie - Príjem zásob do skladu - Skladovanie -- Výdaj
zásob zásob zásob zásob

V menších zariadeniach zabezpečuje zásobovanie sám majiteľ alebo ním poverený pracovník

Vo väčších zariadeniach je sklad samostatnou organizačnou zložkou, ktorú zvyčajne riadi vedúci skladu. Počet ďalších pracovníkov skladu závisí od veľkosti zariadenia, počtu odbytových stredísk, ich otváraciej doby, šírky sortimentu a podobne

Cieľom každého podnikateľa je udržiavať zásoby na takej úrovni, ktorou sa zabezpečí

- plynulý chod prevádzky
- zabezpečí sa aj neplánovaná potreba a vylúčia sa riziká

Súčasne je cieľom udržiavať zásoby na takej minimálnej úrovni, ktorá zbytočne nezaťažuje finančnú situáciu podniku a priestory zariadenia

Nedostatočné zásoby

- vytvárajú poruchy v ponuke, ohrozujú plynulosť prevádzky
- vedú k dodatočnému nakupovaniu – na poslednú chvíľu, avšak to vedie k časovej strate a nákupu za vyššie nákupné ceny

Nadbytočné zásoby

- vyžadujú väčšie skladové priestory
- zvyšujú náklady na skladovanie
- vzniká riziko prekročenia záručných lehôt potravín
- viažu financie, pretože zakúpené zásoby musíme zaplatiť

Úlohy zásobovania:

1. obstarávanie predmetov nákupom na základe potrieb podniku
2. zabezpečenie skladovania obstaraných predmetov

Tieto dve úlohy považujeme za základné, pretože sa vyskytujú v každom podniku

V poslednom období sa stretávame s uvádzaním ďalšej úlohy zásobovania, a to

3. recyklácia surovín – súvisí to so vzrastajúcim záujmom o ochranu životného prostredia, napr viacnásobné použitie paliet, obalov

ÚLOHA:

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

EKN - Ing. Pavlovičová

TÉMA: Financovanie podniku

Interné finančné zdroje

Sú to finančné zdroje, ktoré podnik získava vlastnou podnikateľskou činnosťou.

Tvoria ich najmä **zisk po zdanení** a **odpisy**. Ak ich podnik používa na financovanie svojej činnosti, hovoríme o **samofinancovaní**.

Okrem zisku vytvoreného v bežnom období podnik môže použiť aj nerozdelený zisk z minulých rokov.

K interným zdrojom patria aj **ostatné interné zdroje**, kde patria napríklad peniaze z predaja nepotrebného dlhodobého majetku, nadbytočných zásob a podobne.

Externé finančné zdroje

Sú to finančné zdroje, ktoré podnik získava z vonkajšieho prostredia. Patria tu:

- vklady vlastníkov – sú základným externým finančným zdrojom. Vlastníci ich môžu vložiť do podnikania na začiatku podnikania ale i v priebehu podnikania.

- Úvery – sú návratným zdrojom financovania.

Krátkodobé úvery – ich splatnosť je do jedného roka, podnik ich využíva na prekonanie dočasného nedostatku peňazí, napríklad na úhradu faktúr, či na výplatu miezd zamestnancom.

Patria sem:

- **bankové úvery** – banka ich poskytuje v peňažnej forme, tu patrí aj kontokorentný úver – klient má v banke otvorený účet a má s bankou dohodnutý úverový limit.
- **obchodné úvery** – tento úver poskytuje dodávateľ odberateľovi formou tovaru, to znamená, že mu dodá tovar, pričom platba sa odloží na neskorší termín.
- **preddavky pre odberateľov** – odberateľ poskytuje dodávateľovi peňažné prostriedky pred uskutočnením dodávky. Podnik tak získava bezúročný finančný zdroj, ktorý spláca dodávkami. Toto sa využíva najmä pri výstavbe bytov, stavbe lodí a podobne.

ÚLOHA:

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

STO - Ing. Pavlovičová

TÉMA: Zložité obedy – podávanie hlavných jedál

- Charakteristika podávania hlavných jedál
- Charakteristika bohatosti hlavných jedál
- Charakteristika obsluhujúceho personálu podávajúceho hlavné jedlá
- Popis jednotlivých fáz podávania hlavných chodov
- Prekladanie rýb
- Spôsob podávania pokrmov v alobale
- Prekladanie pokrmov na ihle
- Spôsob podávania jemných omáčok
- Význam pečiva, chleba a dochucovacích prostriedkov v priebehu podávania hlavného jedla
- Spôsob podávania vody počas hlavného jedla

ÚLOHA:

- Napíšte si poznámky z uvedených učív a podľa uvedených bodov zo strany 117
- na online hodine si tému vysvetlíme
- určíme ďalší spôsob overovania vedomostí

STO – Ing. Vichnarová

1. Flambovanie

Charakteristika flambovania a vysvetlenie cieľa flambovania.

Pravidlá bezpečnosti práce pri flambovaní.

Učenie nápojov používaných na flambovanie.

Popis prípravy pracoviska na flambovanie.

Opis pracovného postupu flambovania.

Popis spôsobov flambovania.

Určenie doby flambovania a opis kompletizácie pokrmu.

Žiaci pracujú s učebnicou STOLOVANIE I. str. 129, úloha: vypracovať poznámky k preberanej téme.

Učivo je žiakom vysvetlené prostredníctvom videokonferencie.

TSV – Mgr. Gráčik

ODV – Bc. Miškolciová

ODV – Bc. Michalková