Školní zpravodaj

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

ZDARMA **11-12/2015** **31|12|2015**

dvouměsíčník

vydavatel: SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1

Obsah tohoto čísla

EXPO 2015 Milán s účastí žáků SOŠ a SOU Vlašim 01
Ohlédnutí za EXPO 2015 Milán 02
Souboj kuchařských dovedností 03
Netradiční odborný výcvik 03
Třídní schůzky chutnaly 04
Vánoční večírek na DM 05
Adventní čas, tradice a žáci naší školy 06
Odborná exkurze 08
Jízda zručnosti České Budějovice 09
Přednáška k projektu „S úctou k životu" 09
Podzimní sportování 10
NABÍDKA VZDĚLÁVÁNÍ pro školní rok 2016/2017 11
Druhý DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ se blíží 16

Všechna vydaná čísla jsou ke stažení na adrese:

www.sosasou-vlasim.cz/zpravodaj

Středočeský kraj

EXPO 2015 Milán s účastí žáků SOŠ a SOU Vlašim

Světová výstava Expo 2015 se po 5 letech vrátila na evropský kontinent a to přímo do italského města Milán.

Celá akce se konala od 1. května až do 31. října 2015 a výstavy se zúčastnilo celkem 130 vystavovatelů z celého světa.

Za 6 měsíců přišlo do krásného českého pavilonu přes dva a půl milionu návštěvníků, což odpovídá 12 % všech návštěvníků, kteří na EXPO 2015 dorazili.

V říjnu se světové výstavy zúčastnili také 4 žáci SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1. Zúročila se tak spolupráce s restaurací STARÁ MYSLIVNA Konopiště, firmou IGC s.r.o., která je provozovatelem restaurace, a naší školou.

Právě zmiňovaná firma IGC s.r.o. zajišťovala gastronomické provozy a restaurace ve výstavních pavilonech České a Slovenské republiky. Expo 2015 tak bylo profesní odměnou pro žáky, kteří právě v této restauraci vykonávají odborný výcvik (obory vzdělání Gastronomie, Kuchař - číšník).

Žákům, kteří se Expa 2015 účastnili, patří poděkování z úst prezidenta společnosti IGC s.r.o. Bohumila Bochňáka a také od vedení SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1 za vzornou reprezentaci české gastronomie na tak významné světové události, jakou výstava EXPO 2015 byla.

text: Bc. Martin Zvára
foto: archiv IGC s.r.o.

Expo 2015 Milán

Byli jsme vybráni, abychom se zúčastnili EXPA 2015 v Miláně od 6. října do 14. října. Byli jsme tam posláni jako kuchaři, jelikož se učíme ve druhém ročníku oboru Kuchař - číšník.

Naše cesta do Milána začala už v úterý 6.10., v jednu ráno. Do samotného Milána jsme dorazili někdy po páté hodině odpoledne. První chvilky na Expu nám daly čas si projít český a slovenský pavilon. Poté nám dali oběma vybrat, kde bude kdo pracovat. Já jsem nakonec skončil ve slovenském a Aleš v českém pavilonu.

Práce v obou pavilonech většinou obnášela totéž. Ráno jsme v půl desáté přišli, začali jsme pomáhat kuchařům s personální snídaní. Potom jsme obvykle dělali to, co bylo zrovna nejvíce třeba. Tedy hlavně panini, krájení zeleniny, přípravu příloh k obědům a podobné věci. Několikrát jsme pomáhali i s vařením samotných jídel. Například já dělal hned první den lívanečky a Aleš guláš.

Celkově se v každém pavilonu (stejně jako ve všech ostatních) vařil výběr těch nejtypičtějších jídel pro danou zemi. Tedy u Čechů kulajda, svíčková, knedlo-vepřo-zelo atd. A stejně tak u Slováků strapáčiky, halušky a další.

Ze samotného Expa jsme nakonec moc neviděli, protože většinu našeho času naplňovala práce. Po práci jsme stíhali už jen dojet domů do bytu, ve kterém jsme bydleli, a vyspat se do druhého dne, volna tam bylo opravdu minimálně. Bydleli jsme v bytě kousek od Nádraží v Rho, který byl primárně určen pro návštěvy. I přes tu nevýhodu, že jsme byli stále v práci, jsme si cestou k bytu stačili zajít do tamější pizzerie a dát si pravou italskou pizzu a spřátelit se s mladíkem, který tam prodával. Ten se docela vyptával na Česko a Slovensko, na naše jídla i kulturu celkově.

Zkušenosti to byly naprosto k nezaplacení, já osobně jsem se tam hodně naučil. Hlavně jsem vděčný kolektivu kuchařů, kteří byli ochotní a měli tu trpělivost nám tam vše ukázat a něčemu nás naučit.

Po sedmi dnech práce jsme měli jet ve středu ráno domů. Bohužel, vyrazili jsme až ve středu odpoledne, protože řidič měl na cestě do Itálie menší zdržení. Nakonec byla cesta domů o dost příjemnější než cesta tam, ať už tím, že byla o několik hodin kratší, ale i tím, že většinu doby jsme jeli přes den a ne v noci.

Do Čech jsme dorazili po osmé hodině a k Myslivně, odkud jsme vyjížděli, jsme přijeli po půl dvanácté v noci.

text: J. Klacák & A. Dvořák (2. KA)

IGC INTERNATIONAL GURMAN CLUB

CERTIFIKÁT
CERTIFICATE

Tento dokument potvrzuje, že studenti školy
This is to certify that students from schools

Střední odborná škola
a Střední odborné učiliště, Vlašim

Pracovali ve funkci kuchařků - praktikantů na světové výstavě
EXPO 2015 Milano
v české restauraci v Národním pavilonu České republiky
They worked as a cook - trainees
in the restaurant of the Czech pavilion at EXPO 2015 Milan

Provozovatel restaurace
Restaurant Management

IGC – International Gurman Club s.r.o.
www.igcpraha.cz
Jahodnická 20/795, 198 00 Praha 9
Bohumil Bochňák
Předseda IGC, jednatel společnosti
President

ARTEO CZ. s.r.o.
www.arteo.eu
Tržní 818, 336 01 Blovice
Miroslav Sýkora sen.
jednatel společnosti
CEO

Expo Milano 2015 - Všeobecná Světová výstava
od 1.5. do 31.10.2015
Expo Milano 2015 - Universal Exhibition in Milan
from May 1 to October 31, 2015

EXPO 2015 MILANO CZECH RESTAURANT
www.exporestaurant.cz

Praha 30.11.2015

Kancelář generálního komisaře
účasti České republiky na
Všeobecné světové výstavě EXPO
Rytířská 31, 110 00 Praha 1
Pavilion of the Czech Republic
Commissioner General Office

Jiří František Potužník
Generální komisař
Commissioner General

Souboj kuchařských dovedností

V rámci odborného výcviku se ve dnech 2. a 3. prosince 2015 zúčastnili žáci oboru Stravovací a ubytovací služby soutěže odborných dovedností, kterou organizovala naše škola.

Druhé ročníky tohoto učebního oboru soutěžily v zadaném tématu „bramborová polévka".

Žáci se chopili zadaného úkolu s velikým úsilím a s pílí ho také připravili. Po zhodnocení připravovaných pokrmů se žáci umístili takto: na první zlaté pozici se umístila Eva Reichertová, druhé místo obsadila Alžběta Červeňáková a krásnou třetí pozici obsadila Eliška Říhová.

Pro třetí ročníky oboru vzdělání Stravovací a ubytovací služby bylo připraveno zadání „rajčatová omáčka a houskové knedlíky". I tito žáci se chopili zadaného tématu velice zodpovědně.

Nebylo vůbec jednoduché vybrat „top" nejlepší zhotovený pokrm, ale nakonec první místo obsadila Blanka Frauenterková, druhou bronzovou příčku obsadila Anička Tyrpachová a krásné třetí místo získal Dominik Žďych.

Pro žáky, především třetích ročníků, byla tato soutěž velice prospěšná, protože to pro ně byla taková malá „generálka" k závěrečným zkouškám. Mohli si porovnat své, již studiem získané, dovednosti a zkušenosti. Hlavním cílem bylo odhalit nedostatky při přípravě pokrmů, aby se neobjevily u závěrečných zkoušek a všichni naši žáci byli v zakončení studia úspěšní.

Všem také samozřejmě ze srdce gratuluji a doufám, že každá pozitivní motivace povede naše žáky k ještě lepším výkonům.

text & foto: Monika Kadeřábková

Netradiční odborný výcvik

Smluvní pracoviště naší školy SODEXO zpestřilo odborný výcvik našim žákům oboru Kuchař - číšník zábavnou formou na téma Mikuláš.

Dopoledne odborný výcvik probíhal klasickou formou, tedy přípravou pokrmů pro zaměstnance firmy.

Když bylo vše uvařeno a připraveno na teplých bufetech, tak se zaměstnanci kuchyně a naši žáci nalíčili a převlékli do kostýmů.

Takto upraveni vítali hosty restaurace a podávali obědy.

Pan šéfkuchař v roli Mikuláše a jeho zástupce jako pravý anděl rozdávali hostům za jejich celoroční přízeň sladkosti (bonbony a oplatky).

Všichni strávníci byli tímto netradičním pojetím obědů nadšeni a děkovali nejen za výborné jídlo, ale i za vytvoření příjemné předvánoční atmosféry.

text & foto: Dagmar Petržilková

Netradiční třídní schůzka na Tehově

Proč by se měla konat třídní schůzka jenom ve třídě, kde by rodiče seděli v lavicích a učitel stroze sděloval hodnocení a chování žáků?

Žáci 3. DK, učebního oboru Stravovací a ubytovací služby, se rozhodli společně s učitelkou odborného výcviku a třídní učitelkou připravit čtvrtletní třídní schůzku trochu jinak. Připravili rodičům ukázku toho, co se ve škole naučili, a to v podobě malého občerstvení.

Ve školní jídelně prostřeli krásnou tabuli v duchu předvánočního času.

Na malý rautový stůl připravili ukázky výrobků studené kuchyně, sladké dobroty a ovoce. Nechyběly ani nealkoholické nápoje a k moučníkům se podávala káva.

V tomto příjemném prostředí, za účasti zástupkyně ředitele Mgr. Z. Pauserové, vedoucího učitele odborného výcviku Bc. M. Zváry, učitelky odborného výcviku M. Kadeřábkové, informovala třídní učitelka M. Horálková rodiče o prospěchu, chování a docházce v prvním čtvrtletí školního roku 2015-2016. Rodiče byli také informováni o organizaci blížících se závěrečných zkoušek.

Tato třídní schůzka proběhla tedy zcela neformálně v příjemném prostředí, při společné účasti žáků, rodičů i pedagogů.

Hodnocení rodičů bylo velice kladné, protože si připadali jako „v rodinné atmosféře".

Rádi bychom pochválili žáky třetího ročníku za skvělý nápad, zodpovědnou přípravu a příjemně strávenou třídní schůzku.

text: M. Kadeřábková & M. Horálková
foto: Monika Kadeřábková

Třídní schůzky trochu jinak i ve Vlašimi

Čtvrtletní hodnocení a následné třídní schůzky probíhají obvykle v listopadových dnech. Žáci 3. ročníků zorganizovali ve dnech 3. 12. a 9. 12. netradiční třídní schůzky, na kterých chtěli svým rodičům předvést, co vše se ve svém oboru naučili.

Na slavnostních rautech jsme se sešli ve školní jídelně a v restauraci U Krbu. Byl čas a příležitost společně se v předvánočním shonu zastavit a neformálně pohovořit. Žáci 3. KA, 3. KB a 3. CU pod vedením učitelek OV J. Doubové, D. Haškové, H. Vosátkové, H. Hoffmannové a M. Moravcové připravili výrobky teplé i studené kuchyně, cukráři přispěli dortíky a zákusky. Flambování palačinek je tradičním velkým zážitkem nejen vizuálním, ale i gastronomickým. Adventní výzdoba, slavnostně naaranžovaný rautový stůl a pohodová atmosféra celé společné setkání pedagogů, žáků a jejich rodičů umocňovaly. Poděkování, uznání a pochvala patří všem, kteří se na přípravě podíleli.

text: Mgr. D. Jankovská
& Mgr. J. Vaníčková a RNDr. E. Petrů
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Vánoční večírek na DM

Vánoce se blíží, a tak i na Domově mládeže jsme se s žáky rozhodli, že si zpříjemníme čekání a uspořádáme vánoční večírek.

Nejprve jsme na kroužku pečení upekli nějaké drobné tradiční cukroví, žáci oboru „Stravovací a ubytovací služby" vyrobili chlebíčky a odpoledne jsme ještě upekli jablkový závin.

O pohoštění bylo postaráno, a tak ještě zbývala zábava. O tu se zčásti postarali ubytovaní žáci, někteří si připravili vánoční vtipy, někteří dokonce vymysleli a secvičili vlastní scénky. Jiní zase neměli dostatek nápadů, a tak využili internet. Je jenom škoda, že se nezapojilo více žáků, protože někteří to na poslední chvíli vzdali.

Na večírek byl také pozván pan ředitel a paní zástupkyně pro teoretické vyučování na Tehově. Po zhlédnutí kulturního pásma jsme ochutnali všechny připravené dobroty a to už se připravovala pozvaná skupina s nezvyklým názvem „Náhodná setkání". Při jejich produkci jsme si zazpívali, někteří i zatančili. Myslíme si, že se večírek vydařil, a už se těšíme na některou další akci, která se na Domově mládeže pořádá.

text & foto: Jaroslava Kršková

Adventní čas, tradice a žáci naší školy

S adventním obdobím je spojena celá řada lidových i moderních tradic. Kromě adventních věnců se vily i prosté věnce bez svící z různých rostlin, které měly symbolický význam. Většinou měly zajistit svému majiteli štěstí, lásku, zdraví a bohatství. Samotný adventní věnec se v dnešní době svojí podobou vzdálil od podoby původní, stále má ale vyjadřovat zastavení, radost a očekávání.

Na svátek sv. Barbory, tzn. 4. prosinec, se vžila tradice řezání „barborek", tj. větviček jakýchkoli stromů a keřů, které mohou do Vánoc rozkvést, nejčastěji třešňových, ale i z jiných ovocných stromů, kaštanu, dřínu apod. „Barborka", která rozkvetla o vánocích, přinášela do domu štěstí a děvčatům na vdávání předpovídala svatbu. I svatá Barbora přinášela v předvečer svého svátku dárky, podobně jako svatý Mikuláš odměňovala hodné a kárala zlobivé děti.

V předvečer svátku sv. Mikuláše podle tradice obchází sv. Mikuláš ve společnosti anděla a čerta rodiny s dětmi, děti jsou tázány, zda jsou hodné, mohou přednést básničku nebo zazpívat písničku. Hodné děti dostávají sladkosti, v poslední době stále častěji i věcné dárky, zlobivé děti pouze uhlí, brambory a jiné produkty, které symbolizují původ dárku „od čerta". V některých rodinách Mikuláš děti nenavštěvuje, pouze rozdává dárky za okno apod. Tento svátek má původ jednak v osobnosti sv. Mikuláše, který proslul svojí štědrostí k potřebným, jednak v různých legendách, zejména O šlechtici a jeho třech dcerách, ve které anonymní finanční dar nadělený rodině v hmotné nouzi pomohl zachránit dcery před nešťastným osudem a umožnil jim sňatek podle jejich představ.

V době adventu si lidé rádi zdobí svoje domovy **jmelím**, které má podle tradice přinášet štěstí a požehnání do domu, podle Keltů také plodnost. Políbení pod větvičkou jmelí má zajistit vzájemnou lásku až do příštích Vánoc. V zemích s keltskou tradicí se k adventní a vánoční výzdobě používá také cesmína a břečťan, které mají chránit domov před čarodějnicemi a zlými duchy.

V této době se připravuje také **vánoční cukroví**, které má svůj původ v pohanské tradici oslav slunovratu, kdy mělo funkci ochrannou a obřadní. To se postupně přeměnilo v cukroví slavnostní. Pečení cukroví je významné pro rodinný život, umožňuje rodině strávit čas spolu v pohodlí a klidu domova, navozuje příjemnou atmosféru díky aromatickým kořením a dodává domovu nádech blížících se Vánoc. V mnoha rodinách se během pečení cukroví zpívají nebo poslouchají vánoční koledy.

V dnešní době si zejména děti od začátku prosince otevírají adventní kalendář, který jim připomíná, že Vánoce se blíží a i ony musí svým způsobem dodržovat půst - být „hodné", aby jim Ježíšek přinesl dárky.

Další moderní tradicí je výzdoba domovů kytičkou vánoční hvězdou.

Na samém sklonku adventu si lidé staví **betlémy** (jesličky) po vzoru sv. Františka z Assisi, pečou vánočky, zdobí vánoční stromky a upravují mísy s ovocem. Jesličky mají větší význam v některých evropských zemích, např. v Itálii, kde se nezdobí vánoční stromek a jesličky jsou tedy jediným symbolem Vánoc. V České republice se staví především v rodinách věřících, v upomínku významu a původu Vánoc.

Vánočky dříve pekli mistři pekaři. Do nich se zapékala mince, která předpovídala svému nálezci zdraví a bohatství po celý příští rok. Popraskaná a nepovedená vánočka znamenala neštěstí.

Mísa s ovocem je hlubokým symbolem, který je nevědomky dodržován dodnes. Má symbolizovat tichou modlitbu za dobrou úrodu a víru, že nadcházející rok přinese stejný blahobyt jako ten minulý. Kromě čerstvého ovoce (tradičních českých jablek a hrušek) obsahovala často i sušené ovoce a ořechy. Ve druhé polovině dvacátého století se pozornost soustředila na citrusové plody a banány. Jejich nedostatek, v době plánovaného hospodářství zcela běžný, byl vnímán velice negativně. V dnešní době se lidé rádi vracejí k tradiční podobě mísy s ovocem, která je zároveň velmi dekorativní, vzhledem k dnešním možnostem lze ale naklást na misku téměř jakékoli tropické plody a neobvyklé pochutiny k vyjádření vánoc jako svátků hojnosti.

Vánoční stromek má svůj původ ve zdobení lidských obydlí chvojím na ochranu před vším zlým. Ještě počátkem 16. století bylo zdobení stromků pronásledováno katolickou církví jako pohanský zvyk, později však bylo akceptováno. Větve jehličnanů se staly symbolem věčného života. První stromky byly údajně zavěšovány za špičku ke stropu, později byly zavěšovány i špičkou dolů. K jejich zdobení se používalo pečivo, perníky, ovoce, ořechy, později stuhy, slaměné ozdoby apod. Svíčky se ke zdobení údajně používají od roku 1860. Tato tradice se považuje hlavně za křesťanský zvyk.

Od roku 1986 se v předvánoční době zapaluje v Betlémské jeskyni plamínek, který je pak skauty a dobrovolníky rozšiřován do světa jako **Betlémské světlo**.

Všichni vnímáme tyto tradice, snažíme se je dodržovat, ale především naše žáky s nimi seznamovat. Ve spolupráci s Domečkem, který tradičně v adventním čase organizuje setkání dětí, učitelů, zpívání koled, zdobení stromečků či připravuje mikulášskou besídku, chceme i středoškoláky zapojit do těchto činností, aby nejen pomohli při organizaci, ale i aby vnímali tento adventní čas společně s dětmi. Děkujme 1. NP, která ve velmi nepříznivém počasí vytvořila technickou četu a při slavnostním zdobení stromečků žáků MŠ, ZŠ pomohla vytvořit tu pravou předvánoční atmosféru.

text & foto: Mgr. Jarmila Vaníčková

Odborná exkurze nejen do kávárny Slávie

Dne 12. listopadu 2015 se žákyně třetího ročníku oboru Cukrář zúčastnily společně se žákyněmi prvního ročníku nástavbového studia Podnikání odborné exkurze v Praze.

Obsahem tohoto výukového programu byla návštěva muzea čokolády a také prohlídka vyhlášené kavárny Slavie.

V muzeu čokolády jsme měly vlastní průvodkyni, která nás seznámila s historií pěstování kakaových bobů a s jeho postupným vývojem až k výrobě samotné čokolády. Měly jsme také možnost ochutnat všechny základní druhy čokolády a jako zpestření návštěvy tohoto muzea jsme také měly možnost, vyrobit si vlastnoručně tabulku čokolády (mléčné nebo hořké), kterou jsme si poté mohly odnést domů jako krásnou vzpomínku.

Po návštěvě muzea následovala prohlídka kavárny Slavie, kde se nás ujal šéfkuchař František Škabroud.

Ten nás provedl celým zázemím kavárny i restaurace. Byl velmi vstřícný a ochotný a poskytl nám detailní výklad o chodu celého podniku, včetně jeho historie. Jeho slova nás velmi motivovala a tímto bychom mu chtěly velice poděkovat, že si na nás udělal čas a dostatečně se nám věnoval.

Celou exkurzi jsme si náramně užily. Byla plná legrace i poznatků, a také děkujeme paní učitelce Vöglerové za výbornou organizaci a celkové uskutečnění této zajímavé akce.

text: B. Šťastná & D. Stejskalová
foto: Bc. Monika öglerová

Jízda zručnosti České Budějovice

Dne 21. října se zúčastnili naši žáci 2. a 3. ročníků Opravář zemědělských strojů Celostátní soutěže Jízda zručnosti, kterou pořádá Zemědělský svaz ČR.

Na českobudějovickém výstavišti se soutěže zúčastnilo rekordních 26 žáků z dvanácti škol z pěti krajů České republiky. Za naši školu se zúčastnili Jaroslav Kášek a Tomáš Šťastný. Žáci tak měli možnost vyzkoušet si jízdu na čas a přesnost v traktoru Fendt 313 Vario, který zapůjčila společnost Agromex, s. r. o. z českobudějovické pobočky. Jízdu ztížil pětitunový vlek. Jako rozhodčí byli osloveni odborníci z praxe – pracovníci zemědělských podniků z okolí Českých Budějovic.

Na mladé traktoristy čekala nelehká trasa. Nejdříve museli projet ostrou zatáčku, poté slalom mezi kužely, následovalo zastavení na přesnost, zacouvání do „garáže", průjezd osmičkou z kuželů a zastavení podél rampy. Jízda byla zakončena v cíli, kdy student musel zastavit traktor ve vyznačeném prostoru. Za každý neprojetý či špatně provedený úkon byly jezdci přičítány trestné body, které se přepočítávaly na trestný čas. Proto bylo nutné trasu projet nejen rychle, ale i opatrně, čili zručně. A tak se třeba stalo, že nejrychlejší jezdec se díky několika málo chybám vůbec na bednu nedostal, neboť se mu připočetl trestný čas. A to se stalo Tomáši Šťastnému, při projíždění osmičky udělal chybu. Jaroslav Kášek skončil.

text & foto: Ladislav Houlík

Přednáška k projektu „S úctou k životu"

„Je velmi smutné, když umírají mladí lidé, ale nejsmutnější je, když umírají z neznalosti."

V rámci projektu „ S úctou k životu", jsme pozvali pana Tomáše Řeháka, ředitele ABATOPU, k návštěvě školy na zámku a na Tehově. Jeho přednášky O nemoci aids, sexu, lásce a věrnosti se zúčastnili žáci prvních a druhých ročníků.

Občanské sdružení ABATOP vyvíjí vzdělávací a osvětovou činnost se zaměřením na nemoc AIDS a prevenci sociálně patologických jevů. Preventivní programy lektorů jsou určeny pro žáky a studenty základních a středních škol. Zaměřují se na etická témata, různé negativní projevy ve společnosti, partnerské vztahy a zodpovědný životní styl, ve kterém sex má své místo až v manželství.

V ČR stále roste počet HIV pozitivních lidí. Tito lidé jsou vyřazeni ze společnosti, ztrácí zaměstnání, prožívají beznaděj. Nemocní prožívají dlouhodobé bolesti, často je opouštějí rodinní příslušníci a přátelé. Léčba nevyléčitelně nemocných, je velmi nákladná. Náklady na lékařskou péči jsou nesrovnatelně vyšší než náklady vynaložené na prevenci. AIDS není jen nemoc homosexuálů a lidí, kteří si píchají drogy. Stále více se na přenosu viru HIV podílí heterosexuální styk. Postiženi jsou většinou mladí lidé. HIV se šíří také skrze sexuální vztahy. Člověk se může nakazit od toho, kdo je mu intimně blízký. Mládeži v České republice jen málokdo předkládá odpovědnost za vztahy, které navazují.

Cílem přednášek je výchova k odpovědnosti za navazování partnerských vztahů, vyzdvihuje hodnoty jako je věrnost, panenství, a vede mladé lidi k tomu, aby přistupovali k sexu odpovědně, zdrženlivě a viděli sex z hlediska zdraví a trvalých partnerských vztahů.

Společně si přejeme, aby mladí lidé získali informace, sebevědomí, úctu k druhému pohlaví, byli povzbuzováni v sebeovládání a přistupovali s úctou k životu a partnerství. Věříme, že díky setkání s panem Řehákem mnohé žáky namotivujeme ke změnám v chování takovým směrem, který povede k omezení dalšího šíření infekce HV/AIDS, pohlavních nemocí a zneužívání látek a drog.

Nejen účastníci přednášky, ale i ostatní žáci z vyšších ročníků a veřejnosti, máte možnost se kontaktovat s panem T. Řehákem, vznést dotaz nebo požádat o radu.

Tomáš Řehák – ředitel o.s. ABATOP, Občanské sdružení ABATOP Sídlo: Táborská 1047, 539 01 Hlinsko Telefon: 603 262 295. E-mail: tomi.rehak@seznam.cz, www.abatop.cz

text: Mgr. Jarmila Vaníčková

Podzimní sportování

Podzimní část mimoškolních aktivit je velmi časově náročná. Soutěže se střídaly tak rychle, že jsme nebyli schopni se všech zúčastnit.

Za zmínku stojí turnaj ve volejbalu, který organizovala OA Vlašim. Družstva chlapců i dívek obsadila 2. místo a zúčastní se okresního finále v Benešově v jarních měsících.

Po velké kopané jsme se v letošním roce poprvé přihlásili na středoškolskou futsalovou ligu, která se nesla mottem „Fotbal ano – drogy ne!" Střední školy v ČR byly rozděleny do divizí, nejvíce účastníků měl středočeský kraj – 46. Do skupiny jsme byli nalosováni s GY Ledeč nad Sázavou, OA, GY a SPŠ Vlašim. Základní pětku tvořili především hráči z 1. ročníku, svou roli hrála i nesehranost a především nezkušenost. Všechny zápasy jsme sice čestně, ale prohráli. Věřím, že příští rok budeme již ostatním rovnocennými soupeři.

Ve stejný den odjeli dvě dvojice chlapců reprezentovat školu v další zajímavé sportovní disciplíně, která je dostupná všem žákům i bez větší fyzické zdatnosti, stačí jen šikovnost, postřeh a obratnost. Jedná se o footsal – stolní fotbal. Krajské finále footsalové středoškolské ligy se konalo v Čáslavi, kam se přihlásilo 24 týmů. Po kvalifikaci ve skupinách obě dvojice postoupili do vyřazovacích utkání a umístili se velmi dobře. P. Málek, J. Jíra byli vyřazeni až pozdějšími vítězi, umístili se na 5. místě (první čtyři postoupili na mistrovství republiky), J. Ondriga a M. Estok na 9. místě. Soutěž je velmi zajímavá, organizuje ji profesionální skupina hráčů a nabízí umístění hracích stolů do škol. My jsme tuto nabídku využili a stoly se nachází v budově školy na zámku v 2. patře a v budově školy na Tehově. Žáci mohou ve svém volném čase kdykoliv trénovat i soutěžit. Nepotřebují k tomu žádné hřiště, žádné sportovní vybavení, jen chuť a snahu něco pro sebe udělat.

Koncem listopadu proběhl turnaj ve florbalu, který organizovala SPŠ Vlašim. Ani v tomto sportovním odvětví se našim žákům nepodařilo postoupit do okresního finále. Dívky do něj byly nominované, protože se na turnaj ve Vlašimi nepřihlásil dostatečný počet družstev. 8. prosince jsme společně s dívkami z OA Vlašim odjely odehrát okresní turnaj do OA v Neveklově. Byly rozlosovány dvě skupiny, naše byla velmi silná - GY Benešov a VOŠ SZEŠ Benešov. Vzhledem k tomu, že jsme postavily pouze jednu hrací pětku a dívky neměly možnost střídání, velmi často podle toho hra vypadala. Ale nevzdaly to a statečně bojovaly do poslední sekundy. Odnesly si z turnaje hodně šrámů i nepříjemných zranění, ale zároveň velké poděkování i obdiv ostatních týmů za jejich statečnost. Nakonec z finálové šestky jsme ukončily letošní sportování ve florbalu na čestném 5. místě.

text & foto: Mgr. Jarmila Vaníčková

Obory pro žáky základních škol s ukončenou povinnou školní docházkou

HOTELNICTVÍ

Kód oboru: 65-42-M/01

4LETÉ STUDIUM
(ukončení maturitní zkouškou)

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

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

Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kodu

GASTRONOMIE

Kód oboru: 65-41-L/01

4LETÉ STUDIUM
(ukončení maturitní zkouškou)

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

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

Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kodu

PODNIKÁNÍ

Kód oboru: 64-41-L/51

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

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

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

Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kodu

KUCHAŘ - ČÍŠNÍK

Kód oboru: 65-51-H/01

3LETÉ STUDIUM
(ukončení závěrečnou zkouškou)

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

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

CUKRÁŘ

Kód oboru: 29-54-H/01

3LETÉ STUDIUM
(ukončení závěrečnou zkouškou)

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

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

Dále skvěle ovládá obsluhu cukrářských strojů.

MECHANIK OPRAVÁŘ MOTOROVÝCH VOZIDEL

Kód oboru: 23-68-H/51

3LETÉ STUDIUM
(ukončení závěrečnou zkouškou)

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

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

Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kodu

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

OPRAVÁŘ ZEMĚDĚLSKÝCH STROJŮ

Kód oboru: 41-55-H/01

3LETÉ STUDIUM (ukončení závěrečnou zkouškou)

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

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

Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kodu

V tomto oboru bude pro zájemce rozšířena výuka kovářských dovedností.

ZEDNÍK

Kód oboru: 36-67-H/01

3LETÉ STUDIUM (ukončení závěrečnou zkouškou)

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

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

Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kodu

Tento obor je zařazený do stipendijního programu vybraných oborů vzdělání.

KREJČÍ

Kód oboru: 23-68-H/51

3LETÉ STUDIUM (ukončení závěrečnou zkouškou)

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

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

Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kodu

STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY

Kód oboru: 65-51-E/01

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

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

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

Více informací na www.sosasou-vlasim.cz

POTRAVINÁŘSKÁ VÝROBA

Kód oboru: 29-51-E/01

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

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

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

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

Více informací na www.sosasou-vlasim.cz

Tento obor je zařazený do stipendijního programu vybraných oborů vzdělání.

OPRAVÁŘSKÉ PRÁCE

Kód oboru: 41-55-E/51

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

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

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

Více informací na www.sosasou-vlasim.cz

Tento obor je zařazený do stipendijního programu vybraných oborů vzdělání.

ŠITÍ ODĚVŮ

Kód oboru: 31-59-E/01

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

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

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

Více informací na www.sosasou-vlasim.cz

ZEDNICKÉ PRÁCE

Kód oboru: 36-67-E/01

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

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

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

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

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

Více informací na www.sosasou-vlasim.cz

Tento obor je zařazený do stipendijního programu vybraných oborů vzdělání.

DÁLE NABÍZÍME

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

Středočeský kraj

POSKYTOVÁNÍ STIPENDIA

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

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

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

HRAZENÍ JÍZDNÉHO

Žákům bydlícím ve Středočeském kraji je hrazeno jízdné Středočeským krajem.

ZVEME ZÁJEMCE O STUDIUM NA PŘEDSTAVENÍ OBORŮ
PRO ŠKOLNÍ ROK 2016/2017

DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ

středa 6. 1. 2016

Vždy od 13.00 - 16.30 hod. (Vlašim i Tehov)

maturitní obory (zakončené maturitní zkouškou)

učební obory (zakončené výučním listem)

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, Bc. Martin Zvára, Mgr. J. Lejček, O. Rataj, Ing. J. Sládek, Bc. O. Pojmon, **grafická úprava, sazba:** Bc. O. Pojmon, **korektury příspěvků:** Mgr. M. Vlkannova, Mgr. K. Koktová, **inzerce:** Ing. J. Sládek, sladek@sosasou-vlasim.cz, 733 120 002, **kontakt na redakci: e-mail:** zpravodaj@sosasou-vlasim.cz, **telefon:** 733 120 010. **Uzávěrka příštího čísla je ve středu 24. února 2016. Příští číslo (01-02/2016) vyjde v pondělí 29. února 2016.**