

## Správa o činnosti pedagogického klubu

1. Prioritná os	Vzdelávanie
2. Špecifický cieľ	1.2.1 Zvýšiť kvalitu odborného vzdelávania a prípravy reflektujúc potreby trhu práce
3. Prijímateľ	Obchodná akadémia Liptovský Mikuláš
4. Názov projektu	Zvýšenie kvality odborného vzdelávania a prípravy na Obchodnej akadémii Liptovský Mikuláš
5. Kód projektu ITMS2014+	312011AGY1
6. Názov pedagogického klubu	Klub finančnej gramotnosti
7. Dátum stretnutia pedagogického klubu	25.3.2021
8. Miesto stretnutia pedagogického klubu	Učebňa pre vyučovanie odborných predmetov
9. Meno koordinátora pedagogického klubu	Ing. Lenka Moravíková Fiačanová
10. Odkaz na webové sídlo zverejnenej správy	<a href="http://www.oalm.edupage.org">www.oalm.edupage.org</a>

### 11. Manažérske zhrnutie:

#### Krátka anotácia:

14-te stretnutie finančného klubu nadväzovalo na predchádzajúce stretnutie. Väčšina času bola venovaná vyhodnocovaniu úloh z minulého zasadania (zo dňa 9.3.2021), ale aj plánovaniu a organizovaniu poslednej z predchádzajúcich úloh, ktorá bola doposiaľ jediná nespĺnená (prezentácia štvrtáckych cvičných firiem pred ostatnými študentami školy) a plánovaniu a organizovaniu Týždňa živností a obchodných spoločností – námet na túto akciu taktiež padol na minulom zasadaní, avšak nebol priamo zaradený do úloh.

#### Kľúčové slová:

Založenie firmy, vznik firmy, podnikateľský plán, živnosť, ohlásenie živnosti, obchodné spoločnosti, osobné a kapitálové obchodné spoločnosti, spoločenská zmluva o založení obchodnej spoločnosti, živnostenský register, obchodný register, zápis do obchodného registra, podnikateľský rozpočet, podnikateľský úver

## 12. Hlavné body, témy stretnutia, zhrnutie priebehu stretnutia:

1. Vyhodnotenie stanovených úloh z minulého zasadania klubu
2. Plánovanie prezentácie štvrtákov pred študentmi 1. až 3. ročníka - kompletný proces založenia cvičných firiem Fellas Zone, s.r.o. (IV.A OA) a Apeerless Events, s.r.o. (IV.A EL) – máj 2021, v rámci Týždňa živností a obchodných spoločností
3. Plánovanie Týždňa živností a obchodných spoločností – máj 2021

Téma stretnutia: Vymysli a rozbehní svoj podnik

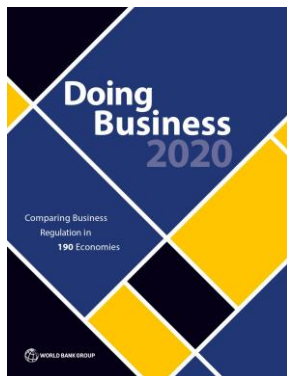
### K bodu č. 1:

Zhrnutie úloh z predchádzajúceho stretnutia:

1.	I.A	Hospodárska geografia	<i>Porovnať všeobecnú jednoduchosť alebo komplikovanosť zakladania firiem v jednotlivých európskych krajinách podľa údajov dostupných na internete</i>
2.	I.B	Ekonomické cvičenia	<i>Vyplniť formulár Ohlásenia živnosti pre FO, na základe predmetov podnikania, vymyslených žiakmi</i>
3.	II.A	Podniková ekonomika	<i>Spísať (na základe učiva Podnikovej ekonomiky z 1. ročníka, ako aj na základe údajov z internetu) postup založenia spoločnosti s ručením obmedzením v prípade 2 a viac spoločníkov</i>
4.	II.B	Online marketing	<i>Navrhnuť internetovú reklamnú kampaň pre vznikajúcu firmu</i>
5.	III.A EL	Podniková ekonomika	<i>Zhromaždiť základné podklady na podnikateľský plán pre predmet podnikania, vymyslený študentom</i>
6.	III.A OA	Hospodárske výpočty	<i>Zostaviť podnikateľský rozpočet a stanoviť potrebu finančných zdrojov pre predmet podnikania, vybraný žiakom</i>
7.	III.A celá	Účtovníctvo	<i>Zaučtovať konkrétne účtovné prípady, nevyhnutné pri založení spoločnosti s ručením obmedzeným (spoločnosť, konkrétne účtovné prípady aj predmet podnikania budú vymyslené žiakom)</i>
8.	IV.A celá	Cvičenia v cvičnej firme a Ekonomické cvičenia v cvičnej firme	<i>Prezentovať pred študentmi 1. až 3. ročníka kompletný proces založenia dvoch súčasných štvrtáckych cvičných firiem</i>

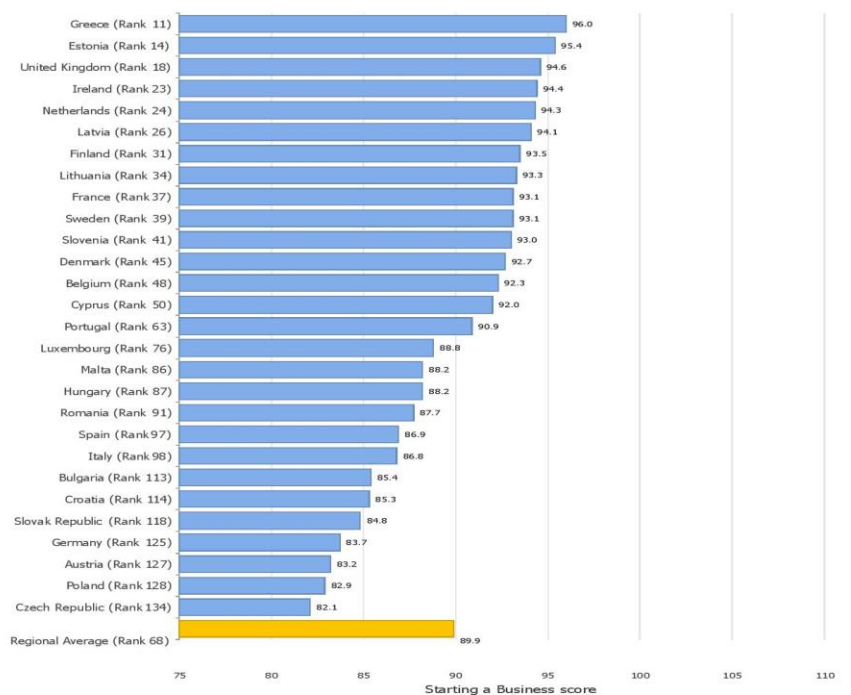
Ing. Kubáň referoval o splnení úloh č. 1 a 4, za ktoré niesol zodpovednosť (úloha č. 8 bude splnená až v máji 2021):

Úloha 1.: Žiaci I.A triedy ako svoju kolektívnu úlohu z predmetu Hospodárska geografia vyhľadali na internete publikáciu Svetovej banky Doing Business 2020, European Union – Region profile:



Z nej ponachádzali veľa zaujímavých dát, porovnávajúcich zakladanie firiem v rôznych krajinách Európy. Pre ilustráciu uvedieme tabuľku:

#### How economies in European Union (EU) rank on the ease of starting a business



Source: Doing Business database.

Z tabuľky vyplýva, že založiť firmu na Slovensku je takmer najťažšie v celej EÚ, za nami sú už len 4 krajiny z celej 27-čky. Nelichotivý je najnižší priemerný možný čas založeni firmy (21,5 dňa na Sk v porovnaní s napríklad 3,5 dňa v Holandsku), celkový počet procedúr, počet navštívených úradov a pod.

Úloha č. 4: žiaci 2.B navrhli pre novovzniknutú firmu brandový typ reklamy v online priestore – to znamená zahltiť internetový priestor zobrazeniami názvu a loga firmy, spolu s jednoduchým sloganom, čím sa firma zaoberá. Cieľom takejto kampane nie je maximálny možný objem predaja, ale dostať do povedomia medzi ľuďmi značku, firmu, predmet podnikania. Sledovať sa bude počet

zobrazení jednotlivých reklamných inzerátov, nie počet preklikov na ne, alebo miera konverzií (nákupov produktov). Využije sa plošná (bannerová) reklama na stránkach s podobným obsahom, ako je predmet činnosti firmy, ďalej zápisy do katalógov firiem, aby bolo možné spoločnosť ľahko vyhľadať, platená inzercia v internetových vyhľadávačoch (stránka firmy sa zobrazí užívateľovi internetu na prvom mieste po zadaní príslušných kľúčových slov do vyhľadávača Google a ďalších) ako aj reklama na sociálnych sieťach.

Ing. Šolcová referovala o splnení Úlohy 2. – žiaci I.B si vybrali predmet podnikania, ktorý ich zaujímal, v Zozname voľných živností, prípadne v Zozname remeselných alebo viazaných živností (prílohy Živnostenského zákona č. 455/1991 Zb.) vyhľadali príslušnú živnosť a vyplnili na túto živnosť a svoje meno :

## FORMULÁR pre fyzickú osobu

### ohlásenie o vydanie osvedčenia o živnostenskom oprávnení

dostupný na Ústrednom portáli verejnej správy. Dátum narodenie si museli zmeniť tak, aby spĺňali podmienku plnoletosti, v prípade vyžadovanej odbornej či osobitnej spôsobilosti (pri remeselných či viazaných živnostiach) museli ustanoviť fiktívneho zodpovedného zástupcu.

V prípade Úlohy č. 6, žiaci 3.A OA zostavovali na hodinách Hospodárskych výpočtov podnikateľský rozpočet pre svoju cvičnú firmu Magic Gifts, s.r.o. pod vedením p. uč. Ing. Šolcovej. Taktiež vypracovali aj analýzu nulového bodu a zistili, pri akom objeme produkcie by ich firma začala byť zisková.

Ing. Šeďová bola zodpovedná za realizáciu úloh č. 3 a 5, s triedami 2.A a 3.A EL, na hodinách Podnikovej ekonomiky. Druháci boli rozdelení do 7 skupín po 3-4 žiakoch. Každá skupina dostala pridelenú jednu právnu formu podnikania (živnosť, v.o.s., k.s., s.r.o., j.s.a., a.s., družstvo) a za 20 minút mali na internete pozháňať dostatok relevantných informácií o presnom postupe pri zakladaní svojej právnej formy podnikania. Svoje poznatky následne odprezentovali spolužiakom. Opierať sa mali najmä o online aktuálne znenia príslušných zákonov (Živnostenský zákon, Obchodný zákonník a pod.), povolené mali však aj portály, ktoré sa tejto problematike podrobne venujú (podnikajte.sk, sroonline.sk, zalozeniesropostup.sk a pod.)

Tretiaci z odboru ekonomické lýceum zase začali zhromažďovať informácie pre svoje individuálne podnikateľské plány – za tieto týždne medzi sedeniami klubu FG si stihli premyslieť predmet podnikania, presný názov živnosti aj s kódom, analýzu prostredia, konkurenčnú výhodu, sídlo podnikania aj svoj prípadný vlastnícky vzťah k danej nehnuteľnosti (či to vlastní, alebo sú tam v prenájme, aj u koho, za koľko atď.) ako aj zoznam dlhodobého majetku, ktorý budú ku svojmu podnikaniu potrebovať, spolu s uvedenými vstupnými cenami a príslušnými odpisovými plánmi. V práci na svojich podnikateľských plánoch budú pokračovať aj v nasledujúcich týždňoch, až do záveru tohto školského roka. Pre ilustráciu uvádzame informácie z podnikateľského plánu študentky Laury Jarottovej (predmet podnikania: reštaurácia pre histaminikov, remeselná živnosť: pohostinská činnosť):

**Predmet podnikania:** *Môj podnikateľský plán spočíva v otvorení reštaurácie pre ľudí trpiacich histamínovou intoleranciou. K tomuto nápadu ma viedli moji príbuzní a priatelia, ktorí tiež trpia HIT. Vzhľadom na to, že nikde nie je dostupné stravovanie tejto kategórie ľudí, chcem aspoň touto formou (otvorenie reštaurácie) ľuďom spríjemniť život prípravou, varením jedál, ktoré si vyžadujú prísne a presné dávkovanie jednotlivých ingrediencií a hlavne jedlo podávané práve čerstvo uvarené (prihrievané jedlá pre ľudí s HIT nie sú zdravé), kde sa bude klásť veľký dôraz na prísne stanovené pravidlá pre každý typ jedla. Podľa štatistík, na území SR neustále pribúdajú ľudia, ktorí sú histaminici. Mám za to, že otvorenie takejto reštaurácie niektorým ľuďom veľmi uľahčí ich stravovací život, a to je môj cieľ. Pomôcť ľuďom najviac ako sa dá.*

**Názov reštaurácie:** **Raj zdravia**

**Histamínová intolerancia** je stav charakterizovaný nepomerom medzi množstvom **histamínu** (je biogénny amín, ktorý je syntetizovaný a skladovaný v mastocytoch a bazofiloch organizmu, nachádza sa aj v potravinách) a jeho odbúravaním v organizme. Histamínová intolerancia môže byť spôsobená:

1. **nadmerným prísunom** histamínu v potrave,
2. **vlastnou nadprodukciou** histamínu v organizme,
3. **poruchou aktivity enzýmu** diaminooxidázy zodpovedného za odbúravanie histamínu

Až **2 – 3 % populácie trpí na toto ochorenie**. To znamená, že zo 100 ľudí aspoň **2 – 3 majú histamínovú intoleranciu**. A počet ľudí s HIT stále narastá.

**Príznaky HIT sú:**

- trávacie ťažkosti (nadúvanie, bolesť brucha, hnačka)
- kožné prejavy (svrbenie, opuch, začervenanie)
- neurologické príznaky (závraty, bolesť hlavy, vplyva na bdelosť, pamäť a denný rytmus)

**Diéta pri HIT** - prvoradá pri jej liečbe je **nízko histamínová strava**

- strava by sa mala skladať prevažne **z čerstvých potravín** a mala by obsahovať mnoho **ovocia a zeleniny**

**Ktoré potraviny sú povolené?**

- **čerstvé mäso** (predovšetkým kuracie mäso) a **ryby**
- **čerstvé ovocie** (jablko, melón, hrozno, kivi, hruška)
- **čerstvá zelenina** (najmä listová zelenina)
- **obilniny** – ryža, špalda, kukurica, proso, ovos+ cestoviny z nich vyrobené
- **bylinné čaje**
- **oleje** – kokosový alebo olivový
- **mandľové, kokosové, konopné, či ryžové mlieko**
- **vajíčka sú individuálne** (u niektorých môže vaječný bielok vyvolať reakciu)

**Sídlo podnikania:** Námestie S. N. Hýroša 4965/5, 034 01 Ružomberok

**Cena:** 500,-/mesiac

**Kategória:** obchodné priestory/prenájom

**Parcela registra C:** 762

**Výmera parcely:** 52 m<sup>2</sup>

**Druh a spôsob využitia pozemku:** zastavaná plocha a nádvorie

**Príslušnosť k ZÚO:** pozemok je umiestnený v zastavanom území obce

**Číslo LV:** 4378

**Súpisné číslo stavby:** 4965

**Vlastníci:**

1. Čunderlík Vladimír r. Čunderlík, Ing. a Katarína r. Pavúková, Š.N.Hýroša 4965/5, Podiel: 1/2

2. Jeleníková Lucia r. Pavúková, Š.N.Hýroša 4965/5, Ružomberok, PSČ 034 01, SR Podiel: ½

**Ťarcha:** bez tiarch

## **ANALÝZA TRHU**

### 1. **Uspokojenie potrieb**

- **základné (primárne)** - potreba jesť/piť = podľa významu
- **kolektívne** - potreba zabezpečiť jedlo pre ľudí trpiacich HIT = podľa subjektu
- **fyzické (materiálne)** - potreba jesť/piť = podľa charakteru

### 2. **Makroprostredie reštaurácie**

- **demografické prostredie** - musíme poznať počet obyvateľov daného regiónu/trhu, na ktorom pôsobí, štruktúru obyvateľstva podľa základných demografických kritérií (populačný rast, migrácia, pôrodnosť, vzdelanie, zdravotný stav, priemerná dĺžka života..)

### 3. **Segmentácia trhu**

- **geografická segmentácia** - zameriame sa predovšetkým na Slovenskú republiku, oblasť Liptov s mestami nad 12 tisíc obyvateľov
- **demografická segmentácia** - keďže je reštaurácia zameraná na ľudí, ktorí trpia HIT, budeme sa sústrediť predovšetkým na takúto vrstvu obyvateľov, bez ohľadu na vek či pohlavie...
- **psychologicko-sociálna segmentácia** - reštaurácia je určená pre všetky typy osobností, bez ohľadu na rozdiely spoločenských skupín/spoločenských tried, čo sa týka životného štýlu je táto reštaurácia sa odporúča predovšetkým pre ľudí trpiacich histamínovou intoleranciou

**Trhové zacielenie** - cieľom je zamerať sa na jednotlivé trhové segmenty, v súlade s marketingovou stratégiou, tak isto je veľmi dôležité zamerať sa na veľkosť segmentu a jeho silu.

### 1. **SITUÁCIA NA TRHU**

- na slovenskom trhu je samozrejme veľa reštaurácií, ktoré vytvárajú jedlá typu RAW alebo BIO. Taktiež vedľa poskytnúť jedlo aj pre histaminikov, avšak len v obmedzených ponukách. Moja reštaurácia zahŕňa širokú škálu rôznych chutných a predovšetkým zdravých jedál, kde si všetci ľudia trpiaci HIT prídu na svoje.

- podľa prieskumu slovenského trhu sú pre mňa konkurenti nachádzajúci sa hlavne na západnom Slovensku, a to v mestách ako napríklad Bratislava (Bemba - rawfood plant and based food restaurant; Bioland reštaurácia...) alebo v meste Trenčín (Reštaurácia Berlinetta). V týchto reštauráciách nájdeme jedlo predovšetkým pre vegetariánov alebo vegánov a sú to jedlá vopred pripravené, čo si histaminici nemôžu dovoliť konzumovať. Na strednom Slovensku, kde má fungovať moja reštaurácia som rovnaký/podobný typ zatiaľ neobjavila.

**SILNÉ stránky:** zabezpečenie správneho vyváženého ingrediencií podľa tabuľky (každý človek má inú hodnotu HIT = ľahšia-ťažšia);

ovládanie prípravy histamínových jedál;

dokázať zabezpečiť zdravý a chutný životný štýl pre ľudí trpiacich HIT;

**SLABÉ stránky:** nadmerná kontrola opatrení pre správny prísun potravín do reštaurácie;

ťažšia kvalifikácia personálu;

**SILNÉ stránky konkurencie:** dostatočná kvalifikácia zamestnancov;

pozitívne recenzie;

prijemné prostredie;

zabehnutosť podniku;

**SLABÉ stránky konkurencie:** nedostatok ingrediencií podľa HIT tabuľky;

nezabezpečovanie čerstvých jedál;

obmedzený výber ponuky jedál;

**Moje kľúčové slová:** Raj zdravia; všetko mám rád, ale nemôžem; nový život histaminikov; minútky pre vás; majster histamínu;

#### MAJETOK POTREBNÝ PRE PODNIKANIE

Originálny a oku lahodiaci nábytok na mieru je prvým, čo zaujme každého návštevníka baru, kaviarne či reštaurácie. Podľa pozitívnych recenzií sme sa rozhodli pre firmu VEJO, ktorá nám zariadi reštauráciu Raj zdravia podľa našich predstáv a vyhotoví nám nábytok na mieru. (obrázky pre inšpiráciu)

- <https://www.vvvv.sk/bary-a-restauracie>

#### DHM:

##### Vybavenosť minútkovej kuchyne:

- 4x pracovný stôl s policou (cena 303,53 za kus) = 1214,12

(<https://www.gastropro.sk/kategoria/nerezovy-nabytok/pracovne-stoly-pevne/pracovny-stol-s-policou/>)

- plynový sporák s elektrickou rúrou + 6 horákov (2331,86)

(<https://www.gastromania.sk/profesionalne-plynove-sporaky-700/plynovy-sporak-s-elektrickou-rurou-6-horakov-1200x700x850-mm-32-5-7-kw-g30-stalgast-9717130.html>)

- 2x elektrický gril (cena 189 za kus) = 378,-

(<https://www.alza.sk/tefal-optigrill-xl?dq=5618639>)

- 2x nerezový veľkokapacitný drez (cena 320,74 za kus) = 641,48

(<https://www.gastromania.sk/nerezove-velkokapacitne-drezy/nerezovy-velkokapacitny-drez-na-nohach-800x600x850-mm-hlba-300-mm-stalgast-981336080.html>)

- 3x mäsiarsky klát (cena 204,80 za kus) = 614,4

(<https://gastromania.sk/klaty-drevene-bez-podstavca/masiarsky-klat-500x600x150-mm-standard-bez-podstavca-janpol-standard.html>)

##### Biely inventár:

- hlboký tanier (cena 1,99 za kus)

(<https://www.ikea.com/sk/sk/p/dinera-hlboky-tanier-tmavosiva-20423980/>)

- plytký tanier (cena 25,- za sadu = 18 ks)

(<https://www.ikea.com/sk/sk/p/dinera-servis-18-ks-sivomodra-90152555/>)

- príbor (cena 49,99 za sadu = 24-dielna súprava)

(<https://www.ikea.com/sk/sk/p/tillagd-24-dielna-suprava-priborov-cierna-40343001/>)

- tento inventár by sme chceli smerovať skôr do čiernych (nezvyčajných) farieb stolového vybavenia, v prípade potreby by sa na základe spolupráce objednávali ďalšie

##### Čierny inventár:

- 10x hrniec vysoký s pokrievkou (cena 104 za kus) = 1040,-

- 8x hrniec stredný s pokrievkou (cena 72 za kus) = 576,-

- nerezový hrniec 36l (cena 107 za kus)

(<https://gastrokuchyne.sk/kategoria-produktu/gastro-nerezove-hrnce/>); v prípade potreby, by sa na základe overenej spolupráce doobjednávali ďalšie

- oceľová panvica (cena 21,28 za kus)

(<https://www.gastropro.sk/kategoria/kuchynsky-riad/panvice/ocelove-panvice/>)

- nerezový pekáč (cena 30,- za kus - podľa veľkosti)

(<https://www.eurogastrop.sk/gastro-pekace-nerezove/>)

- barový pult, stoly a stoličky (vyhotovené na mieru od firmy VEJO; cena po dohode/vyčíslení nákladov);  
(<https://www.vvvv.sk/bary-a-restauracie>)
  - univerzálny kuchynský robot (cena 1755,60 za kus)  
(<https://www.gastrozariadenie.sk/Univerzalny-robot-RM-22H-d158.htm>)
  - 2x umývačka riadu - univerzálna (cena 1063,23: 50x50cm) = 2126,46  
(<https://gastromania.sk/profesionalne-umyvacky-riadu/umyvacka-na-riad-univerzalna-kos-50x50-cm-stalgast-801505.html>)
  - 2x umývačka riadu – na sklo (cena 945,83 za kus) = 1891,66  
(<https://gastromania.sk/barove-umyvacky-na-sklo/umyvacka-na-riad-s-elektrickym-ovladanim-urcena-na-sklo-s-davkovacom-na-cistic-a-vypoutacim-cerpadlom-40x40-cm-230v-hendi-233023.html>)
  - 2x kombinovaná chladnička (cena 271,60 za kus) = 543,2  
(<https://www.mall.sk/kombinovane-chladnicky/beko-csa270k30xpn?src=bestsellers>)
  - elektrický konvektomat (cena 3814,84 za kus)  
(<https://gastromania.sk/konvektomaty-elektricke/elektricky-konvektomat-xevc-0511-e1r-5x-qn1-1-one-unox-chef-top-mind-maps.html>)
  - kávovar - dvojpákový (cena 2099,-)  
(<https://www.eurogastrop.sk/dvojpakovy-kavovar-forma/>)
- Pracovňa vedúceho prevádzky:**
- pracovný stôl (cena 157,- za kus)  
([https://www.b2bpartner.sk/ergonomicky-kancelarsky-pracovny-stol-180x120-cm-buk-pravy/?utm\\_source=favi&utm\\_medium=cpc&utm\\_campaign=favi-pracovne-stoly&utm\\_term=5982c39e-010d-4273-a213-e199a42c4613](https://www.b2bpartner.sk/ergonomicky-kancelarsky-pracovny-stol-180x120-cm-buk-pravy/?utm_source=favi&utm_medium=cpc&utm_campaign=favi-pracovne-stoly&utm_term=5982c39e-010d-4273-a213-e199a42c4613))
  - kancelárska stolička (cena 305,- za kus)  
(<https://www.b2bpartner.sk/kancelarska-stolicka-ned-mf-cierna/>)
  - kancelárska skriňa (cena 169,- za kus)  
(<https://www.drevona.sk/kancelarsky-nabytok-lutz/kancelarska-skrina-s-dvierkami-lutz-dub-artisan-biela/>)
  - počítač (cena 759,- za kus)  
(<https://www.hpobchod.sk/productOpt.asp?konfId=25J39EA>)
  - 2x kalkulačka (cena 15,90 za kus) = 31,8  
(<https://www.datart.sk/kalkulacka-casio-fx-350-es-plus-2e.html>)
  - multifunkčná tlačiareň (cena 308,90 za kus)  
(<https://www.alza.sk/canon-i-sensys-mf645cx-d5588478.htm>)
- DNM:**
- ekonomický softvér **POHODA** = základná licencia pre 1 PC, Standard predstavuje sumu 340,- plus servis, a to 68,-  
(<https://www.stormware.sk/pohoda/standard.aspx>)
  - webová stránka na vlastnej adrese (kúpa webovej domény a zaplataenie webshotingu, kde bude stránka nasadená) = ročné poplatky od 40 do 100 eur  
(<http://blog.dufeksoft.sk/post/2018/01/11/kolko-stoji-vytvorenie-web-stranky>)
- Celková výška DM predstavuje predpokladanú sumu 21 707,- (bez ceny za barový pult + stôl a stoličky, ktoré budú vyhotovené na mieru a tiež náklady, ktoré sú spojené so zariadením interiéru od firmy VEJO)
- Ročný odpis:** VC = 21 707,-  
Odpisová skupina = 1  
Doba odpisovania = 4 roky - rovnomerný spôsob odpisovania  
VC/doba odpisovania pre danú odpisovú skupinu = ročný odpis  
21 707/4 = **5 426, 75** (táto suma predstavuje ročný odpis zadaného DM)
- KM:**
- kancelársky papier (2 500 hárkov cena 18,85)  
(<https://www.officedepot.sk/kancelarsky-papier-office-depot-business-a4-80-g-box-2500-harkov/>)
  - 4x toner do tlačiarne (cena 29,96 za 4 ks)  
(<https://www.tonerpartner.sk/multipack-canon-pg-540xl-cl-541xl-5222b005-5226b005-tonerpartner-cartridge-black-color-cierna-farebna-13773sk/>)
- Vybavenie stolov:**  
(materiál)
- 60x štítky na stôl (cena 6,- za 10 ks) = 36,-  
(<https://gastromania.sk/stolne-popisky/stitky-na-stol-7-5-x-5-cm-10-ks-aps-00037.html>)
  - 20x stolná informačná tabuľa (cena 1,66 za kus) = 33,2  
(<https://gastromania.sk/stolne-popisky/stolna-informacna-tabulka-rezervacia-stalgast-486025.html>)
  - 30x podstavec pod menu (cena 9,18 za kus) = 275,4

(<https://gastromania.sk/jedalne-napojove-a-vinne-listky/podstavec-pod-menu-85x60x45-mm-sada-2-ks-aps-00023.html>)

- 60x prestieranie na stôl (cena 3,29 za kus) = 197,4  
(<https://palazzo.sk/produkt/stolovy-set-tenoris-appetit/>)
  - servítky (cena 3,25 za 1 balenie = 25 ks)  
(<https://palazzo.sk/produkt/servitky-arla-40x40-cm-18-skladanie/>)
  - 30x set soľníčka/korenička (cena 10,99 za 1 set) = 329,7  
(<https://palazzo.sk/produkt/set-solnicka-korenicka-kayu/>)
  - malý dekoračný kvetináč (cena 21,77 za kus)  
(<https://palazzo.sk/produkt/dekoracny-kvetinac-finnja/>)
  - na výrobu a distribúciu jedál sme si vybrali predbežných dodávateľov
1. <https://www.bidfood.sk/>
  2. <https://lunys.sk/>
  3. <https://www.veqana.sk/>

Ing. Moravíková Fiačanová referovala o splnení Úlohy č.7 – s triedou 3.A OA vyriešila súvislý účtovný príklad na založenie ich cvičnej firmy Magic Gifts, s.r.o. (vychádzali pritom z číselných údajov, ktoré si stanovili pri zostavovaní podnikateľského rozpočtu pre túto firmu na predmete Hospodárske výpočty). Po tom, čo tento príklad vyriešili na online hodine účtovníctva v rámci celej triedy, bola im zadaná individuálna úloha vymyslieť svoj vlastný predmet podnikania a k nemu zodpovedajúcu právnu formu, ako aj konkrétne účtovné prípady, týkajúce sa založenia tohto podnikania, a vyriešiť ich. Študenti svoje vlastné vypracované zadania zasielali pani učiteľke na školský mail.

S triedou 3.A EL postupovali analogicky. Najskôr na online hodine prebrali účtovanie založenia ich cvičnej firmy Right Way, v.o.s. (výroba prútených košíkov), číselné údaje si však museli vytvoriť počas hodiny. Následne žiaci dostali domáce zadanie zaúčtovať založenie ich individuálne vymysleného podniku, preň však mali údaje už vytvorené z predmetu Podniková ekonomika.

### **K bodom 2. a 3. zasadania Klubu FG:**

Členovia klubu naplánovali na prvý májový týždeň (3. až 7. 5. 2021) celoškolský Týždeň živností a obchodných spoločností, kedy sa namiesto vyučovania odborných predmetoch usporiadajú po ročníkoch workshopy zamerané na zakladanie firmy a rozbiehanie podnikania, s nasledovným schváleným programom:

*Pondelok 3.5.* – prezentácia žiakov IV.A triedy OA aj EL o zakladaní ich cvičných firiem Apeerless, s.r.o. a Fellas Zone, s.r.o.

*Utorok 4.5.* – diery na trhu, podnikateľský nápad, rizikovosť a návratnosť podnikania, výber predmetu podnikania, výber právnej formy (po skupinách)

*Streda 5.5.* – tvorba podnikateľského plánu, základné imanie, podnikateľský rozpočet, podnikateľský úver

*Štvrtok 6.5.* – obchodovanie pri živnostiach a obchodných spoločnostiach, účtovanie založenia firmy, obchodovania firmy, hospodársky výsledok, delenie zisku

*Piatok 7.5.* – prezentácia fiktívnych firiem vytvorených na workshopoch jednotlivými skupinami študentom z ostatných skupín.



### 13. Závěry a doporučení:

Obsahom marcových zasadání Klubu finančnéj gramotnosti boli možnosti prehĺbenia znalostí študentov školy o podnikaní a zakladaní firiem, ako aj možnosti povzbudenia a podpory tých študentov, ktorí po ukončení štúdia premýšľajú o podnikaní. dnešného stretnutia Klubu finančnéj gramotnosti. Žiaci si pod vedením učiteľov odborných predmetov vybrali predmet podnikania, ku ktorému majú najbližšie a plnili v súvislosti s ním rôzne zadania, ktoré prehĺbili ich kompetencie v danej oblasti. Niektoré úlohy vyžadovali skupinovú prácu a kolektívne vytvorený námet na podnikanie. Daná aktivita mala určite veľký zmysel, dosiahla stanovené ciele a zúčastnení učitelia plánujú pokračovať v podpore podnikavosti študentov a prehĺbovaní ich znalostí o podnikaní.

Preberanú problematiku završí pre tento školský rok májový Týždeň živností a obchodných spoločností, v ktorom študenti zosumarizujú a upevnia svoje vedomosti z tejto oblasti.

14. Vypracoval (meno, priezvisko)	Ing. Michal Kubáň
15. Dátum	25.3.2021
16. Podpis	
17. Schválil (meno, priezvisko)	Ing. Lenka Moravíková Fiačanová
18. Dátum	25.3.2021
19. Podpis	