Školní zpravodaj

Zpravodaj přinášející nejdůležitější novinky z dění v SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1.

ZDARMA **01-02/2016** **04|03|2016**

dvouměsíčník

vydavatel: SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1

Obsah tohoto čísla

Maturitní ples je za námi 01
Škola bez drog 02
Exkurze na Letiště Václava Havla 03
Zajímavosti z Domova mládeže 03
Odborná exkurze do Vídně 04
Co nového na OP Tehov 05
Výroba pralinek 06
Obor Cukrář má ve Vlašimi dlouhou tradici 07
Bleskovky 08
Jiné formy výuky tělesné výchovy 09
Recepty pro Vás 10
Nudíš se? Přijď si zaběhat 10
Chceš jít na naší školu? Nabídka oborů je tu 11
Pozvánka na Silový čtyřboj zdatnosti dívek 16

Všechna vydaná čísla jsou ke stažení na adrese:

www.sosasou-vlasim.cz/zpravodaj

Středočeský kraj

Maturitní ples je za námi

V pátek dne 12. února 2016 se po roční odmlce opět konal maturitní ples naší školy, jehož pořadatelem je tradičně Spolek rodičů a přátel školy při SOŠ a SOU Vlašim. Ples třídy 2. NP (obor Podnikání) a 4. HT (obor Hotelnictví) se mimořádně vydařil.

Pečlivá příprava, která započala již na podzim loňského roku, se vyplatila. Pro konání plesu jsme poprvé v dějinách školy vybrali Společenské centrum v Týnci nad Sázavou a byla to správná volba. Příjemné prostředí a profesionální jednání zaměstnanců jsme si velmi pochvalovali. Večerem nás provázela skupina Unisono z Vlašimi, která zajistila vynikající hudební doprovod „pro mladší i starší".

Ples kvalitně a s přehledem moderoval Václav Votava alias DJ Basslicker z rádia Kiss Jižní Čechy.

Zachycení neopakovatelných okamžiků zajišťoval fotograf Dan Korol se svým týmem.

Slavnostní zahájení patřilo našim maturantům a jejich nástupu. Předvedli nám zdařilé vystoupení s tanečními prvky a bylo vidět, že hodiny pečlivého nácviku pod vedením paní Blanky Takáčové přinesly své ovoce. Následoval projev ředitele školy Ing. Vladislava Novotného, kterého na jevišti vystřídali zástupci maturantů obou tříd s poděkováním. Po sólech maturantů s pedagogy a rodiči se rozběhla pravá plesová zábava.

Dobře se bavili nejen maturanti, ale také jejich rodiče a hosté všech věkových kategorií, stejně jako pedagogický sbor. Pokud tedy máme závěrem zhodnotit, kdo má na všech dojmech největší zásluhu, jsou to určitě naši maturanti. Přejme si, ať se jim ve stejně pozitivním duchu daří i při maturitní zkoušce.

text: PhDr. M. Brunová
& Ing. Jitka Smržová
foto: Dan Korol
www.fotografovanisvateb.cz

Středočeský kraj

Touha dosáhnout pocitu štěstí, radosti, euforie, snaha docílit mimořádných zážitků a prožitků i zažít něco, co rozšíří možnosti lidského vnímání, provází lidi od nepaměti. Docílit těchto pocitů se dá různými způsoby. Většina z nich je poměrně pracná a vyžaduje fyzickou i psychickou aktivitu, vynaložení času a případně financí. Zdánlivě jednodušší cesta vede přes psychoaktivní látky, které podobné pocity poskytují. Přinášejí rychlé a snadné uspokojení s odloženou platností – nepříznivé důsledky nastupují až po určitém čase.

Každá doba a každá společnost měla a má jinou drogu, kterou preferovala a do jisté míry tolerovala. To, že nelegální drogy prostoupily do života naší společnosti, neznamená, že bychom měli rezignovat na hledání účinných prostředků, které nám pomohou snižovat nabídku i poptávku po nich. Největší zlo všech drog spočívá v tom, že jejich užívání rozkládá přirozené mezilidské vztahy, způsobuje zdravotní problémy a provazuje uživatele s kriminálním prostředím a chováním. Jen mladý člověk, který má dostatek objektivních informací o rizicích spojených s užíváním drog, může drogy ze svého hodnotového systému úplně vyloučit. Chytré je totiž nezačít.

Proto jsme oslovili odborníky z praxe, aby mladým lidem, našim žákům, vysvětlili podstatu tohoto tématu a motivovali je, aby vůbec nezačínali s užíváním návykových látek. JUDr. K. Kašpar, právník, který nastínil důsledky takového jednání, poutavým a zajímavým způsobem žáky seznamoval s právním vědomím a zodpovědností každého z nich. PhDr. Z. Kašparová z Pedagogicko-psychologické a právní poradny se žáky 1. a 2. ročníků vedla dialog o smyslu života, o budoucím zaměstnání, o životních cílech, o poradenství, o tom, že každá životní svízelná situace se dá řešit jinými způsoby než užíváním jakékoliv návykové látky.

Součásti projektu byla návštěva Centra adiktologických služeb v Benešově. Dále zhotovení nástěnek v jednotlivých třídách na toto téma a jejich vyhodnocení. Nejlepší nástěnkou v Tehově byla vyhodnocena práce třídy 2. DK a ve Vlašimi 3. KA. Obě třídy budou odměněny malou sladkostí.

Věříme, že jsme zvolili správnou metodiku prevence. Žáci v základních školách prošli mnohými přednáškami, chtěli jsme nastoupit jinou cestu tak, aby sami přišli na to, kdo jsou, co chtějí, proč se vzdělávat, co je v životě bude čekat, za co si ponesou následky, kolik stojí jejich vzdělání rodiče, kam a proč svůj život budou směřovat. Pokud budete chtít kontakty na Pedagogickou, psychologickou a právní poradnu zastoupenou těmito přednášejícími, kontakty vám můžeme předat.

text: Mgr. J. Vaníčková
& Mgr. K. Koktová
foto: Mgr. J. Vaníčková

Exkurze na Letiště Václava Havla

Ve čtvrtek 17. 12. 2015 se zúčastnily třídy 2. KM a 4. HT exkurze na Letišti Václava Havla v Praze s doprovodem paní učitelky Mgr. Hejhalové a Mgr. Jindrové.

Letiště Václava Havla je nejvýznamnější mezinárodní letiště v České republice a největší mezi novými členskými státy EU. Ročně toto letiště odbaví mezi 11–12 miliony cestujících. Letiště Václava Havla, které v roce 2014 hospodařilo s hrubým provozním ziskem 1,8 miliardy Kč, zaměstnává přes 1 600 zaměstnanců.

V ranních hodinách jsme se vydali autobusem z nádraží z Vlašimi. Po hodině cesty jsme vystoupili v Praze na Roztylech. Pomocí MHD jsme dojeli až na místo naší exkurze, kde na nás čekala paní průvodkyně. Každý z nás dostal vizitku, kterou jsme si museli připnout na kabáty. Na začátku exkurze nám paní průvodkyně řekla něco málo o historii, poté jsme se vydali poznávat veřejnou část letiště. Viděli jsme Terminál 1 (určen pro non schengenské lety), Terminál 2 (určen pro schengenské lety) i Terminál 3, který ale slouží pouze k soukromým letům. Dále samoobslužné odbavovací zařízení (tzv. Self check-in) a přístroje, na kterých si může cestující sám zabalit svůj kufr do fólie, aby tak předešel různým nepříjemnostem, které mohou při přepravě vzniknout. Paní průvodkyně nás vzala i do neveřejné části letiště, kam se dostanou jen odbavení cestující čekající na let svého letadla, nebo ti, co z letadla právě vystoupili. Následoval průchod pod bezpečnostními branami, jako bychom měli z letiště odlétat. Každý si musel svléknout bundu, pásky a vše, co by nám zabránilo projít. Největším problémem byly boty, které „pípaly“ nejen paním učitelkám. Kontrola byla velmi přísná, některé z nás kontrolovali speciálním strojem a zjišťovali, zda u sebe nemáme zbraně nebo munici. Vše bylo naštěstí v pořádku a vydali jsme se dál.

Viděli jsme odpočinkové místnosti, kde si mohou cestující odpočinout, různá občerstvení, obchody se suvenýry, s parfémy, oblečením, či kosmetikou. Všechny nás opravdu zaujal VIP salónek ERSTE Premier Lounge v Terminálu 2, kde jsme měli možnost nahlédnout, jak si zde užívají různé celebrity. Lidé zde mají soukromí, pohodlí, wifi připojení a samoobslužný bar, kde si mohou vzít vše, na co mají právě chuť.

Měli jsme možnost se podívat, jak to funguje na samotné ploše letiště. Viděli jsme malá i velká letadla, dvě z nich zrovna přistávala.

Tato exkurze byla opravdu zajímavá nejen pro ty, kteří nikdy letadlem necestovali, ale i pro nás ostatní. Dozvěděli jsme se spoustu nových a zajímavých věcí, na které nezapomeneme.

text & foto:
za třídy 2.KM & 4.HT
Kristýna Kuklíková

Zajímavosti z Domova mládeže

Od začátku školního roku někteří ubytovaní žáci na Domově mládeže chodí do kroužku pečení. Předpokládali jsme, že je to doména děvčat, ale kupodivu se zúčastňují i chlapci.

Zkoušíme vyrábět různé dobroty, které se někdy povedou lépe a jindy hůře. Zdobili jsme perníčky, vyráběli koláče, vytvářeli čokoládové i glazurové ozdoby.

Protože jsme zjistili, že jedna žákyně slaví dvacáté narozeniny, troufli jsme si na přípravu dortu. První den jsme dort upekli a druhý den dozdobili šlehačkou a nezapomněli jsme nahoru naaranžovat dvacítku.

Oslavenkyni jsme poblahopřáli, ona dort slavnostně rozkrájela a udělala čaj. Všichni jsme si pochutnávali a v družné zábavě poseděli až do večerky.

text: J. Kršková, vedoucí DM

Odborná exkurze do Vídně

Ve čtvrtek 10. prosince 2015 proběhla odborná exkurze do hlavního města Rakouska - Vídně, které se zúčastnili žáci oborů Kuchař - číšník, Cukrář, Hotelnictví a Podnikání.

Cesta ubíhala příjemně, navíc byla doplněna zajímavým výkladem pana průvodce o aktuálních místech, kterými jsme právě projížděli. Nechyběly poznatky z historie i současnosti obou sousedních národů. Navíc pro naše studenty byly informace zaměřeny na oblasti gastronomie, cukrářské výroby i podnikání.

Předvánoční Vídeň přivítala naši výpravu slunečným, pro adventní čas nezvykle teplým počasím.

Prvním zastavením této exkurze byla prohlídka muzea čokolády s výkladem průvodce o pěstování a dalším zpracování kakaových bobů a výrobě čokoládových specialit tamní firmy „Heindl". Příjemným překvapením pro mnohé byla ochutnávka nejen čokoládových bonbónů a oplatkových výrobků, ale i sladká tečka prohlídky, tři druhy čokolády přímo z fontány.

Po krátké okružní cestě Vídní čekalo na všechny překvapení v podobě sladkého zastavení v jedné z vyhlášených schönbrunnských kaváren na „štrúdl show". Žáci zde mohli ocenit profesionalitu a zručnost zdejších cukrářů při výrobě jablkového závinu podle 300 let staré receptury a následně si na porci vyhlášeného štrúdlu také pochutnat.

Po vydatném sladkém moučníku následovala pěší procházka vánočně vyzdobenými vídeňskými ulicemi po zdejších památkách a architektonických skvostech.

Rozloučení s Vídní před hlavní radnicí se neslo v duchu podvečera s vyzdobeným vánočním trhem s vůní hřebíčku a skořice.

Byli jsme obohaceni o nové poznatky a zážitky, příjemně unaveni a už nás čekal jen šťastný návrat domů.

text & foto: Bc. M. Vöglerová
& Mgr. J. Vaníčková
& PhDr. M. Brunová

Enersol

Letos již po dvanácté probíhá projekt Enersol, který se zaměřuje na alternativní zdroje energie.

Žáci se snaží zjistit potřebné informace na téma, které je zajímá, navštíví lokalitu a vše zpracují nejprve do elektronické podoby, kterou hodnotí porota. Jestliže uspějí a postoupí do dalšího kola, vytvoří prezentaci a tuto prezentaci předvedou. Ti nejlepší postoupí do dalšího, mezinárodního kola.

I naše škola se letos, tak jako téměř každý rok, zúčastnila. Soutěžili žáci třetích ročníků obor Opravář zemědělských strojů - Martin Mátl, Karel Panák a Petr Miker. První dva se společně věnovali práci na téma „Rekuperace na Piaristické koleji v Benešově".

S tímto tématem jim výrazně pomohla paní zástupkyně pro teoretické vyučování na Tehově Mgr. Zuzana Pauserová. Za tuto pomoc jí velmi děkujeme, protože jsme uspěli hned v prvním kole, kdy spolu soutěží školy.

Obsadili jsme skvělé první místo.

V krajském kole jsme se potom umístili na pěkném třetím místě a probojovali se tím do republikového kola, které se koná v březnu v Nymburce. Budeme našim žákům držet palce a Vás, naše čtenáře, budeme informovat o dosažených výsledcích.

text: Jaroslava Kršková
učitelka odborných předmětů

foto: Ladislav Houlík
vedoucí učitel OV

Kurzy svařování opravářů zemědělských strojů

Součástí odborného výcviku u žáků oboru Opravář zemědělských strojů je základní kurz svařování obalenou elektrodou ZK 111, kyslíko-acetylenovým plamenem ZK 311 a tavící se elektrodou v ochranné atmosféře aktivního plynu ZK 135.

Na závěr vyjmenovaných kurzů žáci skládají závěrečnou zkoušku pod dohledem technologa svařování a zkušebního komisaře. Dne 26. 1. 2016 proběhla závěrečná zkouška kurzu obalenou elektrodou ZK 111 u žáků druhých ročníků a dne 4. 2. 2016 další závěrečná zkouška kurzu tavící se elektrodou v ochranné atmosféře ZK 135 u žáků třetích ročníků. V obou zkouškách žáci, pod dohledem zkušební komise, zhodnotili získané znalosti a dovednosti, které se naučili v průběhu obou kurzů. Přestože v průběhu zkoušky panuje nervozita, jak vše dopadne, tak nakonec všichni žáci získali hodnocení „vyhověl" a tím i svářečský průkaz pro dané technologie. Získané znalosti po úspěšném zakončení kurzů mají žáci možnost uplatnit a zdokonalit při montážních pracích v dílně oprav a dále po ukončení vzdělávání na naší škole mají možnost najít uplatnění v oborech, kde je požadovaná kvalifikace svářeče.

text & foto: Ladislav Houlík
vedoucí učitel OV

Výroba pralinek

Dne 9. 2. 2016 navštívila naši školu SOŠ a SOU Vlašim společnost Carla, zastoupena paní Mgr. Marii Jungrovou s dcerou. Ty předváděly žákům oboru Cukrář a Potravinářská výroba výrobu různých druhů čokoládových pralinek.

Seznámení s výrobou pralinek začalo představením společnosti CARLA, která se zabývá zpracováním čokolády a nabízí polotovary (např.: čokolády, polevy, náplně, fondán.), ale i vývojem samotných procesů zpracování a výroby čokoládových produktů.

Dalším krokem bylo seznámení s různými druhy čokolády, ke kterým žáci měli přiřadit papírek s názvem a samozřejmě mohli i ochutnat (jednalo se o druhy čokolády dle procenta kakaa, množství mléčné složky atd.). Následně si každý žák vytáhl kartičku, kde byl napsaný způsob techniky pro výrobu pralinky. Každý student dostal formu na vylévání pralinek a pak probíhaly samotné ukázky k výrobě jednotlivých druhů pralinek.

Celkem všichni žáci vyrobili 16 různých druhů pralinek. Některé pralinky byly z mléčné čokolády, některé z hořké nebo byl použit i podíl bílé čokolády. Zároveň si žáci volili náplně mezi karamelovou, svařenou smetanou s glukózovým sirupem, nugátem, náplní s griliášem, marcipánovou náplní s příchutí pistácie atd. Každá pralinka se dále lišila i technikou dozdobení povrchu různými spreji, třpytkami nebo práškem a tvarem, který byl určený formou, do které se pralinky vylévaly, jednalo se o tvar jablíčka, srdíčka, obálky a mnoho dalších.

Žákům se celá akce líbila, poznali nové druhy netradiční výroby a odměnou, kromě povedených výrobků, jim je zkušenost, která rozšířila jejich cukrářské dovednosti.

text: Milada Moravcová
učitelka OV
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Obor Cukrář má ve Vlašimi dlouhou tradici

Studijní obor Cukrář - cukrářka na SOŠ a SOU Zámek Vlašim je praktický obor s více než patnáctiletou tradicí.

Studium je rozděleno na teoretickou výuku a praktickou výuku. Při teoretické výuce si studenti rozšiřují všeobecné znalosti ze základní školy a zároveň získávají z teoretického hlediska vědomosti o surovinách, technologiích a strojích používaných v cukrářském řemeslu.

Hlavní předností tohoto oboru je ale především praktická výuka. Odborný výcvik je zaměřený na zvládnutí výroby od nejjednodušších cukrářských výrobků, tedy základních zákusků jako věneček nebo roláda, až po složitější dorty. Škola zároveň umožňuje i výrobu dle vlastní fantazie po dohodě s učitelem odborného výcviku. Výrobky jsou ihned prodávány v prodejně učiliště, a tak studenti mohou vidět své okamžité uplatnění. SOŠ a SOU Zámek Vlašim poskytuje studentům i širokou škálu kurzů a předváděcích akcí v cukrářském oboru vedených uznávanými odborníky v ČR, např. kurzy vykrajování ovoce. Další předností praktické výuky je získání pracovních návyků pro výkon budoucího zaměstnání. Dále jsou studenti motivování při snaze a pracovitosti měsíční finanční odměnou (v měsících s větším prodejem i kolem 3 000 Kč), účastí na soutěžích nebo odbornou praxí v uznávaných hotelích a cukrárnách jako Aquapalace Praha nebo Corinthia Towers Praha, kde si mohou zajistit i zaměstnání po vyučení. Po získání výučního listu v oboru naše škola umožňuje doplnění i maturitního vzdělání, ale i tak se šikovný absolvent nemusí bát o uplatnění na trhu práce, protože o cukráře je neustálá poptávka.

text: Milada Moravcová
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Leden ve znamení Carvingu

Tak jako každý rok v lednu, tak i v letošním roce se uskutečnil v SOŠ a SOU Vlašim základní kurz vykrajování zeleniny a ovoce.

Tohoto dvoudenního kurzu, pod vedením zkušeného lektora a zlatého medailisty ze světových kuchařských olympiád pana Luďka Procházky, se zúčastnilo 9 žáků gastronomických oborů.

Kurz měl opět vysokou úroveň a všichni žáci byli velmi šikovní. Na konci kurzu dostali účastníci nabídku na pokračující kurz ve vykrajování květů a melounů.

Tuto možnost využily dvě žákyně, které se hned v následujícím týdnu zúčastnily pokračujícího kurzu, který pan Procházka pořádal v Kroměříži. Pro všechny zúčastněné byl kurz nahlédnutím do „umělecké disciplíny" a určitě jim rozšířil možnosti prezentace gastronomického oboru.

text: Bc. Martin Zvára
archvi: SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1

Cukrářské slavnosti Na Karmeli 2016

Dne 4. 2. 2016 se konala na Integrované střední škole v Mladé Boleslavi soutěž „Cukrářské slavnosti Na Karmeli 2016". V soutěži byly kategorie: Barman, Cukrář a Pekař.

Za naši školu, SOŠ a SOU Vlašim, soutěžila žákyně 3. ročníku Dagmar Stejskalová v kategorii Cukrář.

Tato kategorie byla rozdělena na 3 soutěžní disciplíny - Svatební dort, Sweet bar a Pralinky.

Dagmar soutěžila v kategorii Svatební dort. Úkolem bylo zhotovit svatební dort, který obsahoval minimálně dvě patra.

K tomu musela vyrobit degustační porce mini zákusku v počtu 6 ks pro porotu. Žákyně vyrobila třípatrový čtvercový dort, který potáhla modelovací hmotou SmartFlex VELVET a dozdobila květy orchideje z modelovací hmoty SmartFlex FLOWER.

Mini dortíky vyrobila z lehké šlehané hmoty kakaové, které naplnila pařížskou šlehačkou prokládanou višněmi v alkoholu a dohotovila modelovací hmotou SmartFlex VELVET.

Z celkového počtu 11 svatebních dortů žákyně Dagmar Stejskalová obsadila krásné 5. místo, za což jí patří velká gratulace.

Další soutěžní kategorií byla Barmanská soutěž, které se zúčastnila naše žákyně 3. ročníku Lucie Marešová. Lucka si musela připravit vlastní recepturu na 4 nealko long drinky.

Název nápoje BLUE AND YELLOW.

Složení nápoje:
Blue Curacao sirup, mandlový sirup, citronová šťáva, pomerančový džus.

Dekorace nápoje: pomeranč, máta, koktejlová třešeň.

Lucka se umístila v bronzovém pásmu, za které jí gratulujeme.

text: H. Hoffmannová & H. Vosátková

Jiné formy výuky tělesné výchovy

Aby hodiny tělesné výchovy byly zajímavé, provádíme i jiné formy výuky.

Ve Vlašimi je postaven nový zimní stadion, a tudíž jsme využili nabídky jej navštěvovat dopoledne a základní hodiny TV provést formou bruslení.

Zájem vlašimských škol byl velký, takže jen některé naše třídy se vešly do celkového rozvrhu a mohly zimní stadion navštívit. Mnozí žáci předváděli bruslařské umění i s hokejkami, někteří se sotva udrželi na bruslích, ale máme i pár žáků, kteří v těchto hodinách se bruslit naučili, což je v tomto věku obdivuhodné.

Návštěvu stadionu využili i žáci z odloučeného pracoviště na Tehově s panem učitelem Mgr. Jaklem. Určitě i příští školní rok tuto nabídku znovu rádi využijeme.

text & foto: Mgr. J. Vaníčková
učitelka TV

Recept na pravý mazanec

Protože se blíží Velikonoce, přinášíme Vám recept na pravý mazanec přímo z naší cukrárny, kde jich v těchto dnech pečou doslova stovky.

Ingredience potřebné na přípravu:
1 kg hladké mouky, 0,26 kg cukru krupice, 0,22 kg stolního tuku, 5 vajec (8 žloutků), špetku soli, citronovou kůru, 0,10 kg droždí, 0,02 kg sušeného mléka, hrozinky, 0,20 kg vody, mandle na posyp.

TIP:
Nejprve si připravíme kvásek z droždí, vlažné vody, sušeného mléka, lžíce cukru a trocha mouky - prošleháme a necháme v teple zkynout.

Až kvásek zkyne, přimícháme k němu zbylou mouku, cukr, vejce, citropastu, sůl. Řádně prohněteme, necháme odpočinout a nakonec se vmíchají rozinky - aby nám těsto nezešedlo. Možno přidat do těsta mandle nebo ořechy (podle toho, co má kdo rád).

Těsto necháme vykynout a poté z něho vytvarujeme 4 bochánky. Opět dáme do tepla nakynout. Až se objem zvětší, mazanec potřeme rozšlehaným vajíčkem, střihneme a posypeme mandlemi – ořechy. Pečeme na 180 stupňů °C po dobu 35 minut. Necháme vychladnout, aby se při krájení nesrazil.

Přejeme „dobrou chuť".

recept pro Vás zpracovali pracovníci cukrárny Vlašim.

foto: Bc. Ondřej Pojmon

Nabídka blížících se kurzů

BARISTA - příprava kávy
(14. 03.-15. 03. 2016) - cena 1000 Kč.
Naučte se něco z historie kávy, ale hlavně rozeznat všechny její druhy a samozřejmě ji i perfektně připravit.

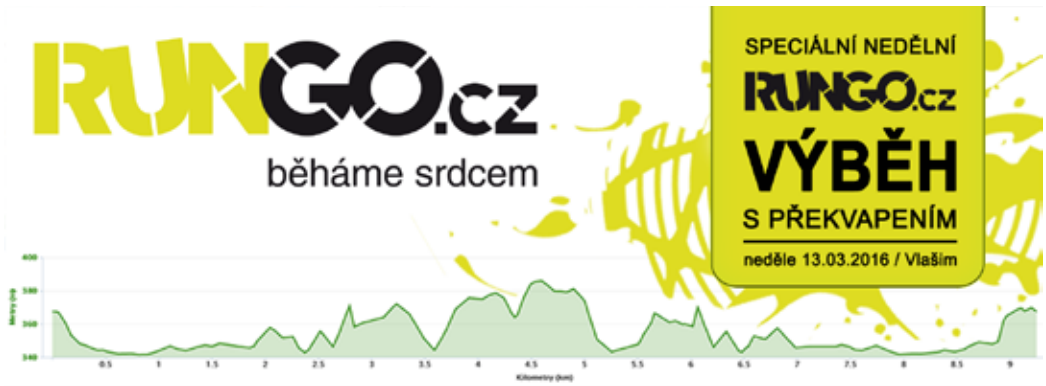
SOMMELIER
(05. 04. 2016) - cena 800 Kč.
Na kurzu se dozvíte vše, na co jste se báli zeptat k tématu víno a jeho servírování.

KURZ STUDENÉ KUCHYNĚ
(16. 05.-19. 05. 2016) - cena 2700 Kč pro žáky, 3700 Kč pro ostatní.
Jistě jste již někdy viděli rautový stůl. Pokud Vás zajímalo, jak takové výrobky vznikají, je tento kurz přesně pro Vás.

text: Bc. Martin Zvára (objednávky kurzů: 733 120 003, zvara@sosasou-vlasim.cz)

Nudíš se? Přijď si zaběhat

To, že ve Vlašimi každý čtvrtek již druhým rokem organizuji pravidelné RUNGO.cz výběhy, není tajemstvím, tentokrát bych Vás chtěl ale pozvat na mimořádnou akci, která se rychle blíží.



Půjde o speciální nedělní RUNGO.cz výběh s překvapením, který proběhne již v neděli 13. března ve Vlašimi. Úderem 14.00 hod. se společně vydáme poklidným tempem na Hrádek u Vlašimi. Kdo chodí na výběhy ví, že tempo bude rize konverzační, nemusí se tedy bát dorazit ani úplní začátečníci. Navíc máme v plánu skupinu rozdělit na „zajíce" a „želvy". Trasu tedy zvládne opravdu každý.

A teď to překvapení. Protože mezi nás na tuto akci zavítají zástupci RUNGO.cz a přivezou dárky od firem PUMA a RUNGO.cz, uspořádáme na závěr tohoto výběhu malý závod ve vlašimském parku.

Půjde o cca 100 m dlouhý, ale strmý úsek, kde se utkáme o velmi lákavé ceny.

Chcete se protáhnout, dát si „pár" kilometrů na čerstvém vzduchu v přírodě po nedělním obědě a bojíte se, že to sami „nedáte"? Přijďte za námi. Velmi rádi Vás uvidíme a navíc si jistě i Vyodnesete nějaký hezký dáreček.Možnost úschovny věcí a převlečení + WC je samozřejmostí.

Každý se účastní na vlastní nebezpečí.

text: Bc. Ondřej Pojmon

Obory pro žáky základních škol s ukončenou povinnou školní docházkou

HOTELNICTVÍ

Kód oboru: 65-42-M/01

4LETÉ STUDIUM
(ukončení maturitní zkouškou)

Cílem vzdělávacího programu je příprava odborných pracovníků pro širokou oblast služeb hotelnictví a cestovního ruchu. Absolventi budou vykonávat odborné činnosti provozní, obchodně-podnikatelské a řídící v různých typech podniků a organizací, a to jak v pozici zaměstnance, tak zaměstnavatele nebo podnikatele.

Naučíme tě nejen teorii, ale hlavně ti poskytneme praxi, kterou zajišťujeme na cvičných pracovištích ve škole a také na smluvních pracovištích na Benešovsku (Hotel Benica, Hotel Atlas, sportovně-relaxační hotelový komplex S-Centrum, Golf Resort Konopiště, EA Hotelový resort SEN Senohraby, restaurace U Blanických rytířů) a v Praze (Corinthia Hotel Prague, Aquapalace Hotel Prague), popřípadě v dalších podnicích.

Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kodu

GASTRONOMIE

Kód oboru: 65-41-L/01

4LETÉ STUDIUM
(ukončení maturitní zkouškou)

Koncepce oboru vychází z potřeb provozu hotelových zařízení a restaurací se zaměřením na znalost přípravy pokrmů české kuchyně a specialit zahraničních kuchyní, znalost přípravy pokrmů teplé i studené kuchyně, moučníků a dietních pokrmů. Absolvent ovládá techniku obsluhy a dokáže se orientovat v hospodaření a řízení gastronomického provozu.

Díky jazykové průpravě se stává zdatným podnikatelem v restauračním a hotelovém provozu s vysokou úrovní profesní etiky, schopným uspokojit i náročnou klientelu. Vedení účetních a hospodářských písemností a práce na PC patří do rozsahu získaných znalostí. Po zapracování v praxi se absolvent může uplatnit jako řídící pracovník.

Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kodu

PODNIKÁNÍ

Kód oboru: 64-41-L/51

2LETÉ NÁSTAVBOVÉ STUDIUM pro absolvety 3letých oborů
(ukončení maturitní zkouškou)

Obor vzdělání prohlubuje a rozšiřuje znalosti, které žáci získali ve tříletém oboru vzdělání. Toto rozšíření a prohloubení je zaměřeno především do oblasti administrativně ekonomické s cílem připravit absolventa pro zvládnutí podnikatelských aktivit. Absolvent je připraven pro podnikání, a to především v profesní oblasti, pro kterou se připravoval v 3letém oboru.

K této činnosti vedle profesní odbornosti, kterou dosáhl vyučením v oboru, získá i vědomosti a dovednosti z ekonomické a administrativní oblasti, dále právní, bezpečnostní, jazykové, komunikativní a další znalosti. Vedle toho si rozšíří odpovídajícím způsobem i odborné znalosti potřebné pro zřízení a provoz vlastní firmy.

Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kodu

KUCHAŘ - ČÍŠNÍK

Kód oboru: 65-51-H/01

3LETÉ STUDIUM
(ukončení závěrečnou zkouškou)

Cílem vzdělávacího programu je příprava odborných pracovníků pro širokou oblast služeb hotelnictví a cestovního ruchu. Absolventi budou vykonávat odborné činnosti provozní, obchodně-podnikatelské a řídící v různých typech podniků a organizací, a to jak v pozici zaměstnance, tak zaměstnavatele nebo podnikatele.

Naučíme tě nejen teorii, ale hlavně ti poskytneme praxi, kterou zajišťujeme na cvičných pracovištích ve škole a také na smluvních pracovištích na Benešovsku (Hotel Benica, Hotel Atlas, sportovně-relaxační hotelový komplex S-Centrum, Golf Resort Konopiště, EA Hotelový resort SEN Senohraby, restaurace U Blanických rytířů) a v Praze (Corinthia Hotel Prague, Aquapalace Hotel Prague), popřípadě v dalších podnicích.

CUKRÁŘ

Kód oboru: 29-54-H/01

3LETÉ STUDIUM
(ukončení závěrečnou zkouškou)

Cílem tohoto vzdělávacího programu je zpracovávat základní suroviny a přísady na výrobu cukrářských těst, hmot, náplní, krémů, past i polev zjemňováním, mixováním, třením, vařením a šleháním.

Absolvent ovládá zhotovování cukrářských polotovarů, korpusů, hotových výrobků, moučníků a zmrzlin, tvarováním, pečením, smažením, plněním, poléváním, krájením, zdobením a další speciální úpravy včetně jejich umělecky výtvarného zpracování.

Dále skvěle ovládá obsluhu cukrářských strojů.

MECHANIK OPRAVÁŘ MOTOROVÝCH VOZIDEL

Kód oboru: 23-68-H/51

3LETÉ STUDIUM
(ukončení závěrečnou zkouškou)

Cílem vzdělání žáků je kvalifikovaný výkon činností při opravách silničních motorových a přípojných vozidel. Získané dovednosti umožní absolventům uplatnit se ve výrobě, opravárenských provozech, servisech, stanicích technické kontroly (STK), stanicích měření emisí (SME) apod., při provádění montáže a demontáže, zajišťování oprav, údržby, seřízení a výměny dílů a funkčních částí (příp. s drobnou úpravou), funkční kontroly po provedené opravě a seřízení, obsluhy diagnostických zařízení pro zjišťování závad a kontroly technického stavu vozidel, vyplňování technické dokumentace z oblasti evidence prováděných servisních a opravárenských opatření, zajištění potřebného materiálu, náhradních dílů apod.

Podle profilace přípravy mohou získané odborné kompetence vytvářet předpoklady pro opravy osobních automobilů, nákladních automobilů, přívěsů a návěsů nebo motocyklů. Součástí vzdělávání je příprava k získání řidičského oprávnění na osobní a nákladní automobil i příprava k získání svářečských certifikátů.

Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kodu

Úspěšní absolventi všech oborů mohou pokračovat ve vzdělávání v nástavbovém dvouletém maturitním oboru vzdělání Podnikání.

OPRAVÁŘ ZEMĚDĚLSKÝCH STROJŮ

Kód oboru: 41-55-H/01

3LETÉ STUDIUM (ukončení závěrečnou zkouškou)

Cílem vzdělávacího programu je vychovat budoucí odborníky v oblasti zemědělského opravárenství a servisních služeb v povolání opravář zemědělských strojů. Kromě provádění vlastních oprav, výroby a renovace součástí, údržby a seřizování strojů a zařízení jsou absolventi rovněž schopni hodnotit provozní spolehlivost zemědělské techniky a motorových vozidel (zejména traktorů) pomocí diagnostických zařízení. Tato šířka profilu umožňuje uplatnění absolventů i v příbuzných strojírenských provozech, lesním hospodářství, dopravě, stavebnictví, případně v dalších oblastech, kde se vyskytuje opravárenská problematika.

V případě absolvování specializačních kurzů (např. kombajnérského kurzu) se mohou uplatnit i při obsluze složitých zemědělských strojů a zařízení, pro kterou je vyžadováno zvláštní oprávnění. Součástí vzdělávání je i příprava k získání řidičského oprávnění na traktor, osobní a nákladní automobil i příprava k získání svářečských certifikátů.

Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kodu

V tomto oboru bude pro zájemce rozšířena výuka kovářských dovedností.

ZEDNÍK

Kód oboru: 36-67-H/01

3LETÉ STUDIUM (ukončení závěrečnou zkouškou)

Cílem je připravit absolventa pro výkon povolání zedníka ve stavebních firmách, ale i pro samostatné podnikání (živnostenský list). Je vzděláván tak, aby měl vytvořeny základní předpoklady pro případné samostatné provozování řemeslné živnosti v oblasti profesních dovedností a současně se orientoval v základech ekonomické, právní a administrativní oblasti podnikatelské činnosti. Absolvent správně užívá odbornou terminologii, rozpozná používané materiály a technologie, posoudí vhodnost jejich použití.

Správně užívá různé materiály při vyzdívání zdiva, provádění vnitřních, venkovních omítek a provádění obkladů stěn a podlah. Osazuje stavební prefabrikáty a výrobky přidružené stavební výroby, provádí dokončovací práce na stavbách, zednické práce při opravách a rekonstrukcích budov, suchých montážních stavebních konstrukcí a zateplování budov. Provádí terénní úpravy okolí staveb, jednoduché izolatérské, betonářské, kladečské a tesařské práce. Zná základní dovednost při vyměřování staveb a provádění staveb podle projektové dokumentace.

Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kodu

Tento obor je zařazený do stipendijního programu vybraných oborů vzdělání.

KREJČÍ

Kód oboru: 23-68-H/51

3LETÉ STUDIUM (ukončení závěrečnou zkouškou)

Cílem vzdělávacího programu je vychovat budoucí odborníky v oděvním průmyslu, obchodu a v oblasti služeb. Absolvent je veden k tvořivé činnosti, spolupráci i soutěživosti, k samostatnosti a odpovědnosti v jednání i práci. Umí kreslit střihové konstrukce podle individuální míry včetně potřebných úprav, posoudit vlastnosti materiálu pro volbu technologických postupů, vypočítat spotřebu materiálu na určitý výrobek, dokáže plně využít možnosti jednotlivých typů šicích strojů – zná běžnou údržbu, samostatně zhotovuje různé oděvy (sukně, kalhoty, halenky, společenské a vycházkové šaty, kostýmy, pláště, bundy apod.).

Absolventi se nejčastěji uplatní jako kvalifikovaní pracovníci v zakázkové i konfekční výrobě, jako odborníci v prodejnách metrového nebo kusového textilu, v prodejnách oděvů a prádla.

Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kodu

STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY

Kód oboru: 65-51-E/01

3LETÉ STUDIUM pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami (ukončení závěrečnou zkouškou)

Absolvent se uplatní zejména v oblasti stravovacích a ubytovacích služeb. Náplní učebního oboru je příprava a ošetření základních druhů surovin určených k výrobě a expedici teplých a studených jídel a nápojů, příloh a výrobků teplé a studené kuchyně. Výroba teplých a studených jídel, nápojů, příloh, hlavních jídel a moučníků. Ovládání techniky výdeje pokrmů, jednoduché obsluhy, ovládání a používání strojů a zařízení v kuchyni. Prakticky aplikuje osvojené vědomosti a dovednosti z teoretického vyučování do praxe. Absolvent dokáže jednat s lidmi. Ovládá techniky skladování a ošetření potravin a nápojů.

V 1. a 2. ročníku se střídá týden školy s týdnem odborného výcviku na cvičných kuchyňkách a školních kuchyních, ve 3. ročníku je v desetidenním cyklu 3 dny škola a 7 dní odborný výcvik.

Více informací na www.sosasou-vlasim.cz

POTRAVINÁŘSKÁ VÝROBA

Kód oboru: 29-51-E/01

3LETÉ STUDIUM pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami (ukončení závěrečnou zkouškou)

Absolvent se uplatní zejména v potravinářském průmyslu při vykonávání jednoduchých činností při výrobě potravinářských výrobků, zejména při výrobě cukrářských výrobků, jemného pečiva a trvanlivého pečiva.

Je připravován především pro výkon jednodušších činností při skladování surovin a pomocných materiálů. Učí se spolehlivě posuzovat objednané suroviny při přejímce a sledovat jejich jakost při přípravě. Osvojuje si zásady třídění, úpravu a hodnocení surovin k technickému zpracování, manipulaci se surovinami, polotovary a hotovými výrobky, při jejich hodnocení, balení a expedici. Uplatní se při obsluze a jednoduché údržbě strojů a zařízení v potravinářské výrobě.

Náplní oboru vzdělání je hospodaření se surovinami, obsluha strojů a zařízení v cukrářské výrobě. Příprava cukrářských těst a hmot, jejich zpracování na cukrářské výrobky, zdobení výrobků a výroba restauračních moučníků a výroba zmrzlin.

Více informací na www.sosasou-vlasim.cz

Tento obor je zařazený do stipendijního programu vybraných oborů vzdělání.

OPRAVÁŘSKÉ PRÁCE

Kód oboru: 41-55-E/51

3LETÉ STUDIUM pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami (ukončení závěrečnou zkouškou)

Jedná se o tříletý obor vzdělání zakončený získáním středního vzdělání s výučním listem určený především žákům se speciálními vzdělávacími potřebami. Náplní je teoretické vyučování a praktická výuka formou odborného výcviku.

Teoretická výuka se s praktickou výukou střídají v 1. a 2. ročníku v pravidelných týdenních cyklech, ve třetí ročníku je v desetidenním cyklu 7 dní odborný výcvik a 3 dny škola. Absolvent se uplatní zejména v oblasti zemědělského opravárenství a služeb, ale je možné i uplatnění v příbuzných strojírenských provozech, lesním hospodářství, dopravě, stavebnictví, případně v dalších oblastech, kde se vyskytuje opravárenská problematika. V případě absolvování specializačních kurzů (např. kombajnérský kurz) se mohou absolventi uplatnit i při obsluze složitých zemědělských strojů a zařízení, pro kterou je vyžadováno zvláštní oprávnění. Součástí vzdělávání je i příprava k získání řidičského oprávnění na traktor a příprava k získání svářečského certifikátu.

Více informací na www.sosasou-vlasim.cz

Tento obor je zařazený do stipendijního programu vybraných oborů vzdělání.

ŠITÍ ODĚVŮ

Kód oboru: 31-59-E/01

3LETÉ STUDIUM pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami (ukončení závěrečnou zkouškou)

Absolvent se uplatní zejména v textilním průmyslu při vykonávání jednoduchých činností při výrobě oděvů a prádla a při jeho opravách. Je připravován především pro výkon jednodušších činností. Umí zhotovovat základní druhy dámských oděvů a prádla. Učí se spolehlivě posuzovat vhodnost použitého materiálu. posuzuje vlastnosti oděvních materiálů, zvolí vhodný oděvní materiál na konkrétní výrobek a zvolí vhodný technologický postup při zhotovování dámských oděvů a prádla z tkanin, vybere vhodnou textilní a technickou přípravu pro oděvní výrobek, zná a používá zásady ošetřování a údržby oděvů, ovládá různé druhy strojů a zařízení používaných při výrobě oděvů a prádla z tkanin Náplní učebního oboru je ruční a strojové šití, zhotovování oděvů, opravy oděvů, práce s oděvními materiály. Práce, manipulace a skladování oděvních materiálů, textilií a hotových výrobků. Kompletování oděvů a žehlení.

V 1. a 2. ročníku se střídá týden školy s týdnem odborného výcviku ve vlastní dílně, ve 3. ročníku je v desetidenním cyklu 3 dny škola a 7 dní odborný výcvik.

Více informací na www.sosasou-vlasim.cz

ZEDNICKÉ PRÁCE

Kód oboru: 36-67-E/01

3LETÉ STUDIUM pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami (ukončení závěrečnou zkouškou)

Absolvent se uplatní v povolání zedník. Je schopen provádět jednoduché zednické práce na pozemních stavbách, tj. betonování zdění zdiva z různých druhů prefabrikátů, povrchové úpravy zdiva omítkami a jednoduché tepelné izolace.

Zvládá osazovat okna, dveře, dokáže postavit lešení, bednění, ovládá základní práce při opravách a rekonstrukcích budov.

V 1. a 2. ročníku se střídá týden školy s týdnem odborného výcviku, ve 3. ročníku je v desetidenním cyklu 3 dny škola a 7 dní odborný výcvik.

Po získání výučního listu má žák možnost přestupu do 3. ročníku oboru Zedník a získání výučního listu v tomto oboru.

Více informací na www.sosasou-vlasim.cz

Tento obor je zařazený do stipendijního programu vybraných oborů vzdělání.

DÁLE NABÍZÍME

- řidičský průkaz skupin A, B, T, C;
- výuka práce na PC a písemné komunikace;
- výuka jazyků (anglický, německý);
- barmanský kurz, kurz baristy, carvingu a kurz studené kuchyně;
- praxe v prestižních pražských restauracích a hotelech;
- zahraniční praxe v Holandsku, Rakousku, Maďarsku a Slovensku;
- účast na gastronomických soutěžích a akcích;
- kombajnérský kurz;
- kurz svařování elektrickým obloukem, plamenem a v ochr. atmosf.;
- ubytování a stravování žáků ve vlastních zařízeních;
- WiFi připojení na domově mládeže;
- odměny při odborném výcviku;
- vlastní stipendijní program hrazený z prostředků SRPŠ

Středočeský kraj

POSKYTOVÁNÍ STIPENDIA

Středočeský kraj se rozhodl řešit nedostatek řemeslníků na trhu práce formou finanční podpory pro žáky vybraných učebních oborů. Žák může získat během tříletého studia až 24 000 Kč.

1. ročník: 300 Kč měsíčně, za vyznamenání v každém pololetí 1 000 Kč
2. ročník: 400 Kč měsíčně, za vyznamenání v každém pololetí 2 000 Kč
3. ročník: 500 Kč měsíčně, za vyznamenání v každém pololetí 3 000 Kč

Stipendijní program se týká oborů: **Opravář zemědělských strojů, Zedník, Potravinářská výroba, Opravářské práce, Zednické práce.**

HRAZENÍ JÍZDNÉHO

Žákům bydlícím ve Středočeském kraji je hrazeno jízdné Středočeským krajem.

Akce se koná s podporou STŘEDOČESKÉHO KRAJE

Středočeský kraj

SILOVÝ ČTYŘBOJ ZDATNOSTI DÍVEK

16/03/2016

Pořadatel: SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1
Datum a místo konání: středa 16. 3. 2016, tělocvična TJ Sokol Vlašim

Ředitel závodu: Ing. Vladislav Novotný
Technický vedoucí, hlavní rozhodčí: Mgr. Jarmila Vaníčková
Přihlášky: do 14. března 2016 na adresu: SOŠ a SOU Zámek 1, 258 01 Vlašim
E-mail: vanickova@sosasou-vlasim.cz

Účast: Startuje družstvo školy v počtu 4 (minimálně 3) závodnic a bodové součty tří lepších závodnic tvoří konečný bodový výsledek družstva, soutěžící ročník narození 1996-2000.
Za zdravotní způsobilost odpovídá vedoucí družstva a potvrzuje ředitel školy.

Disciplíny: ŠPLH na tyči 4,5 m s přírazem ze stoje
TROJSKOK SNOŽMO z místa
HOD PLNÝM MÍČEM 3 kg obouruč z místa
SEDY- LEHY s oporou nohou, 60 sekund

Předpis: Soutěží se podle soutěžního řádu a pravidel Silového čtyřboje.
Vítězné družstvo postoupí do republikového finále poháru AŠSK ČR 14. 4.- 15. 4. 2016 v Karviné.

Námitky: Podává vedoucí družstva do 10 minut od zjištění okolností hlavnímu rozhodčímu.

Zve: Ing. Vladislav Novotný (ředitel soutěže) a Mgr. Jarmila Vaníčková (sportovní ředitel soutěže)

ŠKOLNÍ ZPRAVODAJ SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, **vydavatel:** SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, IČO: 14798425, náklad: 300 ks, **místo vydávání:** SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, **adresa redakce:** SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, 258 01 Vlašim, **telefon:** 317 842 279, **e-mail:** info@sosasou-vlasim.cz, **internetová adresa:** www.sosasou-vlasim.cz, **evidenční číslo** přidělené Min. kultury ČR: ŠKOLNÍ ZPRAVODAJ MK ČR E 21503, **redakční rada:** Ing. V. Novotný, Bc. Martin Zvára, Mgr. J. Lejček, O. Rataj, Ing. J. Sládek, Bc. O. Pojmon, **grafická úprava, sazba:** Bc. O. Pojmon, **korektury příspěvků:** Mgr. M. Vlkannova, Mgr. K. Koktová, **inzerce:** Ing. J. Sládek, sladek@sosasou-vlasim.cz, 733 120 002, **kontakt na redakci: e-mail:** zpravodaj@sosasou-vlasim.cz, **telefon:** 733 120 010. **Uzávěrka příštího čísla je ve středu 27. dubna 2016. Příští číslo (03-04/2016) vyjde v pondělí 2. května 2016.**