



Školní zpravodaj

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

ZDARMA

12/2017

03|01|2018

občasník

vydavatel: SOŠ a SOU, Vlašim, Zámek 1

Obsah tohoto čísla

Úvodní slovo ředitele školy	01
Kurz svařování plamenem	02
Coolagent Informmeeting for your school	02
Začala série gastronomických kurzů	03
Netradiční výuka sýrů	03
Mercuria školní laser game liga	04
10. ročník BĚHU NADĚJE ukončen	05
Volejbal středních škol	06
Florbal Challenge	06
Středoškolská futsalová liga	07
2. kolo středoškolské futsalové ligy	07
Adventní Videaň	08
Christmas Run	10
40. vánoční výběh ve Zručí nad Sázavou	10
Nabídka vzdělání pro školní rok 2018/2019	11
Zveme Vás na DNY OTEVŘENÝCH DVEŘÍ	16

Všechna vydaná čísla
jsou ke stažení na adrese:



www.sosasou-vlasim.cz/zpravodaj

Středočeský kraj

Úvodní slovo ředitele školy

Vážení a milí čtenáři!

Dovolte mi, abych Vám do nového roku 2018 popřál jménem naší školy jen to nejlepší.

Ať se Vám letos daří ještě lépe než v roce předešlém a splní se Vám všechna předsevzetí a plány.

Kolegům přeji pevné nervy a mnoho pracovních i osobních úspěchů, studentům pak přeji dosažení dobrých studijních výsledků a těm v závěrečných ročnících také úspěšné složení závěrečných či maturitních zkoušek a úspěšné vzkročení do pracovního života.

V roce 2018 slaví město Vlašim 700 let od první písemné zmínky.

Oslavy započaly již 1. 1. 2018 velkolepým ohňostrojem a budou pokračovat dalšími akcemi napříč celým rokem.

Můžeme se společně těšit na již tradiční Májové slavnosti doplněné i letos o gastro show naší školy, ale také na další velkou akci, která proběhne 16. června v celé Vlašimi.

K těmto velkolepým oslavám města se připojí i naše škola, která je nedílnou součástí života ve Vlašimi.

Ing. Vladislav Novotný
ředitel školy

foto: Antonín Kříž
www.antoninkriz.com



Kurz svařování plamenem

Součástí odborného výcviku žáků oboru Opravář zemědělských strojů je v rámci ŠVP kurz svařování plamenem ZK 311, na jehož závěru žáci skládají závěrečnou zkoušku pod dohledem technologa svařování a zkušební komisaře.

Dne 16. listopadu proběhla právě tato závěrečná zkouška kurzu u skupiny žáků třetího ročníku.

Při zkoušce žáci, pod dohledem zkušební komise, zhodnotili získané znalosti a dovednosti, které se naučili v průběhu kurzu. Přestože v průběhu zkoušky panovala

nervozita, svařovalo se šest druhů základních svarů, nakonec všichni žáci získali hodnocení vyhověl, a tím i svářečský průkaz pro danou technologii.

Zkušební komisař žáky pochválil za zodpovědný přístup k závěrečné zkoušce. Získané znalosti po úspěšném zakončení kurzu 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 požadována kvalifikace svářeče.

text & foto: Ladislav Houlík & Zdeněk Dub

Coolagent Informmeeting for your school

Žáci tříd 4. KM a 2. NP se 23. listopadu zúčastnili přednášky COOLAGENT, ve které byli informováni o možnostech uplatnění v zahraničí po absolvování studia na naší škole.

Byli seznámeni s informacemi nejen o studijních pobytech, ale také o pobytech pracovních, které je možné absolvovat i během letních prázdnin. Společnost COOLAGENT se v krátkosti představila a formou prezentace seznámila žáky s AU PAIR

PROGRAMEM, s možností JAZYKOVÝCH KURZŮ (v Anglii, Německu, USA, na Maltě, atd.), s PRACOVNÍ PRAXÍ v zahraničí (Anglie, Řecko, Španělsko atd.) a případným využitím STŘEDNÍ ŠKOLY v zahraničí s dokončením posledního ročníku. Byly předány veškeré kontakty, následovala volná diskuse, která dokumentovala, že žáky přednáška velmi zaujala.

text & foto: Mgr. Jarmila Vaničková

COOLAGENT

Vaše cesta do světa



Začala série gastronomických kurzů



5. prosince odstartovala série gastronomických kurzů, které má naše škola pro školní rok 2017/2018 pro žáky a širokou veřejnost v nabídce.

Jako první, jak už je zvykem, byl i v letošním roce kurz „Barista“. Tohoto kurzu se zúčastnilo 10 žáků školy a 2 zájemci z řad veřejnosti.

Kurz vedl tradičně lektor pan Michal Křížka, který účastníky kurzu učil správnému skladování a zacházení s kávou jako s potravinou, přípravu espressa, šlehání mléčné pěny a její další využití při přípravě nápojů.

Účastníkům se celý kurz velmi líbil a odnesli si nespočet nových informací a dovedností, které je budou posouvat při jejich dalším vzdělávání.

text & foto: Mgr. Martin Zvára

Rádi byste se zúčastnili některého z nabízených kurzů?
Na webu www.sosasou-vlasim.cz/pro-uchazece/kurzy/
najdete podrobné informace o každém z nich.

*Další kurzy,
které pro Vás plánujeme:*

05. 02. – 08. 02. 2018
Barmanský kurz

11. 04. 2018
Sommelier

21. 05. – 24. 05. 2018
Kurz studené kuchyně

Více informací najdete na webu:
www.sosasou-vlasim.cz/pro-uchazece/kurzy/





EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání

MŠMT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

Naše škola je zapojena do projektu „Podpora všeobecného, exekutivního a praktického vyučování žáků v gastronomii“.

V rámci tohoto projektu, který je určen pro druhé ročníky oboru vzdělání Kuchař – číšník, proběhl 20. listopadu workshop na téma „Sýry“.

Tento workshop byl vhodně využit při výuce předmětu „Potraviny a výživa“, kde se žáci seznámili s více jak patnácti druhy různých domácích i zahraničních sýrů.

Některé druhy žáci viděli poprvé v životě, a tak uvítali, že se dozvěděli nové informace a mohli také všechny druhy sýrů ochutnat.

Mezi sýry, které žáci ochutnávali, byly například tyto druhy – TRE CORTI; CACIOTTA PEPATA; VERENA DOLCE; MOZZARELLA DI BUFALA aj.

*text: Mgr. Martin Zvára
foto: Bc. Ondřej Pojmon*



Mercuria školní laser game liga

V listopadu 2017 začal druhý ročník této soutěže v kategoriích základních a středních škol, který se koná v Praze.

Mezi téměř stovku šestičlenných týmů z celé republiky se zařadily tentokrát dvě družstva z naší školy, složená ze studentů třídy 2. KA a 2. NP.

Po loňském „šťastném“ postupu do druhého kola byli letos naši žáci mnohem úspěšnější.

Postup z druhého a třetího místa byl zcela jasný, a proto se už těšíme na další napínavá utkání v roce 2018.

*text: PhDr. Marie Brunová
foto: www.mercurialaser.cz*



10. ročník BĚHU NADĚJE ukončen

Závěrečným setkáním pořadatelů Běhu naděje v sobotu 2. 12. 2017 v Praze byl ukončen 10. ročník BN.

Navazoval na desetiletou tradici Běhu Terryho Foxe, tudíž Běh naděje probíhá již dvacet let.

Svým rozsahem, aktivním přístupem pořadatelů a hlavně samotných účastníků, se řadí k nejmasovějším humanitárním a charitativním akcím v České republice.

Běh naděje je určen široké veřejnosti bez omezení pohlaví a fyzické výkonnosti. Konání běhů je v období od května do listopadu.

Pravidelný pohyb, stejně jako solidarita s nemocnými a podpora výzkumu rakoviny představují novou šanci pro život, novou NADĚJI.

Letos se uskutečnilo 51 běhů v městech a obcích v celé ČR.

Celkem se účastnilo přes 13 000 aktivních účastníků a přes 50 000 pasivních účastníků.

Šek na částku 480.000 Kč byl na společném setkání pořadatelů dne 2. 12. 2017 předán panu Prof. Dr. Janu Starému, přednostovi Kliniky dětské hematologie a onkologie FN v Motole.

Věříme, že bude tato tradice naší školy i do příštích let zachována a velice děkujeme všem, kteří se 10.

ročníku zúčastnili nejen jako pořadatel, za aktivní pomoc, ale hlavně jako přímí účastníci celé sportovní společensko humanitární akce. Máme šanci započít další desetiletí, a to v roce 2018.

text & foto: Mgr. Jarmila Vaničková



Volejbal středních škol

Okresní finále středních škol ve volejbalu proběhlo netradičně v jednom hracím dnu, protože pořadatelé měli k dispozici sportovní halu ZŠ Jiráskova v Benešově.

Na třech hracích plochách proběhl 23. 11. 2017 volejbalový turnaj dívek i chlapců najednou. Na organizaci byl turnaj velmi náročný a složitý, na fyzickou i herní zdatnost žáků ještě více, protože šli z jednoho zápasu do druhého.

SOŠ a SOU reprezentovali tito žáci: F. Hlaváček, J. Morkus, D. Zhorný, J. Schläfer, J. Zelenka a D. Chlumský. Pouze 6 hráčů, žádný náhradník. I přes drobná zranění a únavu chlapci

zabojovali a odvedli neskutečnou herní práci, když po prvním prohraném zápasu se SPŠ Vlašim nastoupili proti GY Benešov, které 2 : 1 porazili. Na euforické vlně následovalo vítězství i s VOŠ a SZeŠ Benešov a ISŠT Benešov. Únava i zranění se podepsalo pod poslední prohrou s OA Vlašim, ale přesto si odvážíme z tak velkého turnaje 2. místo, což je velmi hezký výsledek v rámci celého okresu.

Vítězem a postupujícím do krajského kola se stala SPŠ Vlašim. Na 3. místě se umístilo GY Benešov. Chlapcům patří poděkování za obětavý herní přístup.

text & foto: Mgr. Jarmila Vaničková



Florbal Challenge

Florbalový turnaj okresního kola SŠ pořádal netradičně Český florbal. Ten tuto soutěž společně se SPŠ Vlašim zorganizoval dne 7. prosince v hale TJ Spartak Vlašim.

Do celého projektu se zapojilo asi 400 škol z ČR. Vzhledem k tomu, že organizátoři si váží naší účasti na projektu, připravili pro nás zajímavý bonus, kdy každé družstvo v okresním kole, které odehraje turnaj, získá možnost odběru setu florbalek v hodnotě 3 000 Kč. Tuto nabídku jsme využili a společně se školami z okresu jsme se do něj přihlásili.

Turnaj pískali profesionální rozhodčí a probíhal ve dvou skupinách. Vítězové skupin GY Benešov a SPŠ Vlašim hráli o postup do krajského kola.

Výsledkem 2:1 celý turnaj vyhrálo družstvo GY Benešov.

Náš školní tým byl sestaven převážně ze žáků 1. ročníků, kteří odehráli velmi dobrý turnaj, chybělo nám trochu štěstíčka a ve skupině všechny zápasy prohráli. Přístup žáků k turnaji byl zodpovědný, nenechávali nic náhodě a velmi oceňují jejich sportovní výkon a snahu. Celé družstvo má vysoký potenciál pro příští rok, kdy budou starší a nejlepšími školám by se měli již vyrovnat.

Pochvalu zasluhují: M. Limon a D. Dřížhal, kteří patřili mezi nejlepší hráče, dále P. Fořt, M. Hergessell, J. Kosík, J. Schläfer, D. Zhorný, T. Treml, J. Míko, V. Kott, R. Janko a M. Ganobčík.

text & foto: Mgr. Jarmila Vaničková



FLORBAL CHALLENGE

DIPLOM

SOŠ a SOU VLAŠIM
ZA 4. MÍSTO SK.
OKRESNÍ KOLO 7.12.2017



Středoškolská futsalová liga

V pondělí 13. listopadu jsme se zúčastnili 1. kola středoškolské futsalové ligy, které zorganizovala SPŠ Vlašim.

Střední školy z celé ČR byly rozděleny do divizí podle krajů a rozlosovány do jednotlivých skupin. Z každé skupiny do 2. kola postupovaly dvě družstva. Těto futsalové ligy se pravidelně zúčastňujeme, ale poprvé jsme postoupili do druhého kola, které by se mělo odehrát nejpozději 15. prosince. Budeme tedy netrpělivě čekat na další rozlosování.

Za školu hrála tato sestava: Vojtěch Šimek (brankář), Josef Dušek (kapitán), Tomáš Klikar, Lukáš Tulach, Jan Schläfer, Tomáš Říha, Filip Rut, Matěj Vondrák, Filip Hlaváček a Marcel Hergessell.

text & foto: Mgr. Jarmila Vaníčková

2. kolo turnaje středoškolské futsalové ligy

Poslední sportovní turnaj v letošním roce proběhl 18. 12. 2017, a to Středoškolská futsalová liga.

Ve sportovní hale TJ Spartak Vlašim svůj turnaj odehrály nalosované střední školy, vítězové prvních kol. Ve skupině se naše škola střetla s GY Sedlčany, VOŠ a SZeŠ Benešov a SPŠ Vlašim.

Turnaj byl zajímavý, velmi vyrovnaný, i když výsledky tomu tak nenasvědčují.

Ve skupině jsme obsadili 3. místo, zvítězilo GY Sedlčany, na druhém místě SPŠ Vlašim. První dva týmy mají právo postupu do 3. kola v lednu 2018. Chtěla bych poděkovat hráčům za velmi odpovědný přístup a herní výkon ve všech zápasech. SOŠ a SOU reprezentovali tito žáci: F. Hlaváček – kapitán, V. Šimko – brankář, J. Dušek, J. Morkus, L. Tulach, J. Schläfer, M. Hergessell, T. Říha.

text & foto: Mgr. Jarmila Vaníčková



Adventní Vídeň

Jako každý rok i letos jsme se 13. prosince vydali na odbornou a poznávací exkurzi do hlavního města Rakouska – Vídně.

V časných ranních hodinách jsme vyjeli na dlouhou cestu autobusem. V Brně jsme vyzvedli pana průvodce Petra Horáka, který nás po celou dobu doprovázel a seznamoval nás nejen s historií, zeměpisem, kulturou a osobnostmi Rakouska a Vídně, ale také s místními kulinářskými specialitami.

Naši první zastávkou byl Hundertwasserhaus od známého kontroverzního architekta F. Hundertwassera. Domy nemají pravidelné linie, vše se vlní, jsou barevné a porostlé zelení.

Naším hlavním cílem ve Vídni bylo muzeum čokolády firmy Heindl/Pischinger, kde jsme po zhlédnutí krátkého filmu o historii společnosti a výrobě čokolády měli možnost si prohlédnout zajímavou výstavu, ochutnat tři druhy čokolády z fontán a nahlédnout do provozu. Po prohlídce jsme navštívili firemní prodejnu s bohatým sortimentem výrobků.

Poté jsme přešli k zámku Schönbrunn, kde jsme se nejprve prošli parkem kolem zoologické zahrady, skleníků, kašen a romantických staveb. Po procházce následovala „Viennese Applestrudel show“ v zámecké kavárně, kde již byla pro každého z nás připravena porce štrúdlu s kávou nebo čokoládou a viděli jsme,

jak a z čeho se dělá pravý vídeňský štrúdl, který byl moc dobrý. Zároveň jsme měli možnost procvičit si angličtinu, protože celý výklad byl v tomto jazyce.

Pamětihodnosti Vídně jsme si jednak prohlédli z autobusu při okružní jízdě centrem Vídně, ale také pěšky při dvouhodinové procházce, například Hofburg, Chrám svatého Štěpána, výstavní síň Albertina, secesní orloj atd. Zavítali jsme i do minoritského kostela, kde se jednak nachází nádherná mozaika podle obrazu Poslední večeře od Leonarda da Vinci, ale také socha Přemysla Otakara II., jehož ostatky zde byly uloženy po bitvě na Moravském poli.





Na závěr naší exkurze jsme navštívili vídeňské přírodovědné muzeum, které patří mezi největší a nejvýznamnější světová muzea. V nádherných sálech se nalézají expozice věnované vývoji naší planety, mineralogii, fauně a flóře, pravěku atd. Velmi nás zaujal sál dinosaurů a sál meteoritů, kde lze vidět největší a nejstarší sbírku meteoritů na světě.

Po prohlídce muzea jsme přešli na největší vídeňský vánoční trh před radnicí, odkud jsme se ve večerních hodinách vydali na zpáteční cestu, plni dojmů, poznatků a zážitků z adventní Vídně.

*text: Barbora Benešová (1. NP)
foto: Petr Hejný & Vendula Kordulová*



Christmas Run

Rádi běháte? A máte rádi zážitkově běhy, kde jde sice o pořadí, ale přeci jen je atmosféra závodu na prvním místě?

Tak přesně jeden takový závod se běžel v sobotu 16. prosince v samém srdci Prahy. Jednalo se o další ročník populárního nočního závodu CHRISTMAS RUN, kde na trati dlouhé „pouhých“ 5 kilometrů čeká na všechny nejen pražská dlažba, ale také terén v podobě Střeleckého ostrova, který je okořeněný navíc o dvojité schody. Celou dobu navíc „pod nohy“ vidíte jen díky čelovce, kterou máte na hlavě. Kdo měl během závodu čas, stihl se kochat výhledy po okolí, protože noční Praha je z nábřeží opravdu neskutečně krásná.

Závod dokončilo neskutečných 1155 běžců z celé republiky. Sám za sebe jsem byl naprosto spokojen, protože jsem doběhl na skvělém 5. místě v čase 18:59 a vylepšil si tak svůj loňský rekord o dalších 32 vteřin.

*text: Bc. Ondřej Pojmon
foto: archiv autora*



40. vánoční výběh ve Zruči nad Sázavou

Již po 40. se ve Zruči nad Sázavou na Štědrý den běžel netradiční závod na 10 km, při kterém se čeká na pomalejší.

Jde o tradici, která se drží nepřetržitě, a jde tak o nejstarší pravidelnou vánoční akci v celé

republiky. Tento „závod“ založili místní otužilci, kterým je také Kamil Neužil, nejstarší účastník „závodu“ a úžasný sportovec, který objíždí seniorské olympiády po celém světě.

Start v 10:00 hod. (starší vyběhli

o pár minut dříve) a všechny čeká nejen skvělá trať a úžasné počasí, ale hlavně debatování na téma „sport a úspěchy v něm“. Během „závodu“ se vždy 3x čeká, ale finiš do cíle je opravdu v závodním tempu a nikdo nenechává nic náhodě :).

Letos jsem „na pásce“ první o pár centimetrů já. Všech 63 běžců získává v cíli krásný keramický hrneček jako milou vzpomínku na tuto úžasnou vánoční tradici.

*text: Bc. Ondřej Pojmon
foto: Jan Toman (JT Sport)*



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 řídicí 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 (Restaurace Stará myslivna Konopiště, sportovně-relaxační hotelový komplex S-Centrum, Golf Konopiště Tvoršovice, EA Hotelový resort SEN Senohraby) a v Praze (Aquapalace Hotel Prague, Corinthia Hotel Prague), popřípadě v dalších podnicích.



Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kódu



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 řídicí pracovník.



Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kódu



PODNIKÁNÍ

Kód oboru: 64-41-L/51

2LETÉ NÁSTAVBOVÉ STUDIUM pro absolventy 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 kódu



KUCHAŘ - ČÍŠNÍK

Kód oboru: 65-51-H/01

3LETÉ STUDIUM
(ukončení závěrečnou zkouškou)

Chceš být odborníkem
v oboru kuchař - číšník?



Střední odborná škola
a Střední odborné učiliště,
Vlašim, Zámek 1

Obor učební: Kuchař - číšník
65-51-H/01



Cílem vzdělávacího programu je příprava odborných pracovníků pro širokou oblast služeb hotelnictví a cestovního ruchu. Absolventi budou vykonávat odborné činnosti provozní, obchodně-podnikatelské a řídicí 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 (Restaurace Stará myslivna Konopiště, sportovně-relaxační hotelový komplex S-Centrum, Golf Konopiště Tvoršovice, EA Hotelový resort SEN Senohraby) a v Praze (Aqualace Hotel Prague, Corinthia Hotel Prague), popřípadě v dalších podnicích.



Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kódu



CUKRÁŘ

Kód oboru: 29-54-H/01

3LETÉ STUDIUM
(ukončení závěrečnou zkouškou)

Stáh se profesionálem
v perspektivním oboru cukrář



Střední odborná škola
a Střední odborné učiliště,
Vlašim, Zámek 1

Obor učební: Cukrář
29-54-H/01



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, tvarování, pečení, smažení, plnění, polévání, krájení, zdobení a další speciální úpravy včetně jejich umělecky výtvarného zpracování.

Dále skvěle ovládá obsluhu cukrářských strojů.



Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kódu



MECHANIK OPRAVÁŘ MOTOROVÝCH VOZIDEL

Kód oboru: 23-68-H/51

3LETÉ STUDIUM
(ukončení závěrečnou zkouškou)

Chceš se stát odborníkem
v oboru automechanik?



Střední odborná škola
a Střední odborné učiliště,
Vlašim, Zámek 1

Obor učební: Mechanik opravář
motorových vozidel
23-68-H/51



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



Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kódu



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 kódu



**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 zdva, 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 izolačské, 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 kódu



**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 stříhové 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 prodejních metrového nebo kusového textilu, v prodejních oděvů a prádla.



Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kódu



STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY

Kód oboru: 65-51-E/01

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

Nemá-li škola vyučující vyučující?
Přizve a laika může být dělník odborník.



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 moučnicků. Ovládnutí techniky výdeje pokrmů, jednoduché obsluhy, ovládnutí 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 teoretického vyučování s týdnem odborného výcviku na cvičných kuchyňkách a školních kuchyních, ve 3. ročníku je v desetidenním cyklu 3 dny teoretické vyučování a 7 dní odborný výcvik.



Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kódu



POTRAVINÁŘSKÁ VÝROBA

Kód oboru: 29-51-E/01

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

Nemá-li škola vyučující vyučující?
Přizve a laika může být dělník odborník.



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 společně posuzovat objednané suroviny při přejímce a sledovat jejich jakost při přípravě. Osvojuje si zásady třídění, úpravy 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 moučnicků a výroba zmrzlin.



Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kódu



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)

Nemá-li škola vyučující vyučující?
Přizve a laika může být dělník odborník.



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 řídičského oprávnění na traktor a příprava k získání svářečského certifikátu.



Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kódu



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)

Nemáš ve škole vynikající výsledky?
Práce a lázeň může být dobrý odborník.



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 o tomto oboru najdete po zadání QR kódu



ZEDNICKÉ PRÁCE

Kód oboru: 36-67-E/01

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

Nemáš ve škole vynikající výsledky?
Práce a lázeň může být dobrý odborník.



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 teoretické výuky s týdnem odborného výcviku, ve 3. ročníku je v desetidenním cyklu 3 dny teoretická výuka 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 o tomto oboru najdete po zadání QR kódu



Tento obor je zařazený do stipendijního programu vybraných oborů vzdělání.



DÁLE NABÍZÍME

- řídičský průkaz skupin A, B, T, C;
- výuka práce na PC a písemné komunikace;
- barmanský kurz, kurz baristy, carvingu a kurz studené kuchyně;
- praxe v prestižních pražských restauracích a hotelech;
- zahraniční praxe v Holandsku, Rakousku, Maďarsku a Slovensku;
- výuka jazyků (anglický, německý, ruský);
- účast na gastronomických soutěžích a akcích;
- kombajnérský kurz;
- kurz svařování elektrickým obloukem, plamenem a v ochr. atmosféře;
- 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.**



ZVEME ZÁJEMCE O STUDIUM NA

DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ

PŘEDSTAVENÍ OBORŮ PRO ŠKOLNÍ ROK 2018/2019

který se koná již ve středu

10. 01. 2018

Ve 13:30, 14:00, 14:30, 15:00 a 15:30 hod. (Vlašim i Tehov)



maturitní obory

(zakončené maturitní zkouškou)

Chcete pracovat v dynamickém a atraktivním oboru?

Chcete získat odborné vzdělání a získat profesní uplatnění?

Chcete vyjít před maturitní zkouškou?

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1
obor učební: Hotelnictví 02-01-01/01	obor učební: Gastronomie 02-01-01/02	obor učební: Podnikání 02-01-01/03



učební obory

(zakončené výučním listem)

Chcete být odborníkem v oboru kuchař - číšník?

Chcete získat odborné vzdělání a získat profesní uplatnění?

Chcete vyjít před maturitní zkouškou?

Chcete získat odborné vzdělání a získat profesní uplatnění?

Chcete získat odborné vzdělání a získat profesní uplatnění?

Chcete získat odborné vzdělání a získat profesní uplatnění?

Chcete získat odborné vzdělání a získat profesní uplatnění?

Chcete získat odborné vzdělání a získat profesní uplatnění?

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1
obor učební: Kuchař - číšník 02-01-01/04	obor učební: Cukrář 02-01-01/05	obor učební: Technik opravář motorových vozidel 02-01-01/06	obor učební: Řezání zemědělských strojů 02-01-01/07	obor učební: Krajinář 02-01-01/08	obor učební: Zedník 02-01-01/09	obor učební: Obor učební: ... 02-01-01/10



Více informací o všech nabízených studijních a učebních oborech najdete na:

www.sosasou-vlasim.cz / www.facebook.com/sosasouvlasim



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, Mgr. Martin Zvára, Mgr. Z. Pauserová, L. Houlik, Ing. J. Sládek, Bc. O. Pojmon, grafická úprava, sazba: Bc. O. Pojmon, korektury příspěvků: Mgr. M. Vlkanova, 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 v pátek 31. března 2018. Příští číslo (01-03/2018) vyjde ve středu 4. dubna 2018.

