

## Obsah tohoto čísla

Kurz baristy je úspěšně za námi .....	01
Soutěž v Městci Králové .....	02
Projekt - Praktická výuka .....	03
Ozdoby sypané přes šablony .....	03
Domov mládeže Tehov .....	04
Přednáška pro 1. ročníky .....	05
Praxe v Praze je spojena s ubytováním .....	05
Finále soutěže ENERSOL .....	06
Celostátní soutěž ve svařování Most 2015 .....	06
NABÍDKA VZDĚLÁVÁNÍ PRO ŠKOLNÍ ROK 2015/2016 .....	07
Představení smluvního pracoviště - La Gare .....	12
Ze sportu .....	13
Co se skoro nevešlo .....	14
Vzdělávací koutek .....	15

## Kurz baristy je úspěšně za námi

V úterý 17. března proběhl v prostorách školní restaurace U Krbu ve Vlašimi kurz „Baristy“, který vedl odborník na slovo vzatý, pan Michal Křížka.

Pan Křížka se „kávě“ věnuje již od roku 2002. Nejdříve působil v nadnárodní společnosti Sara Lee (dříve Douwe Egberts) a později v Tchibo Coffee service Czech republic, jako obchodní manažer. Posledních několik let působí jako nezávislý barista své firmy Café Art.

Nám byl od začátku velmi sympatický. Mile se představil a začal nám vysvětlovat teorii o kávě. Tedy co to vlastně káva je, kde se pěstuje káva výborná a kde ta nejlepší. Poté nám dal ochutnat pravé espresso, které jsme pili s úšklebem, protože na něj nejsme zvyklí. Následovala ochutnávka dalších asi pěti druhů kávy.

Z teoretické stránky toho bylo až až, a tak jsme po obědě přešli na část

praktickou, kdy jsme se učili správně připravit kávu a vyšlehat mléko na výborné cappuccino. Stále jsme navíc museli udržovat pořádek a čistotu, protože to je jedna z hlavních zásad práce na baru.

Pro zdárné dokončení kurzu jsme museli udělat správné espresso a perfektně vyšlehané cappuccino. Což se nakonec povedlo všem účastníkům kurzu.

Celý tento kurz se nám všem moc líbil a odnesli jsme si spoustu nových znalostí a zkušeností. Poznali jsme navíc, že připravit správně kávu je veliké umění a alchimie. Na závěr kurzu proběhlo předání certifikátů a rozloučení.

Věříme, že znalosti získané na tomto kurzu využijeme během našich odborných výcviků.

text: Šárka Marešová, 3. KA  
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Všechna vydaná čísla jsou ke stažení na adrese:



[www.sosasou-vlasim.cz/zpravodaj](http://www.sosasou-vlasim.cz/zpravodaj)

**Středočeský kraj**



Dne 18. března se zúčastnili žáci II. ročníku soutěže „Srdce na talíři“ v Městci Králové. Na tuto soutěž jsme se připravovali již od jarních prázdnin, pod vedením UOV Moniky Kadeřábkové.

Zadáním soutěže byla příprava moderních chlebíčků, kanapek a slavnostní tabule na téma „Z pohádky do pohádky“.

Při příjezdu jsme byli přivítáni vedením školy. Bylo nám poskytnuto občerstvení a při té příležitosti proběhla samotná registrace do soutěže. Ta probíhala v kulturním domě.

Začali jsme s přípravou moderních chlebíčků, kdy jsme si zvolili chlebíček s kachní fáši, kachními prsíčky medium a redukcí z brusinek. Na přípravu tohoto chodu jsme měli cca 60 min.

Po dokončení práce i ostatních soutěžících jsme si uspořádali pracoviště na přípravu druhého zadaného úkolu, a to byla příprava moderních kanapek. Hořčicové kanapky jsme plnili avokádovou pěnou, dozdobili a mohli je prezentovat. Po splnění obou úkolů jsme byli se svými výsledky spokojeni a mohli se odebrat k obědu, který nám připravila pořádající škola.

V odpolední části proběhl třetí úkol, kterým bylo připravit slavnostní tabuli na téma „Z pohádky do pohádky“. S paní učitelkou jsme si zvolili téma „Ledové království“ a v tomto duchu jsme vytvořili slavnostní tabuli. Na přípravu bylo 60 minut.

Po dokončení všech slavnostních tabulí následovala samotná obhajoba před zkušební komisí.

Ve zbývajícím čase, než komise zhodnotila slavnostní tabule, jsme se podívali na práci ostatních týmů. Zde jsme i my postřehli nedostatky některých výrobků, vzali jsme si z nich ponaučení, ale i zajímavé nápady, které můžeme ve své praxi uplatnit.

Čekali jsme netrpělivě na vyhlášení výsledků. Doufali jsme, že bychom se mohli umístit na předních místech. Naše očekávání bylo naplněno, když se vyhlášovalo první místo. V tu chvíli jsme věděli, že naše příprava a snaha, která tomu předcházela, byla naplněna a z Městce Králové jsme si neodváželi jen hodnotné dary od sponzorů, medaile, ale i úžasný velký pohár vítězů.

*text: Eliška Říhová & Eva Reichertová  
foto: Bc. Martin Zvára*

### Tým „cukrářů“ bramborový

*Soutěž Srdce na talíři v Městci Králové nebyla určena pouze kuchařům, ale soutěžila také družstva cukrářů.*

Při přípravě jsme se nemohly shodnout na tom, jaký výrobek budeme vyrábět. Také jsme diskutovaly, jaký bude tvar dortu, barva i velikost. Nakonec jsme se dohodly na tématu „Šípková Růženka“ a začaly jsme přemýšlet, jakým způsobem a čím výrobek ozdobíme. Udělaly jsme si představu, že z modelovací hmoty vyrobíme hrad, který bude obrostlý šípkovými růžemi a nahoře bude postava dívky. Začaly jsme se připravovat, ze začátku jsme nemohly přijít na to, jak vše vymodelovat. V rámci praxe jsme si připravily korpus a také degustační výrobek, který měl vážit 50 g.

S tímto polotovarem jsme odjely na soutěž. Byly jsme příjemně překvapené, že soutěžící byli kamarádští a vládla dobrá nálada.

Skončily jsme na čtvrtém místě, ale naše pozitivní nálada zapůsobila na porotu, takže jsme získaly cenu za nejsympatičtější soutěžní dvojici, kterou nám předával pan Němec, zástupce Krajského úřadu Střední Čechy.

Na soutěži se nám moc líbilo, určitě to nebyl promarněný den.

*text: B. Gombodorj & R. Týcová  
foto: Bc. Martin Zvára*





## Projekt - Praktická výuka

Aktuální informace o průběhu projektu pod názvem „Praktická výuka – orientace na rozvoj kompetencí žáků“. SOŠ a SOU je zapojena do projektu, který předložila firma IREAS, Institut pro strukturální politiku, o.p.s.

Tento projekt si klade za cíl rozvoj klíčových a odborných kompetencí žáků prostřednictvím podpory praktického vyučování. Kromě žáků z oboru Opravář zemědělských strojů, kteří si založili vlastní firmy, jsou zapojeni i žáci z oboru Hotelnictví a Podnikání. Pro tyto byly zorganizovány tzv. workshopy, které probíhaly ve třech termínech:

2. 2. 2015 první workshop s názvem – Podnikání v dnešním světě – obchodní modely a analýza služeb.

V krátké přednášce externím lektorem se žáci seznámili s aktuálními trendy v oblasti malého a středního podnikání. Následně byli rozděleni do pěti skupin a zpracovávali vlastní byznys model konkrétní služby nebo produktu. Díky tomu se zamýšleli např. nad klíčovými potřebami, nad možnostmi propagace, strukturou nákladů na jeho výrobu aj.

24. 2. proběhl 2. workshop na

téma - Týmové zpracování case study. Workshop v optimální verzi navázal na workshop předchozí. V rámci něj vystoupil zástupce spolupracující firmy, který podrobněji představil vlastní nápad a jeho realizaci. Žáci společně analyzovali jeho službu prostřednictvím nástroje Lean canvas. Cílem bylo si prakticky procvičit práci s pomocí tohoto nástroje a připravit se na terénní výzkum, v rámci něhož žáci vyrazili do zvolené partnerské firmy a přímo v jejím sídle provedli analýzu dle zadání. V rámci studijních materiálů žáci dostali za úkol zpracovat prezentaci.

3. 3. proběhl poslední workshop – Prezentace projektových mikrotýmů, zpětná vazba a diskuse.

Workshop opět navázal na workshop předchozí. V rámci tohoto workshopu žáci představili formou prezentace své firmy. Prezentující týmy získaly zpětnou vazbu na svoji prezentaci od spolužáků, učitelů a mentora.

Na závěr žáci zpracovali hodnotící test a předali krátký motivační dotazník, kterým se přihlásili nebo nepřijali pozvání na dubnový kariérový týden.

text: RSDr. Květuše Studničková  
foto: Bc. Monika Vöglerová



## Ozdoby sypané přes šablony

Žáci prvního ročníku oboru Cukrář předvedli při hodinách Odborného kreslení, dne 27. února 2015, že jim nechybí potřebná zručnost, nápaditost a také fantazie.

Všichni si samostatně vyzkoušeli navrhnout a zhotovit šablony z papíru.

V praxi se tyto pomůcky vyrábí z omyvatelného plastu, používají se ke zdobení horní plochy cukrářského výrobku. Ozdoba se aplikuje pomocí sypkých surovin např. moučkovým cukrem, kakaovým práškem, jemně mletými ořechy, krémy nebo spreji s potravinářským barvivem.

Všechny vyrobené šablony žáci samostatně prezentovali při společném hodnocení.

Korpus nahradil barevný papír, na kterém se po prosypání objevilo překvapení.

Samí žáci neskrývali nadšení nad tím, jaké pěkné ozdoby se jim povedly.

text & foto: Bc. Monika Vöglerová  
učitelka odborných předmětů





## Domov mládeže Tehov

Ráda bych ve svém příspěvku představila Domov mládeže v Tehově, který je součástí Střední odborné školy a Středního odborného učiliště Vlašim, Zámek 1 a nachází se 8 km severovýchodně od Vlašimi, na odloučeném pracovišti Tehov. V současné době ubytováváme pouze naše žáky, a to chlapce i děvčata. Celková kapacita domova je 60 lůžek.

Svůj volný čas mohou žáci využívat různými způsoby. Výborné podmínky jsou především pro ty, kteří nezapomínají na své zdraví a sportovní vyžití. Vždyť po vyučování v teoretické výuce i na odborném výcviku je příjemné odreagování a načerpání nových sil právě sportem. Součástí DM je fotbalové a nohejbalové hřiště, tělocvična a posilovna. Pro žáky je pořádáno mnoho turnajů, kde si mohou vyzkoušet své sportovní klání ve fotbalu, nohejbalu, florbalu, stolním tenisu atd. Využíváme i veřejného bruslení a horolezeckou stěnu ve Vlašimi.

Zároveň se nacházíme v krásné přírodě, v blízkosti lesoparku, který byl již před lety vybudován pro rehabilitaci pacientů z nedalekého Rehabilitačního ústavu Kladruby. Našimi žáky jsou jeho cesty také využívány a věřte, že procházky lesnatou krajinou jsou velmi příjemné.

Nyní bych se ráda zmínila o kroužcích na DM, do kterých se žáci mohou přihlásit ihned na začátku školního roku, ale přijímání jsou na základě svých rozhodnutí a zájmů

i v průběhu celého školního roku. Mezi děvčaty je velmi oblíbený keramický kroužek, ve kterém tvoříme výrobky z keramické hlíny a využívány jsou především vlastní nápady a s nimi spojená individuální tvořivost. Dárek vyrobený vlastní rukou přece vždy potěší.

Turistický kroužek má nejvíce členů, protože hlavním programem je poznávání krás přírody a kulturních památek v širokém okolí. Ráda bych vyjmenovala výlety, které patřily k velice zdařilým a velké množství žáků si z nich odneslo krásné vzpomínky. Vždy jim jistě tyto zážitky budou připomínat hezky prožité chvíle na naší škole. Byl to hlavně výšlap na bájnou horu Blaník, návštěva ZOO Větrovy Tábor, prohlídka hvězdárny Vlašim, zastavení se u kaple v Ratajích, kde je vyřezávaný

betlém a velmi zajímavá byla prohlídka hráze Želivka. Žáci se zúčastňují i návštěv hradů a zámků. Patří mezi ně např. Ledeč nad Sázavou, Zruč nad Sázavou, Orlický zámek, klášter v Sázavě, hrad Český Šternberk. Návštěva muzeí je také velmi podnětná, protože pomáhá žákům získávat nové vědomosti, které mohou uplatnit ve svých oborech vzdělání. Jde o muzeum motocyklů Kámen u Pacova, čokolády v Táboře a nezapomenutelné byly kuriozity v Pelhřimově. Nesmím opomenout i odborné exkurze do pivovaru v Benešově, dále zajímavá prohlídka Blanických strojů ve Vlašimi a sklárna Kavalier Sázava.

Mezi další zajímavé kroužky patří myslivecký. Žáci mají možnost seznámit se s přírodou, životem zvěře a se vším, co k tomu patří.

Dozívají se nové informace a mnozí získávají i předpoklady pro to, aby se věnovali myslivosti v budoucnosti. Někteří žáci se zapojují i do činnosti střeleckého kroužku.

Závěrem bych ještě ráda představila klubovny na DM, které slouží všem ubytovaným žákům. Jde především o společenskou místnost, kterou využívají mnozí při sledování televizních programů a hlavně při společných besedách. Zde je televizor s velkou obrazovkou a PC s dataprojektorem, v další menší klubovně je k dispozici televizor s DVD přehrávačem. Velký zájem je o počítačovou klubovnu, kterou žáci využívají především k přístupu na internet.

text: Bc. Marie Vitková  
foto: Hrdina František  
& archiv SOŠ a SOU Vlašim



## Přednáška pro 1. ročníky „Holky z Venuše, kluci z Marsu“

Pod tímto názvem se skrývá přednáška paní Mgr. Podlahové, kterou si přišli 13. března 2015 poslechnout žáci všech prvních ročníků naší školy.

Jednalo se o výchovně-vzdělávací program o ochraně reprodukčního zdraví a vhodném sexuálním chování. Paní Podlahová dokázala vtipně zaujmout a otevřeně mluvit o všem, co zajímá dospívající mládež. I tak bylo cítit, že otevřeně diskutovat o intimnostech z oblasti lidské sexuality, není vůbec jednoduché a pro mnohé stále „tabu“.

Program společnosti MP promotion s.r.o. pomáhá učitelům v přípravě mládeže na období dospívání a umožňuje dětem chápat fyzické a psychické změny, kterými procházejí.

Žáci si tak uvědomují, že tyto změny jsou běžnou součástí jejich vývoje. Získávají rovněž základní vědomosti o anatomii a fyziologii lidského těla, chápou souvislosti reprodukčního zdraví a jsou vedeni k zodpovědnosti.

text: Mgr. Jarmila Vaníčková  
foto: Bc. Monika Vöglerová



## Praxe v Praze je spojena s ubytováním

Domov mládeže, ve kterém jsme ubytováni každý lichý týden v rámci praxe, se nachází na Praze 4, na zastávce Vrbova. Odtud každý den jezdíme do hotelu Aquapalace Praha, který se nachází v Čestlicích, kde máme praxi.

Panelový dům, ve kterém se internát nachází, nepatří jen Střední škole technické, ale do čtvrtého patra jsou zde prostory Střední školy gastronomické a hotelové, která byla založena roku 1991. První záznam o internátu je z roku

2000. Byly využity volné prostory pro ubytování mimopražských studentů. Domov umožňuje ubytování nejen studentům Střední školy technické, která tento internát provozuje, ale také studentům z jiných škol.

Ředitelem Domova mládeže je Ing. Drahoslav Matonoha a vedoucím je pan Tomáš Hubáček. Domov poskytuje ubytování pro studenty v pěti patrech. Nachází se zde dvě patra pro chlapce do 18 let, dvě patra pro chlapce nad 18 let a jedno patro pro dívky. Stravování

si obstaráváme sami, ale domov mládeže poskytuje i stravování ve školní jídelně.

Pokoj, na kterém jsme ubytováni, má tři lůžka, stůl a židle. Každý má k dispozici skříň, noční stolek a poličku na hygienické potřeby. Na každém patře můžeme najít kuchyňku s vařičem, mikrovlnou troubu, varnou konvici a lednici. Ve společenské místnosti, která je spojená s kuchyňkou, je televizor, malá knihovna a mnoho místa na odregování, hraní stolních her nebo odpočinek. Na každém patře je vychovatel, který se stará

o ubytované studenty a o jejich docházku. Ve volném čase se věnujeme nejvíce nákupům, procházkám po Praze, navštěvujeme různé památky, ale také se učíme. Pro volný čas nám domov mládeže nabízí venkovní prostory a tělocvičnu s posilovnou, kterou často navštěvujeme. Samozřejmě jsme všichni omezeni vycházkami, které máme každý den do 19 hodin, jen ve středu je vycházka prodloužena do 21:30 hodin, večerka je každý den ve 22 hodin.

text: M. Špačková & K. Slavětinská  
foto: www.zelenypruh.cz





## Finále soutěže ENERSOL

Ve dnech 19. a 20. 3. 2015 se v Mohelnici na Moravě konalo finále celostátního kola ekologické soutěže Enersol.

Soutěž byla rozdělena do tří kategorií: Enersol a inovace, Enersol a popularizace a Enersol a praxe.

V první kategorii se soutěžící středních škol a učilišť zabývali alternativními způsoby výroby energie a možnostmi její úspory.

Ve druhé kategorii se studenti snažili hravou formou prezentovat problematiku ekologie a podmínky udržitelného rozvoje lidstva.

Ve třetí a nejvýznamnější kategorii soutěžilo nejvíce studentů. Jejich úkolem bylo spojit se s vybranou firmou, navštívit ji, získat data z výročních zpráv, statistických údajů a výsledkových tabulek a popsat, jak podnik funguje, popřípadě navrhnout zlepšení. Navštívili například podniky, kde

se vyrábí energie ze solárních panelů, malou vodní elektrárnu, větrnou elektrárnu, ale také spalovnu odpadů.

Považujeme za obrovský úspěch, že žák naší školy, Martin Mátl, z druhého ročníku obor Opravář zemědělských strojů mohl soutěžit za družstvo Středočeského kraje. Téma jeho práce byl Stirlingův motor.

Všichni soutěžící se snažili podat co nejlepší výkony, někteří přišli s kontroverzními myšlenkami, o kterých se později živě diskutovalo. Tato soutěž probíhá již po jedenácté a má velkou podporu u našich představitelů, tu letošní dokonce podporoval ministr pro životní prostředí.

Měli jsme velkou radost, že družstvo našeho kraje získalo 4. místo z 10 zúčastněných krajů. K tomuto úspěchu všem soutěžícím srdečně blahopřejeme.

*text & foto: Jaroslava Kršková*

## Celostátní soutěž ve svařování Most 2015

Dne 24. března proběhl na Střední technické škole v Mostě již 3. ročník soutěže ve svařování O zlatou kuklu společnosti SIAD.

Motto soutěže tento rok bylo: Každý soutěžící je nejlepším žákem a řemeslníkem ze školy, která se účastní soutěže.

Soutěžilo se v metodách svařování plamenem Z 311, svařování elektrickým obloukem, a to obalenou elektrodou Z 111 a v ochranné atmosféře Z 135.

Svařovaly se svary v délce 200 mm.

Soutěže se účastnilo celkem 43 soutěžících žáků z 21 škol z celé České republiky.

Za každou školu se mohl zúčastnit jeden žák pro jednu metodu svařování.

Naši školu reprezentovali celkem tři žáci. Jakub Kadlec s metodou Z 135, Daniel Zálabský s metodou

Z 111 a Jan Novák s metodou Z 311.

Obsahem soutěže bylo prověřit testem znalosti z technologie svařování a v praktické části prokázat dovednosti z praktické výuky svařování.

Soutěž byla do poslední chvíle velmi vyrovnaná, o čemž svědčí i samotné výsledky soutěže, kde pořadí žáků dělily jen jednotlivé body.

V celkovém hodnocení všech soutěžících obsadil Daniel Zálabský ve svařování metodou Z 111 1. místo, Jakub Kadlec ve svařování metodou Z135 7. místo a Jan Novák u svařování metodou 7 311 celkové 8. místo. V celkovém hodnocení škol skončila ta naše na velice pěkném 6. místě.

Chlapcům gratuluji a přeji i další úspěchy v podobných soutěžích.

*text & foto: Ladislav Houlík*



# KOPÍROVÁNÍ ZA NEJLEPŠÍ CENY VE VLAŠIMI

**Všem, kteří mají čip (kارتu) na stravování v naší školní jídelně, nabízíme možnost samoobslužného kopírování na profesionálních strojích KYOCERA (oboustranný tisk do formátu A3, sešívání, skenování, tisk z USB...)**

### CENY TISKU

1 strana A4 čb: **1,-**  
1 strana A4 color: **5,-**

### UMÍSTĚNÍ KOPIREK

- barevné (hovorna + chodba 1. p)  
- černobílá (budova „hudebky“)

### SKENOVÁNÍ DO E-MAILU

**\* zdarma**

### AKTIVACE A NABÍTÍ ČIPU

- p. Pojmon (IT) - aktivace a nabití  
- p. Matějková (účetárna) - nabití

\* skenování je zdarma, je však nutné mít nabitý kredit v min. výši 20,-.



Obory pro žáky základních škol s ukončenou povinnou školní docházkou

## HOTELNICTVÍ

Kód oboru: 65-42-M/01

4LETÉ STUDIUM  
(ukončení maturitní zkouškou)

Chceš pracovat v dynamickém a atraktivním 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 (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 na [www.sosasou-vlasim.cz](http://www.sosasou-vlasim.cz)



## GASTRONOMIE

Kód oboru: 65-41-L/01

4LETÉ STUDIUM  
(ukončení maturitní zkouškou)

Chceš být odborníkem v oboru i profesionální 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 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 na [www.sosasou-vlasim.cz](http://www.sosasou-vlasim.cz)



## 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 na [www.sosasou-vlasim.cz](http://www.sosasou-vlasim.cz)





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 (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 na [www.sosasou-vlasim.cz](http://www.sosasou-vlasim.cz)

# CUKRÁŘ

Kód oboru: 29-54-H/01

3LETÉ STUDIUM  
(ukončení závěrečnou zkouškou)

Stane 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 polotovary, 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 na [www.sosasou-vlasim.cz](http://www.sosasou-vlasim.cz)

# 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 na [www.sosasou-vlasim.cz](http://www.sosasou-vlasim.cz)

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)

Nezáleží jen na zemědělské technice?  
Staň se odborníkem.



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

Obor učební: **Oprava zemědělských  
strojů**  
(41-55-H/01)



Cílem vzdělávacího programu je vychovat budoucí odborníky v oblasti zemědělského opravářství 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 opravářská 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 řídičského oprávnění na traktor, osobní a nákladní automobil i příprava k získání svářečských certifikátů.



Více informací na [www.sosasou-vlasim.cz](http://www.sosasou-vlasim.cz)

V tomto oboru bude pro zájemce rozšířena  
výuka kovářských dovedností.

## ZEDNÍK

Kód oboru: 36-67-H/01

3LETÉ STUDIUM  
(ukončení závěrečnou zkouškou)

Řemeslo má stále dost  
Využij se kvalitním zedníkem!



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

Obor učební: **Zedník**  
(36-67-H/01)



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 izolační, betonářské, kladečské a tesařské práce. Zná základní dovednost při vyměřování staveb a provádění staveb podle projektové dokumentace.



Více informací na [www.sosasou-vlasim.cz](http://www.sosasou-vlasim.cz)

Tento obor je zařazený do stipendijního programu  
vybraných oborů vzdělání.

## KREJČÍ

Kód oboru: 23-68-H/51

3LETÉ STUDIUM  
(ukončení závěrečnou zkouškou)

Chceš být moderní  
a zajímavá dívka?



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

Obor učební: **Krejčí**  
(23-68-H/51)



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 na [www.sosasou-vlasim.cz](http://www.sosasou-vlasim.cz)



## STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY

Kód oboru: 65-51-E/01

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

Momčí ve škole vyplňují výhledy?  
Přestať a ležet může být dobrý odměr.



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 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](http://www.sosasou-vlasim.cz)

## POTRAVINÁŘSKÁ VÝROBA

Kód oboru: 29-51-E/01

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

Momčí ve škole vyplňují výhledy?  
Přestať a ležet může být dobrý odměr.



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 přijímce 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 na [www.sosasou-vlasim.cz](http://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)

Momčí ve škole vyplňují výhledy?  
Přestať a ležet může být dobrý odměr.



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 na [www.sosasou-vlasim.cz](http://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)

Nemáš ve škole vynikající výsledky?  
Přestaň a nebo 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 na [www.sosasou-vlasim.cz](http://www.sosasou-vlasim.cz)



## ZEDNICKÉ PRÁCE

Kód oboru: 36-67-E/01

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

Nemáš ve škole vynikající výsledky?  
Přestaň a nebo 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 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](http://www.sosasou-vlasim.cz)



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;
- 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. 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 pro žáky vybraných učebních nedostatek řemeslníků na trhu oborů. Žák může získat během práce formou finanční podpory třiletého studia až 24 000,- Kč.

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

## Představení smluvního pracoviště - pravá francouzská brasserie La Gare v srdci Prahy

Francouzská restaurace funguje již od roku 2009 a nachází se v ulici V Celnici na Praze 1.

Její název „La Gare“ francouzsky znamená nádraží, toto jméno získala, protože se nachází blízko Masarykova nádraží v centru hlavního města Prahy. Je velmi populární pro svou pestrou nabídku francouzské kuchyně, jež zahrnuje mimo jiné výborné snídaně, polední menu a speciality šéfkuchaře Romana Dolejše.

Kvalitní sezónní suroviny, specifické chutě, koření a tradiční receptury moderně představené v jídelním lístku tvoří harmonickou nabídku Brasserie La Gare např. kohout na víně, žabí stehýnka, ústřice, krevety, šneci po burgundsku a to vše doplňuje profesionální sommeliér s výborným vínem, které vytvoří pro vaše chuťové buňky nezapomenutelný gastronomický zážitek. Jako sladkou tečku na závěr můžete ochutnat francouzské macarons, u nás v Čechách zvané makronky. Drobné mandlové „laskonky“ nejrůznějších barev, slepované ochucenou náplní. Přestože je tenhle sladký zázrak spojený především s francouzskými cukrárnami a pekařstvími, původně pochází z Itálie.

Součástí této brasserie je Le Winstub. Tyto prostory se nachází v podzemní části a pořádají se zde různé gastronomické akce.

V měsíci březnu zde proběhla gastro – show pod názvem Invaze Humrů a jejich přátel – menu je založené na humrích pokrmech, které doplňují 3 druhy ústřic (fine de claire, bretagne a caesar), 3 druhy mušlí (slávky, vongole a nožovky), dále si hosté mohli vybrat pokrmy z krevet či mořských plodů. Humr se servíroval na nejrůznější způsoby např. HUMR THERMIDOR – zapečený s omáčkou mornay a dijon hořčicí s petrželkou. Ke všem pokrmům byla podávána příloha – bylinková bageta, jemné bramborové pyré nebo ratatouille. Vše bylo servírováno formou *à la carte* nebo si host mohl vybrat verzi „sněz co můžeš“ za zvýhodněnou cenu.

Naše škola SOŠ a SOU Vlašim na tomto smluvním pracovišti

působí již druhým školním rokem a žáci se tu naučí opravdu pravé francouzské kuchyni a obsluze.

V roce 2013 mne oslovil pan Roman Dolejš, že bude pracovat ve francouzském restaurantu a zda by naše škola měla zájem do této restaurace „dát“ učně.

Protože jsem měla s panem

Dolejšem výborné zkušenosti z předešlého pracoviště (hotel Corinthia), kde působil také jako šéfkuchař a již naše žáky vedl, tak jsme se dohodli, že nastoupí nejprve 1 žák do kuchyně.

Za pár měsíců jsme team žáků rozšířili a v současné době, zde již vykonávají odborný výcvik čtyři žáci (dva na obsluze a dva

v kuchyni). Pravidelně se žáci střídají na obsluze i v kuchyni, aby nasbírali co nejvíce dovedností a zkušeností a mohli je dále uplatňovat ve svém budoucím povolání.

text: Dagmar Petržilková  
foto: Dagmar Petržilková  
& archiv La Gare  
([www.brasseriela Gare.cz](http://www.brasseriela Gare.cz))





## Krajské finále Silového čtyřboje středních škol dívek

Silový čtyřboj má v ČR hlubokou tradici. Uskutečňuje se již od roku 1979. Letošní krajské finále silové obratnostní soutěže proběhlo v úterý 13. 3. 2015.

Organizací byla pověřena SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, a to již podvanácté. Soutěže se zúčastnilo 13 družstev, 52 závodnic. Vítězné družstvo si zajistilo postup do celostátního finále ve dnech 10. – 11. 4. 2014, v Karviné.

Jedná se o soutěž nenáročnou na prostory a nářadí, ale ukazující pohybovou všestrannost a fyzickou zdatnost dívek. Naše škola již 27 let pořádá místní školní kolo, kterého se zúčastňují všichni žáci. Můžeme se pochlubit i několika tituly mistryň republiky. Kritéria soutěže dávají možnost všem mladým lidem se realizovat v silové obratnostních disciplínách bez registrace ve sportovních oddílech a klubech.

Letošní ročník proběhl hladce, výsledky velmi dobré, do posledního výkonu velmi napínavé.

Vítězka v soutěži jednotlivkyň, Dominika Rozmajzlová z Gymnázia v Příbrami, vytvořila rekord přeboru v hodnotě 234 bodů, v minulém ročníku dosáhla 233 bodů a na mistrovství ČR se stala absolutní vítězkou. Družstvo tvoří 4 závodnice, počítá se výkon tří nejlepších. Dívky předvádějí své pohybové schopnosti ve čtyřech disciplínách: trojskok z místa s nohou, šplh na tyči 4,5 m, hod plným míčem o hmotnosti 3 kg, lehy sedy s oporou za jednu minutu. Soutěž je nenáročná na nářadí, prostory, organizaci, ale velmi zajímavá.

Krajské finále zahájil zástupce ředitele Mgr. Jiří Lejček a ukončil s předáním sportovních cen a pohárů Ing. Vladislav Novotný, ředitel školy. Vítězná družstva i vítězové jednotlivých disciplín obdrželi poháry, medaile a věcné ceny zaměřené k rozvoji

fyzické zdatnosti a obratnosti.

Za pozornost stojí výkon Rozmajzlové Dominiky z Příbrami, která vyhrála ve třech disciplínách, díky této pohybové vyrovnanosti zvítězila s velkým náskokem. Výkon Kateřiny Šťastné z Příbrami, v disciplíně LEH SED 1 minuta, který provedla 64x, stojí za velké uznání. Nikola Moravjaková z pořádající školy obsadila 2. místo v hod plným míčem nejlepším osobním výkonem 810 cm.

Vítězné družstvo postoupilo do republikového finále v dubnu v Karviné, kde jim popřejeme zopakování vynikajících výkonů, překonání dalších rekordů, úspěšnou reprezentaci Středočeského kraje a zopakování umístění z minulého roku, kdy obhájují 3. místo v ČR.

Děkujeme firmě Big Shock za dodání cen pro nejlepší.

text: Mgr. Jarmila Vaníčková  
foto Bc. Ondřej Pojmon

### VÝSLEDKOVÁ LISTINA SOUTĚŽE DRUŽSTEV

pořadí	škola	počet bodů
1.	Gymnázium Příbram I.	609
2.	Gymnázium Vlašim	520
3.	Gymnázium Benešov I.	510
4.	VOŠ a SZEŠ Benešov I.	484
5.	Gymnázium Příbram II.	475
6.	OA Vlašim I.	460
7.	OA Neveklov I.	427
8.	OA Vlašim II.	426
9.	SOŠ a SOU Vlašim	422
10.	Gymnázium Benešov II.	421
11.	VOŠ a SZEŠ Benešov II.	404
12.	OA Neveklov II.	376
13.	SOŠ a SOU Horky nad Jizerou	349

### VÝSLEDKOVÁ LISTINA SOUTĚŽE JEDNOTLIVCŮ

pořadí	jméno	škola	počet bodů
1.	Rozmajzlová Dominika	Gymnázium Příbram I.	234
2.	Šťastná Karolína	Gymnázium Příbram I.	190
3.	Šťastná Kateřina	Gymnázium Příbram I.	185
4.	Kašparová Terezie	Gymnázium Benešov I.	183
5.	Žabová Barbora	VOŠ a SZEŠ Benešov I.	182



## 90's NO LIMIT!

20. března v pátek jsem vyrazil do pražského Fora Karlín, kde se konala velkolepá párty s názvem 90's NO LIMIT! Back to 90's.

Jak už ze samotného názvu napovídá, šlo o párty, kde se vracelo v čase. Akce to byla neskutečná, o tom svědčí i to, že byla dlouho dopředu beznadějně vyprodána.

Role moderátorů se ujala dvojka Pavel Cejnar a Leoš Mareš (ten neopomněl ani svůj pověstný kožich, se kterým v „devadesátkách“ udělal díru do světa). Během večera vystoupila nejen česká formace VERONA, která všechny přichozí skvěle rozjela na své staré hity, ale hlavně kapely Twenty 4 Seven, Culture

Beat, Haddaway a jako hřeb večera i 2 Unlimited.

Jedinou vadou na kráse večera byly bary, které nestíhaly nápor objednávek, ale aspoň člověk pro příště ví, že si má vodu koupit na začátku akce, kdy ještě fronty nejsou.

Bezpochyby to byl úžasný hudební zážitek a skvělá šance vidět kapely, které „bouraly“ v devadesátých letech světové hitparády, v trošku pokročilejším věku.

Organizátoři již potvrdili termín 18. 3. 2016, coby termín další 90's NO LIMIT! Je tedy na co se těšit.

text & foto: Bc. Ondřej Pojmon

## Craft Rungo pětky před ty 3 týdýty

Dne 21. března se v sobotu v pražském Miličovském lese konal již druhý ročník běžeckého závodu CRAFT RUNGO PĚTKY PŘES TY 3 TYDÝTY, který organizuje běžecký server RUNGO.cz.

Kdo neví oč jde, je to běžecký závod okolo Miličovského lesa s peprným výběhem na tři „navážky“. Pořadatelé tento rok změnili v závodě mnohé a tak byla mimo jiné šance „dát“ si ty slavné „tydýty hned 2x“. Neodolal jsem a přihlásil se na delší distanci, která měla rovných 10,6 km.

Na startu se nás sešlo opravdu spousty. Samotnou „desítku“ se rozhodlo absolvovat 226 běžců. Já se tu po předchozí domluvě sešel s pravidelným účastníkem

vlašimských výběhů Romanem Karafiátem a závod si vlastně užil s ním. I když... po startovním výstřelu Roman nasadil tempo a já jen mlhavě vzpomínal na předchozí večer, kdy jsem si říkal, že musím jít spát opravdu brzy.

Roman mi vlastně společně s další dvojicí běžců dělal celých 10 km vodiče, kterého se mi podařilo dostihnout až na posledním „tydýtu“. Cílovou rovinku jsem hochům nedaroval a skupince lehce utekl. Snad mě za to nebudou moc nenávidět.

Celkové 44. místo a výsledný čas 49:31 se nedá moc poměřovat, závod je to opravdu maličko těžší.

text: Bc. Ondřej Pojmon  
foto: Ondřej Bubník



## Můj první pražský 1/2 maraton je minulostí

28. března se v Praze konal již 17. ročník Sportisimo 1/2 Maratonu Praha. A nebyl bych to já, kdybych se na akci „nezašel“ podívat.

Je sobotní dopoledne, venku nejen zima (tak max. 5°C), ale také studený vítr a já vyrazím směr Právnická fakulta, kde úderem poledne odstartuje můj historicky první 1/2 maraton.

Už na schodech v metru potkávám kolegu běžce - Petra Slívu (moderátora pražského radia City), se kterým nakonec trávím poslední chvíle před startem. Na poslední chvíli naše řady ještě doplňuje Lukáš Bárczay (taktéž moderátor stejného rádia), který to má už jen tak tak. Dáváme společnou fotku a mířím do svého koridoru „G“, protože vím, že už je ten den asi neuvidím (mají



totiž koridory „J“ a „L“), což je na úplném konci startovního pole.

Je právě poledne a z reproduktorů podél trati se line Vltava od Bedřicha Smetany. Velmi krásný okamžik. V tu chvíli startují Keňané, Etiopci a nejlepší Češi. Náš sektor se dostává na startovní koberec asi po 3 minutách a pomalým poklusem se vrháme vpřed.

Po Smetanově nábřeží směr Rašínovo a hurá pod Nuselský most. Držím se vodičů na čas 1:40, i když vím, že běžím vlastně o 3 minuty rychleji. Tam otočka a stejnou cestou až na Palackého most, kde po cestě mjíme první občerstvovací stanici. Pokračujeme dál pro změnu po levém břehu Vltavy až na Strakonickou ulici, kde je opět otočka a teď to bude dlouhé... protože běžíme až na Libeňský most. Za ním je naštěstí občerstvovačka a úžasně houbičky namočené ve vodě. S tou poslední vydržím až skoro do cíle.

Okolo Holešovic začínám mít lehčí krizi, ale nenechám nohy zastavit a po pár set metrech už je to zase v pořádku. Za Libeňským mostem po Rohanském nábřeží až do Těšnovského tunelu, který mě nabudil i při loňském maratonu. Z něj se běží ale těžce, protože silnice mírně stoupá, navíc už každý sprintuje, protože cítí cílovou pásku. Pak kostky až k Čechovu mostu, ty jsou hodně cítit, proto také v duchu myslím na bosoběžce Tomáše Zahálku, jak se trápí někde za mnou.

Za Čechovým mostem ostře doleva a hele, Tomáš si to cupitá přede mnou. Ví, že v tu chvíli zbývá do cíle asi 1 km, takže už do toho dávám všechno a daří se mi ho na Mánesově mostě doběhnout, dokonce mu poklepat na záda a zmizet. Cíl je tu a čas hodně blízko tomu, který jsem si dal za cíl. Reálně mám 1:40:34 a coby trénink na květnový maraton myslím, že skvělý „výběh“.

text & foto: Bc. Ondřej Pojmon



„Žáci, doporučuji poslouchat na ČR 2 v sobotu po osmé hodině METEOR, v neděli v osm TOULKY ČESKOU MINULOSTÍ. Zajímavé pořady pro doplnění vědomostí a znalostních souvislostí, nejen pro český jazyk a literaturu.“

„Pane učitelé, jsme na tom jako Lavičkovi, ti také neznali pošťáka Vošahlíka.“

Spojte tvorbu literární a filmovou s osobnostmi české kultury. Vzpomínejte s úsměvem, cvičte paměť.

### Znáte herce v uvedených rolích?

Děda Komárek, Na samotě u lesa .....

Studenti večerní průmyslovky Hujer a Tuček (Mareček),

Marečku, podejte mi pero .....

Učitel Igor Hnízdo, Obecná škola .....

Hudebník Louka, Kolja .....

Tři fasádníci a jejich tři partnerky, Světáci .....

František Koudelka, Jáchyme, hoď ho do stroje .....

Revizor Anděl, Dovolená s Andělem .....

Babička, ve filmu Babička .....

Krakonoš, Krkonošské pohádky .....

„Student“ Kulík, Škola základ života.....

Pokračování příště.

Kdo víte, doplňte a napište nám na e-mail: redakce@sosasu-vlasim.cz.

### Odborný popis – úkol.

Popište technologický postup tepelné úpravy hlávkového zelí jako přílohy.

„Rozkrojím hlávkou napůl, půlku na tři čtvrtiny“....

Víte, jak dál? Já ne.



text: Mgr. J. Lejček

## Recepty pro Vás

### Velikonoční hlavička

Na Bílou sobotu je v kostelích zapálena Velikonoční svíce – paškál. V noci ze soboty na neděli, která se nazývá Velká noc, se slouží v kostelech velikonoční vigilie. Nastává okamžik zmrtvýchvstání, symbol nového života. Na Bílou sobotu se připravovaly typické pokrmy: velikonoční hlavička, která má připomínat tvar trnové koruny. Tento pokrm měl být překlenutím mezi přísným půstem a slavnostním jídle svátků.

Ingredience:

- 250 g uzeného vařeného bůčku
- 1 veka
- 4 vejce
- 3 dl mléka
- 100 g pórku, cibulové nati, kopřiv, petrželky
- muškátový květ

- mletý pepř
- sůl
- tuk na vymazání formy

Postup:

Bábovkovou formu vymažeme tukem. Do mísy vložíme na kostky krájenou veku, polijeme mlékem s kořením a žloutky. Přidáme na kostičky nakrájený uvařený uzený bůček, krájenou nať pórku a cibule, pokrájené mladé kopřivy a petrželku.

Vše promícháme s pevným sněhem z bílků. Vlijeme do bábovkové formy, kterou jsme vymazali tukem, a ve středně vyhřáté troubě pečeme 35 minut dozlatova.

recept: H. Hoffmannová, DiS.  
foto: www.ceskatelevize.cz/recepty



### Velikonoční mazanec

Příprava 120 minut:

Ingredience:

- 230 g mouka hladká
- 60 g cukr krupice
- 70 g másla
- 25 g droždí
- 40 g rozinek
- cca 50ml mléka
- 1 vejce
- citronová kůra
- špetka soli

Postup:

Z části cukru, mléka a droždí uděláme kvásek a necháme vykynout. Po vykynutí přidáme přísady a vše zpracujeme v hladké těsto, které necháme kynout cca 45 minut na teplém místě.

Těsto ještě pěkně propracujeme na vále, stočíme kulatý bochánek, který položíme na pomaštěný plech a necháme v teple 45 minut kynout. Nahoře nastříháme do tvaru kříže. Potřeme vajíčkem, posypeme mandlemi a pečeme cca 35 minut při 170°C.

recept & foto: H. Hoffmannová, DiS.





# PŘEDSTAVENÍ OBORŮ PRO ŠKOLNÍ ROK 2015/2016

**maturitní obory** (zakončené maturitní zkouškou)

**učební obory** (zakončené výučním listem)



<p><b>Chci pracovat v domácnosti a specializovat se na péči o seniory?</b></p> <p><b>Střední odborná škola a Střední odborná učiliště, Vlasim, Zámek 1</b></p> <p>obor: <b>SENIORČÍ</b> 33-66-001</p>	<p><b>Chci pracovat v domácnosti a specializovat se na péči o seniory?</b></p> <p><b>Střední odborná škola a Střední odborná učiliště, Vlasim, Zámek 1</b></p> <p>obor: <b>SENIORČÍ</b> 33-66-001</p>	<p><b>Chci být vypravěčem a sbírat lidové příběhy?</b></p> <p><b>Střední odborná škola a Střední odborná učiliště, Vlasim, Zámek 1</b></p> <p>obor: <b>Potulníci</b> 33-66-002</p>	<p><b>Chci být vypravěčem a sbírat lidové příběhy?</b></p> <p><b>Střední odborná škola a Střední odborná učiliště, Vlasim, Zámek 1</b></p> <p>obor: <b>Kuchař - číšník</b> 33-66-003</p>	<p><b>Chci být vypravěčem a sbírat lidové příběhy?</b></p> <p><b>Střední odborná škola a Střední odborná učiliště, Vlasim, Zámek 1</b></p> <p>obor: <b>Dobrá</b> 33-66-004</p>	<p><b>Chci být vypravěčem a sbírat lidové příběhy?</b></p> <p><b>Střední odborná škola a Střední odborná učiliště, Vlasim, Zámek 1</b></p> <p>obor: <b>Učitel odborných předmětů</b> 33-66-005</p>	<p><b>Chci být vypravěčem a sbírat lidové příběhy?</b></p> <p><b>Střední odborná škola a Střední odborná učiliště, Vlasim, Zámek 1</b></p> <p>obor: <b>Zdravá</b> 33-66-006</p>	<p><b>Chci být vypravěčem a sbírat lidové příběhy?</b></p> <p><b>Střední odborná škola a Střední odborná učiliště, Vlasim, Zámek 1</b></p> <p>obor: <b>Právní</b> 33-66-007</p>	<p><b>Chci být vypravěčem a sbírat lidové příběhy?</b></p> <p><b>Střední odborná škola a Střední odborná učiliště, Vlasim, Zámek 1</b></p> <p>obor: <b>Právní</b> 33-66-008</p>
---	---	--	--	--	--	---	---	---



www.facebook.com/sosasouvlasim

NESTIHLI JSTE DNY OTEVŘENÝCH DVEŘÍ?  
**PŘIJĎTE SE DO NAŠÍ ŠKOLY  
 PODÍVAT KDYKOLI**  
 STAČÍ SE PŘEDEM OBJEDNAT NA TEL.: 317 842 279

# SPOLEČNÉ VÝBĚHY

Zveme Vás na společné "konverzační" výběhy ve **VLAŠIMI**.  
**Pravidelně ...**

**každý čtvrtek**  
od 15.00 hod. s Ondrou

**každou neděli**  
s Hankou (čas bude upřesněn na facebooku)

(Sraz na nádvoří vlašimského zámku)

Výběh velmi poklidným tempem po okolí na hodinku (délka cca 7 km), dle chuti a možností účastníků.  
 Tempo vždy přizpůsobíme nejpomalejšímu.

Více informací najdete na:  
 facebookovém profilu **RUNGO.cz**  
 v Událostech.



*Těšíme se na aktivní běžce,  
 ale hlavně na nováčky, kteří chtějí začít běhat.*

ŠKOLNÍ ZPRAVODAJ SOŠ a SOU Vlasim, Zámek 1, vydavatel: SOŠ a SOU Vlasim, Zámek 1, IČO: 14798425, náklad: 300 ks, místo vydávání: SOŠ a SOU Vlasim, Zámek 1, 258 01 Vlasim, 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, RSDr. K. Studnicková, Mgr. J. Doubek, Mgr. J. Lejček, O. Rataj, Ing. J. Sládek, Bc. O. Pojmon, grafická úprava, sazba: Bc. O. Pojmon, korektury příspěvků: Mgr. M. Vlkannova, Mgr. K. Kottová, 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 24. dubna 2015. Příští číslo (04/2015) vyjde ve čtvrtek 30. dubna 2015.

