

1.B SAMOŠTÚDIUM 19.4.2021 – 23.4.2021

MAT – Mgr. Čakajdová lubicacakajdova@gmail.com

Téma: Úlohy na %

PREČÍTAŤ % !

19.4. - 23.4. 2021

(Podľa vzorových príkladov.)

Pi.1) Na hokejovom zápase bolo na začiatku 1000 fanúšikov.

Po 1. tretine odišlo 20%

Po II. 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 I.ami
Patrik nazbieral o 15% viac, ako Ema.

ktorý z nich nazbieral viac kg papiera za oba roky?

r.3)

Notebook stal 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. tretine odišlo 20% zostalo teda 80% $\leftarrow \frac{80}{100} \cdot 1050$
po 2. tretine odišlo 30% ' zostalo teda 70% z 80%

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

po: Zostalo do konca zapasu 588 fanusikov.

r. 2 1. ročník.

Ema 700kg Patrik o 15% menej, teda $100 - 15 = 85\%$ & Eminho 700kg
 $\frac{85}{100} \cdot 700 = 595$ kg

Patrik 595kg

2. ročník

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

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

Pr. 3 cena notebooku pred zľavou $442 + 208 = 650$ € pôvodná 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 – Mgr. Janoušková

Beletrizovaný životopis

Úloha:

1. Prečítajte si uvedené referáty

<https://referaty.aktuality.sk/beletrizovany-zivotopis/referat-31997>

<https://referaty.aktuality.sk/beletrizovany-zivotopis/referat-17216>

<https://referaty.aktuality.sk/beletrizovany-zivotopis/referat-32427>

<https://referaty.aktuality.sk/beletrizovany-zivotopis/referat-24144>

2. Napíšte:

a. čo obsahuje bel. životopis

b. aké sú základné znaky

c. na čo sa kladie dôraz

d. aké 3 slohové postupy sa v ňom používajú

e. do akého jazykového štýlu ho zaradíme

f. aké jazykové prostriedky v ňom používame

Pomôžte si aj týmto: <https://www.zones.sk/studentske-prace/slohove-prace/11511-beletrizovany-zivotopis-pfic-ms/>

Úlohu posielajte do štvrtka 22. 4. do 14.00 a dodržte termín!

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)

NEJ - Mgr. Nováčiková

- s. 38 gramatika - Vázba „ich möchte“
- s. 37/11 - Was möchtest du? Ordnen Sie die Bilder dem richtigen Gespräch zu.
- s. 37/12 - Čo patrí k sebe? Spojte vety.
- s. 37/13 - Vypočujte si rozhovor CD 1.53 a po vypočutí doplňte tabuľku.
- s. 151/20a,b - spojte vety
- s. 151/21 - doplňte chýbajúce slovesné tvary
- s. 152/22 - opýtajte sa na uvedené vety, v otázke použite tvary – ich möchte

Tento týždeň mi neposielate úlohy. Opakujte si gramatiku a slovíčka z poslednej lekcie. O týždeň sa teším na vás. V prípade, že vám nebude niečo jasné, ozvite sa mi.

RUJ - 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 rámečky 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 chce vedieť Jakub, ako sa povie po rusky?

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 vás 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 očíslujte 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, dokázate 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

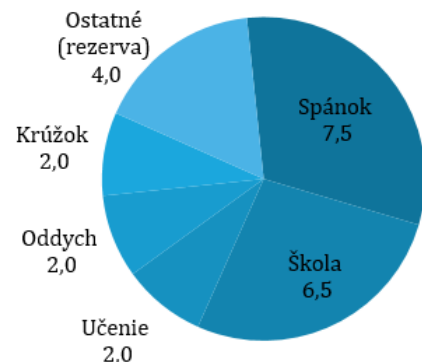
Ďalším spôsobom, ktorý vám môže pomôcť zvládnuť váš zoznam a nestratiť sa v záplave úloh, je metóda OHIO. Je to skratka pre anglické „Only Handle It Once“, čiže rob všetko iba raz. Vďaka tejto metóde sa vám nebudú kopíť emaily či pošta, a nebudete mať v hlave ten otravný hlások, ktorý vám bude pripomínať, 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 nemyslíte. 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 nedokázate všetko spraviť okamžite, ani odpovedať na e-mailly 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 splňate (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

CHEM – Mgr. Mišeje

DEJ – Mgr. Urbanová

Pripomínam poslať 2 úlohy, pre tých, čo buď zabudli, alebo im to nevádi, všetko je známované:

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 uved'te 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.

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 priradené 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 nezlúčiteľnosti 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 šancí 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. individum 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.

TPP - Ing. Kajanová

1) **Jedlá z mäsa ostatných jatočných zvierat.**

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 predchádzajúce tému: *Hovädzie mäso..*
- naučiť sa novú tému, a to:
- *charakterizovať jednotlivé druhy jatočného mäsa (teľacie, bravčové) a popísať jeho tepelnú úpravu.*
- **Dňa 22.04.2021 o 9.00 h odpoveď testovou formou (hovädzie mäso)!!!**

TEO - Ing. Kajanová

1) **Jednoduchá obsluha – charakteristika.**

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 predchádzajúce témy: *Spôsoby obsluhy, Slávnostné spôsoby obsluhy, Systém obsluhy.*
- naučiť sa novú tému, a to:
- *charakterizovať jednoduchú obsluhu.*

NOP – RNDr. Žiarna

52. VÍNO, VÝROBA BIELEHO VÍNA

= vyrobené z bobúľ viniča hroznorodého

= zdroj W, min.l., vit., AMK

= podpora trávenia
= dietetické účinky
= v ponuke aj iné vína – ovocné; hybridové; sladové
= niektoré druhy v – liečivý význam – medicinálne vína

výroba

- zber hrozna (bez hnil., plesn....)
- príprava rmutu – mletie bobúľ, z mlet. hrozna vyteká pred lisovaním **samotok** ↔ z neho vína ľahšie, jemnejšie ako vína vyr. lisovaním
- príprava muštu (m.=vylis. šťava z hrozna) - lisovaním; v mušte (dĺžka druhu + °zrelosti) = 70-90% vody, 15-20% cukru, 5-15% trieslovín, org.kys. (jablčná, citrón., jantárová); farbivá, bielk.
- kvasenie + dokvášanie vylis. muštu v sudoch s kvasnou zátkou = premena cukru na R-OH, čím sa uvoľní CO₂, kvasná t = 12-15°C; hl. kvas. 12-14 dní = obdobie **burčiaku** (zakalený, žltý/červený, 6-8% R-OH, vit.C,B); burčiak kvasí ďalej + mení sa na **rampáš** – postupne do podoby ml. vína
- školenie = operácie po vykvasení vína = stáčanie, sírenie, kyslenie málo kyslého vína kys.citrón., filtrácia (zbavenie sa kalu), čírenie, urýchlenie zrenia (získa jemnú chuť + arómu – **buket**); stáčanie – čím sa ešte trochu zakalí, preto sa nechá sedimentovať, čistiť a opakovane sa stáča do fliaš zrenie – 6-7 mes.
- niekt. vína pred fľaškováním sa miešajú navzájom = **scel'ovanie (kupážovanie) vína** – najmä pri značkových + šumivých v.;

Rozdelenie vín:

1. podľa cukornatosti hrozna a spôsobu výroby:

- ✓ stolové víno- na vinete sa nesmie uvádzať odroda ani oblasť
- ✓ víno akostné – a) odrodové (konkrétna odroda); b) značkové (zmiešanie viacerých druhou ovocia)
- ✓ vína kabinetné (vyššia cukornatosť) - neskorý zber; bobuľový vyber; ľadový zber

2. podľa obsahu cukru:

suché (0-4g/l) polosuché (4 -12g/l) polosladké (12-50g/l) sladké(>50g/l)

3. podľa farby:

biele(z biel., červ., modrého hroz.) ružové (červ., modré) červené (modré)

4. podľa obsahu alkoholu:

slabé 8-10obj.%
stredné 10-12obj.%
silné 12-14obj.%

Skupiny vín:

prírodné (13% R-OH, menej kyselín; Tokaj)

perlivé (doplnené CO₂)

šumivé (= sekty, šampanské) vznikajú druhotným kvasením s pridaním likéru

dezertné (likérové; ovocné; sladové)– pridaný lieh + cukor; portské, sladové = malaga, sherry, madeira, medicínálne (slad. víno s prídavkom lieč. látok)

dezertné a korenené = vermut, bitter – vínny destilát + cukor, lieh + macerát z rôz. bylín, korenín

fortifikované (alkoholizované) - vyšší obsah R-OH; vína, do kt. sa pridáva lieh ∨ vínny destilát

skladovanie

= ležmo pri t=10-15°C vo fľašiach

= nedoliate v sudoch oxiduje, zakalí sa

= nutné dodržiavanie hygieny skladovania

= najčastejšie **chyby vína:**

- zakalenie (odtraň dekantáciou)
- birza = spôs. kvasinky; pri vínach - málo alkoholu (ak vyše 12%=>nevzniká), málo napln. sudoch + nedostatoč. starostlivosti o víno; stráca chuť, vôňu, má vodovú príchuť, zvetrané
- octovanie = spôs. octové bct; v nedoliatom víne s níz. obsahom R-OH (10 - 11%), na povrchu slizový povlak, zákal + octová príchuť; dá sa zabrániť sírením vína; použ. na výrobu vínneho octu
- myšina = víno získa odporú chuť a vôňu po myšiach; doteraz príčina neznáma
- vločkovatenie = hustnutie + olejovatenie; typ. pre biele málo alkohol. vína

teplota vína

- biele víno sladké- 7-9°C
- biele víno suché- 9-11°C
- červené víno mladá- 14-16°C
- červené víno zrelé- 16-18°C
- ružové víno- 10-12°C
- šumivé víno- 4-6°C

53. ALKOHOLIZOVANÉ VÍNA

alkoholizované vína = vína, do kt. sa pridáva lieh ∨ vínny destilát - dezertné; portské, sherry

= označované aj **fortifikované** - vyšší obsah R-OH

= ako aperitív, digestív, súčasť koktailov

a) **dezertné vína** (likérové vína) – pridaný vínny destilát/vínny mušt/lieh + prisladené cukrom

= obsah: 15-22% R-OH, 50-100g cukru v l

= **Portské víno** – poch. z Portugal., vyr. z muškátových + modrých odrôd, počas kvasenia sa 2x pridáva **vínny destilát** na 22% R-OH; zreje vo fľašiach 15r.

= **Malaga** – poch. zo Španielska, bobule sa sušia na slnku, potom drvia, lisujú; počas kvasenia sa pridá **lieh**, v závere sa prifarbí

= **Sherry** – žlté likérové v. zo Španielska; kvasí 4 týždne v otvor. sudoch, po stočení sa alkoholizuje, zreje 1-2r.; je viac typov

= **Madeira** – z daného ostrova, ťažké v.; kvasenie, dopln. R-OH, zreje vo vyhriev. skladoch (45-50°C), pričom hustne

= **Marsala** – zo Sicílie (názov podľa mesta); zreje 1-10r. v sudoch, výroba obdobou sherry

= **Likérový Muškát a Tokaj** - veľmi sladké; hrozno sa oberá neskoro, aby bolo sladšie

= pred ukončením kvasenia sa pridá hroznový alkohol; potom zreje v drevených sudoch

b) **dezertné a korenené** (aromatizované vína)- pridaný cukor, lieh, macerát z bylín, korenín; korenené vína = aperitívové

= **Vermut** – zo sladšieho vína + prisladené + vínny destilát, farbivá, macerát z bylín a korenín (palina, klinček, škoric, fenikel, horec, mäta...);

- červený vermut = sladký; biely = suchý ∨ sladký

- výrobu začal Talian – Antonio Carpano => Carpano rosso;

- najznám. ako Cinzano, Martini

= **Bitter** – z červených vín; horká chuť; použ. ako aperitív; najznám. = Campari bitter

c) **sladové vína**

= zo sladu pomocou vínnych kvasiniek + pridaná R-OH + cukor

= pre zachovanie kvality sa pasterizuje

= skladované – suché, tmavé, čisté priestory s t=10-12°C

= obsah: 12-16% R-OH, 12-16% cukru

a) dezertné sladové víno

b) dezertné sladové víno s príchut'ou ↔ malaga, sherry, madeira

c) korenené sladové víno s príchut'ou ↔ vermútu

d) medicínálne sladové víno (prísada z lieč. rastlín – Fe,)

54. LIEHOVINY – ROZDELENIE

= možné vyrobiť (lieh + liehoviny) z cukornatých + škrobovitých surovín **alkoholovým kvasením**

= **liehoviny** = alkohol. nápoje (>22,5obj.%) určené na priamu spotrebu

= vyr. z ovocia, vína, obilnín, melasy, cukr. trstiny a i. plodín

= vyrábané v liehovaroch – kt. sa delia dľa spracúvanej suroviny:

1) poľnohospodárske liehovary – sprac. zemiaky, obilie, cukr. repu

2) priemyselné liehovary – sprac. melasu

3) konzumné liehovary (pálenice) – vyr. ušľachtilé destiláty z ovocia

4) sulfitové liehovary – sprac. výluhy z celulózy

= **liehoviny** - delia sa:

a) ušľachtilé (pravé) destiláty – destiláciou vín, ovocia al. obilnín = slivovica (bošácka), vínovica (brandy – karpatské, Martignac..), whisky, pravý rum, koňak (Hennessy, Martell), arak (z ryže + melasy z cukr. trstiny), tequila (z agáve), vodka (z obilia, príp. zemiakov)

b) poloušľachtilé (rezané) destiláty – miešaním (rezaním) ušľacht. destil. s liehom, vodou v istom pomere

c) liehoviny vyrobené studeným spôsobom = konzumné liehoviny – lieh, cukor, esencie, potr. farbivá

d) liehoviny vyrobené teplým spôsobom = značkové liehoviny – destilácia vykvas. ovocia √ z liehu obohat. o extrakty z bylín + korenín – borovička, gin (destilát z raže + arom. l. z borievky), liehovina z horca, anizovka

e) ostatné – z etanolu zmieš. s extraktami, ovocnými šťavami + i. prísadami, dosladené cukrom √ cukrovým sirupom

likéry

= sladené liehoviny (aspoň 10% cukru)

= výroba – lieh/destilát/liehovina + cukor + prísady (maceráty bylín, korenín, ovocie, smotana...)

= druhy likérov

- bylinné (fernet, becherovka, jägermeister – bylinný s korením;
- kávové
- vaječné
- čokoládové
- ovocné (Campari – pomarančovo-bylinný l.; Curaçao – pomarančový l., Amaretto – mandľový l.,
- krémové
- likéry z korenia

55. OCOT, KYPRIACE PROSTRIEDKY

Ocot

= 8% roztok kyseliny octovej (octovej) √ pripravený kvasením zriedených alkoholických roztokov

= výrazne kyslá chuť a charakteristická aróma

= môže byť aj ochutený – koreninami, bylinami, plodmi rastlín

= využitie: dochucovanie jedál, korenenie, konzervovanie (zelenina, ryby, marinády, huby)

= v predaji musí byť číry, bez usadenín

= kvasenie – v sudoch alebo rýchlooctovniciach

= v predaji

- liehový kvasný ocot (pre konzerv. priem.)
- liehový kvasný ocot 4% a 8%-ný
- akostný liehový kvasný ocot – obsah. výluhy z bylín, korenín, ovocia, vínnych výliskov (najviac estragónový)
- pravý vínny ocot – 6%-ný z červ./bieleho vína bez prísad
- vínny ocot – miešaním pravého vín.o. + kvasného liehového o.
- ovocný ocot – z jablčného vína

kvasný ocot - suroviny:

a) lieh

b) hrozno, hroznový mušt alebo ovocný mušt,

c) ovocie, obilniny, jačmenný slad, srvátka, med a ďalšie výrobky poľn. pôvodu obsahujúce škrob √ sacharidy

= kvasný ocot vyrobený len z 1 druhu suroviny - musí mať názov tejto suroviny v názve;

= kvasný ocot vyrobený z viac. druhov surovín - v názve, že je vyrobený zo zmesi surovín, uvedené v zložení

= podľa spôsobu výroby a miešania rôz. druhov je:

a) **pravý vínny ocot** – z hroznových vín; obsah – kys. octová + kys. vínna + aromat. zložky vína; nakvalit. kvasný ocot

b) **vínny ocot** vyr. **miešaním** pravého vín. octu s liehovým octom v pomere 1:1

c) **kvasný ocot ovocný** – z **ovocného vína al. ovocia s pridaním liehu**

d) **kvasný ocot obilný, sladový, medový, srvátkový**

Kypriace prostriedky

droždie – kvasinky rozmnožené + vhodne upravené na potravinárske účely

= typ. vôňa, kyslástá chuť, svetlohnedá farba

= nesmie byť mazľavé, ani sa drobiť

a) surové

= zdroj vit.B

= na prípravu – cesta, nátierok, vložky do polievok

b) sušené

= vzniká sušením pekárskeho droždia pri $t=100-110^{\circ}\text{C}$

= ako prášok alebo vločky

pivovarské kvasnice – preprané, sušené kvasinky zbavené horkosti; sušene pivov. kvas. – známe ako Pangamin (tbl)

kvasnicový extrakt – z čerstvých/sušených kvasníc, pre veľkoodberateľov na výrobu polievkových prípravkov + do omáčok

cukrárske droždie (uhličitan amónny) – biely prášok, páchne po čpavku; kypri cesto až v rúre pri pečení

→ na perník, sušienky, linecké cesto

prášok do pečiva – na kyprenie cesta, omelety, pečiva

56. MINERÁLNE VODY – DRUHY

= minerálne vody s obsahom **min. látok viac ako 1g/l**; ak je menej ako 1g => **prírodná stolová voda**.

= osobitná chuť (dľa prítomných minerálov); **liečivý význam**

= chem. zloženie vyznačené na etikete

= pre vyšší obsah min. solí **doporučené – meniť konzumované druhy, piť obmedzene**

= podľa prítomnosti min.l. sú:

a) stolové minerálne vody – obsah. aspoň 1g CO₂ /l, 5g pevných rozpustených l.; Santovská, Baldovská, Slatinská, Budišská, Salvátor

b) prírodné liečivé vody – vedecky potvrdený liečivý účinok; Cígeľka, Fatra, Šaratica, Korytnica

c) termálne minerálne vody (teplíce) - $t > 25^{\circ}\text{C}$

= podľa obsahu rozpustených tuhých látok

- Slabo mineralizované – do 1000 mg/l
- Stredne mineralizované 1000 – 5000 mg/l
- Silne mineralizované 5000 – 15000 mg/l
- **soľanky** – nad 15000 mg/l

= podľa obsahu plynov:

- Uhličitá – nad 1000 mg/l CO₂
- Sulfánové – nad 1 mg/l H₂S

= podľa prevládajúceho katiónu:

- sodné,
- horečnaté,
- vápenaté
- s iným katiónom.

= podľa prevládajúceho aniónu:

= hydro-uhličitanové,

= uhličitanové,

= síranové,

= chloridové

= vody s iným aniónom.

= ak voda obsahuje aspoň 1g/l rozpustného CO₂, =>kyselka (medokýš),

= ak obsahuje 1mg/l H₂S => sírna voda

termálne vody - pôsobia diuretický => vhodné pri zápaloch močových ciest, pri obličkových kameňoch.

kyselky - na prekrvenie kože, podpora trávenia, zníženie krvného tlaku, diuretické

zemité vody (>1g tuhých častí/1kg) - diuretický účinok, pri zápaloch moč. ciest, žalúdoč. a črev.

ochoreniach z vys. tvorby žalúdočnej kyseliny

alkalické - neutralizujú účinok kyseliny soľnej v žalúdku, pri cukrovke, chorobách dých. ciest, žlčových kameňoch

soľné vody - zvyšujú sekréciu žalúdočnej šťavy, mierny laxatívny účinok, brzdia vylučovanie vody z tela

jódové vody - zvyšujú hladinu Ca v krvi a jeho ukladanie do kostí, uľahčujú vykašliavanie, pozit. pre štítnu žľazu

síranové vody - vhodné pri chorobách pečene, pankreasu, pri zápche a dne

salinické vody - rozpúšťajú v dýchacích cestách hlien

IKT – Ing. Beková

Úloha:

Microsoft Word

▪ ROVNICE

Zadanie poslané na mail žiakov po online hodine.

Úlohu poslať na mailovú adresu jbekovaf@gmail.com do 25. 4. 2021

TSV – Mgr. Gráčik

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 prispôsobiť 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 priťahovať kolienka k hrudníku, pričom nohy musia byť rovnobežné s podložkou. Opakovanie 15- 20, podľa fyzickej zdatnosti.

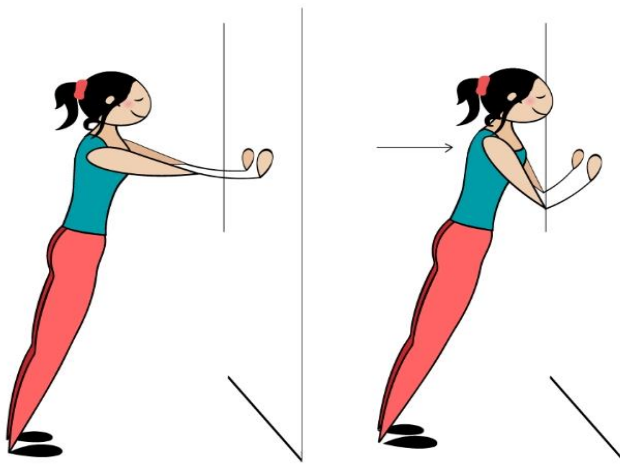
2. **Drep o stenu**- presuň sa do predsieni, opri sa pohodlne o stenu nohy sú na šírku bokov, snaž sa vydržať 30-45 sekúnd.



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 – Ing. Šestáková

Témy: Jednoduchá obsluha

Podávanie raňajok a teplých nápojov

Základné pravidlá podávania teplých nápojov

Vypracovaný študijný materiál poslaný na mailové adresy žiakov.

On-line v utorok 20.4. o 9,00 hod.

Úloha: Zostavte raňajkový jedálny lístok (2-3druhy pokrmov), ktorý bude spĺňať gastronomické pravidlá. Vypracovaný pošlite najneskôr do 25.4.2021 na mail

ODV – Ing. Emilová

Témy: Jednoduchá obsluha

Podávanie raňajok a teplých nápojov

Základné pravidlá podávania teplých nápojov

Vypracovaný študijný materiál poslaný na mailové adresy žiakov.

On-line v utorok 20.4. o 9,00 hod.

Úloha: Zostavte raňajkový jedálny lístok (2-3druhy pokrmov), ktorý bude spĺňať gastronomické pravidlá. Vypracovaný pošlite najneskôr do 25.4.2021 na mail