



**mpc**  
METODICKO-PEDAGOGICKÉ CENTRUM

**M** VZDELÁVANÍM  
PEDAGOGICKÝCH ZAMESTNANCOV  
K INKLÚZII MARGINALIZOVANÝCH  
RÓMSKYCH KOMUNÍT



Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ

Kód ITMS: 26130130051

číslo zmluvy: OPV/24/2011

## **Metodicko – pedagogické centrum**

### **Národný projekt**

### **VZDELÁVANÍM PEDAGOGICKÝCH ZAMESTNANCOV K INKLÚZII MARGINALIZOVANÝCH RÓMSKYCH KOMUNÍT**

**PaedDr. Drahomíra Tereňová**

### **Zbierka úloh pre práce v domácnosti**

2014

**Vydavateľ:** Metodicko-pedagogické centrum,  
Ševčenkova 11, 850 01  
Bratislava

**Autor UZ:** PaedDr. Drahomíra Tereňová

**Kontakt na autora UZ:** Spojená škola, Hlavná 1, 976 56  
Pohronská Polhora,  
dterenova@gmail.com

**Názov:** Zbierka úloh pre práce v  
domácnosti

**Rok vytvorenia:** 2014

**Oponentský posudok  
vypracoval:** Mgr. Zuzana Kuldová

**ISBN** 978-80-565-0426-0

Tento učebný zdroj bol vytvorený z prostriedkov projektu Vzdelávaním pedagogických zamestnancov k inklúzii marginalizovaných rómskych komunit. Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov Európskej únie.

Text neprešiel štylistickou ani grafickou úpravou.

**Obsah:**

**1. Kuchyňa**

**2. Textil**

## Prvá časť: Kuchyňa

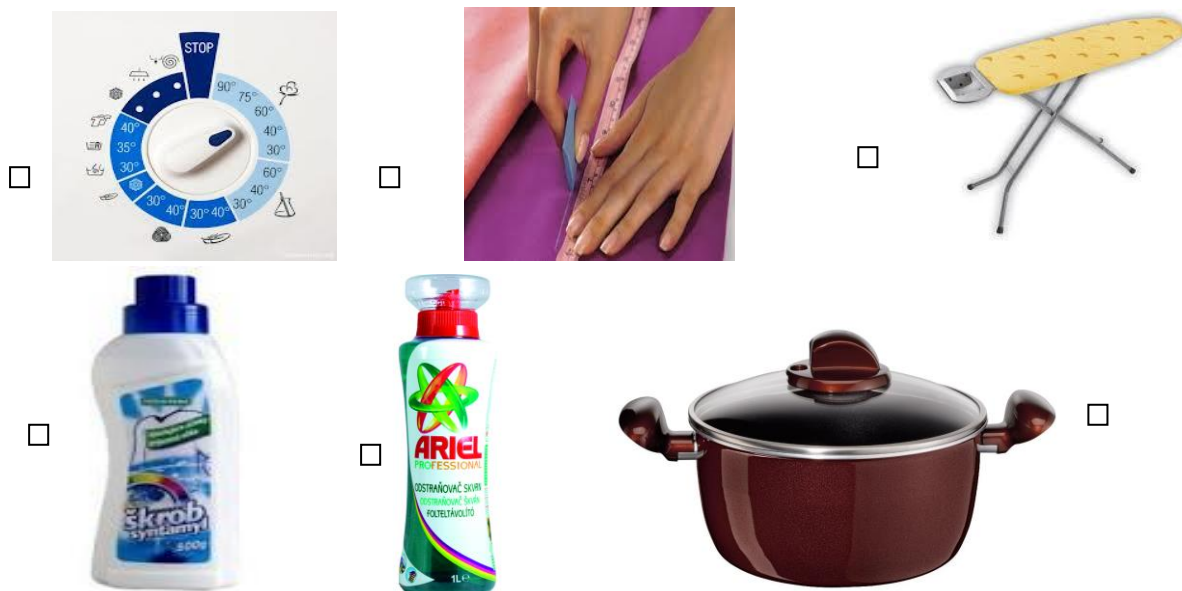
### 1. Čo znamená skratka BOZP :

- a, bezpečnosť a ochrana zdravia na pracovisku
- b, bezpečnostné odevy a zdravotné postupy pri práci
- c, bezpečnostné odevy pre zdravie na pracovisku
- d, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci

### 2. Medzi základné hygienické pravidlá nepatrí :

- a, pri práci v kuchyni noste vždy predpísaný odev
- b, náradie odkladajte vždy na určené miesto hneď po použití
- c, v prípade ochorenia používajte ochranné rúško na ústa
- d, v kuchyni je potrebné pravidelne utierať prach, umývať police, chladničky a mrazničky

### 3. K starostlivosti o pracovný odev nepatrí :



4. Rozhodni o správnosti výrokov v oblasti skladovanie potravín.

(prečiarkni nesprávnu možnosť) :

Zemiaky je potrebné uskladňovať pri teplote **nad/do** 5 °C.

Banány pri nízkych teplotách zvyknú **sčernieť/zostať** zelené.

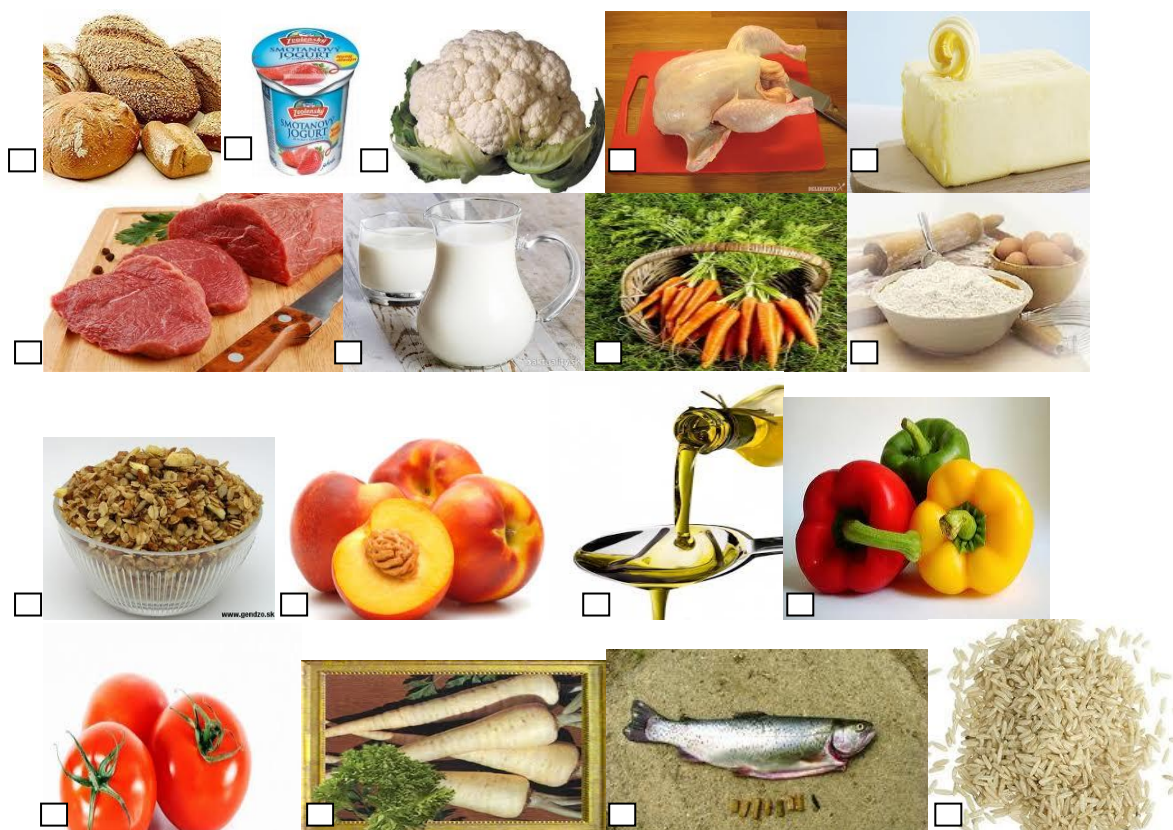
Výrobky, ktorým doba trvanlivosti končí **skôr/neskôr** musia byť vzadu.

Na uskladnenie **zeleniny/mäsa** slúžia špeciálne zásuvkové boxy.

Pri nákupe väčšieho množstva potravín treba potraviny **rozdeliť na primerané porcie/nechať vcelku** a uložiť do mrazničky.

Údené mäso nechávame na tmavom, **chladnom/teplom** a **suchom/vlhkom** mieste.

5. a, Z nasledujúcich potravín vyber tie, ktoré považuješ za základné a tiež vyber také, z ktorých pripravíš obed pre 4-člennú rodinu (nezabúdaj na ekonomickú stránku) :





**6. Vyber, v ktorom z nasledujúcich slovných radov sú všetky odpovede správne.  
Odpad delíme na :**

- a, sklo, plasty, papier, bioodpad, kovy
- b, sklo, plasty, kovy, PET fľaše
- c, nebezpečný odpad, kovy, potraviny, bioodpad, plasty
- d, PET fľaše, tégliky, papier, sklo

**7. Ktoré z nasledujúcich možností, nepovažuješ za bežné v rámci údržby poriadku v kuchyni:**

- a, použité nádoby hneď po použití umyjem a dám na určené miesto
- b, elektrické spotrebiče odmastím od prípadnej nečistoty, dám na svoje miesto a kábel vyberiem z elektrickej zásuvky
- c, pripravené jedlo hneď po navarení odložím do chladničky, aby sa nepokazilo a nedostali sa do neho baktérie
- d, použité oblečenie, utierky a iné pomôcky operiem a dlážku v kuchyni vždy umyjem

**8. Odpadky z cvičenia vhod' šípkou do správneho kontajnera. Pokiaľ ti nejaký chýba dokresli a šípkou prirad' zvyšný odpad.**





### 9. Doplňte tajničku:

1. Prístroj na odsávanie pary pri varení
2. Zostava pokrmov podávaná v určitom čase
3. Používame ju pri servírovaní polievky
4. Slúži na uskladňovanie hotových pokrmov, zeleniny, jogurtov ...
5. Funkcie viacerých kuchynských mixérov, mlynčekov atď. bývajú obsiahnuté v jednom kuchynskom...
6. Na ohrievanie už pripravených pokrmov slúži
7. Kanvica, ktorá rýchlo ohrieva vodu má prívlastok...
8. Pri predpríprave zeleniny, zemiakov, ovocia na ďalšie spracovanie, často používame...
9. Pripravujeme na ňom pokrmy
10. Pri pečení na vypracovanie cesta často potrebujeme...
11. Kniha, v ktorej sú zapísané postupy na prípravu pokrmov sa nazýva
12. Poslúži pri miešaní pokrmov
13. Rúra môže byť plynová, teplovzdušná a ...

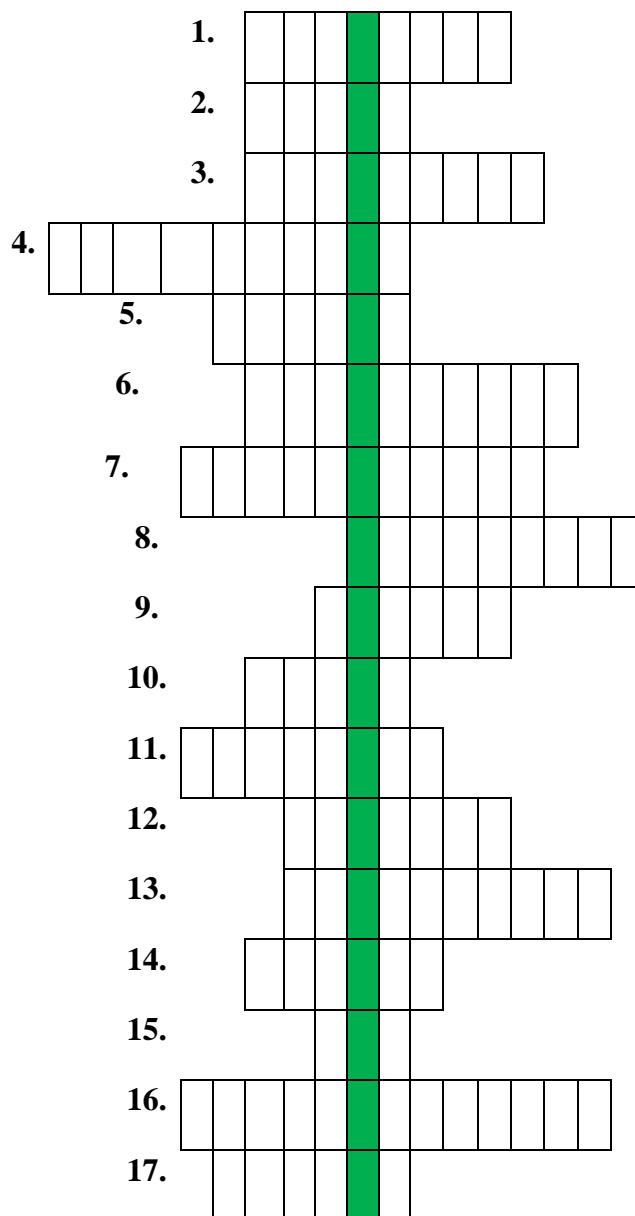


14. Používame ho pri obede, večeri, občas aj pri raňajkách...

15. Na pretláčanie cesnaku používame...

16. Vďaka nej, neumývame riad ručne

17. Slúži na prípravu varených pokrmov



**10. Ako postupujeme pri umývaní riadu? Označ krížikom správnu alternatívu.**

**a,** sklo, porcelán, tanieri, ostatný riad, príbory

**b,** tanieri, ostatný riad, príbory, sklo, porcelán

**c,** príbory, sklo, porcelán, tanieri, ostatný riad

**d**, sklo, porcelán, príbory, taniere, ostatný riad

### **11. Prečiarkni nesprávne tvrdenie.**

**a**, škrabkou odstránime zvyšky jedál, riad umývame s vhodným prípravkom na zmäkčenie vody a na odmasťovanie, umytý riad opláchneme tečúcou vodou, necháme riad odtečť a utrieme čistou utierkou

**b**, riad umyjeme vhodným prípravkom na zmäkčenie vody, škrabkou odstránime zvyšky jedál, necháme riad odtečť a utrieme čistou utierkou

**c**, riad umyjeme vhodným prípravkom na zmäkčenie vody, škrabkou odstránime zvyšky jedál, umytý riad opláchneme tečúcou vodou, necháme riad odtečť a utrieme čistou utierkou

**d**, škrabkou odstránime zvyšky jedál, riad opláchneme tečúcou vodou, necháme riad odtečť a utrieme čistou utierkou

### **12. Medzi potraviny patrí:**

**a**, čierne korenie, cukor, mäso, zemiaky

**b**, mäso, saláma, káva, zelenina

**c**, mäso, zemiaky, zelenina, ovocie

**d**, cukor, chilli, paprika, šunka

### **13. Ostatné možnosti z predchádzajúceho cvičenia, ktoré nezaradíme medzi potraviny nazývame:**

---

### **14. Aký je rozdiel medzi potravinami a pochutinami. Zakrúžkuj správnu odpoveď.**

**a**, nie je medzi nimi žiadny rozdiel

**b**, obidvoje majú výživovú hodnotu ale pochutiny nie sú pokrmy

**c**, potraviny majú výživovú hodnotu a pochutiny nemajú, len povzbudzujú činnosť tráviacej a nervovej sústavy

**d**, potraviny nemajú výživovú hodnotu a pochutiny majú

**15. Napiš postup na prípravu:**

<b>Palacinky</b>	
<b>Langoš</b>	
<b>Vajíčková nátierka</b>	

**16. Vyber si jedlo, ktoré pripravíš na raňajky (pečivo, nátierka, nápoj) pre 4 osoby. Napiš suroviny, koreniny a následne postup pri príprave nátierky , ktoré k tomu potrebuješ a predpokladané množstvo .**

**Suroviny:** **Množstvo**

.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	
.....	

**Postup:**

.....

.....

.....

.....

.....

**17. Aké tri hodnoty potravín poznáme? Podčiarkni!**

- a, výživová, potravinová, chuťová
- b, výživová, energetická, biologická
- c, sacharidová, energetická, bielkovinová
- d, energetická, bielkovinová, výživová

**18. Medzi zložky potravy patria:**

- a, bielkoviny, tuky, vitamíny, voda, sacharidy
- b, bielkoviny, tuky, sacharidy, voda, nerastné látky
- c, bielkoviny, tuky, sacharidy, vitamíny, nerastné látky, voda
- d, bielkoviny, tuky, nerastné látky, voda, vitamíny

**19. Dopln chýbajúce slová v texte o dennom režime stravovania:**

Jedávame \_\_\_\_\_, radšej častejšie a v malých dávkach. Keď zvolíme 5 \_\_\_\_\_ denne, dodržiavame \_\_\_ až \_\_\_ hodinové odstupy. Výdatne \_\_\_\_\_, desiata je doplnkom ( jedávame najmä \_\_\_\_\_ a zeleninu), obed tvorí najväčší objem prijatej potravy, \_\_\_\_\_ má byť jednoduchý a ľahký, večera (okolo 18.00 hod) dopĺňa celodennú spotrebu \_\_\_\_\_ živín. V niektorých prípadoch sa odporúča aj \_\_\_\_\_ večera okolo \_\_\_\_\_ hod.

**20. Napíš názvy jednotlivých pokrmov a čas, kedy ich podávame počas dňa.**

	Pokrm	Čas
1.		
2		
3		
4		
5		

## 21. Slová z tabuľky doplň do nasledujúceho textu:

K spoločnému \_\_\_\_\_ by sa mala rodina schádzať aspoň \_\_\_\_\_. Stôl má byť čistý, \_\_\_\_\_. Pokrmu podávame vždy \_\_\_\_\_. Stôl má byť umiestnený na dobre \_\_\_\_\_ mieste. Pri jedení sa neopierame o stôl \_\_\_\_\_, iba \_\_\_\_\_. Jeť prichádzame čisto upravení a \_\_\_\_\_. Pokrmu neberieme \_\_\_\_\_. Mierne sa nakloníme nad tanier a časť jedla \_\_\_\_\_ k ústam, nie naopak. Pri jedení nerozprávame o chorobách, ani o iných veciach vzbudzujúcich \_\_\_\_\_. Nejeeme \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_, na tanieri nenechávame \_\_\_\_\_ jedla.

osvetlenom rukami raz za deň lakt'ami rýchlo na tanieri hltavo  
upravený zvyšky približujeme odpor stolu včas zápästím

## 22. Slová z tabuľky doplň do nasledujúceho textu (pri dvoch možnostiach vyber správnu):

vpravo naliatu cez hlavnej hore/dole hore/dole vpravo/vľavo vloží pred  
okraja polievkovej obrus nôž vpravo/vľavo misu ostrím ľavej/pravej

Na stôl položíme \_\_\_\_\_ (biely alebo farebný), okraje presahujú 25 až 30 cm. Taniere dávame 2 až 3 cm od \_\_\_\_\_ stola. \_\_\_\_\_ ukladáme \_\_\_\_\_ k tanieru, vedľa polievkovú lyžicu prehĺbením \_\_\_\_\_. Na \_\_\_\_\_ strane je zložený obrúsok a vidlička hrotmi \_\_\_\_\_. Príbory na múčniky sa dávajú \_\_\_\_\_ tanier. Poháre na nápoje postavíme \_\_\_\_\_ a to asi 1cm od hrotu \_\_\_\_\_. Polievku môžeme servírovať už \_\_\_\_\_ vo vývarových šáľkach alebo v \_\_\_\_\_ mise. Polievková naberačka má byť položená \_\_\_\_\_ polievkovú \_\_\_\_\_. Prvá osoba, ktorá si polievku naberá, \_\_\_\_\_ ju do misy. Keď obsluhujeme začíname vždy pri \_\_\_\_\_ osobe a pokračujeme smerom k osobám sediacim \_\_\_\_\_.

## 23. V ktorej z možností sú všetky spôsoby tepelnej úpravy pokrmov. Zvýrazni!

**a**, varenie, vyprážanie, dusenie, opekanie, dusenie, varenie v pare

**b**, varenie, opekanie, pečenie, grilovanie, dusenie, zaváranie

**c**, varenie, dusenie, varenie v pare, vyprážanie, opekanie, grilovanie, pečenie

**d**, dusenie, pečenie, varenie, opekanie, vyprážanie, predvarenie, zaváranie

**24. Doplň správny tepelnej úpravy.**

\_\_\_\_\_ je spracovanie horúcim vzduchom. Prebieha buď v elektrickej, teplovzdušnej alebo plynovej rúre

\_\_\_\_\_ je opekanie na rošte sálavým teplom. Pri tejto úprave nenastávajú podstatnejšie straty výživných látok.

\_\_\_\_\_ je tepelné spracovanie potravín v malom množstve vody, tuku alebo vo vlastnej šťave.

**25. Uved' 5 príkladov na domáce ovocie a 5 na južné:**

<b>DOMÁCE OVOCIE</b>	<b>JUŽNÉ OVOCIE</b>

**26. Odpovedz na nasledujúce otázky.**

Kde skladujeme ovocie ? \_\_\_\_\_

Do čoho ukladáme ovocie? \_\_\_\_\_

Pri kontrolovaní stavu ovocia nahnité ovocie... ? \_\_\_\_\_

Napíš aspoň 3 spôsoby ako môžeme konzervovať ovocie ?  
\_\_\_\_\_

**27. Uved' aspoň 3 príklady koreňovej, listovej a hlúbovej zeleniny:**

**koreňová-**

**listová-**

**hlúbová-**

### 28. Dokonči vetu!

Zeleninu uskladňujeme \_\_\_\_\_

Aby zelenina na zimu dlhšie vydržala musíme ju (aspoň 2 spôsoby) \_\_\_\_\_

Zeleninu môžeme upravovať (aspoň 3 spôsoby) \_\_\_\_\_

### 29. Aké spôsoby úpravy zemiakov poznáš ? Uved' aspoň tri.

\_\_\_\_\_

### 30. Dopln' tabuľku, ktorá sa týka zemiakov.

Varné typy	A	B	C	D
Vlastnosti				
Využitie				

### 31. Ktoré z nasledujúcich tvrdení je nesprávne? Zvýrazni!

a, jedálny lístok má byť pestrý

b, jedálny lístok má využívať sezónny predaj potravín

c, jedálny lístok by mal obsahovať pokrmy čo sa farebne neodlišujú a majú aspoň približne rovnakú chuť

d, jedálny lístok má zodpovedať časovým a finančným možnostiam rodiny

### 32. Skús zostrojiť jedálny lístok kompletného stravovacieho dňa:

	jedlo	nápoj	dezert
raňajky			
obed			

večera			
--------	--	--	--

33. A Spíš potrebné suroviny na prípravu pokrmu na obrázku pre 4 osoby.



ČO?	KOLKO?

**B Postup prípravy:**

.....

.....

.....

.....

**C Závěrečné úpravy jedla. Čím doplníš, dozdobíš. Vyber z ponuky v zátvorke!:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

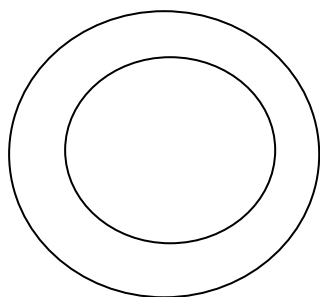
\_\_\_\_\_

/ličekgur, humarľa, nopetváržle at'vň, rajkydapa, hastrúný syr, lirezostenáva piaka/

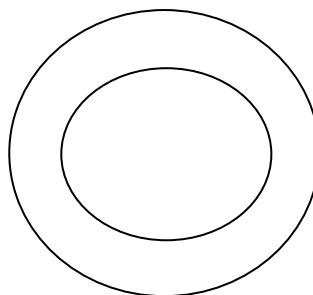


34. Nakresli príbor tak, aby si oznámil čašníčkovi :

a) dojedol som



b) ešte budem pokračovať



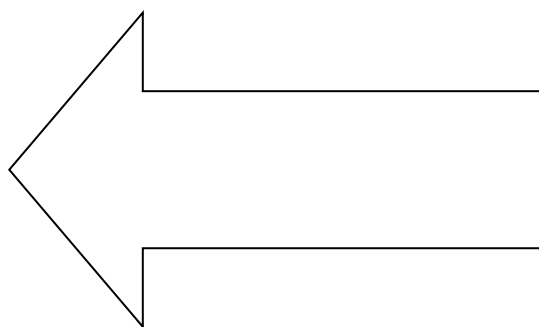
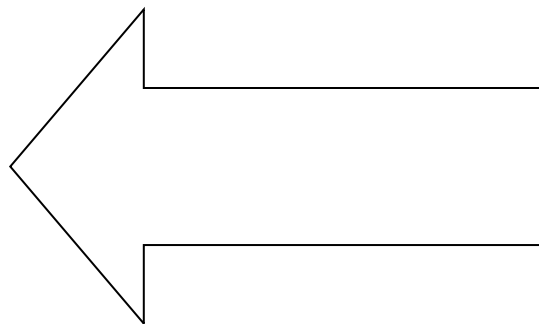
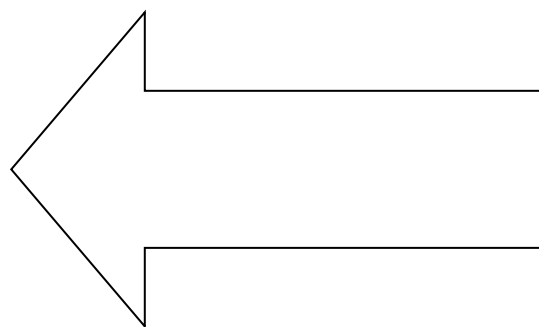
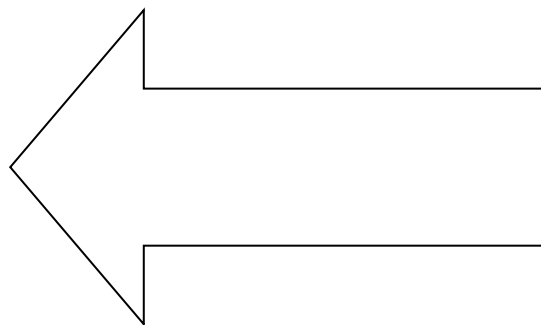
35. Uved', okolnosti a udalosti, ku ktorým by si pripravil príležitostné, slávnostné a každodenné prestieranie. Napíš menu ku každému prestieraniu, ktoré by si ponúkol.

**Príležitostné prestieranie:**

**Slávnostné prestieranie:**

**Každodenné prestieranie:**

36. Pomenuj príležitosť, pre ktorú bolo pripravené prestieranie na obrázku.



**37. Rozhodni o pravdivosti výrokov. Pravdivostnú hodnotu zakrúžkuj!**

Jedálne menu je hlavný komunikačný prostriedok stravného zariadenia so stravníkom.

ÁNO NIE

Potraviny sa neskladajú zo sacharidov, tukov, bielkovín, vitamínov, minerálnych látok, vody.

ÁNO NIE

Sacharidy sú pre človeka hlavným zdrojom energie a mali by tvoriť najväčšiu časť stravy.

ÁNO NIE

Zdrojom minerálnych látok je okrem ovocia a zeleniny aj mlieko, mäso, vajcia a celozrnné pečivo.

ÁNO NIE

**38. Prirad' k obrázku názov jedla, ktoré by mohol predstavovať**





## 1. časť

### TEXTIL

1. V nasledujúcom texte chýbajú tri slová, ktoré pomenúvajú 3 základné funkcie, ktoré odev zohrával a prečo sa začal používať, ktoré to sú?

Archeologické vykopávky dokazujú, že odevy sa používali od samých začiatkov vývoja ľudskej spoločnosti. Ľudia potrebovali odev ako \_\_\_\_\_ proti poveternostným vplyvom, avšak ani jeho \_\_\_\_\_ úloha nebola menej dôležitá. V krajoch s priaznivým podnebím bola táto úloha odevu dokonca dôležitejšia. V jednotlivých etapách vývoja ľudskej spoločnosti slúžil odev aj na \_\_\_\_\_ príslušníkov vládnucej triedy od ostatných vrstiev obyvateľstva.

2. Nasledujúce tkaniny usporiadaj chronologicky od najstaršej po najmladšiu...



3. Vieš niektoré z nasledujúcich tkaním pomenovať a zaradiť do obdobia prípadne kultúry? Vyber si aspoň 2 príklady.

číslo obrázka	názov materiálu, tkaniny	obdobie prípadne kultúra


4. Pomenuj príslušný typ postavy a skús napísať, čo je preň charakteristické (aspoň 1 vlastnosť ku každému typu)




5. Tkaniny z rámčeku zarad' do tabuľky podľa toho, či ide o prírodné alebo umelé vlákna.

bavlna koža denim hodváb elastan vlna viskóza flis ľan satén zamat

UMELÉ VLÁKNA	PRÍRODNÉ VLÁKNA


## 6. Napíš, čo ťa napadne pri slove hodváb:

---

---

---

---

---

## 7. Zo slov, ktoré ťa napadli, sa pokús utvoriť cinquiam

1. verš: jednoslovné pomenovanie témy - podstatné meno.
2. verš: dvojslovný opis témy - dve prídavné mená.
3. verš: trojslovné vyjadrenie činnosti - tri slovesá.
4. verš: štvorslovné vyjadrenie pocitu emocionálneho vzťahu k téme.
5. verš: jednoslovné synonymum témy

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## 8. Práca s textom

Prečítaj si text, z ktorého sa viac dozvieš o pôvode hodvábu. Vybielené miesta sa pokús doplniť slovami tak, aby veta nestratila význam a pravdivosť.

### CESTA HODVÁBU

Hodváb je po celé \_\_\_\_\_ považovaný za jednu z najvzácnejších \_\_\_\_\_. Nosenie odevov z \_\_\_\_\_ bolo v minulosti výsadou len najvyšších spoločenských vrstiev. Viete však, odkiaľ tento \_\_\_\_\_ materiál pochádza?

### AKO VZNIKÁ HODVÁB?

Hodváb (lat. Bombyx, angl. Silk,) je tvorený \_\_\_\_\_ vláknom, z ktorého sa tká samotná textília. Typický krásny \_\_\_\_\_ hodvábu je dôsledkom trojhrannosti hodvábného vlákna, ktorý

odráža svetla. Vlákno pochádza zo zámotku (z lat. Bombyx mori), motýľa, ktorý sa živí listami avšak vo voľnej prírode sa tento druh už nevyskytuje.

Hodvábne producenti predávajú výrobcom, ktorí ich najskôr roztriedia podľa a. Všetky tieto parametre ovplyvňujú kvalitu hodvábu resp. hodvábnej látky. Následne zámotky prechádzajú a, po ktorom nastáva vlákna. Z jedného zámotku je možné odvinúť až 800 m jemného vlákna. Pre ďalšie spracovanie a tvorbu surového je potrebné spojiť vlákna do jedného, pretože pôvodné vlákno zo zámotku je príliš. Zo spradeného vlákna sa tkaním získava hodvábna látka, ktorá sa následne a potláča nádhernými. Čím je hustota vtkaných vlákien, tým je textília ťažšia, kvalitnejšia a.



Hodváb je materiálom pre svoj nádherný hodvábny a vlastnosť, ktorá je veľmi zriedkavá, v chladnom počasí udržiava a, v horúcom príjemne.

## HISTÓRIA HODVÁBU

Zaujímavá história hodvábu je pre väčšinu ľudí neznáma. Číňania viac ako 2000 rokov proces výroby strážili a spravili z hodvábu jedno z najstráženejších v histórii.

Existuje mnoho príbehov o jeho objavení, najčastejšie sa však traduje o Leizu, manželke slávneho Žltého cisára, ktorý vládol v Číne okolo roku 3000 BC.

Keď sa jedného dňa prechádzala v záhradách kráľovského paláca, všimla si stromy, ktoré boli zničené a posiate kuklami. Pozbierala niekoľko a išla si oddýchnuť pri šálke čaju. Zrazu jej jeden padol do horúceho nápoja a začal sa uvoľňovať. Keď ho chytila, zistila, že si môže ľahko ovinúť okolo prsta. Presvedčila svojho manžela, aby jej dovolil pestovať morušovú a následne vymyslela spôsob ako z týchto tenkých vlákienok nádhernú látku. Pestovaniu, zberu, výrobe a tkaniu sa pôvodne venovali výlučne ženy.

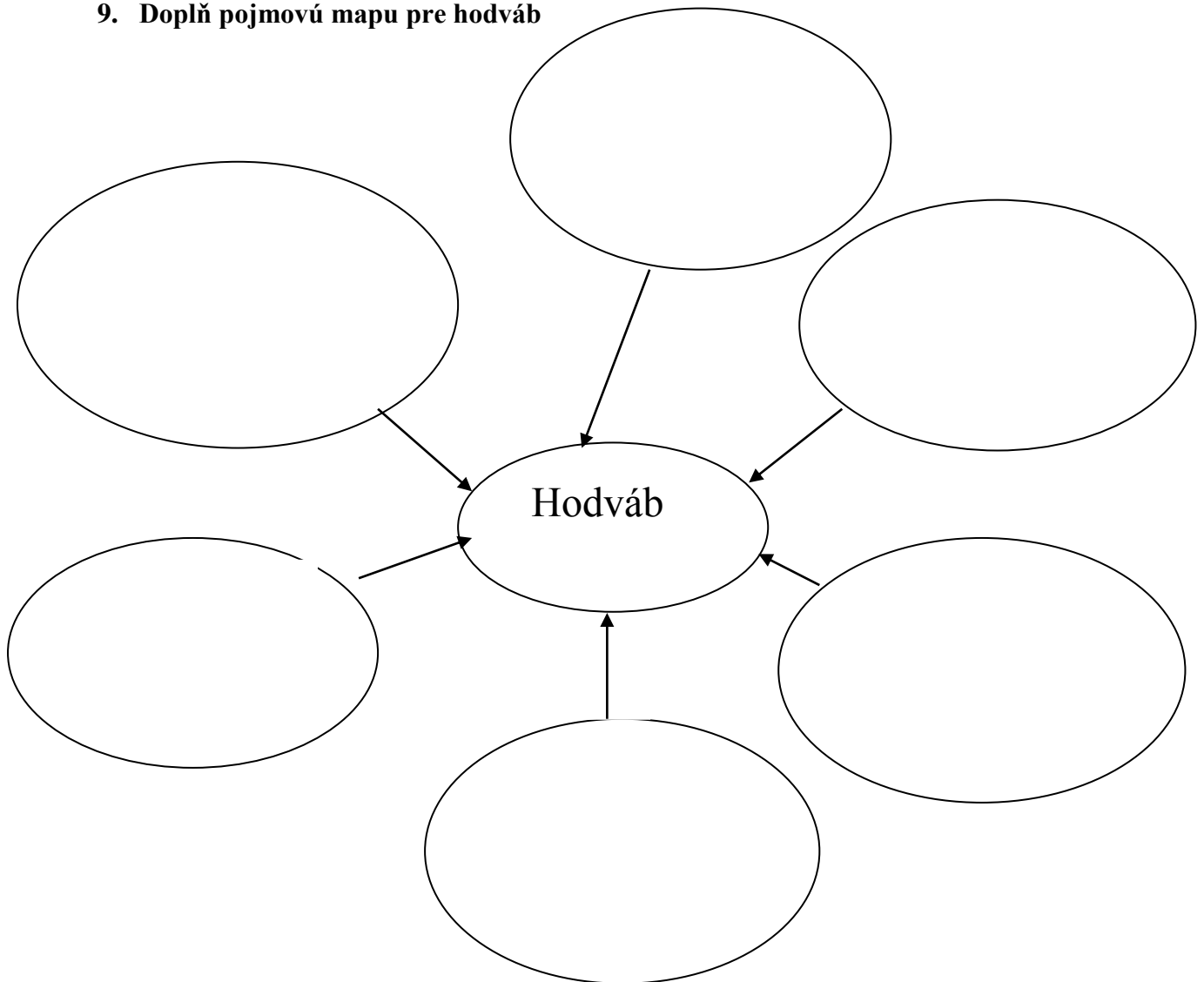
Hodváb sa okamžite stal symbolom a, ktorý mali výsadu nosiť len členovia cisárskej rodiny. Určité obdobie bol dokonca hodnotný natoľko, že sa stal prostriedkom výmeny.





Nakoľko je táto legenda pravdivá sa už nedozvieme, faktom však ostáva, že Čína bola jediným  
hodvábu niekoľko tisícročí. toto prísne strážené tajomstvo sa podarilo až  
v roku 550 nášho letopočtu. Byzantský cisár vyslal dvoch mníchov na misiu do Ázie.  
Pri návšteve čínskeho impéria sa im podarilo prepašovať zámotky v dutých bambusových  
paliciach. Krátko nato začala aj civilizácia hodvábnu výrobu, ktorá sa rozšírila najmä  
v

### 9. Doplň pojmovú mapu pre hodváb



10. Opíš, čo znamenajú nasledujúce obrázky.



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_

11. Na akú príležitosť alebo na aký účel by si využil nasledovné typy odevov:

pracovný odev-\_\_\_\_\_

spoločenské šaty-\_\_\_\_\_

športový odev-\_\_\_\_\_

12. Pomenuj jednotlivé kusy krajčírskoho náradia.



dreamstime.com

\_\_\_\_\_



13. Doplň chýbajúce slová v texte pomocou slov v tabuľke.

moliam vrieť vyprašime suchej ročného prevetráme chemicky vyperieme  
prišijeme

Po skončení určitého \_\_\_\_\_ obdobia odev, ktorý sme prestali nosiť, ošetríme. Prací odev \_\_\_\_\_, vyžehlíme. Odev, ktorý sa neperie, dáme \_\_\_\_\_ vyčistiť. Ostatné časti odevu zľahka \_\_\_\_\_ (vyčistíme vrecká a záložky), vykefujeme, \_\_\_\_\_ gombíky a pútka a uložíme ich do špeciálnych \_\_\_\_\_. K odevom z vlny a ku kožušinovým výrobkom pridáme prostriedky proti \_\_\_\_\_. Odevy, ktoré nenosíme dlhší čas, vždy uložíme do \_\_\_\_\_ miestnosti. Zimné odevy cez leto vždy niekoľkokrát prezrieme a \_\_\_\_\_.

**14. Zakrúžkuj možnosť, v ktorej z nasledujúcich možností sú všetky názvy druhov stehov správne.**

- a, pomocný, spojovací, ozdobný, obšivací
- b, ozdobný, spojovací, pomáhajúci, naznačovací
- c, ozdobný, spojovací, obšivací, pomáhajúci
- d, pomocný, spájací, naznačovací, ozdobný

**15. Doplň správne slovo do nasledujúcich viet.**

\_\_\_\_\_ šitie je najstarší spôsob spojenia dvoch laebo viacerých textílií k sebe.

Nástrojom šitia je \_\_\_\_\_.

Spojovacím materiálom sú \_\_\_\_\_, bavlnky, remienky atď.

**16. Aký je rozdiel medzi stehom a švom? Podčiarkni správnu odpoveď!**

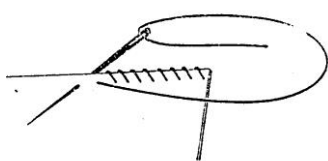
- a, medzi stehom a švom nie je žiadny rozdiel
- b, šev je súvislý rad stehov a steh je základný prvok šitia
- c, šev je názov pre ozdobný typ stehov a stehom nazývame len tie, čo materiál spájajú
- d, steh je súvislý rad švov a šev je základný prvok šitia

**17. Nasledujúce stehy správne zarad' do tabuľky.**

značkovací steh	retiazkový steh	křížikový steh	zapošivací steh	predný steh
slučkový steh	zadný steh			

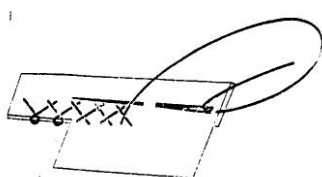
POMOCNÉ STEHY	SPOJOVACIE STEHY	OZDOBNÉ STEHY

18. Na základe obrázka a popisu k nemu pomenuj príslušný steh.



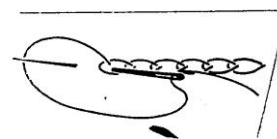
-Ihla sa vpichuje cez okraj kľučky

materiálu z rubu do líca, smer šitia je ľubovoľný miesta výpichu.



-Šijeme zľava doprava a striedavo

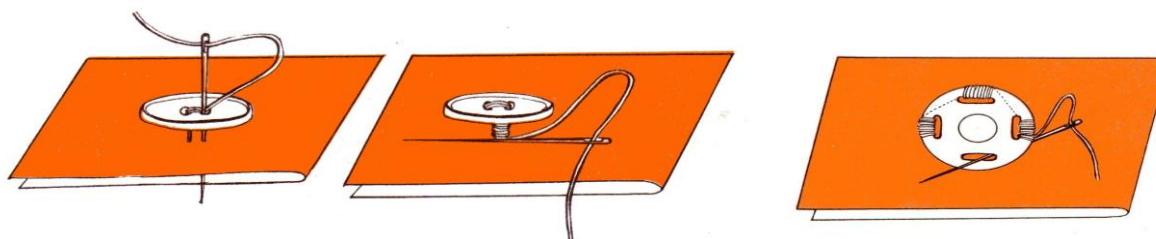
vpichujeme hore a dole do tvaru krížika.



-Tvoríme ho zachytením

predchádzajúceho stehu a vpichujeme vedľa

19. Napíš, pod obrázok či ide o prišívanie ozdobného gombíka alebo o gombík na zapínanie, či o prišívanie spínatka.



20. Pomenuj základné časti šijacieho stroja.



21. Zakrúžkuj tie tvrdenia, ktoré opisujú základné pravidlá údržby šijacieho stroja.

- a, po skončení každého šitia handričkou očistíme prach
- b, stroj pravidelne čistíme a mažeme
- c, na mazanie používame akýkoľvek olej prípadne bravčovú masť
- d, stroj na elektrický pohon pred odložením najprv odpojíme zo siete

22. Napíš koľko látky, gombíkov a aké pomôcky potrebuješ na zhotovenie obliečky na vankúš s rozmermi 70cm x 90cm a vlastnými slovami sa pokús jednoducho opísať pracovný postup.

---

---

---

**Postup:**

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_

8. \_\_\_\_\_

9. \_\_\_\_\_

10. \_\_\_\_\_

**23. Zakrúžkuj ,v ktorej z možností sú vymenované len názvy džínsových strihov.**

**a**, capri nohavice, dark denim (tmavý denim), handmade (ručne spracované, vyrobené), color denim

**b**, rovný strih, skiny jeans (rúrkové džínsy), Marlene štýl, boot cut (čizmový strih)

**c**, color denim, boyfriend strih, handmade, capri nohavice

**d**, color denim, boyfriend strih, rovný strih, skiny jeans (rúrkové džínsy)

**24. Pomocou webového sídla <http://wiki.sijeme.sk/index.php/Ni%C5%A5> doplň nasledujúce voľné miesta**

**Niť** je \_\_\_\_\_, alebo viacero spradených vlákien na \_\_\_\_\_ alebo \_\_\_\_\_. Na rozdiel od \_\_\_\_\_ je niť všeobecný, širší pojem pre textilné vlákno, z ktorých sa priadza skladá.

Na vhodný výber šijacích nití má vplyv na kvalitu odevu.

***Druhy***

Nite môžu byť vyrobené z prírodných (napr. \_\_\_\_\_) alebo umelých vlákien (napr. \_\_\_\_\_) ale aj \_\_\_\_\_. Väčšinou ich možno rozdeliť na \_\_\_\_\_.

- *tvrdé*
- *mäkké*
- *lesklé*
- \_\_\_\_\_ často používané v \_\_\_\_\_.

Strojové nite sa vyrábajú ako \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ (rozlišované hlavne v odevných podnikoch).

Správne šijacie nite určíme podľa druhu tkaniny, z ktorej chceme vytvoriť odev.

\_\_\_\_\_. Rozdiel v materiáli tkaniny a nite by bol najviac badateľný po prvom praní (napríklad bavlnená tkanina s polyesterovou niťou by sa po praní odevu zrazila, ale niť by ostala nezrazená)

**Prírodné**

Vyrobené z prírodných vlákien. Mali by používať na prírodné tkaniny, ako bavlna, ľan a prírodný hodváb.

- spodné, vrchné, imitácia šijacieho hodvábu, obuvnícke, špeciálne (knihárske, rukavičkárske a pod.), stehovky
- ručné, obuvnícke, strojové, sedlárske
- Z spájanie jemných textílií, vyšívanie dierok

## Syntetické

Vyrobené zo syntetických vlákien. Mali by sa používať na syntetické tkaniny.

- podľa materiálu  
polyamidové, polyesterové, viskózové  
Hladké šijacie nite zo 100% šijacích nití sú najpevnejšie a najpoužívanejšie. Švy sú pevné, vo švoch majú pekný vzhľad aj po praní, sú jemnejšie ako nite, umožňujú správnu tvorbu stehov.
- podľa dĺžky vlákien  
strižové, konvertorové
- vyrobené opradením syntetického jadra prírodným alebo syntetickým materiálom. *Syntetické jadro* zaisťuje niti pružnosť a pevnosť, *obal* zaisťuje odvod vznikajúceho tepla na ihle pri šití. Jadrové nite sú najuniverzálnejšie. Sú pevné, jemné, nekrčivé, majú vysokú odolnosť voči oderu, dobré šijacie schopnosti v šijacích strojoch, a ideálnu elasticnosť a pružnosť. Hodia sa tak na ručné šitie ako na strojové šitie.
- (transparentné)  
preberajú odtieň látky, ktorú nimi šijeme

## Nitiarenské výrobky

Sú hrubšie ako nite, i keď sa vyrábajú rovnakým postupom. Majú nižšiu pružnosť ako nite.

- určené na ručné vyšívanie, sú stálofarebné s vysokým leskom (napr. perlovka), sú 2 až 4 pramenné (v kľbkách alebo v malých pradienkach) ale sú aj 12-pramenné priadze a tie sa dodávajú v krátkometrážnych pradienkach
- do tejto skupiny patria aj štopkacie priadze, 2 až 6 pramenné (v kľbkách)
- základná surovina je prevažne bavlna
- všetky druhy ručných vyšíviek i na strojové vyšívanie, oproti bavlneným majú väčšiu životnosť.



**25. Ktoré svetové móдне značky poznáš? Napíš.**

---

---

---

---

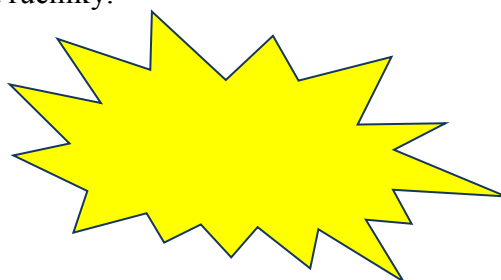
---

---

---

**26. Prirad' správneho návrhára k typickým prvkom jeho návrhov a modelov**

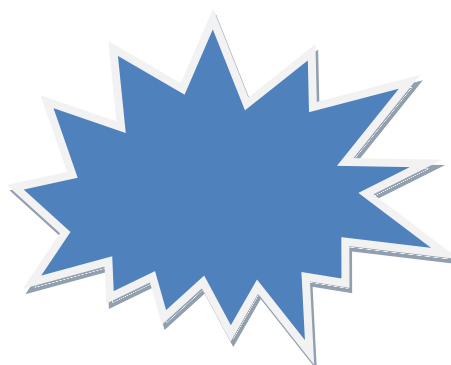
Kovovo vyzerajúce šaty, zahalil ženy do syntetickej sieťoviny, kombinoval denim so saténom, hodváb s kovovými cvočkami, zaoberal sa aj odhaľovaním kúzla polonahého tela, inšpiroval sa všetkým od Antiky cez baroko a rokoko, ale navrhoval aj porcelán, vázy, príbory, lampy. bytové doplnky a ručníky.



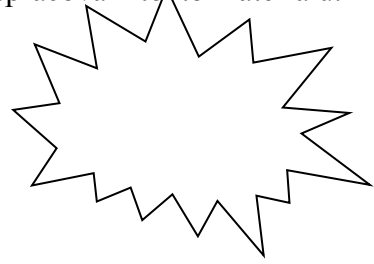
Vniesla do dámskej módy progresívne prvky jednoduchého kostýmu so sukňou a nohavicami. Vytvorila populárne parfumy a nový štýl dámskej bižutérie.



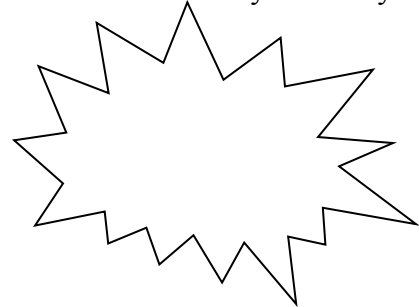
Nespútaný západný štýl s elegantnými prvkami svojej rodnej krajiny. Jeden z ich prvých návrhov boli priliehajúce džínsy "Marilyn", ktoré boli v priebehu niekoľkých hodín vypredané. Symbol dobrodružného, mladého sexy životného štýlu.



Exkluzívne prvenstvo získala značka vďaka skvelej povesti hovoriacej o precíznej talianskej línii a bezchybnej elegancii. Kedysi sa ešte sám zakladateľ zameriaval na výrobu kožených modelov, pretože bol vynikajúci v spracovaní tohto materiálu. Dnes je to už zmes brilantných vôní a oko tešiacich modelov.



Anglická značka s dlhoročnou tradíciou. O svojich kvalitách presvedčila aj kráľovskú rodinu, ktorá si od nej pravidelne objednáva niekoľko modelov na dôležité udalosti. Neodolali jej ani nové členky kráľovského dvora. Znamená typickú klasiku, ktorá osloví široké masy. Jej návrhári vždy stavia na overený vkus a taktiež atraktívny károvaný vzor, ktorý sa objavuje najmä na ich kabelkách.



### **Model svetovej značky**





**27. Voľné písanie. Napíš svoj názor na módu. Máš čas 7 minút.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**28. Napíš, v čom sa cítiš najlepšie ty a prečo?**

Oblečenie	Dôvod

**29. Vylúšti prešmyčku! Slovo ukryté v prešmyčke opíš svojim slovami.**

**Mokino .....**

**Kosa .....**

**KAblúz.....**

**Katuni.....**

**NičKasUk.....**

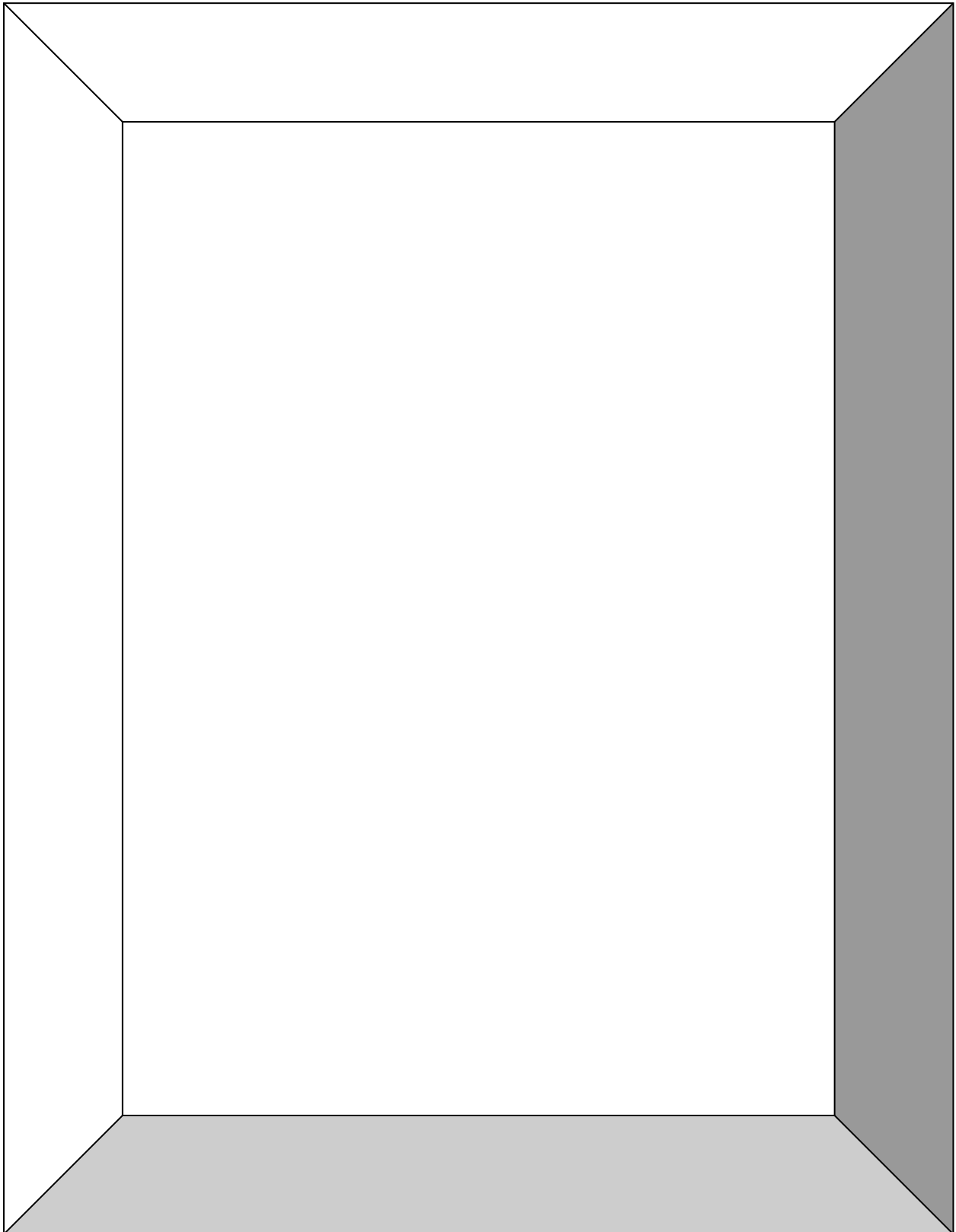
**TENiNaPIE.....**

**VeRALo.....**

**BÚkKlo**.....

**LERínaPe**.....

**30. Navrhni nějaký model.**





12.								
13.								
14.								
15.								

**32. A Vypíš všetky pojmy ukryté na obrázku z oblasti módného priemyslu, ktoré vidíš alebo si myslíš, že by tam mohli byť?**




---



---



---



---



---



---



---

**B Napiš svoje pocity, ktoré máš pri vnímaní obrázku**

**Príjemné**

**Nepříjemné**

### 33. Zvýrazni výroky o móde, ktoré sa ti zdajú výstižné.

Móda, ktorá sa topí v pravidlách nemôže mať revolučné ambície.

Jean Colonna

Žena je tak stará, ako si zaslúži.

Coco Chanel

Móda mizne, len štýl zostáva rovnaký.

Coco Chanel

Žena bez parfému je ženou bez budúcnosti.

Coco Chanel

Elegancia je viac otázkou osobnosti, než otázkou oblečenia.

Jean Paul Gaultier

Kiežby som vymyslel modré džínsy. Majú výraz, skromnosť, sex-appeal, jednoduchosť- všetko čo chcem aby malo moje oblečenie.

Yves Saint Laurent

Obliekam sa kvôli imidžu. Nie pre seba, nie pre verejnosť, nie pre módu, nie pre mužov.

Marlene Dietrich

Ja nerobím módu. Ja som módou.

Coco Chanel

Rozdiel medzi štýlom a módou je kvalita.

Giorgio Armani

Nenavrhujem oblečenie. Tvorím sny.

Ralph Lauren

Šaty musia sa musia prispôbiť telu ženy, nie telo šatám.

Hubert de Givenchy

Móda je stvorená na to aby sa stala nemodernou.

Coco Chanel

Šaty robia človeka. Nahí ľudia majú malý, alebo žiaden vplyv na spoločnosť.

Mark Twain

Móda je nič viac než indukovaná epidémia.

George Bernard Shaw

Móda je nič viac než indukovaná epidémia.



George Bernard Shaw

Móda láme srdce.

Kanye West

Móda nie je ľahkomysel'ná. Ja som biznismenka, veľmi seriózna osoba.

Donatella Versace

Nie som módnym magorom!

Kate Moss

Kreativita prichádza z konfliktu myšlienok.

Donatella Versace

Vôbec nemám rada svoju stavbu tela.

Donatella Versace

Nemám rád módu. Je bezcitná.

Paul Simon

Je dobré načúvať, diskutovať, ale každé rozhodnutie musíte urobiť na základe vlastného presvedčenia.

Neil Barrett