Školní zpravodaj

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

ZDARMA **03-05/2016** **23|05|2016**

dvouměsíčník vydavatel: SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1

Obsah tohoto čísla

Nejlepší kuchaři a číšníci jsou z Vlašimi 01
Gastronomické soutěže 02
Májové oslavy ve Vlašimi ve velkém stylu 03
Odborná exkurze do Mokate 04
Jsme školou udržitelného rozvoje 04
Čím je Kácov zajímavý pro náš obor? 05
Český den boje proti rakovině 05
Speciální druh vzdělávání 06
7. duben - DEN VZDĚLANOSTI 07
Jak podložit teorii praxí? 08
Velký vzdělávací den 09
Středoškolské hry 10
Recept pro Vás 10
Chceš jít na naši školu? Nabídka oborů je tu 11
Pozvánka na sportovní akci - BĚHÁ CELÁ VLAŠIM 16

Všechna vydaná čísla jsou ke stažení na adrese:

www.sosasou-vlasim.cz/zpravodaj

Středočeský kraj

Nejlepší kuchaři a číšníci jsou z Vlašimi

20. dubna se konal jubilejní 10. ročník mezinárodní gastronomické soutěže GASTRO PODĚBRADY 2016.

Jako každý rok, tak i letos, žáci SOŠ a SOU Vlašim soutěžili ve všech vypsaných kategoriích. Tématem letošního ročníku byla „První republika“. Tato soutěž dopadla pro žáky naší školy velkým úspěchem.

V kategorii Kuchař (slavnostní rautová mísa pro 6 osob) a v kategorii Číšník (slavnostní tabule pro 2 osoby) obsadili naši žáci 1. MÍSTO VE ZLATÉM PÁSMU, v kategorii Cukrář (slavnostní dort) se umístili v bronzovém pásmu a v kategorii Barman (long drink) se 3 žáci umístili ve stříbrném pásmu a 1 žákyně v bronzovém pásmu.

Velké poděkování tímto patří všem soutěžícím žákům a pedagogům, kteří se podíleli na přípravě studentů.

text & foto: Bc. Martin Zvára

Jak jsme jeli podpořit soutěžící spolužáky až do Poděbrad

V Poděbradech je vždy v polovině dubna pro milovníky a znalce gastronomie mnoho k vidění.

My jsme se tam vydali už podruhé, společně se žáky z vlašimské části učiliště, podívat se na soutěž kuchařů, cukrářů, číšníků a barmanů. Naším cílem bylo hlavně podpořit svou přítomností soutěžící spolužáky - naše kamarády.

Prohlédli jsme si výrobky studené kuchyně, obdivovali jsme krásné dorty a porovnávali jsme nádherné slavnostní tabule. Barmani, kteří připravovali míchané nápoje před sálem plným diváků, si vysloužili náš obdiv a uznání. Tipovali jsme, která škola se zhostila zadaného tématu nejlépe a odnese si letos nejlepší umístění.

Bohužel, vyhlášení výsledků jsme neviděli, protože to je až v odpoledních hodinách, a my jsme se už museli vracet domů. Před odjezdem jsme se ještě stihli projít rozkvetlou kolonádou a koupit si lázeňské oplatky.

Výsledky soutěže jsme se dozvěděli až druhý den, ale s těmi se určitě pochlubí soutěžící sami.

text & foto: M. Horálková a žáci 2. OK a 3. DK Tehov

Soutěž v Městci Králové i s naší stopou

Ve středu 16. března 2016 se v SOŠ a SOU Městec Králové konal III. ročník gastronomické soutěže pro obory „Stravovací a ubytovací služby" a „Kuchařské práce". Této významné akce se zúčastnily i naše žákyně z 2. DK, Eliška Říhová a Alžběta Červeňáková, společně se svou učitelkou odborného výcviku, Monikou Kadeřábkovou.

Obě tyto žákyně soutěžily v kategorii vaření na téma „těstovinový salát" a slavnostní tabule na téma „Velikonoce a svátky jara". V tématu těstovinový salát žákyně připravovaly variaci plněných tortellin na rukolovém lůžku, dekorovanou granátovým jablkem a slunečnicovými semínky,dále s dresinkem z pampeliškového medu.

Tohoto zadání, prostření a obhajoby slavnostní tabule se žákyně zhostily velice úspěšně a i přes letošní, obzvlášť vysokou účast ostatních škol, se naše soutěžící umístily na velice pěkném druhém místě.

Jsem ráda, že příprava a snaha našeho týmu byla takto ohodnocena a věřím, že se žákyně s nadšením vrhnou do dalšího vzdělávání a zdokonalování v oboru i v příštím školním roce.

Chtěla bych co nejupřímněji žákyním poděkovat za krásnou reprezentaci naší školy a popřát, aby se jim i nadále v soutěžních kláních takto dařilo.

text & foto: M. Kadeřábková

Májové oslavy ve Vlašimi ve velkém stylu

Na 1. máje bylo ve Vlašimi rušno. Probíhaly zde totiž každoroční MÁJOVÉ SLAVNOSTI, které jsou v našem městě opravdu obřích rozměrů.

V letošním roce do nich byla premiérově zařazena také gastronomická část, která obnášela velké podium na hlavním nádvoří vlašimského zámku, na kterém se ve dvou vstupech představil se svou kulinářskou show Mistr kuchař Jaroslav Sapík.

V naší školní jídelně si hosté mohli menu (Zámecký kuřecí závitek na portském, opečená zelenina, přelitá omáčkou z portského vína a bylinkové brambory. Palačinka dle blanických rytířů s domácí meruňkovou marmeládou, horkou čokoládou, zdobená selskou šlehačkou), připravené panem Sapíkem přímo objednat.

Souběžně s tím probíhaly také ve čtyřech skupinách prohlídky prostor naší školy.

Na prohlídku dorazili návštěvníci různého věkového složení. Od předškoláků po naše budoucí žáky, přítomni byli absolventi oborů vzdělání v době blízké i vzdálené, bývalí návštěvníci lidové školy umění i pamětníci základní školy, ubytovaní v internátu i žáci A. Záhory, J. Vránové, H. Sahulové a M. Lédlové.

V průběhu prohlídky byla dána možnost ke vzpomínkám, které byly dávány k lepšímu ostatním, vzpomínali na dřívější pedagogy, pamatovali i požár 21. 8. 1992.

Všichni dospělí obdivovali prostředí a orientovali se výhledem z oken na atrakce v parku.

Pozornost věnovali nabídce oborů vzdělání, na nástěnkách poznávali známé a příbuzné.

Připravení pedagogové, zasvěceni do historie zámku i školy, měli ke každé skupině co říci během 45-55 minut. Skupiny čítaly 15, 16, 18 a 14 spokojených hostů.

Díky vysoké návštěvnosti májových slavností bude vhodné opakovat tuto aktivitu ku prospěchu propagace školy a oborů vzdělání, které nabízíme. Svůj prvomájový čas ve prospěch školy věnovali M. Brunová, K. Macešková, J. Smržová, J. Lejček. Za gastronomickou část patří poděkování H. Vosotkové, J. Doubové, žákům 1. ročníku oboru Kuchař-číšník a hlavně M. Zvárovi.

text: Mgr. J. Lejček
foto: Bc. O. Pojmon

Exkurze na smluvní pracoviště Praha

Už po třetí v tomto roce jsme 6. 4. 2016 navštívili s žáky prvních ročníků smluvní pracoviště Aquapalace Praha.

V hotelu na nás čekala manažerka paní Petra Radostová, která nás seznámila s provozem hotelu. V první části jsme si prohlédli pokoje a apartmány. K pokojům jsme šli chodbou, která je postavena ve tvaru vlny jako celý hotel. V druhé části prohlídky jsme se přesunuli spojovací chodbou k bazénům, tobogánům, fitness, atd. A v třetí části prohlídky jsme se seznámili s restaurací, kde právě probíhala snídaně. V restauraci pracují již naše dvě spolužačky, které budeme v brzké době následovat.

Vše nás zaujalo natolik, že určitě Aquapalace znovu navštívíme buď ve volném čase, anebo v rámci odborného výcviku.

text & foto: třída 1. KA

Odborná exkurze do Mokate

Odborná exkurze do Mokate, Votice

Dne 12. 5. 2016 se žáci z 3. ročníku oboru Cukrář a 1. ročníku oboru Potravinářská výroba zúčastnili odborné exkurze ve votické firmě Mokate s. r. o.

Po úvodním přivítání v zasedací místnosti zástupcem firmy, který se stal zároveň i naším průvodcem, se desetičlenná skupina žáků odebrala na prohlídku výrobního provozu. Vyčerpávající odborný výklad všem přítomným žákům osvěžil paměť a upevnil získané teoretické znalosti ze školní výuky odborných předmětů.

Navíc být „na vlastní oči" u vzniku voňavého sortimentu trvanlivého pečiva a vnímat jej všemi smysly je tou nejlepší formou vyučování. Novým zážitkem pro žáky byla možnost uvidět celý proces mechanizované výroby oplatek, piškotů, perníků, a to od samotného skladování surovin, výroby těst, přes tvarování, pečení, plnění, potahování, chlazení, balení až po expedici hotových výrobků. Jako bonus odborné exkurze bylo možné zhlédnout skladování, pražení a balení kávy.

Velké díky patří vedení firmy Mokate s. r. o. za zpřístupnění prostor žákům naší školy, k načerpání nových znalostí.

text & foto: Bc. M. Vöglerová & J. Kršková

Jsme školou udržitelného rozvoje

Jsme školou udržitelného rozvoje

Dne 31. března 2016 jsem se zúčastnila osmého setkání koordinátorů environmentální výchovy Středočeského kraje.

Celá akce se uskutečnila za finanční podpory projektu Středočeského kraje S-7272/OŽP/2015 s názvem Profesionalizace práce koordinátorů EVVO ve školách Středočeského kraje.

Na přípravě a realizaci tohoto setkání se podílel Klub ekologické výchovy (KEV) ve spolupráci s odborem školství, mládeže a sportu. Klíčovým tématem setkání byla Evaluace v environmentální výchově, pro letošní rok pro oblast výchovy a vzdělávání.

Obdrželi jsme elektronické materiály s náměty různých postupů a způsobů k posouzení úrovně ekogramotnosti žáků odpovídající věkové kategorie.

Velmi zajímavé byly přednášky k tématům vyhlášeným OSN pro rok 2016. Tentokrát na téma Rok luštěnin a 700. výročí narození Karla IV. Lucemburského. I zde jsme získali materiály, které jsou dobře využitelné ve výuce různých předmětů.

Setkání se také zúčastnili zástupci EKO-KOMu a České ornitologické společnosti a prezentovali vítěze soutěže Pták roku 2016, kterým se stala červenka obecná.

Součástí programu bylo i vyhlášení výsledků 3. ročníku soutěže Škola udržitelného rozvoje. Do soutěže se zapojilo celkem 58 škol, z toho bylo 47 oceněno. Naše škola se této soutěže také zúčastnila a na základě své činnosti a dalších aktivit obdržela certifikát Škola udržitelného rozvoje 2. stupně. Tento titul je škole propůjčen na dobu tří let, a tak doufám, že příště titul opět obhájíme.

Mgr. Hana Hejhalová
koordinátor EVVO

Středočeský kraj

Středočeský kraj
ve spolupráci s Klubem ekologické výchovy
propůjčují na léta 2016 – 2018
titul
ŠKOLA UDRŽITELNÉHO ROZVOJE STŘEDOČESKÉHO KRAJE
2. STUPNĚ
STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA A STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ
VLAŠIM, ZÁMEK 1
Praha 2016

Přehlídka soutěže Enersol - Brno

Několikrát jsme Vás informovali, jak úspěšní jsme byli v letošním školním roce v soutěži ENERSOL. Je to soutěž, která se zabývá alternativními zdroji energie.

Toto poslední setkání v letošním ročníku se uskutečnilo v Brně, kde se prezentovalo celkem 25 prací. Zúčastnili se studenti ze Slovenska, Rakouska, Polska, Slovinska a družstvo z ČR.

Nejvíce jsme byli zvědavi na to, jakou úroveň budou mít práce slovenské. Musíme kriticky přiznat, že byly suverénně nejlepší.

Soutěžící se zaměřili na menší úpravy aut, světelných zařízení atd. Byly to nápady, které by mohly rychle přejít do praxe a snížit spotřebu energie, protože všichni dobře víme, že se mnohdy z tohoto problému stává velký byznys. Měli jsme obavu, jak porozumíme zahraničním účastníkům, ale zjistili jsme, že byla pozvána firma, která simultánně překládala do češtiny a naopak.

Také jsme se mohli zúčastnit doprovodného programu. Škola, která přehlídku pořádala, uspořádala řadu přednášek na různá témata.

Nás zaujala přednáška o energii, která vzniká v pyramidách. Přišlo nám to trochu jako fantazie, ale zajímavá.

Další akce byla návštěva brněnského planetária, které nás úplně nadchlo. Bylo zajímavé sledovat hvězdy, jejich dráhy a nejzajímavější byla simulace sluneční bouře.

Dva dny rychle utekly a my se museli rozloučit s tím, že jsme načerpali spoustu materiálů ke zpracování v dalším kole a získali také kamarády z celé ČR, ale i ze zahraničí, protože se Slováky jsme si i velmi dobře rozuměli.

Tak zase v příštím roce na soutěži ENERSOL 2017.

text & foto: Jaroslava Kršková

Čím je Kácov zajímavý pro náš obor?

Dne 6. 4. 2016 se uskutečnila dlouho plánovaná exkurze tříd 2. DK a 3. DK do Kácova.

Toto městečko je pro náš učební obor „Stravovací a ubytovací služby“ zajímavé tím, že je zde pivovar a lihovar. O výrobě piva, vína a lihovin se učíme, tak pro nás bylo přínosné vidět tyto provozy na vlastní oči.

Nejprve jsme navštívili pivovar, ve kterém se vaří 8 druhů výborného kácovského piva. Kromě pravidelného sortimentu piv kvasnicových se výjimečně vaří pivo pšeničné, polotmavé, tmavé, medové a další speciály.

Pan průvodce byl po celou dobu velice příjemný, vtipný, a dokonce nám dal ochutnat jednotlivé fáze připravovaného piva, které ještě neobsahovaly alkohol a nebyly moc dobré. Jedno hotové pivo jsme ale přece jen ochutnali - medové - a bylo opravdu dobré.

Před exkurzí lihovaru, jsme si stihli v rychlosti prohlédnout zámek a povědět si ve stručnosti nějaké zajímavosti o jeho historii. Škoda, že je tak zanedbaný a nejsou peníze na jeho rekonstrukci.

V kácovském lihovaru nás přivítal majitel pan Křen. Přesto, že v tomto období už mají vypálené všechno ovoce, které se loni sklidilo, udělal nám krásnou přednášku o výrobě destilátů. Kromě ovocných pálenek se zde vyrábí také medovina s různými příchutěmi. Někteří z nás si ji zakoupili domů na ochutnání.

Na závěr, protože zbylo trochu času, jsme vyšli na vyhlídku nad Kácovem a prohlédli si městečko i s nádherným posázavským okolím. To bylo krásným zakončením exkurze.

text & foto: M. Horálková

Český den boje proti rakovině

SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1 a Český den proti rakovině proběhl dne 11. 5. 2016.

Český den proti rakovině je nejstarší sbírka v ČR, která se pravidelně koná již od roku 1996.

Hlavním tématem letošní sbírky byla Rakovina prsu u žen a u mužů. Barva stužek kytiček pro letošní rok růžová a za minimální prodejní cenu (příspěvek za 1 kytičku) 20 Kč veřejnost přispívala na podporu výzkumu.

Cíle sbírky:
Preventivně působit na širokou veřejnost prostřednictvím letáků s informacemi.

Za nabízené kvítky měsíčku lékařského získat prostředky na boj proti rakovině – na nádorovou prevenci, zlepšení kvality života onkologických pacientů, podporu onkologické výuky, výzkumu a vybavení onkologických center.

Dívky tříd 3. KB a 2. KM nabízely kytičky měsíčku lékařského po celý den ve Vlašimi a na Tehově. Veřejnost tuto sbírku vnímá pozitivně, lidé sami vyhledávali žáky ve žlutých tričkách s logem a 440 kytiček s růžovou stužkou během půl dne bylo pryč. Patří jim velké poděkování.

text & foto: Mgr. J. Vaníčková

CO NÁS ČEKÁ V ČERVNU?

1. 6. Den dětí pro ZŠ a MŠ, spolupráce s Domečkem
(žáci pomáhají při organizaci dne na jednotlivých stanovištích);

6. 6. Přednáška Dívky z Venuše, kluci z Marsu
určeno pro žáky 1. ročníku ve Vlašimi a na Tehově;

7. 6. Středoškolské hry v atletice, okresní přebor středních škol.

V jarním období naše škola využila spolupráci s firmou APM Automotive s. r. o. sídlící v Nádražní ulici v Kdyni u Plzně.

Tato firma se specializuje na služby v oblasti oprav motorových vozidel a patří do skupiny „Sdružení importérů a výrobců součástí automobilů a servisní techniky (SISA)".

Firma APM byla založena v roce 1996. Postupně docházelo k rozvoji v oblasti prodeje náhradních dílů pro motorová vozidla. Dále docházelo k rozvoji služeb v oblasti příslušenství motorových vozidel a hlavně ve službě zabezpečování dílenského vybavení.

Motto firmy zní: Služby a neustálý rozvoj, a to vzhledem k dynamice technického rozvoje v konstrukci všech nových motorových vozidel, je i naše snaha, aby naši obchodní partneři a hlavně odborná servisní pracoviště udržela krok svým vybavením a technickým vzděláním personálu s nejnovější technikou vozidel a technologií údržby a oprav. Proto jsme již od roku 2004 provozovatelem servisní sítě AutoPROFITEAM, který sdružuje stovky nezávislých opraven nabízející po celé ČR své profesionální služby. AutoPROFITEAM nabízí partnerským opravnám podporu a kompletní zajištění od projektu až po vybavení, školení či poradenství až po kvalitní náhradní díly.

Naše škola v rámci odborného výcviku patří do skupiny nezávislých opraven a spolupracuje s APM.

Na tomto pracovním vztahu využila naše škola tu možnost, využít školení pro naše žáky 2. B a 3. B Opravář zemědělských strojů a 3. C Opravářské práce.

Na jarní období byly naplánované tři školící dny.

První školící den byl zaměřen na oblast vzdělávání v tématu provozní kapaliny se zaměřením na oleje a maziva.

Velmi zajímavě a přitažlivě byla vedena přednáška o těchto mazivech. Přednášející, pan Jiří Pospíšil, velmi názorně pomocí připravené prezentace vedl toto školení. Žáky postupně seznamoval s motorovými oleji se zaměřením od výroby, přes zpracování a jejich rozdělení a použití. Vysvětloval posluchačům nejen kategorie a třídění, ale i značení těchto motorových olejů. Velký důraz kladl na používání kvalitních a správných olejů a to dle požadavků výrobců motorových vozidel. Žáky pečlivě napomínal a varoval před používáním nekvalitních a nesprávných olejů a vyzdvihoval škody způsobené touto neodbornou prací.

Další část tohoto školícího dne byla zaměřena na převodové oleje. V té samé kapitole se žáci seznámili s problematikou a používáním tak důležitých převodových olejů, kterých je v traktorech dosti velké množství.

V těchto odborných informacích nechyběla ani pasáž o hydraulických kapalinách. Toto žáky zaujalo pro potřebu v hydraulických obvodech jak u traktorů, tak i v mnoha částech zemědělské techniky.

Na závěr zbylo i místo na téma plastických maziv. I toto bylo velmi zajímavé. Žáci měli možnost porovnat svoje vědomosti a znalosti při údržbě vozidel s odbornou informací odborníka.

Hodnotit celý vyučovací den, takto volenou formou, je podle našeho názoru velkým přínosem do vzdělávání.

Druhý školící den byl zaměřen na téma „Základy brzdové techniky", a to zaměření na mechaniku a hydrauliku.

Tato oblast byla zvolena velmi vhodně. Žáci třetích ročníků se připravují na blížící se závěrečné zkoušky, kde k tématu brzd je vždy mnoho otázek. Přednášející, pan Pospíšil, se hlavně věnoval vysvětlování typů brzd, jejich ovládání, údržbě, servisu, oprav a používání dokumentace a správného dílenského vybavení. Vždy byli žáci upozorněni na dodržování bezpečnosti práce a ekologii v opravárenství.

Třetí školící den byl zaměřen na téma, které je v opravárenství velmi rozšířené a denně používané. V tomto okruhu byl hlavní cíl zaměřen na ložiska. Jaká ložiska používat, v jakém prostředí se zaměřením na demontáž a montáž. Dále se předvádělo i procvičovalo v oblasti rozvodového mechanizmu, rozvodové řemeny, napínací kladky a vlastní opravy a servis. Zde nechyběla ani informace o vodních pumpách u motorových vozidel. Probíraly se díly s ložisky se zaměřením na dodavatelskou firmu SKF. Kvalita údržby a oprav tohoto důležitého mechanizmu u motorových vozidel byla závěrečnou informací tohoto postupného třídenního vzdělávání našich žáků.

V těchto dnech se jednalo o jiný druh vzdělávání, který bude čekat na naše absolventy v praxi. Školení patří do skupiny celoživotního vzdělávání každého kvalitního řemeslníka. Pro naše žáky byla tato forma vzdělávání přínosem, což si pochvalovali sami žáci.

Těšíme se na další spolupráci s firmou APM.

text: J. Pohůnek
foto: www.APM.cz

7. duben - DEN VZDĚLANOSTI

Sedmý duben je v českém kalendáři označen jako „Den vzdělanosti“ a patří do kategorie parlamentem schválených „Významných dnů“. Připomíná vydání zakládací listiny Univerzity Karlovy, ke které došlo dne 7. dubna 1348.

Právě založení Karlovy univerzity je symbolem rozkvětu vzdělanosti, jejíž význam má 7. duben připomínat. Představuje význam pro samotné pedagogy i pilné studenty a žáky, kteří si na tento den mohou připravit rozličné projekty, připomínající význam vzdělanosti pro každého z nás.

Tak tomu bylo i v Tehově. Vybraní učitelé i žáci si připravili pro tento významný den 7. dubna 2016 oslavu vzdělanosti, a to přímo ve svém oboru.

Skupina žáků z oboru Opravář zemědělských strojů a oboru Opravářské práce se tento den vypravila do Brna na TECHAGRO 2016. Jde o Mezinárodní veletrh zemědělské techniky a dalších mechanizací a technologií. Tento mezinárodní stánek zahrnuje: TECHAGRO – Mezinárodní veletrh zemědělské techniky; SILVA REGINA – Mezinárodní lesnický a myslivecký veletrh; ANIMAL VETEX – Mezinárodní veterinářský veletrh; BIOMASA – Veletrh obnovitelných zdrojů energie v zemědělství a lesnictví.

Žáci měli možnost zhlédnout na velké výstavní ploše novou techniku používanou v zemědělství a lesnictví, která je v jejich oboru nejdůležitější. Zde se mohli přesvědčit na vlastní oči, že vzdělání a vzdělanost jsou pro každého člověka velmi důležité. Stupeň techniky pro různé zpracování a výrobu v zemědělství a lesnictví je na tak vyspělém stupni, že opravovat a používat tuto mechanizaci může jen člověk na vysokém profesním stupni vzdělání v tomto oboru.

V oblasti výstavy TECHAGRO se vystavovala zemědělská technika od zpracování půd, setí, hnojení až po sklizeň, mnoho samochodné techniky a celých pracovních linek v tomto oboru. Na volném prostranství zde byly ukázky velkého množství těch nejmodernějších sklízecích mlátiček

a řezaček, v pavilonech bylo zastoupení traktorů. Žáci mohli porovnat traktory od těch nejmenších rozměrů a tažné síly, až k těm největším a nejsilnějším, které jsou používané v provozech.

Výhodou takovýchto vzdělávacích a předváděcích akcí je to, že je možné vše si zblízka prohlédnou, též i zasednout do ovládacích kabin a hlavně si nechat přímo od odborníků vše vysvětlit a popsat.

Velký rozmach techniky a strojů pro zpracování a výrobu v lesnictví bylo možné vidět v další části výstavy, a to Silva Regina. Žáci zde obdivovali celé linky strojů na zpracování lesní hmoty, připravené do provozu v lesnictví, mechanizaci pro těžb u lesní hmoty a její transport. Velký rozmach je ale zaznamenán v oblasti zpracování této vytěžené lesní hmoty. Zde nejvíce zaujalo žáky, jaké stroje a na jaké technice jsou zpracovány linky na výrobu různých druhů hmoty pro použití k vytápění. Výsledek je využití každé třísky tohoto produktu. Zde nechyběla ani výstavní plocha v oblasti myslivosti, která byla rozprostřena do celého pavilonu.

K zemědělství též patří i skupina živočišné výroby, a to hlavně v oblasti chovu a rozmnožování.

Tato část výstavy, s názvem ANIMAL VETEX, byla zaměřena na kvalitní chovná plemena v celém rozsahu zemědělské výroby. Žáci si se zájmem prohlédli i vystavovaná plemena prasat, ovcí a koz, nechyběl ani různý chov skotu.

BIOMASA, jako další název vystavovaného celku, se zaměřil na získávání obnovitelných zdrojů z produkce zemědělské a lesnické suroviny. Jak využít co nejekonomičtěji tyto suroviny, které vyrostly na poli nebo v lese. Zpracování těchto hmot a jejich využití představovala mechanizace a zpracování těchto surovin. Nechybělo ani využití při spalování, a to v podání vystavovaných linek pro výrobu tepla a energie.

Na závěr lze jenom konstatovat, že DEN VZDĚLANOSTI naši žáci prožili tou nejlepší formou a sami se přesvědčili, že bez vzdělávání nelze pracovat v tak náročném oboru, jakým je obor mechanizace zemědělské a lesnické techniky.

text a foto J. Pohůnek
učitel odborných předmětů
a odborného výcviku.

Jak podložit teorii praxí?

Žáci oborů Opravář zemědělských strojů a Opravářské práce mají v teoretickém vyučování předmět Zemědělská výroba.

Zde dochází k výuce vlastní výroby v zemědělství. Žáci se během probíhajícího vyučování postupně seznamují s různými druhy zemědělské výroby, postupy prací v různých sezonách a používání technologií a mechanizace, přímo v provozu. Vše ale probíhá na bázi teorie.

Naše škola dlouhodobě spolupracuje se sousedním zemědělským závodem, a to s Výrobně obchodním družstvem ve Zdislavicích - VOD Zdislavice. Tato spolupráce bývá pro naši školu přínosem. Mnoho teoretického vyučování můžeme podložit poznatky z praxe, a to jak v ukázkách oprav různé mechanizace, tak i možností návštěv přímo v těchto zemědělských provozech. Tak tomu bylo i ve dnech 12. a 13. dubna letošního roku.

Žáci prvních a třetích ročníků těchto oborů se zúčastnili přímo v provozu pracovní zemědělské výroby. Všichni měli možnost se přesvědčit a sami se podílet na zemědělské výrobě. Porovnat teoretické znalosti, převést a porovnat je přímo v praxi.

Jednalo se o jednoduché pracovní nasazení při ošetření ploch po zasetí. Žáci měli za úkol provést sběr kamene z předem upraveného povrchu pozemků. První den probíhal sběr na pozemcích okolo Rataj, druhý den u Kuňovic.

Při této zemědělské činnosti mohli žáci poznat jak náročná a zodpovědná je tato část výrobní technologie při pěstování rostlin pro potřebu živočišné výroby. Mohli porovnat zpracování půdy na různých druzích pozemků dle bonity půdy. Jednalo se o porovnání kvality orby, přípravy pro setí a vlastní zasetí i zavláčení osiva. Důležitost odstranění kamene z povrchů pozemků z důvodů použití speciální mechanizace při sklizni. Vedle tohoto pozorování měli možnost i vidět jarní ošetření luk a pastvin probíhající na okolních plochách zemědělské půdy. Dále si prohlédli, přímo na pracovišti, použití potřebné mechanizace a konečný výsledek vykonané práce.

Takovéto pracovně vzdělávací akce jsou přínosem pro vytvoření zkušeností pro další rozvoj jak teoretických znalostí o zemědělské výrobě, tak i zkušenosti do dalšího pracovně vzdělávacího života každého žáka. Práce v zemědělské výrobě je náročná, klade požadavky na odbornost a dovednost, na zvládnutí široké a velmi složité současné mechanizaci a technologie zemědělské výroby.

text a foto J. Pohůnek
učitel odborných předmětů
a odborného výcviku.

Dne 8. 3. 2016 se žáci 2. a 3. ročníku Opravář zemědělských strojů vydali na odborný den na Vysočinu.

Začátek cesty byl značně nepříjemný. Letošní zima nebyla štědrá na sníh, ale tento den od samého rána sněžilo a sama Vysočina je vždy více zasažena touto sněhovou pokrývkou. Začátek cesty byl nepříjemný, ale zbytek dne se nám vydařil.

První zastávka byla u Měřína, ve Stránské Zhoři. Navštívili jsme firmu RENOVA. Zde se provádí opravy a renovace dílů spalovacích motorů. Žáci tady mohou vidět celou opravu od demontáže přes diagnostiku až po opravu různých částí dílů motorů. Provázel nás spolumajitel firmy p. Malec. Protože zná celou problematiku oprav motorů, žákům vše dopodrobna odborně vysvětlil a i názorně ukázal. Jednotlivé díly se zde pečlivě diagnostikují a následně se postupuje s renovací a postupnou montáží. Zde bylo možné žákům předvést a ukázat vše, co je zajímalo a hlavně doplnění odborných znalostí, které potřebují pro svou odbornou praxi. Tyto poznatky využijí pro další vzdělávání a také pro blížící se závěrečné učňovské zkoušky. Velké množství dotazů a zájem o tuto problematiku zaujal zdejší zaměstnance, ale hlavně samotného majitele této firmy. Pochválil chlapce a vyzval je k další spolupráci v oboru. Pochvala byla určena pro celé učiliště za vzorné chování a reprezentaci oboru a zájem žáků o tento obor.

Druhá část odborné přípravy byla návštěva jedné ze tří centrálních tepláren v Třebíči. Tato teplárna je vybudována na spalování biomasy, drcené dřevní hmoty jako jsou piliny, hobliny a mokrá část, kam patří drcená lesní hmota větví, chvoje atd. Žákům byla popsána a ukázána linka na tento druh energie. Popsaná byla spotřeba této hmoty na vytápění jedné bytové jednotky nebo jednoho rodinného domu. Další možnou variantu v této teplárně je i spalování balíků slámy. Zde žáci mohli diskutovat o ekonomice výroby těchto balíků ze slámy a porovnávat náročnost výroby tepla. Žákům se líbila technika podobná technice v zemědělské výrobě.

Třetí část odborné exkurze byla návštěva centra ALTERNÁTOR v Třebíči – Borovanech. ALTERNÁTOR – Ekotechnické centrum v Třebíči je vědeckotechnické centrum, které cílí na návštěvníky se zájmem o techniku a ekologii a působí v rámci strategie vzdělávacích a zábavných center.

Centrum je děleno do více celků, kde je hlavní část centra zaměřena na expozici obnovitelných zdrojů. Názvy celků jsou: Plnou parou vpřed, Energie a náš svět, Věda na kouli, Boty a ponožky.

Toto centrum je též nazýváno Science centrum, neboli vědecké centrum, které je interaktivní vzdělávací instituce, v níž mají návštěvníci možnost na vlastní oči vidět a na vlastní kůži zažít experimenty s rozličnými přírodními jevy. Na rozdíl od běžných muzeí to není místo, kde dotýkat se exponátů je „ přísně přikázáno“ jak říkají průvodci při prohlídce. Vždyť jak skrze vědu a techniku lépe pochopit fungování okolního světa, než praktickým experimentováním?

Autoři expozic se rozhodli pro toto interaktivní řešení, kde se propojí živly a přírodní jevy v jeden celek. Prostorově jsou přírodní jevy zobrazeny postupně, kde v přízemní části expozice jsou jevy v jejich síle a v patře prvním je prezentována možnost jevy prostřednictvím strojů ovládnout a získat z nich energii.

Žáci měli možnost prohlédnout a prolézt i vnitřní částí vrtule větrné elektrárny, porovnávat tak zdroje energie a pohybu. Mnoho vystavených stabilních motorů i parní stroje. Mohli se podívat, jak probíhaly žně v době mlátiček a parních strojů přímo na předvedené expozici.

Velmi zajímavá byla i ta část, kde bylo možné zjistit odběry energie u všech domácích spotřebičů i z hlediska finanční náročností pro rodinu za jeden kalendářní rok.

Jedinečný exponát „Věda na kouli“ s více jak 800 programy je zcela unikátní a nadchne opravdu každého. I naši žáci pozorně poslouchali a sledovali na dvoumetrové Zeměkouli různé programy činnosti na planetě. Například kompletní lodní a letecká doprava. Osvětlení na kontinentech. Zajímavé byly ukázky různých planet sluneční soustavy. Všem se akce velmi líbila a byla přínosem.

Na závěr tohoto odborného dne byla dána možnost žákům na krátkou volnou prohlídku historické části středu Třebíče. Za zmínku lze označit Baziliku sv. Prokopa, památku UNESCO.

Celý tento náročný odborný den lze velmi kladně hodnotit. Žáci měli možnost získání mnoha odborných a všeobecných informací. Chovali se velmi slušně a byli též vždy pochváleni za zájem o témata a dobrou reprezentaci naší školy.

text & foto: J. Pohůnek
& Mgr. H. Průchová

Středoškolské hry v letošním školním roce jsou již za námi

Ve školním roce 2015/16 jsme se zúčastnili středoškolských soutěží v několika herních odvětvích.

Na podzim kopané chlapců O pohár J. Masopusta, dále regionálního kola ve volejbalu chlapci i dívky, hráli jsme florbal chlapci i dívky, které postoupily do okresního finále v Neveklově. Poprvé jsme si i zahráli středoškolskou futsalovou ligu.

Nakonec jsme se zúčastnili okresního finále ve volejbalu chlapců, který organizovala v letošním roce Vyšší odborná škola a Střední zemědělská škola v Benešově. Turnaj se konal 30. března 2016 za účasti vítězů oblastních kol. Vlašimské střední školy zastupovaly SPŠ a naše škola. Z benešovských středních škol postoupily z oblastního kola VOŠ a SZeŠ a OA Neveklov.

Celý turnaj byl z pohledu výkonnosti všech družstev velmi vyrovnaný. V mnoha případech rozhodovaly o konečném výsledku celého zápasu jen těsné rozdíly v koncovkách jednotlivých setů.

Chlapci ze SOŠ a SOU Vlašim skončili po výhře nad OA a po těsné prohře s VOŠ a SZeŠ a vlašimskou SPŠ na 3. místě. K tomuto výsledku srdečně gratulujeme a přejeme mnoho dalších úspěchů ve sportovních soutěžích.

Dívky své finále hrály na OA ve Vlašimi 12. dubna 2016. Z Benešova přijely zástupkyně Gymnázia a VOŠ a SZeš. V tomto turnaji suverénně zvítězilo GY Benešov, za které nastoupil celý reprezentační tým benešovského volejbalového oddílu. Proti jejich hře neměla žádná škola sebemenší šanci. Na jedné straně to je vůči dívkám, které hrají volejbal jen pro zábavu, dost zničující, ale na druhé straně hráčky viděly, jak se hraje volejbal na vyšší úrovni. Za naši školu nastoupilo ke hře šest statečných – N. Moravjaková, P. Husárová, Š. Camfrlová, M. Houdová, K. Vávrová a E. Mrhová. Více dívek nebylo k dispozici a nemohly jsme střídat. K jednotlivým zápasům hráčky přistupovaly velmi zodpovědně, z velké míry se díky tomu nevedlo podání a do hry jsme se nedostávaly. Jinak celý pohyb, přístup a velká snaha se děvčatům nelze upřít. Všechny zápasy jsme po velkém úsilí prohrály. Přesto celému družstvu patří velké díky, že nic „nezabalily“ a nic nevzdaly. Všechny prohry byly čestné.

Věříme, že v takovém odhodlání a odvaze čelit přesile, budou i v řešení různých životních či školních situací. V příštím roce se opět uvidíme se stejným odhodláním v dalších turnajích středních škol.

text & foto:
Mgr. J. Vaníčková
& Mgr. J. Jakl
učitelé TV

Recept pro Vás

Kokosovo rýžový pudink s hruškami

Ingredience pro 4 osoby:
1 šálek bílé rýže
4 šálky kokosového mléka
(můžeme použít i mandlové nebo plnotučné mléko)
1/2 šálku cukru
2 hrušky
1a1/2 lžičky skořice
1 šálek kokosového cukru
4 šálky vody

Postup přípravy:
1. Do středně velkého hrnce vložíme rýži, kokosové mléko a cukr. Přivedeme k varu a poté necháme rýžovou směs vařit na mírném ohni dalších 25–30 minut.

2. Zatímco se rýžová směs vaří, rozkrojíme hrušky na polovinu a vyjmeme jádro.

3. Ve velké pánvi smícháme kokosový cukr, skořici a vodu. Směs přivedeme k varu a poté do pánve vložíme hrušky a necháme vařit asi 10–15 minut, dokud hrušky nezměknou.

4. Rýžový pudink rozdělíme do 4 misek a navrch pokládáme hrušky. Nakonec rýžový pudink pokapeme omáčkou, ve které jsme vařili hrušky.

recept připravila: M. Kadeřábková

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 Vás na 2. ročník běžeckých závodů v rámci projektu „BĚHÁ CELÁ VLAŠIM“.

Nová trať, krásné prostředí zámeckého parku, dárek pro každého, hodnotné ceny pro nejlepší ...

Středočeský kraj

Závod se běží pod záštitou hejtmana Středočeského kraje Ing. Miloše Petery

a pod záštitou Města Vlašim

AKZP

V rámci hlavního závodu se poběží derby mezi týmy Vlašimi x Benešova

Benešov

Hlavní partneři závodu:

BLANÍK RADIO

SALMING. no nonsense.

Závod Vlašimská desítka je zařazen do sériálu závodů BĚŽEC PODBLANICKA 2016

Běžec Podblanicka 2016 www.bezecpodblanicka.cz

BĚHÁ CELÁ VLAŠIM

- Vlašimská desítka (10 km)

(Cena města Vlašim)

- Pětka pro všechny (5 km)

- Doprovodné dětské závody (100, 350, 700, 1400 m)

sobota 9.00 - 16.30 hod. **11. 06. 2016** **areál parku Vlašim**

Doprovodný program během celého dne:

(skákací hrad a pohybové aktivity pro malé i nejmenší, možnost prohlídky nedaleké paraZOO).

Navíc si budete moci vyzkoušet a případně zakoupit produkty značky SALMING. no nonsense.

Registrace, informace ... najdete na webu:

www.beh-vlasim.cz / www.fb.com/behvlasim

... přijďte si zaběhat do Vlašimi s celou rodinou!

Těšíme se třeba i na Tebe.

Ostatní partneři akce:

Carla CZECH CHOCOLATE

Ford JAŠKO

VHS BENEŠOV

GENERALI Petr Kůžel

POJÁZAVÍ

KRAJ BLANICKÝCH RYTÍŘŮ

Gastro Šulc

KÁCOV NAD SÁZAVOU

JOHNNY SERVIS

HALO noviny

FAJN PARTY www.fajnparty.cz

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 v pátek 23. září 2016. Příští číslo (06-09/2016) vyjde v pátek 30. září 2016.**