

1.A SAMOŠTÚDIUM 19.4.2021 – 23.4.2021

MAT – Mgr. Čakajdová lubicacakajdova@gmail.com

Téma: Úlohy na %

PREČÍTIť %!

19.4. - 23.4. 2021

(Podľa vzorových príkladov.)

- Pr. 1) Na hokejovom zápase bolo na začiatku 1000 fanúšikov.
Po 1. tretine odišlo 20%
Po 2. tretine odišlo 30% z počtu fanúšikov čo zostali na
druhej tretine.

Koľko fanúšikov udržalo do konca zápasu?

- r. 2) Ema nazbierala 700kg starého papiera. v 1. ročníku
Patrik o 15% menej.

v 2. ročníku [Ema nazbierala toľko, ako Patrik v 1. ročníku
Patrik nazbieral o 15% viac, ako Ema.

ktorý z nich nazbieral viac kg papiera za oba roky?

r. 3)

Notebook stál pred zľavou o 208€ viac, ako po zľave.
O koľko % zľachal, ak si ho Alex kúpil po zľave za 442€?

Riesania

Pr. 1

bolo 1050 fanusikov

po 1. trahne odistlo 20% zostalo teda 80% $\leftarrow \frac{80}{100} \cdot 1050$
 po 2. trahne odistlo 30% ' zostalo teda 70% z 80%

po 2. trahne $\frac{70}{100} \cdot \frac{80}{100} \cdot 1050 = \frac{7 \cdot 8 \cdot 105}{10} = \frac{5880}{10} = 588$ fanusikov

po 2. trahne do konca zapasu 588 fanusikov.

r. 2

1. rocnik

Ema 700kg Patrik o 15% meny, teda $100 - 15 = 85\%$ z Eminho 700kg
 $85\% \cdot 700 = 595$ kg

$\frac{85}{100} \cdot 700 = 595$ kg

Patrik 595kg

2. rocnik

Ema 595 kg (tolko koľko Patö viani)

Patrik o 15% viac ako EMA $100 + 15 = 115\%$

Patrik 115% z Eminho : $\frac{115}{100} \cdot 595 = \frac{68425}{100} = 684,25$ kg

Patrik 684,25kg

EMA : $700 + 595 = 1295$ kg
 PATRIK : $595 + 684,25 = 1279,25$ kg
 Viac EMA o 15,75kg

Pr. 3 cena notebooku pred zlavou $442 + 208 = 650$ € prvotna cena

100% ... 650€
 x% 208€

$\frac{x}{100} = \frac{208}{650}$

$x = \frac{208 \cdot 100}{650} = \frac{2080}{65} = 32\%$

Notebook zlacnel o 32%

SJL - PaedDr. Krajčovičová

Klasicizmus vo svetovej a slovenskej literatúre.

J. Kollár – Slávy dcéra, Vlastenec

J. Hollý – Svatopluk

A. Bernolák – Jazykovednokritická rozprava o slovenských písmenách

KLASICIZMUS VO SVETOVEJ LITERATÚRE (17. – 18. storočie)

Klasicizmus (z lat. classicus = vynikajúci, príkladný) je umelecký smer, ktorý vznikol vo Francúzsku za vlády Ľudovíta XIV. (kráľ Slnko) a odtiaľ sa rozšíril do celej Európy ako umenie prispôbené prevažne potrebám dvornej spoločnosti (bohatá šľachta túži po dokonalom umení).

hlavné črty: - vzorom bola antika, - obraz človeka je ideálny, - jasnosť, presnosť, zrozumiteľnosť
- vznikli vysoké a nízke žánre:

vysoké: **óda, elégia, epos, tragédia** (vznešené námety, hrdinovia z vyšších vrstiev)

nízke: **bájka, satira, komédia** (hrdinovia – nižšie vrstvy) – určené pre meštiactvo

Voltaire - filozof, historik, dramatik, básnik, novinár

Jean de la Fontaine – *Bájky*

Daniel Defoe: *Robinson Crusoe* - dobrodružný román o strokotancovi na pustom ostrove

- boj človeka s prírodou a boj človeka samého so sebou

- cez postavu Piatka sú tu ukázané medzilidské vzťahy

Jonathan Swift: *Gulliverove cesty* - filozoficko-satirický román s prvkami utópie

Klasicizmus je úzko spojený s **osvietenstvom**. Je to pokrokové hnutie, ktoré v 18. storočí ovládlo Európu (hlavne Anglicko a Francúzsko) - presadzovalo slobodu myslenia a presvedčenia

- zakladalo sa na dôvere v „osvietený“ rozum

- niektorých panovníkov nazývame osvietenými – napr. Jozefa II., ktorý zaviedol mnohé reformy

- v tomto období sa začínajú národy hlásiť o svoje práva, napríklad na Slovensku vzniká národné obrozenie

KLASICIZMUS V SLOVENSKEJ LITERATÚRE (1780 – 1840)

Slovensko patrilo do Rakúsko-Uhorska (zaostalosť, chýba priemysel, útlak)

- na trón prichádzajú Mária Terézia a po nej Jozef II – osvietení panovníci, ktorí

vydávajú rôzne nariadenia a patenty: *zrušenie nevoľníctva, tolerančný patent,*

zavedenie povinnej školskej dochádzky, zrušenie cenzúry

Na Slovensku sa začal rozvíjať národný život, prebehli 4 fázy národného obrozenia

1. fáza národného obrozenia (1780 – 1822) - úsilie o sformovanie slovenského národa a jeho jazyka.

Vznikajú rôzne spolky a spoločnosti – šíria osvetu, napr. Slovenské učené tovarišstvo

2. fáza národného obrozenia (1820 – 1835): národno-zjednocovacie hnutie, pretože slovenská inteligencia bola rozdelená

a) Ján Hollý, A. Bernolák - bernolákovci (katolíci) – kodifikácia slovenčiny (1787).

b) Ján Kollár, Pavel Jozef Šafárik (evanjelici) - stúpenci biblickej češtiny

3. fáza národného obrozenia (1835 – 1843) - definitívne vyriešenie jazykovej otázky, začiatok hnutia štúrovcov alebo „romantickej generácie“

4. fáza národného obrozenia (1843 – 1848) - kodifikácia slovenčiny (1843), Štúrova *Nauka reči slovenskej* v slovenčine. Štúrovci nevytvorili iba jazyk, ale aj modernú slovenskú literatúru

JOZEF IGNAC BAJZA - pokúšal sa vytvoriť spisovný jazyk zo západoslovenského nárečia + biblickej češtiny + časť prvkov nemčiny - prvý slovenský román **René mládenca príhody a skúsenosti** Jozef Ignác Bajza

RENÉ. MLÁDENCA PRÍHODI A SKÚSENOSTI

Je to dobrodružný cestopisný román. Stal sa 1. románom v slovenskej literatúre. Zohral dôležitú úlohu v otázke potreby uzákonenia spisovného jazyka. J. I. Bajza ho dokončil 14. júna 1784 a začiatkom nasledujúceho roku vyšiel 1. zväzok. Je zložený z dvoch zväzkov (dielov). Postavy:

- René – syn talianskeho obchodníka, rozvážny mladík

- Van Stiphout – Reného vychovávateľ a sprievodca na cestách, kňaz
- Don Varlet – Reného otec, taliansky obchodník
- Fatima – Reného stratená sestra, ktorá žije na dvore tripoliského pašu
- tripoliský paša – vychovával Fatimu od narodenia, správca Tripolisu
- Hadixa – veľmi múdra krásna muftiho dcéra, zaľúbi sa do Reného
- mufti – Hadixin otec, mohamedánsky patriarcha
- sprievodca – plní úlohu informátora najmä o slovenských pomeroch

Obsah:

René odchádza so svojim sprievodcom Van Stiphoutom z Benátok do Tripolisu hľadať svoju stratenú sestru, ktorú stratil ako chlapec. V Tripolise sa stretáva s pašovou dcérou Fatimou a zistí, že práve ona je jeho sestra. Plánujú spoločný útek, no Fatimu unesú. René sa ju opäť vydáva hľadať, ale na mori stroskotá. Zachráni sa, no dostáva sa do otroctva. Tu sa stáva učiteľom muftiho krásnej dcéry Hadixy. Hadixu ešte v kolíske sľúbili synovi tripoliskému pašovi - Ibrahimovi. Ten sa však vytratil ešte ako chlapec. Nechce naďalej čakať na Ibrahima, a tak skúša šťastie u Reného. Hadixa sa onedlho od neho dozvie, že práve on je spomínaný Ibrahim. Zaľúbia sa do seba a chcú spolu odísť do Reného rodného mesta Benátok. Kôli mníchovmu klamstvu, ktoré nastražil na Hadixinho otca sa im to spočiatku nepodarí a oboch odsúdia na smrť. Hadixe sa úspešne pokúsila jeho tvrdenia a klamstvá vyvrátiť, a tak sa spolu s Reném zachránia pred smrťou. René odchádza do Benátok. Hadixe sľúbi, že sa po ňu vráti. Cesta trvá dlho, kapitán lode sa naschvál zastavuje v rôznych prístavných mestách. Medzi tým Van Stiphout zachráni Fatimu a spolu odchádzajú do Benátok k Reného otcovi Don Varletovi. Myslia si, že je mŕtvy. Práve tu im tripoliský kádi odhalí pravdu o pôvode Fatimy a jej bratovi. Povie im, že sú deťmi Dona Varleta a nie tripoliského pašu. Keď sa s Reném stretávajú v Benátkach sú veľmi šťastní, pretože tam príde aj jeho a Fatimina matka, manželka Dona Varleta, o ktorej celé roky nič nevedeli. Zrazu sa stretáva aj s Hadixou, ktorá do Benátok prichádza skôr. Práve ona požiadala kapitána, aby sa neponáhľal a cestu čo najviac predlžoval. Prvý diel sa končí Fatiminým vyhlásením, že je ochotná vziať si za muža jedine svojho záchrancu Van Stiphouta. Dozvedá sa však, že to nie je možné, pretože Van Stiphout je kňaz. René sa rozhoduje opustiť milovanú Hadixu, aby si slobodne zvolil povolanie primerané jeho schopnostiam a záľubám. Uvažuje aj o povolani kňaza.

V druhom zväzku sa vyberie spolu s Van Stiphoutom spoznávať európske krajiny. Najprv navštevujú kláštory. Spoznávajú mladú mníšku, ktorá im odhalí svoje tajomstvo, pre ktoré musí aj naďalej byť mníškou. Plavili sa Dunajom cez Viedeň na Slovensko. Tu sa k nim pripája sprievodca, ktorý im vysvetľuje slovenské pomery. René, ako nezaujatý cudzinec, pozoruje a súdi mravy panujúce na Slovensku. Poučuje ich o Slovákoch, o ich jazyku, literatúre a dejinách. Opisuje dedinské pomery, výtržnosti a bitky, alkoholizmus, biedu a pritom zbytočne nákladné svadby, pobožnosti, poverčivosť, odsudzuje žobravých mníchov, opisuje krutosť pánov a život šľachty. Dozvedáme sa o rodinnom živote evanjelického biskupa, o praktikách židovského krčmára a lakomstve katolíckeho farára.

ANJ - Mgr. Valachová

Skúšame MZ

Writing assignment: prepare a thank you letter (100 words) to a member of your family in which you mention what a caring person he/she is, what you appreciate most about him/her and why you are immensely grateful to him/her for being by your side. Use adjectives describing human character.

Fill in the correct form: Gerund or Infinitive (with or without "TO")

1. Margaret enjoys _____ to music (LISTEN).
2. The doctor encouraged his patients _____ healthy food. (EAT)
3. When she was a teenager, she was keen on _____ a doctor. (BECOME)
4. She is saving her money _____ a new car. (BUY)
5. My apartment is quite easy _____. (FIND)
6. I don't mind _____ the washing up, as long as you help me. (DO)
7. Irregular verbs are not easy _____. (REMEMBER).
8. He advised me _____ a doctor as soon as possible. (SEE)
9. My dad is really good at _____. (COOK)

10. She waited for two hours _____ a cinema ticket (BUY)
11. _____ some kind of sport every day is good for your health. (DO)
12. When I saw her the first time I couldn't help _____. She was so lovely to look at (CRY).
13. My father helped me _____ my homework. (DO)
14. She stopped _____ some cigarettes on her way to work. (BUY)
15. Stop _____ now! You're such a big girl! (CRY)
16. I don't feel like _____ maths today. (STUDY)
17. I'm so sick of _____ pasta all the time. I would like something else for a change. (EAT)
18. It is important _____ the net for more information. (SURF)
19. Mira got Mike _____ the car for her. (WASH)
20. They finally decided _____ their apartment. (RENT)
21. It's no use _____ over spilt milk. (COMPLAIN)
22. The questions won't be difficult _____. (ANSWER)
23. He told us where _____ the necessary material (FIND).
24. Would you mind _____ the letter for me. It's very important. (POST)
25. I remember _____ you my necklace to wear. Where is it now? (GIVE)

Complete the sentences using the correct form of the present tense.

1. _____ how old I am? (YOU KNOW)
2. How _____ to work? – I usually _____ by car, but today Jack _____ me up (YOU GET, DRIVE, PICK)
3. It often _____ in Ireland, but it never _____ for days on end. (RAIN, RAIN)
4. I usually _____ so quickly that he _____ me. (SPEAK, NOT UNDERSTAND)
5. Jane's husband _____. (NOT SMOKE)
6. Why _____ on your coat? – I _____ for a walk. – _____ to come with me? (YOU PUT, GO, YOU WANT)
7. I always _____ lottery tickets, but I never _____ anything. (BUY, WIN)
8. It _____ in Egypt. (NOT OFTEN RAIN)
9. _____ to him today? – Yes, I always _____ to him on his birthday. (YOU WRITE, WRITE)
10. Can you hear that? The car _____ such a strange noise. – It's OK. It always _____ like that. (MAKE, SOUND)
11. The plane that you _____ at right now _____ for Paris. (LOOK, LEAVE)
12. What _____ to his car? – I think he _____ it. (HE DO, POLISH)
13. Susan _____ to her parents every Sunday. In fact, she _____ to them today. (WRITE, WRITE)
14. Stop at once! You _____ the flowers every time the ball _____ in the garden! (DESTROY, LAND)
15. Where is Kevin? I can't find him anywhere. – He _____ with Sue in the garden (PLAY).
16. She normally _____ in London, but this weekend she _____ with some friends in Liverpool. (LIVE, STAY)
17. Hurry up, the teacher _____ to begin! (WAIT)
18. I _____ a word he _____. (NOT BELIEVE, SAY)
19. What _____ for a living, Claire? – Well as a secretary, I _____ emails for my boss all the time. (YOU DO, WRITE)
20. Look over there! He _____ in a non-smoking area! (SMOKE)

Fill in the correct form of the past tense.

1. I _____ my old friend in town the other day. He _____ to ignore me and _____ somewhere else. (SEE, SEEM, LOOK)
2. The teacher _____ a photo of us while we _____ up the tree. (TAKE, CLIMB)
3. We _____ Martha at the airport last week. She _____ for the arrival of her sister while we _____ to New York. (MEET, WAIT, TRAVEL)
4. "What _____ to him? – He _____ totally surprised when I _____ him." – (YOU SAY, LOOK, SEE)
5. He _____ exam papers when I _____ him. (CORRECT, VISIT)
6. A man _____ on the road while I _____ my bike. Luckily, I _____ not to crash into him. (FALL, RIDE, MANAGE)
7. We _____ a few miles off the coast when a horrible thunderstorm _____ up. We _____ to get to safety as soon as possible. (SAIL, COME, HAVE)
8. I haven't seen him for ages. When I last _____ him, he _____ for a new job. (SEE, LOOK)
9. While the two teams _____ up everyone _____ a flag. It _____ a very emotional moment. (WARM, WAVE, BE)
10. "What _____ when I _____ to your place yesterday evening?" – "I _____ the baby". (YOU DO, COME, FEED)
11. I _____ down a dark alley when suddenly I _____ footsteps. I _____ around and _____ that an old woman with a dog _____ me. (WALK, HEAR, TURN, SEE, FOLLOW)
12. "Why _____ out last night?" – "I _____ too tired and _____ to stay at home." (YOU NOT GO, BE, DECIDE)
13. The policeman asked me, "How fast _____ when you _____ the old lady in front of you?" (YOU DRIVE, SEE)
14. Mom _____ dinner when we _____ home from football practice. (PREPARE, GET)
15. When I _____ young, I always _____ to be a pilot. (BE, WANT)
16. Last Sunday afternoon I _____ for a walk in the park and _____ a cup of coffee at a local restaurant. (GO, HAVE)
17. When the _____ to the airport the plane _____ off. (GET, JUST TAKE)
18. I _____ on a bench in the park when a man _____ up to me and _____ to know what time it _____. (SIT, COME, WANT, BE)

ANJ – Mgr. Ondrušová

Prpravte si na hodinu 26.4.2021: pracovný zošit str.32 – cv. 1,2,3 – pracujte so slovníkom, učíte sa a opakujete si slovnú zásobu k lekcii. Na str. 33 si prečítajte text *Gap Year Jobs and Study Programmes* a k nemu vypracujte podľa zadania cvičenia 4,5,6 na str. 30.

Riešenie mi neposielajte, budeme kontrolovať na hodine.

KNJ – na mailové adresy ste dostali tému **Jobs and Professions** – prečítajte, preložte si neznáme výrazy, snažte sa naučiť odpovede na otázky, ktoré máte v texte.

NEJ - Mgr. Ondrušová

Slovosled v jednoduchej vete

V nemčine rovnako ako v slovenčine poznáme vety *oznamovacie, opytovacie, zisťovacie, želacie a zvolacie*. Popritom existujú ešte *prirad'ovacie a podrad'ovacie súvetia* s rôznymi vedľajšími vetami, ktorým sa ale budeme venovať v niektorej inej lekcii.

!! Ešte zopakovanie syntaktických termínov !!

podmet je vždy podstatné meno alebo zámeno v nominatíve

predmetom sú podstatné mená alebo zámená v inom páde ako v nominatíve, tzn. že v nemčine sem patrí genitív, datív, akuzatív plus všetky predložkové pády, pre zrozumiteľnosť a ľahkú zapamätateľnosť sú k predmetom priradené aj *príslovkové určenia*

prísudok je časovaná forma slovesa, pozor si musíme dávať pri zložených slovesných formách ak napr. perfektum, konštrukcia s modálnym slovesom alebo infinitív s „zu“ – príklady sú uvedené nižšie

• prvé a zároveň najdôležitejšie pravidlo je - vždy si ustrážiť sloveso!!! Vo všeobecnosti platí, až na pár výnimiek uvedených nižšie, že sloveso, teda **prísudok**, je v nemeckej vete **VŽDY NA**

2. MIESTE a okolo neho sa motá podmet

Slovosled v jednoduchých vetách:

Oznamovacia veta - môžeme ju vytvoriť 2 spôsobmi podľa toho, čo chceme zdôrazniť ako dôležité:

1. podmet – prísudok – predmety

Ich komme heute spät nach Hause. – Ja prídem dnes neskoro domov.

Martin lernt jetzt Deutsch. – Martin sa učí teraz nemčinu.

Wir haben in der Klasse neue Möbel. – My máme v triede nový nábytok.

!! Ak máme slovesá s odlučiteľnou predponou, tak sloveso je na 2. mieste a predpona na konci vety.

Sie feiern heute auch mit. – Oni oslavujú dnes tiež s nami.

2. vytýčený vetný člen – prísudok – podmet – predmety

!! vytýčený - zdôraznený vetný člen je informácia, ktorú chcem zdôrazniť, preto stojí vždy na začiatku vety, môže to byť ktorýkoľvek vetný člen

Heute komme ich spät nach Hause. – Dnes prídem neskoro domov.

Jetzt lernt Martin Deutsch. – Teraz sa učí Martin nemčinu.

In der Klasse haben wir neue Möbel. – V triede máme nový nábytok.

Opytovacia veta:

3. prísudok – podmet – predmety (v týchto vetách je sloveso vždy na 1. mieste)

Kommst du heute spät nach Hause? – Prídeš dnes neskoro domov?

Sind deine Eltern zu Hause? – Sú tvoji rodičia doma?

4. opytovacie zámeno – prísudok – podmet – predmety

Wo wohnst du? – Kde bývaš?

Woher kommst du? – Odkiaľ pochádzaš?

Wie lange geht die Party? – Ako dlho potrvá oslava?

Na precvičenie: vypracujte cvičenie 19 na str. 150 – vetu začnite vždy slovom, ktoré má hrubo vytlačené začiatkové písmeno. **Riešenie mi pošlite do 24.4.2021.**

RUIJ - PhDr. Bohilová

Pracujeme s učebnicou Raduga 1

Lekcia 3

- Slovná zásoba str. 43 priebežne sa učiť naspamäť

Nové učivo: práca s textom „**Вы говорите по русски?**“ str. 33

Zopakujte si písmená azbuky, ktoré pribudli v tejto lekcii (zelené rámčeky vedľa textu), prečítajte si zvyšné dva dialógy nahlas, pozor na výslovnosť a prízvuk, pokúste sa ich preložiť pre seba a **pošlite mi na mail** po slovensky odpovede na otázky:

Ovláda Zuzana angličtinu?

Ako dlho sa Zuzana učí angličtinu?

Vzal si Jakub zmrzlinu?

Čo chcel vedieť Jakub, ako sa povie po rusky?

CHEM – Mgr. Mišeje

Úloha: - Vypracovať „samostatne“ tému :

Téma: popíšte“ TERMOCHEMICKÉ REAKCIE a ČINITELE,KTORÉ OVPLYVŇUJÚ RÝCHLOSŤ CHEMICKÝCH REAKCIÍ“

Tému je potrebné poslať na mail beata.miseje@sosoasto.sk do 26.04.2021.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 91, 92 - každú časť precvičiť 3-4-krát, kým nebude presnosť aspoň 99% - netreba fotiť

+ cvičenie 93 napísať bez posledného písmena, odfotiť a poslať len túto fotku

Poslať do 23. 4. do 14.00

DEJ – Mgr. Urbanová

Pripomínam poslať 2 úlohy, pre tých, čo buď zabudli, alebo im to nevedí, všetko je známkové:
Úloha č. 1

1. Včleňovanie sa Slovenska do uhorského štátu

-kto zjednotil územie Slovenska v 10.st.a z akého bol rodu?

-ktoré mesto sa stalo administratívnym centrom?

2. Uhorská spoločnosť v období včasného stredoveku

-do akých troch stavov sa členila stredoveká stavovská spoločnosť, charakterizuj každý stav 1 vetou.

3. Európa v 11-15 storočí

-čo vieš o 100 ročnej vojne, medzi kým vznikla?

- Jana z Arcu alebo Panna orleanská, kto to bol?

4. Stredoveké mestá na Slovensku

-vymenuj aspoň 4 najstaršie mestá na Slovensku a čo sa v nich ťažilo?

-aké práva, alebo privilégia udeľoval panovník mestám, vymenuj aspoň 4.

5. Vláda Mateja Korvína 1458-1490 a Jagelovcov.

-kto bol Matej Huňady, prezývaný Korvín?

-ktorú 1. univerzitu na Slovensku založil?

-kto bol Juraj Dóža?

Úloha č. 2

1. **Humanizmus a renesancia**, vysvetli pojmy a uveďte najdôležitejších predstaviteľov.

2. **Charakterizuj reformáciu a protireformáciu**, tiež jej predstaviteľov

3. **Proti habsburské povstania a ich hlavných predstaviteľov**

4. **Maria Terézia a jej reformy**, napíš a charakterizuj

5. **Jozef II. a jeho reformy**, napíš a charakterizuj.

Slovensko v mnohonárodnej habsburskej monarchii.

Slovensko bolo koncom 18.st.súčasťou Uhorského kráľovstva, ktoré patrilo do rozsiahlej ríše rakúskych Habsburgovcov. V rámci Uhorska bolo najrozvinutejšou oblasťou vďaka rozvoju remesiel a baníctva.

Po smrti **Jozefa II.** sa panovníkom stal jeho brat **Leopold II.** a v roku 1790 sa dal v Dóme sv. Martina

v Bratislave korunovať za uhorského kráľa. Uhorský snem vyhlásil Uhorsko v rámci habsburskej

monarchie za slobodné a nezávislé kráľovstvo s vlastnou ústavou. Úradným jazykom sa stala

maďarčina. Už Jozef II. vytvoril podmienky pre rozvoj slovenského písomníctva a jazyka. Prvé

slovenské písomnosti boli mestské zápisnice a v r. 1781 začal levočský rodák **Daniel Tálaj** vydávať prvé slovenské noviny **Presspurské noviny**.

Významní slovenskí buditelia:

Jozef Ignác Bajza

Juraj Papánek

Juraj Sklenár

Po smrti Leopolda sa stal rakúskym panovníkom jeho syn **František II.**, ktorý sa zapojil do vojen proti francúzskemu cisárovi **Napoleonovi**, ale neúspešne v bitke **pri Slavkove v r. 1805**.

M. Terézia a Jozef II. si uvedomovali nevyhnutnosť modernizovať štát a tak reformy uskutočňovali cestou zhora- nariadeniami panovníka. Ich spôsob vlády nazývame **osvietenecký absolutizmus**- je to forma vlády, uplatňovaná v pol. 18.st., kedy panovníci využívali myšlienky osvietenstva na zlepšenie a pokrok, ako bolo zakladanie manufaktúr, reformy v poľnohospodárstve, cirkvi a školstve.

SOK – Mgr. Chudá

Po úspešnom zvládnutí zasadacieho poriadku by sme mali zvládnuť aj základné **pravidlá prípravy stolovania**, t.j. príprava stola, ktorá sa odvíja od toho, aká je daná príležitosť a aké jedlo sa bude servírovať.

Miestnosť by mala byť vyvetraná (18oC), primerane osvetlená a hlavne čistá.

Obrusy

Pre bežné stolovanie sa obyčajne na stôl dáva farebný obrus s malými obrúskami, ktoré je ľahšie vymieňať.

Pre slávnostnejší stôl sa odporúča podložka (plstená alebo deka), aby riad nezvonil a nešmýkal sa, alebo nepoškodil povrch stola. Na podložku sa dáva obrus biely alebo jemne pastelový, naň potom vrchný ozdobný obrus alebo obrúsky.

Pestré obrusy sa používajú pri stolovaní vonku, na obed alebo večeru je najlepší biely obrus, na olovrant pastelový.

Bufetový stôl sa pokrýva bielym obrusom siahajúcim až po zem, biely obrus sa dáva aj na prípravný stôl - keridon.

Taniere

- pripravíme podľa potreby – buď iba plytký alebo plytký a hlboký tanier.

Ozdobný (klubový) tanier nie je určený na jedlo, ale vyhradzuje miesto pred hosťom. Viac ako dva taniere naraz sa na stôl nedávajú. Vzdialenosť taniera od okraja stola je 2-3 cm. Polievku v šálke (napríklad bujón) dávame na podšálku, pokrytú malou dečkou. Vľavo od taniera patria misky na šalát, vpravo na kompót. Ak sa podávajú čerešne, nesmie sa zabudnúť na tanierik na kôstky.

Príbory

- ukladáme podľa dvoch pravidiel:

-na pravú stranu tie pre pravú ruku a naopak (napríklad napravo môže prísť aj vidlička, ktorá sa bude používať ako jediný príbor k určitému jedlu).

-druhým pravidlom je postupnosť príborov podľa poradia jedál - najbližšie k tanieru sú príbory, s ktorými budeme jesť najneskôr.

Tak ako počet tanierov neprekročí dva, aj počet príborov je limitovaný číslom tri. Ak je viac jedál, pridáme ďalšie príbory vo chvíli, keď sú potrebné. Vidlička sa kladie zubami nahor, lyžica dnom na stôl. Nôž ostrím k tanieru. Dezertné príbory sa umiestňujú nad tanierom, rúčkami na tú stranu, ktorou rukou budeme jesť. Patrí sem múčniková lyžička, múčniková vidlička, dezertný nôž a vidlička, môže byť aj kávová lyžička.

Papierová servítka

- zložená do trojuholníka sa dáva pod vidličku, plátenná, jednoducho preložená vľavo od vidličky. Stôl nezabudnime ozdobit' malou vázičkou a pripraviť naň koreničku a soľničku. Soľničiek môže byť aj viac, aby každý mal k jednej voľný prístup. Zásadne nemožno použiť na dosáňanie príbory alebo prsty; preto je najlepšie mištičkové soľničky vybaviť malou špeciálnou lyžičkou.

Poháre na nápoje

- sa umiestňujú vpravo od taniera, smerom ku stredu stola; najbližšie k tanieru je ten, ktorý sa použije ako prvý. Ak je pohárov viac, môžu sa usporiadať do trojuholníka.

Špáradlá nie sú povinné (uvádza sa, že vo Francúzsku sa vôbec na stôl nedávajú), ale ak chceme byť pozorní, umiestnime vpravo pred tanier dve špáradlá krížom alebo nádobku so špáradlami na stôl.

K dekorácii stola patrí okrem kvetín (nie však príliš veľkých, aby neprekážali pri výhlade alebo intenzívne voňajúcich) napríklad svietnik so sviečkami (mal by byť aspoň dvojramenný) alebo zelené vetvičky na Vianoce.

Pre každého stolovníka je dôležitý priestor, aby sa necítil stiesnene. Odporúča sa **60-80 cm šírky**, stolička sa má dať odsunúť od stola tak, aby sa človek mohol pohodlne postaviť. Pri slávnostnejších príležitostiach s väčším počtom ľudí za stolom je vhodné mať pripravený stôl prikrytý bielym obrusom. Sem sa umiestňujú príbory a nádoby na výmenu, studené pokrmy, kompóty, pečivo atď. Praktická pomôcka je servírovací stolík.

Studený bufet je prikrytý bielym obrusom až po zem a má byť vybavený nielen dostatkom jedla, úmerným počtu hostí, ale aj dostatkom čistého riadu a príborov (môžu byť zabalené do papierových servítok) a jednoduchou výzdobou. Studený bufet by mal byť úpravne usporiadaný a jedlá na ňom aranžované prakticky a pekne na pohľad. Výzor predkladaného jedla je vôbec dôležitou súčasťou každého stolovania. Má byť lákavý, sľubujúci lahodnú chuť – toto očakávanie potom nesmie byť sklamané.

OBN – Mgr. Chudá

Sociálna pozícia, sociálna rola

Každý človek sa v priebehu svojho života stáva členom viacerých sociálnych skupín / rodina, trieda, parta kamarátov/. Každá táto skupina má určité rozčlenenie svojich členov - či to už podľa profesijných, intelektuálnych, morálnych, či iných hľadísk. Ľudia patriaci do týchto skupín majú v nich určité pozície.

POZÍCIA = miesto, ktoré má jednotlivec v rámci svojho spoločenského systému a ktoré takto označuje jeho spoločenskú funkciu. / pozícia matky, súrodenca, riaditeľa.../

Z každej pozície vyplývajú pre osobu isté úlohy, ktoré si táto pozícia vyžaduje a ktoré daný človek, ak si ju chce udržať, musí plniť/ matka - starostlivosť o deti /.

ÚLOHA = súhrn očakávaní spoločnosti, ako sa má človek správať v istej spoločenskej pozícii. Tak rozoznávame úlohy detstva, mladosti, dospelosti, staroby, úlohy muža, ženy, vojaka, študenta...

V každej spoločnosti rozlišujeme isté úlohy prináležiace pozíciám v danej spoločnosti napr. z pozície ženy vyplývajú v niektorých spoločnostiach iba úlohy súvisiace s materstvom a starostlivosťou o rodinu, v iných spoločnostiach sa žena aktívne zapája do spoločenského diania, profesionálne rastie, atď.

Človek neuskutočňuje svoju spol. úlohu len podľa nejakých presných noriem a pravidiel. Vnáša do jej uskutočnenia aj prvky svojej osobnosti.

V spoločnosti každý človek uskutočňuje viacero úloh a to aj súčasne, naraz. Úlohy vyplývajúce z týchto pozícií musí spájať, čo nie je vždy jednoduché, napr. pozícia muža, otca, syna, zamestnanca, člena klubu...

O nezlučiteľnosti úloh hovoríme vtedy, keď úlohy vyplývajúce z rôznych pozícií, ktoré daný jednotlivec má, sa navzájom vylučujú. / napr. študent - iné očakávania od neho majú vrstovníci - zábavy, iné rodičia a dospelí - učenie, príprava an budúce povolanie./

Uskutočňovanie spoločenských úloh umožňuje vzájomný styk s ľuďmi.

Spol. pozície a úlohy dávajú možnosť človeku chápať, čo sa od neho očakáva a čo on sám môže očakávať od iných.

Mnohí sociológovia poukazujú na to, že človek narodený do istej spoločenskej skupiny, nemá veľa šanci na zmenu svojho osudu. Jeho triedne postavenie mu určuje určitú pravdepodobnosť pre jeho život - vzdelanie, zdrav. služby, majetok...Mnohé prvky životného štandardu sú priamo vynucované vonkajšou kontrolou v rámci daného triedneho postavenia / napr. individuum z vyššej strednej triedy ktoré má nesprávnu adresu - býva na nesprávnom mieste, ktoré má ženu z nesprávnej spol. triedy - nezodpovedá napr. úrovňou vzdelania mužovi v danej pozícii, môže byť vystavené tlakom, aby obe zmenil

NAV - Ing. Vichnarová

1. Sexualita ako dar a úloha človeka

Charakterizovať sexualitu ako bohatstvo každého človeka.

Vysvetlenie sexuality ako otvorenia sa pre druhého človeka.

Vysvetlenie sexuality v súlade s Božím plánom.

Učivo je žiakom vysvetlené prostredníctvom videokonferencie.

ETV – Mgr. Janoušková

Ako si správne zorganizovať svoj čas

Najvzácnejšou komoditou na svete je čas a keďže ten plynie veľmi rýchlo, je dôležité vedieť, ako ho efektívne využívať. Študenti sú špecialisti, ako premárniť celé hodiny. V živote mnohých študentov býva častým problémom aj odkladanie úloh na neskôr až kým nie je za 5 minút 12. Mnoho z nás má nikdy nekončiaci zoznam úloh, ktorý pripomína draka z rozprávok- akonáhle jednu hlavu odseknete, narastie mu zopár ďalších. Rovnako je to aj s týmto zoznamom v reálnom živote. Jednu úlohu dokončíte, vyškrtnete zo zoznamu, ale ďalších päť úloh sa medzičasom objaví. Ako teda získať úlohu nad týmto zoznamom, aj keď nikdy nekončí, a neustále sa len zväčšuje, zatiaľ čo váš voľný čas sa skresáva? Preto vám ponúkame nasledujúce tipy, ktoré by vám mohli pomôcť zmanažovať si svoj čas, čo vám môže výrazne pomôcť či už pri učení

1. Čo musíš urobiť

Prvým tipom, ako si lepšie zmanažovať čas, je **urobiť si prehľadný zoznam** vecí, ktoré musíš bezpodmienečne urobiť. Možno to znie ako samozrejmosť, ale faktom je, že väčšina študentov si necháva dôležité veci na poslednú chvíľu, čo sa môže odraziť na ich práci a jej konečnom výsledku. Do zoznamu si zapíš aj všetky posledné, konečné termíny školských úloh ako aj rozvrh pracovných zmien a poznač si koľko času ťa bude daná úloha stáť.

2. Vytvor si životný plán

Či už to bude diár, papieriky na tvojej korkovej nástenke alebo kalendár v mobile, nájdi si organizačnú pomôcku, ktorá ti vyhovuje a **vlož si do nej svoje priority**. Mysli aj na to, v ktorý čas dňa si **najbdelejší** a podľa toho si naplánuj úlohy v tento čas.

Nájdi si čas aj na spoločenský život, ale uisti sa, že si dopraješ **dostatok spánku**. Väčšina ľudí sa potrebuje vyspať 7 až 8 hodín, aby boli nasledujúci deň sústredení a bdeli počas štúdia či práce.

3. Flexibilne, ale aj realisticky

Je tiež dôležité mať na pamäti, že **veci ti nakoniec zaberú viac času** než si predpokladal. Preto si musíš vyhradiť na tieto úlohy viac času než si si pôvodne myslel.

4. Vyhní sa veciam, ktoré by ťa mohli rozptýliť

Niekomu môže vyhovovať štúdium v **skupine** s kamarátmi, aby si zvýšili motiváciu a spolu sa snažili vyhnúť odkladaniu úlohy, zatiaľ čo niekomu inému môže štúdium s kamarátmi obmedziť jeho produktivitu a preto preferuje štúdium **samostatne**.

6. Počas prestávok si vyčisti hlavu cvičením

Ver či never, **cvičenie pomáha** podobne ako spánok. Pomôže ti koncentrovať stav mysle a prevetrať si hlavu počas študijných prestávok. Na začiatok stačí 10-minútový beh.

7. Vyhnite sa hromadeniu úloh (multitaskingu)

Snažte sa vyhnúť multitaskingu, pretože vôbec nie je taký efektívny, ako si mnoho ľudí myslí. Keď sa budete snažiť zvládnuť viacero vecí naraz, je to horšie, akoby ste ich mali robiť jednu po druhej a pomaly.

8. Vybudujte si rutinu

Jedným zo spôsobom, ktorý vás môže pomôcť ušetriť trošku času, je vybudovať si rutinu. Vďaka rutine si budete vedieť prioritizovať to, na čom záleží, a eliminujete čas, ktorý by ste inak strávili rozhodovaním sa, čo bude ďalšie. Vyhnite sa tak neustálemu rozhodovaniu. Vytvorenie rutiny nám dovolí sústrediť sa na to, čo je dôležité, namiesto toho, aby sa zamýšľali nad tým, čo je potrebné urobiť a kedy. Môže to ušetriť snahu a pomôcť vám skutočne spraviť to, čo urobiť musíte.

9. Naučte sa prioritizovať

Je zrejme, že niekedy prídu dni, keď sa napriek všetkej snahe budete vo svojom zozname úloh topiť, nevedieť čo skôr, a kde vám hlava stojí. Napríklad keď ste boli dlhšie chorý, a nemohli ste žiadnu úlohu spraviť. Čo robiť v takomto prípade? Naučte sa prioritizovať. Keď máte množstvo dôležitých úloh a vyzerá to tak, že všetky musia byť dokončené ihneď, pozrite sa na to ešte raz. Je to skutočne tak? Zamyslite sa nad danými úlohami, a ak vám to pomôže, pokojne si ich aj vizuálne očísľujte podľa dôležitosti, alebo si ich napíšte farebne. Priorizovanie vám okrem toho, že dokončíte tie dôležité úlohy načas pomôže aj inak. Vďaka nemu si všetky tie veľké úlohy, čo máte, dokážete rozdeliť na menšie, znesiteľnejšie časti, ktoré budú zvládnuteľné za jeden deň.

10. To najdôležitejšie dokončíte v daný deň

AK ste niečo označili ako top priority, neodkladajte to na zajtra. Snažte sa to dokončiť v daný deň, bez výnimiek či predĺžení. Pokiaľ sa vyskytne niečo neočakávané, čo v pláne nebolo, a musíte to vyriešiť hneď, pozrite sa ešte raz na svoje priority. Je niečo, čo môže byť preložené na zajtra? Ak áno, preložte to.

11. Využitie OHIO

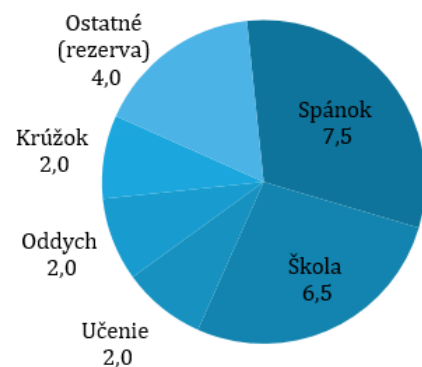
Ďalším spôsobom, ktorý vám môže pomôcť zvládnuť váš zoznam a nestratiť sa v záplave úloh, je metóda OHIO. Je to skratka pre anglické „Only Handle It Once“, čiže rob všetko iba raz. Vďaka tejto metóde sa vám nebudú kopíť emaily či pošta, a nebudete mať v hlave ten otravný hlások, ktorý vám bude pripomínať, aby ste na niečo nezabudli. Pretože nikdy už na nič nezabudnete. Je to trik, ktorý zvýši vašu produktivitu. Hlavnou myšlienkou je to, aby ste všetko urobili hneď. Keď čítate email, odpovedajte hneď, a neodložte to na neskôr. Takýmto spôsobom sa vyhnete tomu, aby ste zabudli, ale aj tomu, aby ste donekonečna trávili čas prechádzaním starých e-mailov a zvažovaním odpovedí, ktoré vôbec nie sú tak dôležité. Funguje to rovnako na všetko ostatné - SMS, neporiadok v dome či v kancelárii. Nemusíte nič oddaľovať, nad ničím premýšľať. Jednoducho to urobte. Pretože aj keď niečo odložíte, nie je to tak, že na to nemyslite. Neustále to máte v hlave a to ju zamestnáva. Ak danú činnosť vykonáte hneď, nemusíte nad tým viac premýšľať. Je to jednoducho hotové a môžete na to hneď aj zabudnúť.

12. Určite si deadlines

Niekedy nedokážete všetko spraviť okamžite, ani odpovedať na e-maily v danom momente. Keď sa to stane, dajte si pripomienku do kalendára, alebo si to pridajte do zoznamu. Keď si stanovíte deadline, nemusíte sa báť o to, kedy či dokedy to spravíte.

Plánovanie dňa - koláčový graf: umožní prehľadne znázorniť činnosti a ich čas, ktorý nám z dňa ukrajújú.

Činnosť	Čas (hod)
Spánok	7,5
Škola	6,5
Učenie	2,0
Oddych	2,0
Krúžok	2,0
Ostatné (rezerva)	4,0
Spolu	24,0



Úloha:

1. Prejdite si všetkých 12 bodov o využívaní času a napíšte, ktoré body spĺňate (že to tak robíte)
2. Ktoré 2 – 3 body nerobíte (a čo vám to spôsobuje), ale možno by stálo za to, začať ich používať, aby ste sa zlepšili v plnení úloh
3. Podľa príkladu si zostavte koláčový graf a znázorníte svoje denné činnosti: spánok, učenie (on-line aj samoštúdium), šport, kamaráti, hry na počítači/tablete, TV, pomoc v domácnosti, prípadne iné – nechám na vás.

Alebo to vypíšte v tabuľke. A pravdivo!!

Odpovede pošlite obvyklým spôsobom do 23. 4. do 14.00

TECH čašník, servírka - Ing. Kajanová

1) Desiatové polievky.

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: *Polievky, Vývary, Biele polievky.*
- naučiť sa novú tému, a to:
- *popísať desiatové polievky a ich prípravu.*
- **Dňa 22. 04. 2021 na online hodine skúšanie písomnou formou – Polievky, Hnedé a vývary, Biele polievky !!!**
- **Do 23. 04. 2021 vypracovať a poslať na mail výrobný postup: Kapustnica, Gulášová polievka!!!**

TEO čašník, servírka - Ing. Kajanová

1) Slávnostné spôsoby obsluhy,

2) Etážový spôsob obsluhy,

3) Systémy obsluhy, viedenský systém.

Uvedené témy je potrebné si naštudovať. Témy žiakom boli poslané na emailovú adresu.

Úloha:

- zopakovať si predchádzajúce témy: *Spôsoby obsluhy.*
- naučiť sa novú tému:
- *popísať slávnostné spôsoby,*
- *vysvetliť rozdiel medzi systém a spôsobom obsluhy,*
- *popísať viedenský systém.*

EKN - Ing. Pavlovičová

• TÉMA: Nezamestnanosť – pokračovanie témy

Jednou z najvýznamnejších makroekonomických veličín je nezamestnanosť. Nezamestnanosť ako sociálno-ekonomický jav sa v určitej miere vyskytuje v každej ekonomike, **sprevádza vždy vývoj trhového hospodárstva** a je súčasne javom, ktorý prináša negatívne a sociálne dôsledky.

Nezamestnanosť možno označiť nielen za vážny ekonomický a sociálny problém, ale aj vážny politický problém. Nezamestnanosť je sociálno-ekonomický jav, ktorý kráča ruka v ruke **s infláciou, znižuje HDP, klesajú dôchodky, dopyt, zhoršuje sa využitie zdrojov.** Vzniká vtedy, ak je na trhu práce skupina nezamestnaných, ktorí hľadajú prácu.

Práca je zvláštny druh tovaru, ktorý neexistuje sám osebe, ale vzniká schopnosťou ľudí pracovať. Cena práce je mzda.

Tak, ako na iných trhoch i na trhu práce sa stretáva dopyt a ponuka a platia tu určité zákonitosti.

Dopyt po práci určuje počet pracovných príležitosti. Zvýši sa, ak narastú ceny výrobkov na trhu, alebo ak narastie dopyt po určitom výrobku či službe. Krivka dopytu po práci vyjadruje závislosť množstva práce od mzdovej sadzby.

Ponuka práce je určená počtom práceschopného obyvateľstva. Závisí od ochoty pracovať. Ponuku práce ovplyvňuje početnosť populácie v produktívnom veku, počet hodín, ktoré pracovník odpracuje za rok, kvalita a množstvo práce pracovníka. Krivka ponuky práce má zvláštny tvar, vyjadruje závislosť ponúkanej práce od mzdy.

Rovnováha na trhu práce sa vytvára v priesečníku kriviek dopytu a ponuky a určuje mzdu. Tieto veličiny sa navzájom neustále ovplyvňujú.

Nezamestnanosť vyjadruje taký stav v ekonomike, kde práceschopné osoby v produktívnom veku, ktoré si prajú pracovať, nemôžu nájsť na trhu prácu.

ÚLOHA:

- tému si treba vytlačiť, ak tú možnosť nemáte, tak prepísať a založiť k ostatným
- tému si na online hodine vysvetlíme – na najbližšej možnej hodine, keďže v tento týždeň máme plánované iné skúšanie
- určíme si ďalší postup overovania vedomostí v skupine

SCR - Ing. Pavlovičová

TÉMA: Fázy poskytovania služieb v CR

Každý, kto vykonáva nejaké činnosti v oblasti služieb, čiže môžu to byť činnosti v oblasti verejnej správy, charitatívnych projektov, podnikatelia v službách...všetci na začiatku prešli nejakým procesom. Keď sa chystajú na túto činnosť, nemôžu to byť nepremyslené kroky, ale je to určitý proces – často najprv v oblasti úvah, zvažovania, porovnávania akýchsi bodov za a proti, vlastných schopností na vykonávanie činností, podmienok /totiž žiadne dve firmy nemajú nikdy rovnaké podmienky na podnikanie../ Takže toľko v krátkosti na priblíženie tejto novej témy... No a sice sa jedná o fázy v CR, ale rovnakými fázami prechádza vlastne každý podnikateľ aj v iných oblastiach

- popíšte fázy poskytovania služieb v CR

- pripravenosť na poskytovanie služby**

týka sa producenta služby a zahŕňa jeho **vôľu, schopnosť, ochotu službu poskytnúť**. Hovoríme o tzv. potenciáli služieb, ktorý znamená, že producent služieb má k dispozícii vnútorné výrobné faktory-prácu, tovar, informácie, predpoklady...

- proces poskytovania služby**

predpokladá začlenenie vonkajšieho faktora do tohto procesu, **v prípade osobných služieb ide o zákazníka, v prípade vecných služieb ide o vec**

- výsledok poskytnutia služby**

pre zákazníka ide o úžitkový efekt, pre producenta služby zisk za poskytnutú službu

ÚLOHA

--zamyslíte sa alebo vyhládajte nejakú konkrétnu službu, ktorá sa vám zdá skutočne netradičná

--vymyslíte vy nejakú službu, rovnako ako ste vymýšľali netradičné druhy výrobkov na marketingu

Viem, že takéto úlohy sme robili na hodinách – no nezaškodí trochu oprášiť pamäť,

pojmem komplexnosť služieb, tento pojem sa proste so službami spája a v CR zvlášť

- pretože **potreby účastníkov CR nevystupujú jednotlivo**, ale obyčajne ako súbor vzájomne súvisiacich a navzájom sa podmieňujúcich potrieb. Preto potom ich uspokojenie nevyžaduje len jednotlivé, ale komplexné a navzájom súvisiace služby. Napr. v CR málokedy zákazník chce jednu službu – ale môže chcieť – len ubytovanie, len dopravu, ale častejšie je to ten komplex. No a cestovné kancelárie sami vymýšľajú služby, aby zabezpečili komfort zákazníčkovi – príkladom môže byť all inclusive
- **služby si preto vyžadujú nevyhnutnosť koordinácie (zladenia) činnosti podnikateľských subjektov**, ktorí tieto služby poskytujú /cestovné kancelárie spolupracujú s dopravnými, ubytovacími, stravovacími zariadeniami – robia to vlastne za nás zákazníkov – stačí nám ísť len do jednej inštitúcie, tej cestovky, nie za dopravnou kanceláriou, potom osloviť hotel a tak...cestovka rieši za nás../

ÚLOHA:

- tému si treba vytlačiť, ak tú možnosť nemáte, tak prepísať a založiť k ostatným
- tému si na online hodine vysvetlíme – na najbližšej možnej hodine, keďže v tento týždeň máme plánované iné skúšanie iných tém
- určíme si ďalší postup overovania vedomostí v skupine

POV – RNDr. Žiarna

51. KYSLOMLIEČNE VÝROBKY

= vhodné pre výživu

- pre svoju **ľahšiu stráviteľnosť** ako konzumné mlieka,
- pre **pozit. vplyv na činnosť čriev**
- pre **menší obsah cholesterolu**

= vyrábané

z pasteriz. egaliz. mlieka (kravského/kozieho/ovčieho) alebo z ich výrobkov (smotana, zahust. mlieko, sušené mlieko, cmar) **pôsobením bct mliečného kvasenia**

= bakt - obnovujú črevnú mikroflóru a bránia množeniu nežiad. bakt) – lactobacillus acidophilus, lactobacillus bulgaricus, bifido-bct)

= vzniká kys. mliečna, ktorá:

- mení konzistenciu mlieka, vyzráža kazeín
- dodáva výrobku chuť + vôňu
- zvyšuje trvanlivosť
- zvyšuje kyslosť črevného prostredia
- potláča činnosť hnilobných bct v hr. čreve

DRUHY KYSLOMLIEČNYCH VÝROBKOV:

a) **jogurt** – vyr. z čiastočne zahust. mlieka odparením + sa pridá jogurtová kultúra pri $t = 45^{\circ}\text{C}$, podľa tepelnej úpravy má trvanlivosť 3-28 dní;

= jogurt biely/biely smotanový/nízkočučný/s prísadami/jogurtový nápoj/ovčí, kozi jogurt

b) **acidofilné mlieko** – pripraví sa naočkováním mlieka acidofilnými bakt

c) **kefír** – ľahko stráviteľný, výživný, osviežujúci, málo trvanlivý mliečny nápoj

vzniká zakvasením pasteriz. krav./kozieho mlieka kefirovou kultúrou

= podporuje chuť do jedla – preto odporúč. pre ľudí s nechutenstvom, žalúdoč. a črev. ochoreniami, pre športovcov a ľudí, kt. pracujú vo vys. teplotách

d) **kyslá smotana** – vyr. z konzumnej sladkej zakvasením kultúrou smotanového zákvasu; v predaji s rôz. obsahom tuku (12-16%)

e) **cmar** – vedľajší produkt výroby masla získaný zo smotany, podľa použitej smotany je sladký/kyslý; má jemnú kyslú chuť, tekutú konzistenciu, menší obsah tuku ako iné ml. výrobky

f) **srvátka** – získaná pri výrobe syrov – sladká srvátka; pri výrobe tvarohu – kyslá srvátka

52.KONDENZOVANÉ MLIEKA

= zahustené mlieko a mliečne výrobky

výroba

používa mlieko tepelne ošetrované (plnotučné/čiastočne odtučnené/odtúčené) odparením urč. množstva H_2O (na $\frac{1}{2}$ - $\frac{1}{3}$ pôv. objemu), zahustené mlieko sa homogenizuje, ochladzuje a plní do obalov (plechovic – kt. sa po uzavretí aj sterilizujú)

= majú vysokú trvanlivosť

Druhy zahustených mliečnych výrobkov:

1. zahustené mlieko

- **nesladené/sladené** s rôz. obsahom tuku

= patria sem kondenzované mlieka – Salko, Piknik, Pikao, Tatra ... sladené aj nesladené – použ. na múčnik. krémy, cukríky, do kávy, omáčok

2. zahustená smotana – zahustený ml. výrobok; sladená/nesladená

3. ochutené zahustené sladené mliečne výrobky - s prídavkom čokolády/kakaa/kávy/medu/karamelu..

53.SUŠENÉ MLIEKA A MLIEČNE VÝROBKY

= vyr. z **mlieka** alebo **smotany** odparením vody - **sušením** mlieka:

a) na vyhrievacích valcoch na nich sa v tenkej vrstve suší, zoškrabuje, rozomieľa; takto vyr. mlieko - horšie rozpustné, určené na ďalšie spracovanie

b) v rozprašovacích komorách

takto mlieko vyrobené rozprašovaním – ľahšie rozpustné, menej trvanlivé – určené na priamu spotrebu

= sú sušené mlieka a výrobky

- trvanlivé,
- ľahko prepravné
- ľahko skladovateľné

- používané ako náhrada čerstvého mlieka a na prípravu pokrmov

použitie.

= v cukrárstve – plnka do cukríkov, čokolád, zmrzlina);

= v pekárstve – zjemňujú chuť a zvyšujú trvanlivosť cesta

= balené v zdravotne nezávad. obaloch, chránené pred priamym stykom so svetlom, vzduchom, pachmi
v predaji

a) **sušené mlieko plnotučné/čiastočne odtučené/odtučené suš. mlieko**

b) **sušené mlieko pre detskú výživu**

c) **ochutené sušené mlieka**

d) **sušená smotana** (= sušený ml. výrobok)

54. TVAROH

= patrí medzi **nezrejúce**, teda **čerstvé syry**

= **veľká výživná hodnota**

= **ľahká stráviteľnosť**

= používaný na prípravu slaných + sladkých pokrmov

= vyrába sa prihriatím, zrazením + odkvapaním mlieka

= môže byť:

mäkký – vyr. z odtučeného mlieka

jemný

tučný

= **konzistencia** – pevná, jemná, hrudkovitá

= **farba** – biela

= **chuť** – kyslomliečna, vôňa príjemná

podľa konzistencie

- tvrdý (nastrúhanie, posýpanie);

- mäkký (na nátierky, krémy, do pečiva)

podľa tukovosti

- tučný;

- nízkotučný;

- odtučený

podľa spôsobu výroby

- roztierateľný;

- hrudkový;

- ochutený

55.SMOTANA

smotana = ml. výrobok s vyšším obsahom tuku

= zvyšuje W- a biol. hodnotu jedla

= zjemňuje pokrmy, zvyšuje chuť, vôňu,

= negat.= zvyšuje množstvo cholest. v strave

konzumné smotany – podľa tepelného ošetrenia sú – pasterizované, sterilizované, ultravysoko ohriate;

52. môžu mať rôzny obsah tuku – 100-180g/l, 180-300g/l, 300-350g/l (šľahačková), >350g/l,

53. na rastl. báze a z ml. bielkovín sa vyrábajú náhrady smotany – dlhá trvanlivosť, menší obsah cholesterolu;

na trhu aj smot. v prášku alebo šľahač. ako sprej (v tlakovom balení)

výroba

54. **čistenie** surového mlieka

55. **odstred'ovanie a úprava množstva tuku** na 10 – 35 g/l

56. **homogenizácia**

57. **tepelné úpravy** (pasteriz., UHT al. steriliz.)

58. **rýchle schladenie**

= **trhové druhy smotany:**

- sladká

- šľahačková
- kyslá – pochúťková; lahôdková
- smotana na varenie
- jogurtová smotana
- smotana do kávy
- sladená zahustená smotana (Jesienka)
- trvanlivá – na varenie, na šľahanie, do kávy

GCR – RNDr. Žiarna

52. Vysoké Tatry

Región Tatry

- región severného Slovenska
- delí sa na **subregióny**:

Západné Tatry	Vysoké Tatry	Belianske Tatry
----------------------	---------------------	------------------------
- patrí k najnavštevovanejším oblastiam CR na Slovensku
- región cestovného ruchu I. kategórie s medzinár. významom a celoročným využitím
- hornatý reliéf sformovali vodné toky a ľadovce – Tatry, zasahuje Spišská Magura, na juhu

Podtatranská kotlina

- klimaticky chladná oblasť
- vhodné prírodné predpoklady pre CR -atraktívny reliéf, hlboké doliny, ľadovcové jazerá, vodopády
- realizačné predpoklady: dostatok ubytovacích, stravovacích, športových zariadení
- druhy cestovného ruchu: pešia a vysokohorská turistika, horolezectvo, zimné športy, kúpeľná liečba (klimatické kúpele)
- na území regiónu je chránené územie TANAP (r.1949)

1) Vysoké Tatry

- centrálne časť regiónu Tatry
- charakteristické sú:
 - skalné štíty (Gerlach, Kriváň, Rysy, Končistá, Lomnický, Slavkovský štít...)
 - hlboké ľadovcové doliny (Mengusovská, Veľká a Malá Studená dolina, Bielovodská, Bachledova ...)
 - plesá (Štrbské, Skalnaté, Veľké Hincovo, Popradské, Žabie pleso)
 - vysokohorské turistické chodníky
 - jaskyne (Belianska)
 - klimatické kúpele – Vyšné Hágy, Štrbské Pleso, Tatranské Matliare
- strediská CR: **Podbanské, Štrbské Pleso, Vyšné Hágy, Hrebienok, Tatranská Lomnica**

53. Belianske Tatry

- výskyt krasových útvarov - jaskyne, priepasti, tiesňavy
- nachádza sa tu jediná jaskyňa v Tatrách prístupná verejnosti = Belianska jaskyňa (Tatranská Kotlina)
- v regióne žiadne plesá
- hlavné centrum regiónu

goralská obec Ždiar

- zachovaná **ľudová architektúra** a **folklórne tradície** (každoročne Goralské folklórne slávnosti)
- najhodnotnejšie ľudové stavby = pamiatkové rezervácie ľudovej architektúry
- významné stredisko turistiky a zimných športov
- v okolí početné turistické trasy
- zimné športy: lyžiarske stredisko Ždiar – Strednica, stredisko SKI Bachledova

54. 55. Krasové formy reliéfu a ich význam pre CR

Slovenský kras

kras = súbor povrchových a podpovrchových javov, ktoré vznikajú pôsobením vody na rozpustné horniny (vápenec, dolomit)

krasové javy:

a) Povrchové

= **škrapa** - rôzne hlboké ryhy, brázdy, hrebeňovité skalné výčnelky, žliabky

= **krasová jama** (závrt)- miskovitá priehlbina vytvorená prepadnutím časti územia do podzem. dutín, niekedy

vyplnené vodou (priemer 50-100m, hĺbka 10-15m i viac)

= **polje** - rozsiahla uzavretá zníženina s plochým dnom a rozlohou niekoľko km², na úpätí časté vyvieracky, ponory

= **vyvieracka** - krasový prameň, miesto výveru podzemnej vody na zemský povrch v krasovom území

= **úvala** - veľká depresia vytvorená spájaním krasových jám (závrtov)

b) Podpovrchové

= **jaskyňa** - sústava dutín a chodieb vznikajúca pôsobením podzemnej vody na rozpustné horniny

= **priepasť** - veľmi hlboká podzemná dutina výsledok prepadnutia stropov jaskýň a podzemných dutín, hĺbka výrazne prevláda nad šírkou, steny skalnaté, strmé

= **krasový komín** - zvislá podzemná chodba vznikajúca najčastejšie zrútením stropu podzemnej dutiny

= **ponor** - otvor, puklina, kam v krasovom území povrchová voda vteká pod povrch

Slovenský kras

= pohorie juhových. Slovenska na slovensko-maďarských hraniciach

= najväčšie krasové územie SR

= územie vyhlásené za Národný park

= región CR II. kategórie s využitím v letnej sezóne

= hlavná turistická atrakcia = podzemné a povrchové krasové javy

= vhodné predpoklady pre pešiu turistiku, cykloturistiku, návštevu chránených území a prírodných pamiatok

= teplá klimatická oblasť

= **jaskyne UNESCO** - Domica, Dobšinská ľadová, Gombasecká, Jasovská, Krásnohorská, Ochtinská aragonitová, Zvonivá diera

= v regióne malé rybníky, jazerá; **Hájske vodopády**

= **priepasti**: Diviacia priepasť, Zvonivá jama, Obrovská priepasť, Brázda

= **planiny**: Silická, Plešivská, Jasovská, Zádielska

= **kaňony**: kaňon Štítnika, kaňon Slanej

= **tiesňavy**: Zádielska, Hájska

tiesňava

= veľmi hlboká dolina so strmými až kolmými skalnými stenami

= má nevyrovnaný spád dna, dno je úzke

= často sa v nej vytvárajú vodopády

kaňon

= hlboká dolina, staršia ako tiesňava

= má rovnejšie dno

= steny sú strmé

= na jeho dne zväčša rieka

56. Spišský región

= región v SV- Slovenska

= región cestovného ruchu II. kategórie s celoštátnym významom a celoročným využitím

= delí sa na:

a) *Severný*

b) *Stredný Spiš*

c) *Južný Spiš*

= reliéf hornatý – Pieniny, Spišská Magura, Ľubovnianska vrchovina, Levočské vrchy, Branisko, Sl. raj/Podtatranská a Hornádska kotlina

= klimaticky chladná oblasť

= veľmi dobré predpoklady pre CR:

- atraktívny reliéf (prielom Dunajca, Hornádu, jaskyne, Haligovské skaly),

- minerálne pramene (Baldovce, Vyšné Ružbachy, Nová Ľubovňa)

- historické pamiatky (Kežmarok, Levoča, Spišské Podhradie, Spišská Kapitula),

- ľudová architektúra a tradície (Stará Ľubovňa, Osturňa)

= CR: kult.-poznávací, rekreačný, kúpeľno-liečebný

= turistické zaujímavosti regiónu:

národné parky TANAP, PIENAP, Slovenský raj, NAPANT

hrady Spišské Podhradie, Kežmarok, Stará Ľubovňa

MPR Kežmarok, Spišská Sobota, Levoča

lyžiarske centrá Krompachy – Plejsy, Svit - Lopošná dolina

kúpele

1. Severný Spiš:

Stará Ľubovňa

= mesto v Ľubovnianskej kotline

= kúpele

= pamiatky mesta – hrad, Ľubovniansky skanzen

Vyšné Ružbachy

= kúpele, term. kúpalisko

= v blízkom okolí podmienky pre zimné športy

oblasť Zamagurie

= na severe Spiša súčasť PIENAP-u

= mnoho turistických atrakcií – skalné bralá, ľudová architektúra, kultúrne pamiatky, min.pramene a kúpele

= vhodné podmienky na turistiku (plavba na pltiach na rieke Dunajec), cykloturistiku, zimné športy, návštevu kult. podujatí a pamiatok, kúpeľnú liečbu

Osturňa

= najzachovalejšia obec Zamaguria,

= pamiatková rezervácia ľudovej architektúry

= zachované ľudové tradície

Jezersko

= typická chalupárska obec s rozvíjajúcim sa CR (možnosť turistiky, zimných športov)

= podmienky pre celoročné využitie

= lyžiarske stredisko

= ľudová architektúra (zrubové domy)

= Jezerské jazero

2. Stredný Spiš

Poprad

= Podtatranské múzeum; cirk.pamiatky

= v blízkosti mesta obec **Gánovce** – archeol. nálezisko (nálezisko travertínového odliatku mozgovej kosti neandertálcu)

Lučivná

= klimatické kúpele

= lyžiarske stredisko

= na turistiku využívaná Lopošná dolina

Svit

= „Baťove“ domy

= socha T.Baťu

Kežmarok

= historické jadro mesta = MPR (drevený kostol, Lyceálna knižnica, meštianske domy, radnica)

= hrad

3. Južný Spiš

Spišská Nová Ves

= mesto s baníckou tradíciou

= hist. jadro

= ZOO

= mesto

východiskom do NP Slovenský raj

Spišské Podhradie

= Spišský hrad

Spišská Kapitula

= pútnické miesto

Levoča

= hist.jadro

= Chrám sv. Jakuba – oltár Majstra Pavla

API – Mgr. Lacika

MKT – Ing. Ičová

Téma: Produkt+ Obal

Učivo bolo zaslané žiakom do spoločnej skupiny na facebooku. Dňa 15.4.2021 bude vysvetlené na online hodine.

Žiaci vypracujú odpovede na nasledujúce otázky:

1. Definujte pojem obal
2. Vymenujte druhy obalu
3. Vymenujte funkcie obalu
4. Popíšte ekologickú informačnú a ochrannú funkciu obalu

Úlohu žiaci zašlú napísanú ručne a ofotenú na daniela.icova7@gmail.com do 22.4.2021 do 8,00h.

Zároveň dňa 22.4.2021 od 8,00h bude prebiehať ústne preskúšanie žiakov prostredníctvom messengeru. Všetci žiaci budú pripravení od 8,00h!

TEA - Ing. Smatanová

Téma: Spôsoby opravy chýb. Zvyšovanie rýchlosti písania na stroji.

Zadanie: Práca s programom <https://www.typingclub.com> – Precvičenie písania - cvičenia 323-326.

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

TSV – Mgr. Gráčik, Mgr. Urbanová

Milí žiaci,

Do dnešného dňa ste mali možnosť si zacvičiť Tabatu aj HIIT tréning, teraz si zacvičíme kruhový tréning, do tohto cvičenia môžete zapojiť celú rodinu, spojiť príjemné s užitočným. Jednotlivé stanovišťa môžete mať rozložené po celom dome.

Čo je to kruhový tréning.

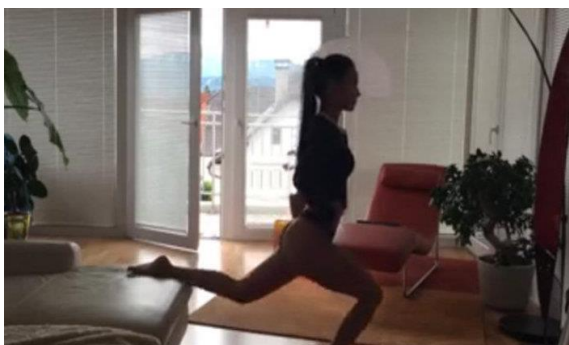
Je tréning zložený z niekoľkých „kruhov“, pričom každý obsahuje 6 až 10 cvikov, ktoré sa v rámci neho vykonávajú jeden po druhom (buď predpísaný počet opakovaní alebo určitý časový úsek) s čo najmenšími prestávkami (maximálne 30 sekúnd). Po dokončení jedného kruhu nasleduje dlhšia prestávka, ideálne dvoj- až trojminútová. Po nej sa kruh zopakuje toľkokrát, koľko sa naplánovalo. Cvičenie v rámci kruhového tréningu sa dá prispôbiť v rámci kondičnej úrovne cvičenia a začiatočník môže využívať menej kruhov a menej cvikov s väčšími časovými prestávkami.

1. **Brucho** - Cvik začni u seba v izbe, sadni si na posteľ a budeš pritáhovať kolienka k hrudníku, pričom nohy musia byť rovnobežné s podlahou. Opakovanie 15- 20, podľa fyzickej zdatnosti.

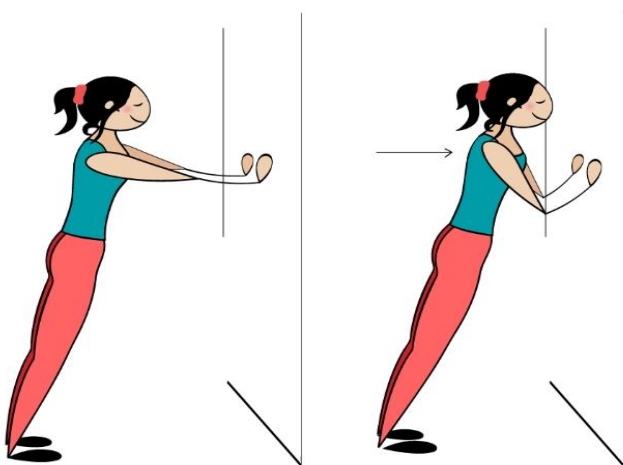
2. **Drep o stenu**- presuň sa do predsieni, opri sa pohodlne o stenu nohy sú na šírku bokov, snaž sa vydržať 30-45 sekúnd.



3. **Výpady s jednou nohou opretou na podložke**- môžeme sa presunúť do obývačky, kde dokončíme kruhový tréning. Jednu nohu vyložíme na gauč opretú o predkolenie a druhú budeme krčiť v rozsahu 15- 20 cm, cvik zopakujeme 30 krát na pravú aj ľavú nohu.



4. Kľuky o stenu , nájdeme si miesto kde sa môžeme bez problémov zaprieť o stenu , poprípade sa môžete oprieť o gauč či stôl. Kľuky robte pomaly a nezabudnite na dýchanie. 10-15 opakovaní.



Po odcvičení týchto štyroch cvikov si dajte 2-3 minútovú prestávku. Jeden „kruh“ už máte za sebou. Môžete začať ďalší- odporúčam 4 „ kruhy“ .

2. tréning s Marošom Molnárom

Taktiež je tu super tréning s Marošom Molnárom – výborné!!!! – je to aj zdravotné + FIT program:
<https://www.youtube.com/watch?v=e0Ucv5vOMws>

3. pre milovníkov jogy a natáhovania

<https://www.youtube.com/watch?v=30Zzbz3gXHQ>

4. Hardcore style: - toto pre odvážnych

https://www.youtube.com/watch?v=q72eWForS_A

ODV- Balážová

Predaj zájazdov – priamy a provízny

Predaj zájazdov = odbyt produktu CK = distribúcia produktu CK a CA

Predaj zájazdov a pobytov začína už nadviazaním kontaktu s potenciálnym zákazníkom, vzbudením jeho záujmu o produkt CK, informovaním o možnostiach a podmienkach účasti na zájazde v súlade s ponukou v katalógu zájazdov, všeobecnými a záručnými podmienkami a programom.

Významným rozhodnutím je výber **distribučného kanála** /odbytovej cesty/, ktorý zabezpečuje distribúciu produktu od producenta ku konečnému spotrebiteľovi. **V cestovnom ruchu ide o priamu alebo nepriamu distribúciu /odbytovú cestu, distribučný kanál/.**

Priama distribúcia – producent predáva svoj produkt priamo konečnému spotrebiteľovi, bez medzičlánkov. Napr. ubytovanie poskytnuté priamo hotelom, zabezpečenie prepravy dopravnou spoločnosťou, t.j. bez zainteresovania cestovnej kancelárie. V širšom zmysle slova však možno hovoriť o priamej distribúcii aj v podmienkach CK vtedy, keď ide o predaj balíkov služieb – zájazdov, ktoré vystupujú ako „nové“ služby CK napriek tomu, že pozostávajú z množstva služieb poskytovaných dodávateľským spôsobom. V tomto prípade aj CK vystupuje na trhu služieb cestovného ruchu ako producent.

Nepriama distribúcia – medzi producenta a konečného spotrebiteľa sa dostáva jeden a viac medzičlánkov. Nepriamu distribúciu zájazdov zabezpečujú hlavne cestovné agentúry, ktoré predávajú zájazdy za províziu pre cestovné kancelárie.

ODV – Bc. Ďuríková

Témy :

- 1 - Gastronomické pravidlá .
- 2 - Náležitosti JL a NL
- 3 - Gastronomické poradie jedál v JL
- 4 - Gastronomické poradie nápojov v NL

Vypracovaný študijný materiál odoslaný na e mailové adresy žiakov .

Domáca úloha :

Prepísať nové učivo do zošitov , naučiť nové učivo . Online hodina v utorok 20 .04. o 13 tej hodine .