Školní zpravodaj

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

ZDARMA **1-03/2018** **03|04|2018**

občasník

vydavatel: SOŠ a SOU, Vlašim, Zámek 1

Obsah tohoto čísla

Maturitní ples se vydařil *01*
Kurzy a soutěže ve svařování *02*
Exkurze na pražské letiště *03*
Výtvarná soutěž nejen pro malíře *03*
Workshop na téma ryby *04*
Žáci druhého ročníku předvedli svou fantazii *04*
Gastronomická soutěž v Městci Králové *05*
Tělesná výchova ve fitness centrech nebo na bruslích *05*
Únor ve znamení barmanství *06*
ENERSOL 2018 ..... *07*
Krajské finále soutěže v silovém čtyřboji dívek *08*
Raut třetích ročníků *10*
Zimní běh na Blaník 2018 ..... *10*
Nabídka vzdělání pro školní rok 2018/2019 ..... *11*
Zveme Vás na DNY OTEVŘENÝCH DVEŘÍ *16*
Hledáme posily do našeho týmu *16*

Všechna vydaná čísla jsou ke stažení na adrese:

www.sosasou-vlasim.cz/zpravodaj

Maturitní ples se vydařil

V pátek 23. února se sešli maturanti tříd 2. NP a 4. KM, jejich rodiče, kamarádi a také učitelé na letošním MATURITNÍM PLESE, který se konal ve společenském centru Týnec nad Sázavou.

Po slavnostním zahájení panem ředitelem Ing. Vladislavem Novotným, který popřál maturantům hlavně hodně úspěchů u písemné a ústní části maturitní zkoušky, následoval další program, který vyvrcholil slavnostním šerpováním maturantů za doprovodu jejich oblíbených hitů.

Po slavnostním šerpování a přípitku s třídními učiteli následovalo házení a sbírání mincí a pak také tradiční sólo pro rodiče a učitele maturantů.

K tanci a poslechu hrála celý večer skupina Unisono, kterou v pozdější večerní hodině vystřídal DJ Honza Marvan, který společně s moderátorem večera Ondřejem Mandíkem rozjel menší diskotéku.

O půlnoci si obě maturitní třídy připravily pro všechny, kteří zůstali, velké půlnoční překvapení, ve kterém společně zatančili a užili si plno zábavy.

Věříme, že si maturitní ples užili nejen maturanti, ale také všichni návštěvníci této společenské akce, a nezbývá nám, než maturantům popřát hodně úspěchů u jejich písemné a ústní části maturitní zkoušky, která je zanedlouho ve škole čeká.

text: Bc. Ondřej Pojmon
foto: Ondřej Horálek

Celostátní soutěž ve svařování „O zlatou kuklu společnosti SAID“

Žáci naší školy se dne 27. 3. 2018 zúčastnili již šestého ročníku celostátní soutěže ve svařování, která se konala ve Střední škole technické MOST.

Do soutěže se přihlásilo 22 škol s 50 žáky.

Soutěž byla vyhlášena pro tři metody svařování:
111 – svařování elektrickým obloukem obalenou elektrodou;
135 – svařování elektrickým obloukem v ochranné atmosféře aktivního plynu;
311 – svařování kyslíko – acetylenovým plamenem.

Motto soutěže:
Každý soutěžící má nárok na věcnou cenu, protože je nejlepším žákem, řemeslníkem ze školy, která se zúčastní soutěže.

Obsahem soutěže byly:

– teoretická část – prověřit testem znalosti z technologie a bezpečnosti svařování
– praktická část – prokázat znalosti a dovednosti z praktické výuky ve svařování.

Za každou školu se mohl soutěže zúčastnit jeden žák pro jednu metodu a k tomu bylo možné přihlásit za školu i dívky.

Naši školu reprezentovali tři chlapci – Vojtěch Hovorka, Rudolf Chvalník, Richard Krejčí a jedna dívka – Eliška Plešavská.

Soutěž byla velmi vyrovnaná o čemž svědčí to, že pořadí žáků někdy dělilo pouze několik bodů a subjektivní posouzení rozhodčích.

V konečném hodnocení skončili v metodě:
111: Vojtěch Hovorka na 1. místě
111: Eliška Plešavská na 4. místě
135: Rudolf Chvalník na 6. místě
311: Richard Krejčí na 7. místě

V celkovém hodnocení všech soutěžících škol skončila naše škola na velice pěkném 4. místě. Na závěr musíme všem reprezentantům poděkovat za vzornou reprezentaci naší školy.

text & foto: Zdeněk Dub

Kurz svařování plamenem ZK 311

Součástí odborného výcviku u žáků oboru Opravář zemědělských strojů je v rámci ŠVP kurz svařování plamenem ZK 311.

Na závěr kurzu žáci skládají závěrečnou zkoušku pod dohledem technologa svařování a zkušebního komisaře. Dne 20. 2. 2018 proběhla závěrečná zkouška kurzu svařování plamenem ZK 311 u skupiny žáků třetího ročníku. Při zkoušce žáci pod dohledem zkušební komise zhodnotili získané znalosti a dovednosti, které se naučili v průběhu kurzu. Přestože v průběhu zkoušky panuje nervozita, jak vše dopadne, protože se svařuje šest druhů základních svarů, tak nakonec všichni žáci získali hodnocení „vyhověl“ a tím i svářečský průkaz pro danou technologii. Zkušební komisař pochválil žáky za zodpovědný přístup k závěrečné zkoušce. Získané znalosti po úspěšném zakončení kurzu mají studenti možnost uplatnit a zdokonalit při montážních pracích v dílně oprav a dále po ukončení vzdělávání na naší škole mají možnost najít uplatnění v oborech, kde je požadována kvalifikace svářeče.

text & foto: Ladislav Houlík & Zdeněk Dub

Kurz svařování v ochranné atmosféře ZK 135

Součástí odborného výcviku u žáků oboru Opravář zemědělských strojů je rozšiřující kurz svařování v ochranné atmosféře aktivního plynu ZK 135.

Na závěr kurzu žáci skládají závěrečnou zkoušku pod dohledem technologa svařování a zkušebního komisaře. Dne 9. 3. 2018 proběhla závěrečná zkouška kurzu ZK 135 u skupiny žáků třetího ročníku. Při zkoušce žáci pod dohledem zkušební komise zhodnotili získané znalosti a dovednosti, které se naučili v průběhu kurzu. Přestože v průběhu zkoušky panuje nervozita, jak vše dopadne, tak nakonec všichni studenti získali hodnocení „vyhověl“ a tím i svářečský průkaz pro danou technologii. Získané znalosti po úspěšném zakončení kurzu mají žáci možnost uplatnit a zdokonalit při montážních pracích v dílně oprav a dále po ukončení vzdělávání na naší škole mají možnost najít uplatnění v oborech, kde je požadována kvalifikace svářeče.

text: Ladislav Houlík
foto: Zdeněk Dub

Exkurze na pražské letiště

V pátek dne 9. 2. 2018 se zúčastnila naše třída 3. KA exkurze na Letišti Václava Havla v Praze s doprovodem paní učitelky Mgr. Jindrové a Mgr. Hejhalové.

Letiště Václava Havla je nejvýznamnější mezinárodní letiště v České republice a největší mezi novými členskými státy EU. V loňském roce přepravilo více jak 15 milionů cestujících.

V ranních hodinách jsme se vydali autobusem z nádraží z Vlašimi. Po hodině cesty jsme vystoupili v Praze na Roztylech. Pomocí MHD jsme dojeli až na místo naší exkurze, kde na nás čekala paní průvodkyně. Každý z nás dostal vizitku, kterou jsme si museli připnout na kabáty. Na začátku exkurze nám paní průvodkyně řekla něco málo o historii, poté jsme se vydali poznávat veřejnou část letiště. Viděli jsme Terminál 1 (určen pro mimoschengenské lety) i Terminál 2 (určen pro schengenské lety). Terminál 3 slouží pouze k soukromým letům, letům představitelů státu a sportovců. Dále jsme viděli samoobslužné odbavovací zařízení (tzv. Self check-in) a přístroje, na kterých si může cestující sám zabalit svůj kufr do fólie, aby tak předešel různým nepříjemnostem, které mohou při přepravě vzniknout. Paní průvodkyně nás vzala i do neveřejné části letiště, kam se dostanou jen odbavení cestující čekající na let svého letadla, nebo ti, co z letadla právě vystoupili. Následoval průchod pod bezpečnostními branami, jako bychom měli z letiště odlétat. Každý si musel svléknout bundu, pásky a vše, co by nám zabránilo projít. Kontrola byla velmi přísná, některé z nás kontrovali speciálním strojem a zjišťovali, zda u sebe nemáme zbraně nebo munici. Vše bylo naštěstí v pořádku a vydali jsme se dál.

Viděli jsme „odpočinkové místnosti", kde si mohou cestující odpočinout, různá občerstvení, obchody se suvenýry, s parfémy, oblečením, či kosmetikou.

Měli jsme možnost se podívat, jak to funguje na samotné ploše letiště. Pozorovali jsme techniky, kteří pečují o letadla po jejich přistání, uklízecí čety, které připravují letadlo na další let a také cateringové pracovníky, kteří u daných leteckých společností zajišťují poskytování stravovacích služeb.

Tato exkurze byla opravdu zajímavá nejen pro ty, kteří nikdy letadlem necestovali, ale i pro ty, kteří již nějakou zkušenost mají. Dozvěděli jsme se spoustu nových a zajímavých věcí, které určitě nezapomeneme.

text: Linda Říhová, 3. KA
& Mgr. Hana Hejhalová
foto: Mgr. Věra Jindrvoá

Výtvarná soutěž nejen pro malíře

Žákyně 1. ročníku naší školy oboru Cukrář Tereza Makulová se nedávno zúčastnila výtvarné soutěže, pořádané Spolkovým domem sourozenců Roškotových, která byla zvolena na téma „Vlašim za 700 let aneb město v budoucnosti".

Ačkoliv byla soutěž výtvarná, napadlo nás ztvárnit své dílo nikoliv na papír, ale na čerstvý voňavý perník, na němž byla kresba vystižena glazurou.

V sobotu 3. března 2018 se konaly ve Spolkovém domě Slavnosti sourozenců Roškotových a s tím spojené i slavnostní předání cen a diplomů, kde si Tereza byla své ocenění za nápad a zpracování převzít osobně.

Tímto Tereze děkuji za účast a přeji jí do budoucna další stejně tak přínosné soutěže a jiné příležitosti prospěšné pro její obor.

text & foto: Jana Nácovská, UOV

Workshop na téma ryby

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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

V úterý 13. 2. 2018 se uskutečnil v rámci projektu „Podpora všeobecného, exekutivního a praktického vyučování žáků v gastronomii" na SOŠ a SOU, Vlašim, Zámek 1 celodenní workshop na téma „Ryby a mořské plody".

Workshopu, pod vedením zkušeného šéfkuchaře a komisaře AKC ČR Pavla Bortníka, se zúčastnilo celkem 17 žáků ze 3 partnerských škol zapojených do projektu.

Kromě domácí školy netradiční výuku v moderně vybavených odborných učebnách absolvovali také žáci SOŠ a SOU, Horky nad Jizerou a OA a HŠ Havlíčkův Brod.

V průběhu několika hodin žáci pracovali s čerstvými rybami a mořskými plody. Viděli a vyzkoušeli si přípravu pokrmů např. z halibuta, pražmy, chobotnice, slávek a naučili se způsob nakládání lososa.

text: Mgr. Martin Zvára
foto: Helena Vosátková

Žáci druhého ročníku předvedli svou fantazii

Studenti druhého ročníku oboru Potravinářská výroba se v rámci odborného výcviku učili, jak vyrobit máslový dort.

První den si žáci vypočítali surovinovou normu na výrobu jednoho dortového korpusu a máslového krému. Nejprve si žáci navážili potřebné suroviny a poté začali vyrábět korpusy dortů, někdo si vybral tvar srdce, ale většina zvolila klasický kulatý dort. Po upečení se nechaly dortové korpusy v chladicím boxu do druhého dne odpočinout.

Druhý den žáci vyráběli máslový krém a zhotovovali ozdoby z mléčné modelovací hmoty. Poté už mohli přistoupit k samotnému sesazování a finálnímu zdobení dortu.

Svou nápaditostí, fantazií a také zručností se žákům podařilo zhotovit hezké dorty. Sami žáci neskrývali nadšení a radost nad svými dorty.

text & foto:
Hana Hoffmannová DiS.

Gastronomická soutěž v Městci Králové

Ve středu 21. března 2018 se v SOŠ a SOU Městec Králové konal V. ročník gastronomické soutěže s názvem „Srdce na talíři" pro náš obor „Potravinářská výroba".

Této významné akce se zúčastnily i naše žákyně, z 3. ročníku Lucie Sýkorová a z 1. ročníku Aneta Hamerlová.

Obě dvě soutěžily v kategorii cukrářské práce na téma „100 let české státnosti", v níž bylo úkolem dohotovit naplněný dortový korpus a tím vytvořit slavnostní dort na toto téma, který jsme pojmenovaly „Lípa jako symbol". Dortový korpus ze sachrové hmoty jsme naplnily karamelovým a čokoládovým krémem a potáhly mléčnou modelovací hmotou. Poté jsme ho dotvořily do podoby pařezu lípy s lipovými ratolestmi a vlajkou České republiky.

V této kategorii soutěžilo 10 týmů, což byl oproti loňsku dvojnásobek.

Zadaného úkolu se žákyně zhostily úspěšně. První tři pozice ve zlatém pásmu sice neobsadily, ale i přesto si vybojovaly umístění ve stříbrném pásmu za účast na soutěži, které bylo oceněno diplomem a drobnými dárky. Žákyně byly s výsledkem a účastí na soutěži spokojeny a již se těší na další ročník této soutěže.

Chtěla bych žákyním srdečně poděkovat za prezentaci naší školy a popřát mnoho štěstí a dosažení dalších úspěchů.

text & foto: Jana Nácovská

Tělesná výchova ve fitness centru nebo na bruslích

Škála rozmanitých forem tělesné výchovy je velmi široká. Snažíme se žákům pohyb zpříjemnit nebo zpestřit různými typy učebních hodin.

Město Vlašim nám nabízí mnoho různých sportovišť. Tradičně využíváme zimní stadion k bruslení. Tato forma výuky je zajímavá, někteří žáci se seznamují s ledem poprvé a je vidět, že snaha o první krůčky nese ovoce. Ti, co se obávali postavit na brusle, tak poctivě cvičili v areálu stadionu.

Dvakrát ročně mají žáci možnost navštívit posilovnu, kde se mohou seznámit s cvičebními úkony na rozličných posilovacích strojích. Jedná se opět o jinou formu tělesné výchovy, která je velmi populární, zajímavá a nabízí žákům dál navštěvovat fitness centrum pro absolvování vlastního tréninku, formování postavy a zvyšování nejen silových schopností, ale celkové fyzické zdatnosti. Žáci z maturitních tříd, kteří mají vyšší dotaci hodin tělesné výchovy než tříleté obory, tyto možnosti plně využívají.

Lyžování v přilehlém zámeckém parku v letošní zimě jsme neabsolvovali. Sníh sice napadl, ale v malém množství, takže běžky byly nadále uskladněny a běžecké lyžování v letošním školním roce jsme neprováděli.

V jarních a letních měsících využijeme krásnou přírodu zámeckého parku, lezeckou stěnu ve Spolkovém domě, beach volejbal na koupališti a plavání v letních měsících. Kdo se chce pohybovat nejen pro své zdraví, ale pro zvyšování pohybových schopností – síly, obratnosti, rychlosti i vytrvalosti, má možnost všechna sportoviště využívat nejen v hodinách TV.

text & foto: Mgr. Jarmila Vaníčková

Únor ve znamení barmanství

Tak jako každý rok v únoru, tak i v letošním roce se uskutečnil v SOŠ a SOU Vlašim velice zajímavý kurz „Barman".

Tohoto čtyřdenního kurzu, pod vedením zkušeného lektora Tomáše Paličky a majitele pražského cocktail baru BONVIVANT'S, se zúčastnilo 11 žáků gastronomických oborů a 1 externista.

Kurz měl opět vysokou úroveň a všichni žáci byli velmi šikovní.

Na konci kurzu dostali účastníci certifikáty o absolvování kurzu. Tyto certifikáty si všichni zasloužili, protože museli složit závěrečnou zkoušku, která se skládala nejen z teoretických znalostí, ale také praktické dovednosti míchání drinků.

Pro všechny zúčastněné byl kurz nahlédnutím do „umělecké disciplíny" a určitě jim rozšířil možnosti prezentace gastronomického oboru.

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

Barmanský kurz očima žáků

První den jsme ráno všichni přišli napjatí do školy, kde jsme se na začátku kurzu seznámili s panem Tomášem Paličkou, a začali jsme probírat teorii, učili jsme se o vodce a o tom, jak se vyrábí, a také jsme se naučili něco o historii barů.

Dále jsme se tento den věnovali tomu, jak se mají správně míchat koktejly a jak udržovat v pořádku bar.

Pan Palička nám výuku zpestřil ukázkou, žongloval s lahvemi a různými pracovními pomůckami. Všem se nám tajil dech se strachem, aby se láhev za 800,- nerozbila. Dostali jsme pak možnost si sami s lahvemi „zaházet", naštěstí byly pouze plastové. Skleněná láhev by napoprvé asi neobstála.

Druhý den opět připadl teorii, vyslechli jsme si velmi zajímavou přednášku o různých destilátech. Později přišlo na řadu míchání různých nápojů právě z nich. Třetí den se nesl ve stejném duchu a odnesli jsme si z něj spoustu poznatků a zajímavostí. Poslední den jsme šli na závěrečné zkoušky, kde jsme museli předvést, co jsme si za tři předchozí dny zapamatovali.

Podle mě byl tento kurz poučný a zábavný, dost jsme se nasmáli a naučili zas něco nového.

text: J. Janko, 2. KA
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Krajské kolo soutěže ENERSOL 2018

Dne 8. 2. 2018 jsme se, tak jako řadu let předtím, zúčastnili Krajské soutěže Enersol.

Je to soutěž zabývající se alternativními druhy energií a nově též podporou vodního hospodářství. Letos naši školu reprezentovali dva žáci oboru Opravář zemědělských strojů, Lukáš Čech z 1. ročníku a David Zhorný z 2. ročníku. Lukáš si vybral zajímavé téma „Slaměný dům a jeho uhlíková stopa" a David popsal téma, které může využít ve výuce a to „Pohon automobilu na LPG". Nejprve oba žáci zpracovali téma do písemné podoby, elektronicky odeslali a netrpělivě čekali na výsledky poroty. Uspěli a postoupili do krajského kola, které se konalo v městě Rakovníku, kam je přijeli podpořit i spolužáci z naší školy. Měli si připravit prezentaci a 7minutový výklad. Pilně se připravovali a nacvičovali a nakonec do dalšího kola postoupil David Zhorný a Lukáši Čechovi postup utekl o jeden bod. V březnu se koná celostátní kolo a my Vás budeme rádi o výsledcích informovat.

text & foto: Jaroslava Kršková

ENERSOL - opět na stupni vítězů

Žák naší školy David Zhorný úspěšně postoupil do celostátního kola soutěže Enersol, která se zabývá alternativními druhy energií.

Toto kolo proběhlo ve městě Plzeň pod záštitou hejtmana Plzeňského kraje, náměstkyně hejtmana pro školství ČR, členky Rady pro oblast ŽP a zemědělství a primátora města Plzně. Do letošního patnáctého ročníku se zapojilo 11 krajů a se svými pracemi zde soutěžili ti nejlepší, kteří byli vybráni porotou v krajském kole. Někteří žáci, kromě prezentace, vyrobili ke svému tématu modely např.: e -motokáru, elektrické kolo atd. a bylo vidět, že tomuto úkolu věnovali opravdu hodně času a že jsou pro toto téma zapáleni.

Ve velké konkurenci naše družstvo Středočeského kraje obsadilo krásné 3. místo a k našemu překvapení nám cenu předával známý fotbalista Antonín Panenka. Neodolali jsme a požádali ho, zda se s ním můžeme vyfotit. Již nyní se těšíme na příští šestnáctý ročník a vymýšlíme téma, se kterým bychom uspěli.

text: Jaroslava Kršková
foto: Jan Staněk

Krajské finále soutěže v silovém čtyřboji dívek

Již 27. ročník této soutěže zorganizovala SOŠ a SOU, Vlašim, Zámek 1. Zúčastnilo se 38 dívek, 10 družstev. Soutěž zahájil ředitel školy Ing. Vladislav Novotný.

Silový čtyřboj je zaměřen na rozvoj všestranně silových schopností prostřednictvím disciplín silově dynamického charakteru – šplh s přírazem, trojskok snožmo z místa, hod plným míčem obouruč z místa, sedy - lehy s oporou nohou. Podle obecných podmínek AŠSK ČR je především soutěží družstev, které tvoří 4 dívky z jedné školy. Hodnotí se i pořadí jednotlivkyň ve čtyřboji a v jednotlivých disciplínách.

Hod plným míčem o hmotnosti 3 kg obouruč z místa vzad je od minulého školního roku novinkou v provedení hodu. V 25leté historii soutěže stály dívky čelem k odhodovému sektoru, ale nové pravidlo ustanovilo, že dívky odhazují míč vzad k sektoru a hází obouruč přes hlavu. Hody jsou delší, šetrnější k pohybovému aparátu dívek, ale s menší dosahovanou bodovou hodnotou. Všechny soutěžící byly hodnoceny mnohem menšími body oproti minulým ročníkům. Výjimkou byly hody za 10 metrů Svobodové A. z GY Benešov a Škvorové K. z GY Vlašim, které zaslouží uznání.

Šplh na tyči s přírazem nohou se provádí do výše 4,5 metrů se startem ze stoje. Dívky mají 2 pokusy, z nichž se počítá lepší. Počítají se časy podle tabulek dosažené do 10 s. Letošní byly šplhy velmi vyrovnané, nejlepší 3,2 s Bílková T. z OA Vlašim.

Trojskok snožmo z místa se provádí ve vymezeném skokanském sektoru. Dívky mají 3 pokusy, nejlepší výkon se boduje. V této disciplíně měly nejlepší výsledky dívky z GY Vlašim. Zvítězila Linda Průšová z GY Vlašim výkonem 770 cm, je to výsledek na úrovni rekordu ČR, výkon z minulého roku si zlepšila o 30 cm.

Sedy lehy s oporou nohou se cvičí na žíněnce s časovým limitem 60 sekund. Zde mají dívky pouze jediný pokus. V této disciplíně došlo k mírnému poklesu výkonnosti, ale vítězka Dubecová J. z GY Vlašim zvládla 60 lehů sedů za minutu. Ostatní startující byly velmi vyrovnané, deset dívek dosáhlo výkonu přes 50 lehů sedů, což ukazuje připravenost dívek na soutěž a jejich vysokou kvalitu. Nikola Šindelářová z 2. CU s výkonem 56 se umístila na 3. místě.

Soutěž družstev vyhrálo a přeborníkem Středočeského kraje se stalo GY Benešov, které bude reprezentovat kraj na mistrovství republiky v Karlových Varech. Na 2. místě se umístilo ISŠ Mladá Boleslav, na 3. místě GY Vlašim, na 4. místě OA Vlašim, na pěkném 5. místě SOŠ a SOU Vlašim z hodnocených10 družstev. Kvalita soutěže v našem kraji ukazuje i výsledky z mistrovství republiky v minulém roce, kdy se GY Příbram umístila na 2. místě a vítězka z kraje vyhrála i titul v ČR. Ve srovnání s výsledky v minulých ročnících letošní finále

mělo menší účast soutěžících, ale daleko vyrovnanější výkony ve všech disciplínách.

Poděkování patří školnímu týmu, jmenovitě V. Divišové, M. Adamové, K. Bednárové, která byla nejúspěšnější z naší školy a dosaženým výkonem 162 bodů se umístila na pěkném 14. místě, dále V. Hampeštové, N. Šindelářové, V. Furdanové, B. Benešové, S. Procházkové, M. Poupové.

O hladký průběh soutěže se postaral tým rozhodčích Mgr. J. Říha, Mgr. M. Světlík a Mgr. J. Vaníčková. Fotodokumentaci, ozvučení, diplomy a zpracování výsledků měl na starost Bc. Ondřej Pojmon, za což mu patří velké poděkování, s organizací vypomohli žáci z 1. NP.

Věříme, že se tak zajímavé a pro všechny dívky přístupné obratnostně silové soutěže v dalších ročnících zúčastní ještě více škol s ještě kvalitnějšími výsledky.

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

Raut třetích ročníků

Dne 26. 1. 2018 proběhl slavnostní raut u příležitosti blížících se závěrečných zkoušek 3. ročníků, oborů Kuchař – číšník a Cukrář, který společně uspořádaly třídy pro své rodinné příslušníky.

Raut byl započat úvodním slovem ředitele školy, Ing. Vladislava Novotného, následně proběhlo slavnostní stužkování žáků třídními učiteli a mistry odborného výcviku.

Před samotným pozváním k bohatě prostřeným stolům si přítomní na závěr vyslechli projev zástupce žáků za obě třídy společně s poděkováním za pomoc při organizaci a přípravě rautu a předáním květin třídním učitelům a mistrům odborného výcviku.

Následně byli všichni pozváni ke slavnostní tabuli a ochutnávce nejrůznějších výrobků jak cukrářských, tak i ze studené kuchyně. Celý program proběhl v příjemné atmosféře a všichni zúčastnění si ho užili.

text: Vendula Kordulová
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Zimní běh na Blaník 2018

Legendární běžecký závod – ZIMNÍ BĚH NA BLANÍK se i letos konal pod záštitou naší školy. Letošní, již 44. ročník, se konal v sobotu 13. ledna za téměř jarního počasí.

Do vlašimského parku tato akce přivedla přes 400 běžců z celé České republiky i zahraničí, nechyběl tradiční blanický rytíř a také náš pan ředitel Ing. Vladislav Novotný, který slavnostně závod odstartoval. 27 nejlepších běžců získalo originální poháry v podobě rozhledny na Velkém Blaníku.

Ve startovní listině nechyběla ani naše kolegyně Vendula Kordulová a na jedné z občerstvovacích stanic Mgr. Jarmila Vaníčková a Růžena Štefanicová. Aktivně jsme také využili naše šikovné žáky, kteří zabezpečovali nepřehledná místa na trase závodu.

Další závod, který naše škola aktivně podporuje, je Vlašimská desítka/Pětka pro všechny, který ve vlašimském parku proběhne již v sobotu 9. června 2018.

text: Bc. Ondřej Pojmon
foto: David Karas
www.beh-vlasim.cz

NABÍDKA VZDĚLÁNÍ PRO ŠKOLNÍ ROK 2018/2019

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

Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kódu

GASTRONOMIE

Kód oboru: 65-41-L/01

4LETÉ STUDIUM
(ukončení maturitní zkouškou)

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

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

Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kódu

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 kódu

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

Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kódu

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.

Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kódu

MECHANIK OPRAVÁŘ MOTOROVÝCH VOZIDEL

Kód oboru: 23-68-H/51

3LETÉ STUDIUM
(ukončení závěrečnou zkouškou)

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 kódu

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

OPRAVÁŘ ZEMĚDĚLSKÝCH STROJŮ

Kód oboru: 41-55-H/01

3LETÉ STUDIUM (ukončení závěrečnou zkouškou)

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

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

Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kódu

V tomto oboru bude pro zájemce rozšířena výuka kovářských dovedností.

ZEDNÍK

Kód oboru: 36-67-H/01

3LETÉ STUDIUM (ukončení závěrečnou zkouškou)

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

Správně užívá různé materiály při vyzdívání zdiva, provádění vnitřních, venkovních omítek a provádění obkladů stěn a podlah. Osazuje stavební prefabrikáty a výrobky přidružené stavební výroby, provádí dokončovací práce na stavbách, zednické práce při opravách a rekonstrukcích budov, suchých montážních stavebních konstrukcí a zateplování budov. Provádí terénní úpravy okolí staveb, jednoduché 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 kódu

Tento obor je zařazený do stipendijního programu vybraných oborů vzdělání.

KREJČÍ

Kód oboru: 23-68-H/51

3LETÉ STUDIUM (ukončení závěrečnou zkouškou)

Cílem vzdělávacího programu je vychovat budoucí odborníky v oděvním průmyslu, obchodu a v oblasti služeb. Absolvent je veden k tvořivé činnosti, spolupráci i soutěživosti, k samostatnosti a odpovědnosti v jednání i práci. Umí kreslit 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 kódu

STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY

Kód oboru: 65-51-E/01

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

Absolvent se uplatní zejména v oblasti stravovacích a ubytovacích služeb. Náplní učebního oboru je příprava a ošetření základních druhů surovin určených k výrobě a expedici teplých a studených jídel a nápojů, příloh a výrobků teplé a studené kuchyně. Výroba teplých a studených jídel, nápojů, příloh, hlavních jídel a 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 teoretického vyučování s týdnem odborného výcviku na cvičných kuchyňkách a školních kuchyních, ve 3. ročníku je v desetidenním cyklu 3 dny teoretické vyučování a 7 dní odborný výcvik.

Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kódu

POTRAVINÁŘSKÁ VÝROBA

Kód oboru: 29-51-E/01

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

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

Je připravován především pro výkon jednodušších činností při skladování surovin a pomocných materiálů. Učí se spolehlivě posuzovat objednané suroviny při přejímce a sledovat jejich jakost při přípravě. Osvojuje si zásady třídění, 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 o tomto oboru najdete po zadání QR kódu

Tento obor je zařazený do stipendijního programu vybraných oborů vzdělání.

OPRAVÁŘSKÉ PRÁCE

Kód oboru: 41-55-E/51

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

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

Teoretická výuka se s praktickou výukou střídají v 1. a 2. ročníku v pravidelných týdenních cyklech, ve třetí ročníku je v desetidenním cyklu 7 dní odborný výcvik a 3 dny škola. Absolvent se uplatní zejména v oblasti zemědělského 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 o tomto oboru najdete po zadání QR kódu

Tento obor je zařazený do stipendijního programu vybraných oborů vzdělání.

ŠITÍ ODĚVŮ

Kód oboru: 31-59-E/01

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

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

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

Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kódu

ZEDNICKÉ PRÁCE

Kód oboru: 36-67-E/01

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

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

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

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

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

Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kódu

Tento obor je zařazený do stipendijního programu vybraných oborů vzdělání.

DÁLE NABÍZÍME

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

Praxe / Brigáda

v AQUAPALACE RESORT★★★★PRAGUE

- ★ Pojďte pracovat nebo na praxi do Aquapalace Resortu Prague, kde se naučíte vše, co potřebujete o hotelu a gastronomii vědět.
- ★ Projdete si všechny oddělení, od kuchyně, přes F&B, recepci až po konference, rezervace nebo sales a marketing.
- ★ Náš hotel nabízí velkou škálu možností, jak pro naše hosty, tak pro naše zaměstnance.
- ★ Jsme unikátní tím, že máme i aquapark, kde si můžete své nabyté zkušenosti z hotelu ještě více rozšířit.

Neváhejte,
pojďte k nám!

aquapalace
RESORT★★★★PRAGUE

Bližší informace jsou k dispozici na **www.aquapalace.cz**
v sekci "Kariéra" nebo na telefonu +420 731 674 993
a na emailu fb.hotel@aquapalacehotel.cz

STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA A STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ
Vlašim, Zámek 1

ZVEME ZÁJEMCE O STUDIUM NA MIMOŘÁDNÝ

DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ

PŘEDSTAVENÍ OBORŮ PRO ŠKOLNÍ ROK 2018/2019

který se koná již v úterý

01. 05. 2018

Přesný rozpis najdete na webu www.sosasou-vlasim.cz

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, Mgr. Martin Zvára, Mgr. Z. Pauserová, L. Houlík, 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 22. června 2018. Příští číslo (04-06/2018) vyjde ve středu 27. června 2018.**