

2.C SAMOŠTÚDIUM 12.4.2021 – 16.4.2021

MAT – Mgr. Čakajdová lubicacakajdova@gmail.com

Téma: opakovanie TC: Stereometria

Zopakovať základne telesá, povrch, objem Kocka, uhlopriečky stenová + telesová Kváder, uhlopriečky, povrch a objem Valec povrch a objem Kužeľ povrch a objem

Podľa vzorových úloh poslaných v predchádzajúcich učivách. Čakajdová

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 - najfrekventovanejšie 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 dvojjazyčné
- 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

Tvorenie slov

Spôsoby tvorenia slov

Tvorenie slov je jedným z najdôležitejších spôsobov obohacovania slovej zásoby.

Slovotvorný postup = spôsob tvorenia nových slov. Nové slová sa tvoria:

odvodzovaním

skladaním

kombináciou odvodzovania a skladania

skracovaním,

preberaním z iných jazykov

1. Odvodzovanie - najproduktívnejší spôsob obohacovania slovej zásoby.

Slová odvodzujeme pomocou

slovotvornej prípony: napr. chod-ec, vlastn-ík, noč-ný,

slovotvorná predpona: napr. proti-hráč, do-dnes, pred-zápas

kombináciou predpony a prípony: napr. bez-charakter-ný, pod-voz-ok.

2. Skladanie – spojenie dvoch, alebo viacerých slovotvorných základov

– napr. zem-e-trasenie, život-o-pis, hor-o-lezec

V súčasnej slovenčine pribúdajú slová, ktoré majú jeden slovotvorný základ cudzieho pôvodu a druhý má domáci pôvod.

Napr.: auto-dielňa, web-stránka, inter-net

3. kombináciou odvodzovania a skladania

napr. slová životopisný, webstránkový

4. Skracovanie – nové slová vznikajú zo skrátených častí slov, pričom lexikálny význam slov sa skrátením nemení.

a) administratívne skratky – vyslovujú sa neskrátené: resp., napr., str., ap.

b) iníciaľové skratky – vzniknú z prvých písmen viacslovného názvu, napr.: SR-Slovenská republika, LOH- letné olympijské hry

c) skratkové slová – vzniknú spojením začiatkových hlások alebo slabík viacslovného názvu, napr.: sitcom, TANAP

d) ustálené značky – vyslovujú sa neskrátené, za nimi nikdy bodka! Napr.: km, g, dm, l

5. Preberanie slov z iných jazykov

- **prevzaté slová** – ich cudzí pôvod už nepocitujeme – zdomácneli, t.j. prispôbili sa pravopisne aj výslovnostne, k takýmto slovám zaraďujeme aj kalky - doslovné preklady, napr. geografia – zemepis

- **cudzí slová** – ešte pocitujeme ich cudzí pôvod, napr. hardvér

Nové slová vznikajú aj

Multiverbizáciou - utvorenie viacslovného výrazu z jednoslovného, napr.: súhlasí - *dať súhlas*, dokázať - *podat' dôkaz*, v súčasnosti - *v súčasnej dobe*, zaujímavá - *zaujímavým spôsobom*

Univerbizáciou - Opakom multiverbizácie je univerbizácia, teda **tvorenie jednoslovných pomenovaní z viacslovných ekvivalentov**, napr. výpadová cesta – *výpadovka*, kultúrny dom – *kulturák*

ANJ - Mgr. Ondrušová

Present continuous – prítomný čas priebehový - na precvičenie gramatiky: vypracujte **v učebnici na str.**

112 cvičenia 4, 5. V cvičení 4 máte doplniť do viet slovesá v zátvorke v prítomnom čase priebehovom.

Dajte pozor na slovosled v opytovacích vetách. V krátkych odpovediach použite skrátený tvar – napr.:

I'm not..., I'm sitting... V cvičení 5 sa musíte rozhodnúť, či má byť vo vete jednoduchý prítomný čas alebo prítomný priebehový.

Riešenie cvičení 4 a 5 mi pošlite do 16.4.2021.

Slovná zásoba: vypracujte v učebnici na str.112 cvičenie 6 – nájdí 15 slov z témy oblečenie a doplnky a cvičenie 7. Riešenie cvičení 6 a 7 mi neposielajte, pracujte so slovníkom.

TECH čašník, servírka - Ing. Kajanová

1) Tel'acie mäso – úprava varením, dusením, pečením, vyprážením.

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:
- *popísať tepelnú úpravu tel'acieho mäsa.*
- **Opakovanie písomnou formou, obrázok – Tel'acie mäso, dňa 14.04.2021 o 9.00 h!!!**

TECH kuchár - Ing. Kajanová

1) Použitie jednotlivých častí baranieho mäsa,

2) Úprava baranieho mäsa varením, dusením.

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: *Baranie mäso – všeobecná charakteristika.*
- naučiť sa nové témy, a to:
- *vymenovať časti baranieho mäsa a ich použitie,*
- *popísať úpravu baranieho mäsa varením, dusením,*
- *vymenovať pokrmy z baranieho mäsa upravené varením a dusením.*

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 - manažera

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 .

ZAP - Ing. Ičová

Téma: Odbytové stredisko+Sklady vo výrobnom stredisku

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 kategórii odbytového strediska
- pokrmy a nápoje sa podávajú nenávratnom inventári a musí byť k dispozícii dostatočný počet nádob na odpadky

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

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. štrukturované 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:

Dňa 15. 4.2021 o 11h bude písomka z týchto učív na online hodine.

INF – Mgr. Lacika

POV – RNDr. Žiarna

EKP - Ing. Pavlovičová

TÉMA: Príjem zásob tovaru

Tovar od dodávateľa preberá hmotne zodpovedný pracovník, skladník alebo priamo vedúci zariadenia. Pri každej zásilke je potrebné kontrolovať kvalitu, množstvo a druh tovaru, ako aj úplnosť dodávky podľa sprievodného dokladu, na ktorom je uvedený dodaný tovar v objednanom množstve a kvalite

Príjem sa robí hneď pri dodaní tovaru za účasti dodávateľa alebo prepravcu

Prebierka je podrobná kontrola, ktorá sa robí čo najskôr po prijíme, zväčša bez účasti dodávateľa. Pri nepotravinárskych výrobkoch, ktoré sú nebalené a sú dodávané priamo z výrobného skladu – to je pri mäse, údeninách, zverine, rybách, pri väčšine pekárskych a cukrárskych výrobkoch, pri tekutých mliekárenských výrobkoch je odber totožný s prebierkou.

Pri stopercentnej prebierke sa kontroluje každý výrobok z dodávky, napr. pri mäse.

Pri výberovej prebierke sa z celej dodávky vyberie určitá časť, ktorá sa skontroluje a výsledky sa vzťahujú na celú dodávku.

Všetky vážnejšie nedostatky, ktoré sa vyskytnú pri preberaní tovaru, musia byť zachytené v zápisnici za prítomnosti zástupcu dodávateľa a jeho dopravcu.

Na preberanie tovaru od dodávateľa, ako aj na vydávanie tovaru zo skladu pre kuchyňu a pre ostatné strediská, má byť vyhradená osobitná miestnosť alebo priestor mimo skladu, ktorý slúži ako pracovisko skladníka.

Pri preberaní tovaru do skladu sa postupuje takto:

1. Podľa dodacieho listu alebo podľa faktúry je treba zistiť, či uvádzané množstvo a druh zodpovedá skutočne dodanému tovaru.
2. Zmyslovou kontrolou /zrakom.../je potrebné zistiť, či v zásielke nie je tovar so zjavnou vadou, teda, či nie je z hľadiska požadovanej kvality chybný.
3. Tovar horšej akosti, ktorý nezodpovedá objednanej akosti, nemá skladník prevziať, aby predišiel ďalšiemu riziku pri skladovaní.
4. Dôležité je kontrolovať dátum výroby a záručnú lehotu, aby sa do skladu nedostal tovar po jej uplynutí.
5. Keď je tovar riadne prevzatý, potvrdí sa jeho príjem od dodávateľa podpisom na kópiu sprievodného dokladu.
6. Všetky zistené chyby je potrebné okamžite reklamovať a reklamáciu aj písomne potvrdiť.

ÚLOHA:

- tému si treba vytlačiť, ak tú možnosť nemáte, tak prepísať a založiť k ostatným
- v skupine uvediem rozpis skúšania pre tých, ktorí ešte neodpovedali ústne

EKN - Ing. Pavlovičová

TÉMA: Finančná analýza podniku

Každý manažment podniku, ktorý chce úspešne riadiť podnik a chce prijímať správne rozhodnutia, musí poznať situáciu v podniku a, samozrejme, sústavne hodnotiť výsledky podnikania. Na hodnotenie finančnej situácie podniku je zameraná **finančná analýza podniku**.

Finančná analýza podniku je rozbor jeho finančnej situácie.

Úlohou takéhoto rozboru je určiť **silné a slabé stránky podniku**. Pod silnými stránkami rozumieme také skutočnosti, o ktoré sa podnik v budúcnosti môže oprieť – napríklad lepšia kvalita oproti konkurencii. Pod slabými stránkami rozumieme skutočnosti, ktoré by v budúcnosti mohli podniku spôsobiť určité ťažkosti.

Finančná situácia umožňuje zistiť tzv. **finančné zdravie podniku**.

Za finančne zdravý sa považuje taký podnik, ktorý spĺňa tieto dve podmienky:

- **Likviditu** – t.j. schopnosť uhrádzať včas svoje záväzky,
- **Rentabilitu** – t.j. výnosnosť kapitálu vloženého do podnikania.

Ak podnik tieto dve podmienky nespĺňa, hovoríme o tzv. **finančnej tiesni**.

Finančnú situáciu podniku ovplyvňujú rôzne činitele, ktoré môžeme rozdeliť na:

- **Externé /vonkajšie/ činitele**, ktoré sú dané, podnik ich svojou činnosťou nemôže ovplyvniť, musí sa im prispôbiť, napríklad výška daňových sadzieb, miera inflácie, výška úrokových sadzieb v banke, či činnosť konkurenčných podnikov a podobne,
- **Interné /vnútorné/ činitele** – také, ktoré podnik môže svojou činnosťou ovplyvniť, ako napríklad objem výkonov, objem tržieb, výška nákladov, kvalita produktov, či úroveň riadenia a podobne.

ÚLOHA:

- tému si treba vytlačiť, ak tú možnosť nemáte, tak prepísať a založiť k ostatným
- určíme ďalší spôsob overovania vedomostí – podrobnosti v našej skupine

STO - Ing. Pavlovičová

TÉMA: Podávanie kávy a digestívu

- spôsob objednávky kávy a digestívu z hľadiska času pri objednávke menu
- popis odnášania inventáru pred podávaním kávy
- popis prípravy kávy a možných vhodných druhov
- podrobnejší popis podávania kávy pre väčšiu spoločnosť
- popis podávania pri kombinovaní podávania kávy a múčnika
- uvedenie vhodnosti druhov digestívov

ÚLOHA:

- tému si treba vytlačiť, ak tú možnosť nemáte, tak prepísať a založiť k ostatným
- tému si na online hodine vysvetlíme
- určíme si ďalší postup overovania vedomostí v skupine
- vypracovať a poslať úlohu z minulého týždňa!! – platí pre tých, ktorí tak ešte neurobili

STO – Ing. Vichnarová

1. Tranšírovanie

Charakteristika tranšírovania

Popis základných funkcií tranšírovania.

Vysvetlenie zásad tranšírovania.

Žiaci pracujú s učebnicou STOLOVANIE I. str. 138, úloha: vypracovať poznámky k preberanej téme.

Učivo je žiakom vysvetlené prostredníctvom videokonferencie.

TSV – Mgr. Gráčik

ODV – Bc. Miškolciová

Témy :

- Servis aperitívov
- Servis vín
- Servis koňakov a whisky
- Servis nealkoholických nápojov
- Servis kávy a digestívu

Úlohy :

1, Definujte aperitívy a vysvetlite ich funkciu

2, Kedy podávame digestív a čo môžeme podávať ako digestív?

Vypracované témy sú žiakom zaslané na emailové adresy. Žiaci si učivo prepíšu do zošitov, zadané úlohy zaslať do 15.4.2021 MOV na email.

Akokoľvek otázky ohľadom učiva ma kontaktujte cez messenger.

ODV – Bc. Michalková

**Témy: Príprava jedál z teľacích vnútorností.
Príprava minútkových jedál .
Charakteristika bravčového mäsa .
Použitie jednotlivých častí bravčového mäsa.
Príprava jedál varením.**

Vypracované témy sú zaslané žiakom na emailové adresy.

Úloha: Učivo si zapíšte do zošitov a preštudujte !
Pripravte jedlo z bravčového mäsa a pošlite do 15.4. !
Vyhodnotenie a preskúšanie učiva na online hodine.