

Obsah tohoto čísla

<i>O pohár Blanických rytířů</i>	01
<i>Zrekonstruované svařovny jsou jako nové</i>	03
<i>45. ročník Zimního běhu na Blaník plný změn</i>	04
<i>Praktický týden v Jeseníkách</i>	05
<i>Recept pro Vás</i>	03
<i>Atletika</i>	06
<i>Výlet na zámek Konopiště</i>	07
<i>PROGRAM 3+2</i>	07
<i>Okresní finále v přespolním běhu ZŠ a SŠ</i>	08
<i>Běh naděje 2018</i>	10
<i>Nabídka vzdělání pro školní rok 2019/2020</i>	11
<i>Dny otevřených dveří</i>	16

DNY OTEVŘENÝCH DVEŘÍ NAŠÍ ŠKOLY

středa 5.12.2018 a středa 9.1.2019

Více informací najdete na zadní straně tohoto zpravodaje.

**Všechna vydaná čísla
jsou ke stažení na adrese:**



www.sosasou-vlasim.cz/zpravodaj

O pohár blanických rytířů

Měsíc říjen je každoročně spojen s největší gastronomickou událostí v naší škole.

Letos, již 12. ročník celostátní gastronomické soutěže O pohár blanických rytířů, se konal ve čtvrtek 11. října v prostorách SOŠ a SOU, Vlašim, Zámek 1 a v Muzeu Podblanicka.

Toto gastronomického svátku se zúčastnilo 8 středních škol, které mezi sebou soutěžily ve 4 kategoriích. Všechny kategorie se nesly v duchu oslav 100 letého výročí založení trampingu v naší republice.

Žáci naší školy se umístili ve všech soutěžích mezi nejlepšími. V kategorii „Slavnostní tabule“

se umístila dvojice Nela Volná a David Chlumský na prvním místě ve zlatém pásmu, v přípravě teplého pokrmu se Radek Janko umístil na třetím místě ve zlatém pásmu a v bronzovém pásmu se umístili Jakub Zelenka ve studené kuchyni, Petra Karbová a Aneta Lukůvková v kategorii „Cukrářský výrobek“ se svým dortem.

Chtěl bych tímto poděkovat všem soutěžícím za vzornou reprezentaci školy, ale i ostatním zaměstnancům, žákům a sponzorům za zorganizování a zajištění průběhu jedinečné soutěže.

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

➔ **Pokračování na str. 2**





Zrekonstruované svařovny jsou jako nové

V průběhu letošních hlavních prázdnin a v měsících září a října proběhla na naší škole v OP Tehov rozsáhlá rekonstrukce a modernizace svařoven elektrickým obloukem a plamenem.

V rámci rekonstrukce došlo k rozšíření dílny svařování elektrickým obloukem o nová pracoviště, k instalaci nového systému odsávání a přívodu vzduchu, vybudování nových svařovacích pracovišť. V této dílně žáci učebních oborů opravář zemědělských strojů a opravářské práce druhých a třetích ročníků získávají oprávnění ke svařování obalenou elektrodou ZK 111 a svařování v ochranné atmosféře CO₂ pod označením ZK 135.

Modernizací prošla také dílna pro svařování a řezání plamenem ZK 311. Zde došlo k instalaci nového odsávání a přívodu vzduchu a tím ke zlepšení pracovního prostředí žáků při výuce. Svařování a řezání plamenem je značně náročné na dodržování bezpečnosti a protipožární ochrany.

Tomuto odbornému praktickému děláním vždy předchází teoretická

odborná příprava ve školních lavicích. Každý školní rok jsou žáci rozděleni do skupin a procházejí svařovnami, kde se zúčastní výuky praktických dovedností.

Je nutné žáky připravit do praktického života tak, aby si odnesli zažité dovednosti a samostatné ovládání těchto svářecích zařízení.

Za pět týdnů jsou žáci po odborné stránce připraveni a mohou přistoupit k závěrečné zkoušce. Hodnocení žáků provádí komise, kde závěrečné slovo má zkušební komisař z organizace DOM-ZO13 s.r.o. Praha, která je pověřená vydáváním svářecích průkazů. Z toho plyne, že každý žák musí provést několik velmi náročných svarů a to v různých polohách tak, aby dokázal svoji připravenost a dovednost ve svařování jak elektrickým obloukem tak i plamenem. Při posouzení svarů komisař hodnotí nejen kvalitu, ale též diskutuje se žákem o bezpečnosti a technologii svařování.



Zák, který vykoná zkoušku na výbornou má možnost požádat o vydání certifikátu **Evropský svářec pro koutové sváry**.

text: Ladislav Houlík
foto: Bc. Ondřej Pojmon



ZIMNÍ BĚH NA BLANÍK



Dozvoľte nám, aby som Vám predstavili najväčšiu bežeckou zimnú akciu na Benešovsku a také jeden z nejtěžších závodů v celé České republice – Zimní běh na Blaník, jehož 45. ročník odstartuje již 12. ledna 2019 od vlašimského zámku a jehož součástí můžeme být i Vy.

Připravovaný ročník je nově zařazen do INOV-8

KROSOVÉHO POHÁRU 2019, který zahrnuje dalších pět závodů vedoucích nejhezčími kouty přírody kolem Prahy (Brdy, Kokořínsko, Český ráj, Sázava, Vodňanské Bučiny).

V závodě vidíme veliký potenciál, se svým týmem jsem převzal jeho organizaci v roce 2013, aby se 39. ročníku zúčastnilo 46 běžců. V roce 2014 to bylo již 227 běžců a v roce 2018 518 běžců.

Zároveň Vám představujeme nové logo závodu, se kterým se budeme prezentovat nejen na internetu, sociálních sítích Instagram a Facebook, ale také v časopise Svět Běhu a na dalších reklamních plochách, které připravujeme.

Jde o opravdu extrémní závod (nejen vzdáleností, ale také převýšením a dost možná i počasím...), proto Vám o něm přinášíme základní informace:

Celá trať, se již v roce 2014

prodloužila z původních 17 km na ½ maratonskou (tedy 21,1 km) a myslíme si, že to byl krok správným směrem. Od roku 2017 se trasa protáhla z důvodu bezpečnosti běžců na 23 km a u této vzdálenosti zůstaneme i pro ročník následující s tím, že trasa bude nově vedena terénem a z původních 16 km asfaltu zbyde pouze 2 km přeběh. Celá trasa bude běžcům odtajněna v průběhu měsíce listopadu na internetových stránkách závodu.

Běžci zároveň s novou tratí získají díky naší úzké spolupráci s TJ Sokol Vlašim zázemí v prostorných tělocvičnách. V těchto prostorách bude vše, tedy prezence, úschovny zavazadel, převlékácké prostory, WC, sprchy, prostor pro závěrečné občerstvení a také samotné vyhlášení výsledků.

Běžci mají jedinečnou možnost objednat speciální edice funkčních doplňků z edice Zimní

běh na Blaník 2019 (design J&O), kterou jsme pro mě připravili.

Proč se cítíme být jedineční?

Protože své věci děláme s láskou, a přestože se jedná o komornější závod, snažíme se udržet vysoký standard po vzoru nejprestižnějších pořadatelů běžeckých závodů v ČR a každý rok se posouvat dopředu. Záleží nám na dobrém jménu a prestiži závodu, jsme tělem i srdcem velcí sportovci a do závodu dáváme to nejlepší, co máme a to se nám potvrzuje v každoročním nárůstu startujících závodníků.

SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1 je oficiálním partnerem tohoto běžeckého závodu.

Registrace do závodu, informace a také nabídku funkčních doplňků najdete na webu www.behnablanik.cz

text: Bc. Indrěj Pojmon



Praktický týden v Jeseníkách

V průběhu prvního říjnového týdne se v rámci projektu „Podpora všeobecného, exekutivního a praktického vyučování žáků v gastronomii“ zúčastnilo vybraných 5 žáků třetího ročníku oboru vzdělání Kuchař – číšník praktického týdne, která se v letošním roce uskutečnila v penzionu Kovárna v obci Horní Lipová.

Tento týden byl zaměřen na práci s regionálními potravinami a přípravu

rautových výrobků. Na začátku týdne žáci navštívili místní farmy a seznámili se s chovem pstruhů, koz a netradičních masných plemen skotu. V dalších dnech vyráběli z těchto surovin, ale i z dalších, slavnostní raut pro MAS Jesenicka a především i sami pro sebe. Žáci měli možnost pracovat s čerstvými místními surovinami a vše také ochutnat. Pracovali zároveň s technologiemi, se kterými se běžně nedostanou do styku. Součástí

praktického týdne bylo také několik workshopů, které zajišťovala AKC ČR. Jedním z workshopů, který byl pro žáky velmi přínosný, byla ukázka práce sommeliéra.

Žáci, kteří se tohoto týdne účastnili, byli velmi nadšení a pochvalovali si přístup všech lidí, kteří pro ně tento zajímavý projekt zajišťují.

text & foto: Mgr. Martin Zvára



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

MŠMT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

Medovo-ořechové řezy

Těsto:
50 dkg hladké mouky
20 dkg cukru moučky
20 dkg másla
2 vejce
2 lžíce medu
2 lžičky jedlé sody
2 lžíce mléka

Ořechová krusta:
30 dkg nhrubo sekaných vlašských ořechů
8 lžic krupicového cukru
10 dkg rozpuštěného másla
3 lžíce rozpuštěného medu

Krém:
½ slazeného kondenzovaného mléka (salka)
25 dkg másla

Postup:
Ze surovin zpracujeme těsto a rozdělíme ho na dva díly. Na plech s pečicím papírem dáme péct jednu placku. Pečeme při teplotě 180°C cca 10 minut. Po upečení necháme vychladnout.

Dáme péct druhou placku, kterou potřeme ořechovou krustou. Ořechovou krustu připravíme na pánvi. Pražíme med, cukr, ořechy, a pak přidáme máslo. Ještě teplé rozetřeme na druhou placku a upečeme. Obě placky necháme vychladnout a připravíme krém.

Vyšleháme máslo a pomalu přidáváme salko.

Krém rozetřeme na první placku a přiklopíme druhou s ořechovou krustou. Necháme ztuhnout v lednici a krájíme.

text & foto: H. Hoffmannová, M. Moravcová



Atletika, soutěž školních družstev okresu Benešov

Prvním sportovním ve školním roce 2018/19 se stalo setkání na atletickém oválu Na Lukách 18. 9. 2018, kterého se zúčastnilo 6 středních škol okresu Benešov, kvalifikováno bylo 67 chlapců.

Ani v letošním roce jsme nepostavili tým dívek. Reprezentanti školy k soutěži přistupovali velmi zodpovědně, prokázali rychlost, obratnost i sílu, jen ve vytrvalosti máme ještě rezervy. Celkově se umístili na 4. místě, ale s mnohem větší bodovou hodnotou než v minulém roce. Jasným vítězem středoškolské atletiky se stalo Gymnázium Vlašim, které postoupilo do krajského finále. Přesto jsme zaznamenali několik osobních výkonů a vyrovnání školního rekordu ve skoku vysokém.

Nejúspěšnější m reprezentantem, s celkovým dosaženým počtem bodů 1276, se stal Josef Dušek z 2. NP, který se umístil na 2. místě v běhu na 60 m a ve vrhu koulí v osobním rekordu 11,33 m. Druhým velmi úspěšným sportovcem se stal David Adam z 1. NP s dosažením 1055 bodů, v běhu na 60 m a ve skoku dalekém výkonem 554 cm se umístil na 4. místě. Třetím nejlepším atletem se stal Tomáš Tremel z OP Tehov výkonem 1052 bodů a to vítězstvím ve skoku vysokém 171 cm, ve skoku dalekém se umístil na 2. místě výkonem 559 cm. V obou disciplínách si vytvořil osobní rekord. Další velmi kvalitní výkony předvedli Tomáš Klikar

ve skoku vysokém a Tomáš Míka ve vrhu koulí, když se oba umístili na pěkném 6. místě. Nově zavedená štafeta na 4x 200 m předvedla svůj standart a ve složení, Adam, Dušek, Hergesell, Schläfer, se umístila na 5. místě z 9 ti štafet.

Atletické setkání proběhlo za hezkého počasí, ale při menším počtu školních družstev. Věříme, že v letním přeboru středních škol v atletice se mezi tři nejlepší v okrese proboujeme. Všem žákům děkujeme za úspěšnou a skvělou reprezentaci školy.

text a foto. Mgr. Jarmila Vaničková



Středoškolská kopaná

26. 9. 2018 jsme se sešli na umělé ploše fotbalového centra Sellier & Bellot k tradičnímu turnaji středních škol v kopané pouze v základním počtu sestavy a to v 11 ti hráčích.

Po rozlosování jsme nastoupili k prvnímu zápasu s GY Vlašim. Bylo vidět velké odhodlání našich hráčů a opravdu se jim zápas povedl. Hráli velmi dobře,

soustředěně, bez respektu a nakonec s pozdějším vítězem celého turnaje prohráli nejtěsnějším rozdílem. Další zápas jsme sehráli s Obchodní akademií Vlašim a bez střídajících hráčů to byl zápas náročný, ale vítězný na penalty 4 : 3. O druhé postupové místo do finále jsme bojovali v posledním zápase se SPŠ Vlašim. Přestože jsme dvakrát vedli, prohráli jsme 3 : 2 a postup vybojoval tým

SPŠ. Na hráčích byla vidět velká únava z předchozích utkání.

Děkujeme družstvu školy za reprezentaci, především žákům z prvního ročníku za přístup a herní pohodu. Věříme, že v dalších turnajích se nám i s tímto mladým týmem povede postoupit do finále.

text: Mgr. Jarmila Vaničková

Výlet na zámek Konopiště

Na Domově mládeže v Tehově jsme využili pěkného podzimního počasí a navštívili nedaleký zámek Konopiště. Byli jsme tam již několikrát, ale vždy se tam rádi vracíme s novými ubytovanými žáky.

Zámek Konopiště byl původně hrad. Málokdo ví, že jméno dostal podle polí kolem hradu, na kterých se pěstovalo konopí. Ve 13. století pání z Benešova zbudovali tvrz. Ve 14. století získali Konopiště Šternberkové a později se zde začalo střídát více majitelů. V 17. století hrad koupili Hodějovští, kteří investovali mnoho finančních prostředků do jeho

renesanční přestavby. Zbořili některé obranné zdi a osázeli kopec, na kterém stojí. Dalším majitelem byl Pavel Michna, ale při povstání hrad vyhořel. V 18. století koupil zadlužený hrad rod Vrtbů. Byly vystavěny honosné pokoje a zároveň založena zámecká zahrada. Dalšími majiteli se stali Lobkovicové a dalším, velice významným, byl habsburský arcivévoda František Ferdinand d Este. Založil anglický park, vznikla střelnice, svatojiřské muzeum a sbírka loveckých trofejí. V roce 1914 přišel v Sarajevu o život i se svou manželkou Žofíí. Od roku 1918 je zámek majetkem státu. Má

tři prohlídkové okruhy. My jsme tentokrát navštívili soukromé pokoje Ferdinanda d Este a především i zajímavý Parůžkový pokoj. Okruh nabízí informace o rodině, manželce a dalších příbuzných a hlavně je zaměřen na děti arcivévody, na jejich výchovu a zájmy.

Žákům se výlet náramně líbil a dlouho o svých zážitcích diskutovali. Musíme podotknout, že zaměstnanci zámku si nás už zařadili jako stálé hosty a my se opět těšíme na příjemné chvílky, na které se nikdy nezapomíná.

text a foto: Vladimír Holada, vychovatel



Středočeský kraj



Děvčata a chlapci 9. ročníků základních škol, nyní si vybíráte vaše budoucí povolání.

Nejste si jisti svými studijními předpoklady?

VYUČIT SE? / ZÍSKAT MATURITU?

U NÁS MŮŽETE OBOJÍ
NEJPRVE SE VYUČIT A PAK POKRAČOVAT DÁL

PROGRAM 3+2

3LETÝ UČEBNÍ OBOR

Nabízíme:
Kuchař - číšník
Cukrář

Opravář zemědělských strojů
Mechanik opravář motorových vozidel
Krejčí
Zedník

ÚSPĚŠNĚ VYKONÁTE ZÁVĚREČNOU ZKOUŠKU
✓ ZÍSKÁTE VÝUČNÍ LIST

2LETÉ NÁSTAVBOVÉ STUDIUM

Nabízíme:
Podnikání

absolvent získá předpoklady:
- pro lepší pracovní uplatnění;
- pro samostatné podnikání;
- pro řízení chodu podniku;
- pro vedení týmu lidí.

ÚSPĚŠNĚ VYKONÁTE MATURITNÍ ZKOUŠKU
✓ ZÍSKÁTE MATURITNÍ VYSVĚDČENÍ

ROZHODNĚTE SE SPRÁVNĚ

STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA A STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ VLAŠIM,
Zámek 1, 258 01 Vlašim



PROGRAM 3+2

PŘINÁŠÍ MOŽNOST DOSÁHNOUT POSTUPNĚ BĚHEM 5 LET
ÚPLNĚ STŘEDNÍ VZDĚLÁNÍ.

A TO JE SKVĚLÝ START DO ŽIVOTA.

ABSOLVENT ZÍSKÁ ŠANCI NA DOBRÉ PRACOVNÍ UPLATNĚNÍ
I PŘEDPOKLADY PRO VLASTNÍ PODNIKÁNÍ.

SAMOZŘEJMĚ MŮŽE POKRAČOVAT
V DALŠÍM STUDIU NA VOŠ NEBO VŠ.

www.sosasou-vlasim.cz

Středočeský kraj

Okresní finále v přespolním běhu ŽŠ a SŠ

V úterý 25. září za chladného a větrného počasí jsme zorganizovali ve vlašimském parku již 7. ročník okresního kola ŽŠ a SŠ běžeckého závodu v Přespolním běhu.

Od letošního roku došlo k úpravě trati tak, aby nebyla šance na případné zkrácení trasy či bloudění a trať byla zároveň „běhatelnější“. Jako bonus se všem postavil do cesty kopec (nejstarším chlapcům dokonce 2x), který

otestoval síly všech běžců. V letošním roce byly vyhlášeny čtyři kategorie – starších žáků a žákyň, středoškolských žáků a žákyň, kteří běželi 3 km a 1,5 km, dorostenci ve spojených okruzích 4,5 km.

Po slavnostním přivítání a zahájení soutěže, se jako první na trať dlouhou 1,5 km určenou pro žákyň ŽŠ, vydaly dívky. S nejtěsnějším rozdílem 12 desetin sekundy zvítězila Petra Ludvíčková ze ŽŠ

Dukelská Benešov v čase 4:23,8 min před Anetou Kučerovou ze stejné školy v čase 4:24,6 a Danielou Radovou ze ŽŠ Na Karlově Benešov časem 4,3 min. Vítězné dívky si vyměnily pozice na prvních místech z minulého roku, ale se zlepšeným běžeckým časem o 40 sekund. Dívěk odstartovalo celkem 38.

V druhém běhu se utkali starší žáci ŽŠ. Ti měli trať dlouhou 3 km a s jasným

10 ti sekundovým náskokem zvítězil Jakub Růžička ze ŽŠ Dukelská Benešov časem 10:28,7 min před Vojtěchem Jahodou ze ŽŠ Jiráskova Benešov a na třetím místě doběhl ze stejné ŽŠ Matěj Václavík v čase 11:18,9 min. Chlapců startovalo celkem 40.

Po slavnostním vyhlášení výsledků, předání medailí, cen a pohárů pro reprezentanty ze ŽŠ, jsme odstartovali běhy



žáků SŠ. Jako první se na tříkilometrovou trať vydaly dívky. Velmi náročnou trať proběhla v čase 13:23,8 min vítězně Karolína Říhová z Gymnázia Vlašim, o 11 sekund pomalejším časem na druhém místě přiběhla Příbylová Veronika z OA Vlašim, která do cíle přiběhla nejtěsnějším rozdílem 4 desetiny sekundy

před Nikolou Jiráskovou z Gymnázia Vlašim. Závodu se zúčastnilo 20 dívek.

Pomyslnou třešničkou na dortu běžeckého dopoledne byla chlapecká kategorie V., kde trať měřila 4.5 km a běžce tak čekalo dvojnásobné převýšení oproti trati dívek. Závod start – cíl zaběhl skvěle Štěpán Neděla z Gymnázia

Vlašim, jako jediný s časem pod 15 min, a to 14:57,0 min, na druhém místě ze stejné školy doběhl Adam Lupač s časem o 41 sekund pomalejším 15:39,4 a na třetím místě taktéž z Gymnázia Vlašim doběhl Ladislav Dufek s časem 16:00 min. V této kategorii se běhu zúčastnilo 30 běžců.

Děkujeme všem 128 běžcům za skvělé časy na trati včetně reprezentantům naší školy a věříme, že se na startu 8. ročníku přespolního běhu ve Vlašimi v září 2019 opět setkáme.

*text, foto a výsledky:
Bc. Ondřej Pojmon, Mgr. Jarmila Vaničková*



V soutěži družstev a s právem postoupit do krajského kola a dále na mistrovství republiky jsou tyto výsledky:

Kategorie zákyň (6 škol)

1. místo ZŠ Dukelská Benešov
2. místo ZŠ GY Vlašim
3. místo ZŠ Na Karlově Benešov

Kategorie SŠ dívky (4 škol)

1. místo OA Vlašim
2. místo GY Vlašim
3. místo VOŠ a SZEŠ Benešov

Kategorie ml. žáků (6 škol)

1. místo ZŠ Na Karlově Benešov
2. místo ZŠ Dukelská Benešov
3. místo ZŠ Jiráskova Benešov

Kategorie SŠ chlapci (6 škol)

1. místo GY Vlašim
2. místo OA Vlašim
3. místo VOŠ a SZEŠ Benešov
4. místo SOŠ a SOU Vlašim



BĚH NADĚJE 2018

11. ročník Běhu naděje v SOŠ a SOU Vlašim

Dne 26. 9. 2018 SOŠ a SOU Vlašim, zorganizovala již 11. ročník tohoto charitativního projektu, který je součástí Skutků naděje 2018 je charitativní projekt, který se svým rozsahem, aktivním přístupem pořadatelů a hlavně samotných účastníků opět řadí k nejmasovějším humanitárním a charitativním akcím v celé České republice.

Běh naděje se inspiroval úspěšnou mezinárodní akcí „Běh Terryho Foxe“, který probíhal v ČR 15 let (1993 až 2007), na který jsme plynule navázali.

sbírkou, je určen široké veřejnosti bez omezení pohlaví a fyzické výkonnosti.

V krásném zámeckém parku jsme pro běžce připravili 2 tratě – 1 500, 3000 m. Společně s nimi probíhaly pohybové aktivity různého charakteru – střelba na pomyslnou fotbalovou branku, obratnostně silová cvičení, ukázka soutěžních vystoupení mažoretek ZUŠ Vlašim, Policie ČR a Městská policie seznamovala přítomné se svou činností i praktickými ukázkami, výzbrojí a technikou. K tomu všemu žáci OV připravili občerstvení včetně dodržování pitného režimu. Slunečné odpoledne bylo pestré, pohybové, nesoutěžní, charitativní, ale



a k zamyšlení nad základními lidskými principy.

Odstartovali jsme 2 vlny běhu, zúčastnilo se jich 106 běžců, především z řad pořádajících

i ostatními pracovníky školy. Výtěžek sbírky z ČR minulého ročníku a šek na částku 470 000 Kč převzal pan Prof. Dr. Jan Starý, přednosta Kliniky dětské



Běh naděje 2018 je zcela mimořádná humanitární akce zaměřená na podporu výzkumu rakoviny spojená s veřejnou

bez zájmu veškeré veřejnosti a školství ve Vlašimi i přes veškerou možnou propagaci v celé oblasti, což je zarážející

školy, do sbírkových kasiček, se kterými žáci procházeli městem, sportovišti i na úřadech, přispělo dalších ochotných lidí – 170. Tudíž z celkové účasti 276 přispívajících jsme sbírku vyhodnotili a na konto organizátora poslali 12 037 Kč.

Poděkování patří sponzorům, bez kterých bychom celou akci nemohli zorganizovat – Město Vlašim, Sellier Bellot, lékárny U zlatého jelena, Magnolie a na Lidické ulici, Nomatech s.r.o Vlašim, JUDr. O. Horázný a především SOŠ a SOU Vlašim se svými žáky, pedagogickými

hematologie a onkologie FN v Motole.

Věříme, že tradice pořádání pohybových aktivit pro podporu zdraví, která ve Vlašimi je zakořeněná, nikdy nepřestane a při 12. ročníku Běhu naděje se opět všichni setkáme s větší účastí, zájmem a možná s jiným organizátorem.

*NON EST VIVERE, SED VALERE
VITA EST „NIKOLIV ŽÍT, BÝT
ZDRAV JE ŽIVOT“*

text: Mgr. Jarmila Vaničková
foto: Bc. Ondřej Pojmon



HOTELNICTVÍ

Kód oboru: 65-42-M/01

4LETÉ STUDIUM
(ukončení maturitní zkouškou)

Chceš pracovat v dynamickém a nárokovém oboru?



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)

Chceš být odborníkem v krásné a náročné gastronomii?



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 přípravě 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)

Jsi vyučený a chceš si doplnit maturitu?



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)

Stal 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

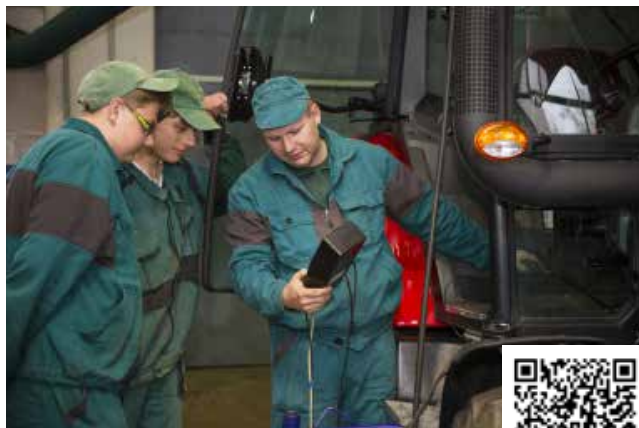
Kód oboru: 41-55-H/01

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 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 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 prodejnách metrového nebo kusového textilu, v prodejnách 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)



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)



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, 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)



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 opravářství a služeb, ale je možné i uplatnění v příbuzných strojírenských provozech, lesním hospodářství, dopravě, stavebnictví, případně v dalších oblastech, kde se vyskytuje opravářská 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)



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)



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

DNY OTEVŘENÝCH DVEŘÍ

PŘEDSTAVENÍ OBORŮ PRO ŠKOLNÍ ROK 2019/2020

středa 5. 12. 2018
středa 9. 1. 2019

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? | Vzhledem jaké profese? | Vyčtený pítit maturitu?

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

obor: **Hotelnictví** (13-42-01-01) | **Gastronomie** (13-42-01-02) | **Podnikání** (13-42-01-03)



učební obory (zakončené vjičným listem)

Chcete být odborníkem v oboru kuchář - číšník? | Vzhledem jaké obore učíte? | Jste odborníkem v tmechanik? | Městeckou techniku? | Moderní ná služba? | Máte zájem o práci v automobilovém? | Využíváte vstředky? | V jaké obore odborník?

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

obor: **Kuchář - číšník** (13-42-01-01) | **Kulturní** (13-42-01-02) | **Technik oprav vntěrních vozidel** (13-42-01-03) | **Práci v automobilovém** (13-42-01-04) | **Práci** (13-42-01-05) | **Zedník** (13-42-01-06)



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, 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. 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. Úzávěrka příštího čísla je v pátek 25. ledna 2019. Příští číslo vyjde ve středu 30. ledna 2019.

