Školní zpravodaj

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

ZDARMA **04/2019-06/2019** **01|07|2019**

občasník

vydavatel: SOŠ a SOU, Vlašim, Zámek 1

Obsah tohoto čísla

Slavnostní předání výučních listů absolventům *01*
Velký úspěch našich žáků v zemědělských dovednostech *02*
Celostátní soutěž ENERSOL *03*
Český den proti rakovině *03*
Cukrářská soutěž "Srdce na talíři" *04*
Cesta do Votic za vůní kávy a a chutí křupavých oplatek *04*
Gastro Poděbrady 2019 ..... *05*
Exkurze na smluvní pracoviště Praha *05*
Slavnostní předání výučních listů absolventům *06*
Focení tříd na konci školního roku *06*
Přednáška "Holky z Venuše, kluci z Marsu" *07*
Výlet do kláštera Želiv *07*
PROGRAM 3+2 ..... *07*
Svátek dne dětí jsme oslavili 31. 5. 2019 ..... *08*
Sportovní den školy *08*
Recepty pro Vás *09*
V létě absolvujeme tělesnou výchvou jinak *10*
Nabídka vzdělání pro školní rok 2019/2020 ..... *11*
O pohár Blanických rytířů představuje datum konání *12*

VŠECHNA ČÍSLA ŠKOLNÍHO ZPRAVODAJE najdete na:

www.sosasou-vlasim.cz

Slavnostní předání výučních listů absolventům

Ve středu 26. června proběhlo v prostorách obřadní síně vlašimského zámku slavnostní předání výučních listů úspěšným absolventům oborů Cukrář, Kuchař - číšník, Opravář zemědělských strojů a Potravinářská výroba.

Absolventi se společně se svými rodiči, sourozenci, partnery a pedagogy začali scházet již před osmou ranní, aby úderem deváté slavnostě oděni za zvuku písně „Gaudeamus igitur", tedy jakési neoficiální studentské hymny, od Mario Lanzy, nastoupili naposledy před své třídní učitele, kterými byli 3. KA - PhDr. Marie Brunová, 3. CU - Mgr. Monika Dvořáková, 3. OP - Jaroslava Kršková a Ing. Václav Dražďák).

U této významené příležitosti nechyběl ani pan ředitel naší školy Ing. Vladislav Novotný a také paní zástupkyně Mgr. Zuzana Pauserová.

Dojemné předávání výučních listů a závěrečných vysvědčení se neobešlo bez slz, které se ale během okamžiku proměnily v radost a štěstí.

Dnes již bývalým žákům naší školy tedy přejeme úspěšný start do jejich profesního života. Studentská léta jsou sice pro většinu již nenávratně pryč, byla to léta potu a píle, která teprve teď začnou přinášet své ovoce a na která budete dříve či později jistě s láskou vzpomínat.

Těšíme se, že se dříve či později se všemi z Vás setkáme třeba při společném setkání absolventů školy.

pokračování na straně 6

text & foto: Bc. Ondřej Pojmon

Velký úspěch našich žáků v zemědělských dovednostech

V České republice se v průběhu každého školního roku koná v příslušných oborech řada soutěží odborných dovedností žáků středních škol. Mají své pevné místo v systému soutěží a přehlídek v zájmovém vzdělávání MŠMT.

Většina vyhlášených soutěží má dlouholetou tradici, velkou prestiž a celostátní působnost. Soutěže mají ohlas i v odborných kruzích, protože v porotách zasedají zástupci profesních cechů, asociací, sdružení a také odborníci z praxe.

Žáci SOŠ a SOU Vlašim, oboru vzdělání Opravář zemědělských strojů, se ve školním roce 2018/2019 zúčastnili mnoha odborných soutěží, ve kterých dosáhli vynikajících výsledků.

Dne 26. 3. 2019 se ve Střední škole technické Most konala celostátní soutěž ve svařování „O zlatou kuklu společnosti SIAD". Přihlásilo se 21 škol a soutěžilo celkem 50 žáků a to ve třech metodách svařování. Obsahem byla nedříve teoretická část, ve které se testem prověřovaly znalosti z technologie a bezpečnosti svařování. Potom následovala praktická část, kde se musela ukázat velká připravenost všech soutěžících. Naši školu reprezentovali tři chlapci a jedna dívka. V metodě 111 – svařování elektrickým obloukem obalenou metodou se umístila E. Plešavská na 3. místě a D. Fulín na 10. místě. V metodě 135 – svařování elektrickým obloukem v ochranné atmosféře aktivního plynu skončil M. Ondriga na 11. místě. V metodě 311 – svařování kyslíko - acetylenovým plamenem obsadil A. Loucký 12. místo. V celkovém hodnocení všech soutěžících škol jsme získali velice pěkné 10. místo. Všem zúčastněným žákům patří veliké poděkování za vzornou reprezentaci naší školy.

Dne 9. 5. 2019 se v Poděbradech konalo oblastní kolo jízdy zručnosti traktoru s přívěsem. Po pečlivém výběru se soutěžícím za naši školu stal J. Pokorný. Ve velké konkurenci obsadil krásné 2. místo a zajistil si tak postup do celostátního kola, které se konalo 29. 5. 2019 ve SŠTŘ Nový Bydžov. Všichni soutěžící, 31 chlapců a 7 dívek, kteří postoupili z oblastních kol, se sjeli do areálu Zemědělské společnosti Sloveč v Městci Králové. Národní finále se konalo u příležitosti „Polního dne BEDNAR". Na trati čekalo hned několik záludných úseků. Po startu museli soutěžící projet osmičkou, zajet do haly, kde museli projet slalomem mezi tyčemi, přejezd přes lávku, následně s pravoúhlou zatáčkou, průjezdem úvozem a zastavením u rampy na vzdálenost do 20 cm. Další zručnost mělo prokázat zastavení na přesnost u tyče, kdy jedna z tyčí musela být shozena a druhá zůstat stát. Největší oříšek však představovalo couvání do garáže, kterého byly ušetřeny jen slečny. Každé pochybení znamenalo trestné body, které se k výslednému času přičítaly v podobě trestných minut. A to se stalo právě našemu Honzovi, který zajel vynikající čas, ale protože udělal dvě chyby, které ho stály navýšení času, musel se nakonec smířit s 10. místem. Přesto mu všichni k úspěchu gratulujeme a hlavně děkujeme za výbornou reprezentaci naší školy na celostátní úrovni.

Dne 15. 5. 2019 se v Horkách nad Jizerou konala Krajská soutěž zemědělských dovedností, které se vybraní žáci naší školy každoročně zúčastňují. Ani letos jsme nepřijeli domů bez ocenění. Soutěží se v teoretickém testu, což jsou předpisy silničního provozu pro skupinu T, vědomostní test z pěstování rostlin a z chovu zvířat, poznávání technických a biologických materiálů, jízda zručnosti traktoru s návěsem, práce s hydraulickým nakladačem a práce s rotačním žacím strojem. V teoretickém testu obsadil M. Jelínek 1. místo, práce s rotační žací lištou J. Pokorný 1. místo a O. Kovařík si po velkém soutěžním klání vybojoval celkové 2. místo. Všem žákům blahopřejeme k vynikajícím výsledkům.

Dne 16. 5. 2019 se uskutečnil v SOU Nové Strašecí 11. ročník celostátní soutěže oboru středního vzdělání s výučním listem Opravář zemědělských strojů, kterého se zúčastnila i naše škola. Přihlášeno bylo celkem 26 žáků odborných škol z celé České republiky. Soutěžil vždy jeden zástupce z každé přítomné školy. Na žáky 3. ročníků, opravářů zemědělských strojů, zde čekalo osm náročných soutěžních disciplín. Test z pravidel silničního provozu, z teoretických znalostí z technologie, oprav motorových vozidel a zemědělských strojů, poznávání různých náhradních dílů, strojní obrábění, soustružení, opravy strojů, ruční kování za tepla, ruční zpracování kovů a svařování elektrickým obloukem ZK 111. V téměř pětihodinovém soutěžním klání ukončilo své soupeření všech 26 účastníků. Daniel Fulín, žák naší školy, se umístil na velice pěkném druhém místě. Patří mu velké poděkování za vzornou reprezentaci a prokázání svých výborných znalostí a dovedností.

Umístění všech našich žáků nás přesvědčilo o tom, že na SOŠ a SOU Vlašim působí učitelé odborného výcviku, kteří se snaží svým žákům v maximální míře předávat své vědomosti a zkušenosti. Je vidět, že se žáky opravdu pracují a pomáhají jim tak zvládat náročné úkoly při různých soutěžích. Umístění všech žáků v letošním školním roce považujeme za velice úspěšné, a proto je důležité v této tradici pokračovat i v následujících obdobích. Věříme, že se nám nadále bude dařit při přípravě našich žáků na odborné soutěže.

text & foto: Mgr. Květa Koktová & Ladislav Houlík

Celostátní soutěž ENERSOL

Nedávno jsme vás informovali o postupu žáka naší školy, Davida Zhorného, do celostátního kola soutěže Enersol, která se zabývá alternativními druhy energií. Toto kolo proběhlo v Pardubicích pod záštitou hejtmana Pardubického kraje, JUDr. Martina Netolického, Ph.D., radního pro školství Ing. Bohumila Bernáška, primátora města Pardubice a nejvyšších představitelů veřejné správy a průmyslu Pardubického kraje.

Projektu Enersol 2019 dále udělili osobní záštitu: premiér vlády, ministr školství, ministr životního prostředí a ministryně průmyslu a obchodu.

Do letošního šestnáctého ročníku se zapojilo 10 krajů a se svými pracemi zde soutěžili ti nejlepší, kteří byli vybráni porotou v krajském kole. Někteří žáci, kromě prezentace, vyrobili ke svému tématu různé modely např.: malé auto na vodíkový pohon, pohotovostní závlahový systém atd. a bylo vidět, že jsou zapálení pro věc a věnují tomuto úkolu hodně času. Mnoho soutěžících už mělo dohodnutou spolupráci s určitou firmou. Většina žáků však spíše předkládala vizionářské řešení problémů.

Ve velké konkurenci naše družstvo Středočeského kraje obsadilo 7. místo. Již nyní se těšíme na příští sedmnáctý ročník. Snažíme se již nyní vyhledávat zajímavé téma, se kterým bychom opět uspěli.

text: Jaroslava Kršková
foto: Ladislav Houlík

Český den proti rakovině

SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1 a Český den proti rakovině 23. ročník proběhl dne 15. 5. 2019.

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

Hlavním tématem letošní sbírky je Rakovina plic. Žlutý kvítek s barevnou stužkou se stal symbolem boje proti rakovině. Barva stužek pro letošní rok je meruňková a za minimální prodejní cenu (příspěvek za 1 kytičku) 20 Kč veřejnost přispívá na podporu onkologického 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.

Studenti tříd 3. KA, 3. CU a 2. KC nabízeli 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 600 kytiček s meruňkovou stužkou, i v nepříznivém počasí, bylo během půl dne pryč. Všem přispívajícím patří poděkování, včetně našim žákům, za jejich ochotu, vstřícnost a trpělivost.

text & foto: Mgr. Jarmila Vaníčková

Cukrářská soutěž „SRDCE NA TALÍŘI“

Dne 20. 3. 2019 jsme se zúčastnili soutěže v Městci Králové „Srdce na talíři“.

Byla zaměřena na téma sport a zároveň rozdělena na kategorii cukráři a kuchaři. Kuchaři měli za úkol připravit studený salát a zhotovit slavnostní tabuli. Cukráři měli připravit slavnostní dort a mini dezerty.

Na téma sport jsme si my, žákyně 3. OP, vybraly fotbalový klub Slavia Praha. Dortový korpus jsme udělaly ze špenátového pyré. Na krém jsme potřebovaly mascarpone a maliny. Chuť korpusu a krému jsme ještě zvýraznily šťávou a kůrou z limetky.

Letošního ročníku se zúčastnily tři cukrářské týmy. Na celkové dokončení dortu a přípravu slavnostního stolu byl vyměřen dvouhodinový interval. V 9:15 začalo soutěžní klání. Nejprve jsme potáhly dort mléčnou modelovací hmotou, pak jsme si připravily pruhy na boky dortu. Dále jsme vykrojily slávistický znak do tvaru kruhu a červenou hvězdu. Potom jsme si pomocí tvořítka připravily logo ve tvaru slavistického znaku na dozdobení mini dezertů. Poté jsme začaly dort kompletovat. Po jeho dokončení jsme začaly připravovat slavnostní stůl.

Po skončení časového limitu začala ústní obhajoba naší práce. Byl to náročný úkol, ale my jsme ho zvládly. Zajímavé pro nás bylo to, že v porotě zasedala i známá osobnost, paní Markéta Hrubešová. Po této části jsme šly na oběd a poznávat krásy města. Potom jsme se vrátily na slavnostní vyhlášení. V kategorii cukrářské práce jsme se umístily na 3. místě. Získaly jsme pohár, medaile, diplom a dárky za účast v soutěži.

Domů jsme se všichni vraceli s velkým množstvím krásných a nezapomenutelných zážitků. Věříme, že získané zkušenosti ze soutěže jistě uplatníme u závěrečných zkoušek, které letos budeme vykonávat.

Tímto chceme poděkovat paní učitelce OV Dis. H. Hoffmannové a vedoucímu učiteli OV Mgr. M. Zvárovi za pomoc a podporu, kterou nám věnovali.

text: žákyně 3. ročníku cukrářské práce Anna Tyrpachová & Andrea Valešková
foto: Hana Hoffmannová

Cesta do Votic za vůní kávy a chutí křupavých oplatek

Dne 25. 4. 2019 jsme s našimi učitelkami Mgr. M. Vöglerovou a J. Krškovou jely na odbornou exkurzi do firmy Mokate s. r. o. Votice.

Po celou dobu této exkurze jsme měly velice zajímavý a odborný výklad od zaměstnance této firmy. Viděly jsme výrobu perníků, oplatek, piškotů i pražení, mletí a balení kávy. Zároveň jsme byly seznámeny se stroji, které probíráme v odborných předmětech. Zaujalo nás, že většinu práce dělají automatizované linky, lidé pouze kontrolují a dohlížejí na správný chod výrobního procesu.

Jsme opravdu rády za umožnění této exkurze, ve které jsme především získaly mnoho zajímavých informací. Zároveň bychom chtěly upřímně poděkovat vedení firmy Mokate s. r. o., že nám bylo umožněno nahlédnout do pracovního prostředí a obohatit se o nové zkušenosti, které jistě využijeme při dalším vzdělávání.

text & foto: žákyně tříd 2. CK, 3. CU, 3. OP oborů Cukrář a Potravinářská výroba

Gastro Poděbrady 2019

Ve čtvrtek 25. 4. 2019 se konal 13. ročník mezinárodní soutěže Gastro Poděbrady a naše škola se ho opět zúčastnila. I v letošním roce nás reprezentovali žáci ve třech soutěžních kategoriích a to na téma „Velikonoce – svátky jara".

Tato soutěž pro nás dopadla velmi dobře. V kategorii Číšník (slavnostní tabule pro 2 osoby) vybojovali žáci, David Chlumský 3. KA a Lukáš Krňanský 1. KC, 3. místo ve zlatém pásmu. V kategorii Cukrář (slavnostní dort) vybojovaly žákyně, Michaela Krejcárková 3.CU a Tereza Bílková 2. KC, krásné 5. místo ve stříbrném pásmu. V poslední kategorii Barman reprezentovali naši školu žáci Veronika Furdanová 2. KC, která se umístila na 3. místě ve zlatém pásmu, Zdeněk Kůs 3. KA a Josef Jabčanka 1. KC ve stříbrném pásmu.

Náramnou podívanou a skvělé barmany podporovali svým křikem nejen všichni návštěvníci, ale především i jednotliví soutěžící.

Velké poděkování patří všem žákům, kteří se soutěže zúčastnili. Především velké uznání si zaslouží všichni pedagogové, kteří vynaložili svůj čas a vložili důvěru ve vybrané žáky. Poctivě s nimi vše nacvičili, a proto se můžeme pochlubit skvělými výsledky.

text: Furdanová Veronika 2. KC, Jabčanka Josef 1. KC
foto: Mgr. Martin Zvára

Exkurze na smluvní pracoviště Praha

Už podruhé v tomto roce jsme 14. 5. 2019 navštívili s žáky prvních ročníků smluvní pracoviště Aquapalace Praha. V hotelu na nás již čekaly managerka p. Valentýna Losová a paní učitelka odborného výcviku Dagmara Petržilková, které nás velice srdečně přivítaly. Paní Losová 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. Zde nás zaujaly tři pokoje, které jsou zařízeny do prezidentského, hudebního a vinařského stylu. V druhé části prohlídky jsme se přesunuli spojovací chodbou k bazénům, tobogánům, fitness, ale zjistili jsme, že některé z tobogánů jsou právě v rekonstrukci. Ve třetí části prohlídky jsme se seznámili s restaurací a salonky, kde právě probíhala snídaně. Odborný výcvik zde vykonávají i naši spolužáci, kteří se starali o hosty při podávání ranních pokrmů.

Na hotel Aquapalace máme jen hezké vzpomínky. Věříme, že v brzké době budeme naše spolužáky následovat. Vše nás totiž zaujalo natolik, že určitě Aquapalace znovu navštívíme buď ve svém volném čase, nebo v rámci odborného výcviku.

text & foto: Stanislav Procházka, & David Šimánek

Slavnostní předání výučních listů absolventům

Focení tříd na konci školního roku

Přednáška „Holky z Venuše, kluci z Marsu“

Stejnojmenný program zaměřený na správný psychický a sociální vývoj v dospívání proběhl 4. 6. 2019 na naší škole nejen na Zámku, ale i na Tehově. Přednášky se zúčastnili žáci prvních ročníků.

Přednášející, Mgr. Monika Podlahová, strávila s žáky jednu vyučovací hodinu a vtipnou formou prezentace a komixů s nimi probrala:

- co bychom měli vědět o vztazích, o sobě, o životě;
- psychické, fyzické, sociální i etické aspekty dospívání, změny v době dospívání;
- reprodukční zdraví, preventivní prohlídky (gynekolog, urolog), antikoncepce;
- zdravě žít (myslet na budoucnost), vzájemné vztahy, vhodné sexuální chovávání;
- pohlavně přenosné choroby a prevence.

Čas byl vymezen i na některé individuální dotazy žáků. Ačkoliv by jistě bylo ještě mnoho dalších otázek, hodina uběhla nečekaně rychle.

V příštím školním roce budeme mít možnost opět paní Podlahovou přivítat a věříme, že přednáška bude mít mezi našimi žáky opět velký ohlas.

text: Mgr. J. Vaníčková

Středočeský kraj

STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA A STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ

Děvčata a chlapci 9. ročníků základních škol,
nyní si vybíráte vaše budoucí povolání.
Nejste si jisti svými studijními předpoklady?

VYUČIT SE? / ZÍSKAT MATURITU?
U NÁS MŮŽETE OBOJÍ
NEJPRVE SE VYUČIT A PAK POKRAČOVAT DÁL
PROGRAM 3+2

3LETÝ UČEBNÍ OBOR
Nabízíme:
Kuchař - číšník
Cukrář
Opravář zemědělských strojů
Mechanik opravář motorových vozidel
Krejčí
Zedník
ÚSPĚŠNĚ VYKONÁTE ZÁVĚREČNOU ZKOUŠKU
✓ ZÍSKÁTE VÝUČNÍ LIST

2LETÉ NÁSTAVBOVÉ STUDIUM
Nabízíme:
Podnikání
absolvent získá předpoklady:
- pro lepší pracovní uplatnění;
- pro samostatné podnikání;
- pro řízení chodu podniku;
- pro vedení týmu lidí.
ÚSPĚŠNĚ VYKONÁTE MATURITNÍ ZKOUŠKU
✓ ZÍSKÁTE MATURITNÍ VYSVĚDČENÍ

ROZHODNĚTE SE SPRÁVNĚ

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

Výlet do kláštera Želiv

Letošní květen příliš nepřál výletům do přírody, ale na DM Tehov jsme se rozhodli, i přes nepřízeň počasí, že výlet uskutečníme. Zámky v nejbližším okolí již známe, a tak jsme se vypravili dále a to do obce Želiv, kde jsme navštívili klášter.

Klášter Želiv byl založen už ve 12. století knížetem Soběslavem. Je to národní kulturní památka, vyhledávané poutní místo a tradiční destinace domácích i zahraničních turistů, kteří zde ocení klid pro duchovní obnovu i fyzický odpočinek. Stejně tak jako v minulosti je i dnes klášter centrem duchovního života. Bratři, v čele s opatem Jáchymem, zde žijí v komunitě a kromě duchovní činnosti spravují také majetek kláštera, ke kterému patří ubytování, pivovar, restaurace, lesy, polnosti a rybníky.

Každý den v sezóně se konají pravidelné prohlídky konventu kláštera s přilehlým kostelem Narození Panny Marie, který po požáru na počátku 18. století přestavěl významný český architekt Jan Blažej Santini. Celá prohlídka je bezbariérová a mohou ji absolvovat i návštěvníci s omezenou mobilitou nebo na invalidním vozíku. Zajímavostí jsou exkurze do pivovaru, kde lze ochutnat tradiční nepasterizovaná a nefiltrovaná piva. Kdo chce zůstat déle a užívat si klidu a překrásné přírody, má možnost ubytování ve starobylém křídle kláštera, ve kterém přebýval opat kláštera. V provozu je i klášterní restaurace, kde můžete strávit příjemné chvíle se svou rodinou nebo přáteli. V padesátých letech zde byl internační tábor pro kněze a řeholníky. Želiv však není jen klášter, ale je to celý komplex staveb – klášter s kostelem Narození Panny Marie, konvent, opatství, Trčkův hrad či renesanční dům s palírnou.

My jsme byli nejdříve zavedeni do kláštera, který byl propojený s kostelem. Upoutala nás neobvyklá výzdoba a my jsme se od průvodkyně dozvěděli mnoho zajímavého z historie kláštera. Říká se, že v podzemí jsou ještě neobjevené chodby, které mohou vézt až do okolních lesů. Na stropě byly nástěnné obrazy a každý z nich měl svoji historii. Klášter navštěvují významní lidé, kteří diskutují o problémech světa. Tento výlet se žákům velmi líbil, a proto se budeme i nadále snažit o to, abychom navštěvovali zajímavosti z okolí domova mládeže a obohacovali se o nové poznatky.

text & foto: Vladimír Holada

Svátek dne dětí jsme oslavili 31. 5. 2019

Pravidelně našim dětem dopřáváme oslavy svátku, víte jaká je historie jeho vzniku?

První podnět k založení dne, který by oslavoval děti, vznikl v Turecku při založení Národního shromáždění 23. dubna 1920 během Turecké války za nezávislost. Tehdejší ochránce národních práv Mustafa Kemal prohlásil, že důležitou součástí k budování nového státu jsou děti. Proto ustanovil 23. duben jako Den dětí, který obyvatelé Turecka slaví dodnes a je státem uznávaným svátkem.

Vyhlášení dne oslavujícího děti, který by se slavil po celém světě, bylo poprvé doporučováno v roce 1925 na Světové konferenci pro blaho dětí. Den dětí však nebyl vyhlášen. Tato konference se konala 1. června 1925. Ve stejný den se v San Franciscu konal festival Dračích lodí, na jejichž oslavu čínský generální konzul shromáždil mnoho čínských sirotků, aby poukázal na to, že by se společnost měla více zabývat blahem dětí. Tyto dvě významné události, které se staly ve stejný den, určily datum oslav Dne dětí, který byl ale oficiálně vyhlášen později.

V roce 1949 Mezinárodní demokratická federace žen vyhlásila Den pro ochranu dětí. Důvodem k vyhlášení bylo masové zabíjení žen a dětí v Lidicích v roce 1942 a také ve francouzském Ouradouru v roce 1944. Datum oslav bylo ustanoveno na 1. červen, který připomíná sirotky v San Franciscu a první konferenci, jež se zabývala blahem dětí.

Den pro ochranu dětí se začal slavit rok po jeho vyhlášení a oslavy probíhaly každý rok. Některé státy převzaly datum a postupně se ze Dne pro ochranu dětí stal Den dětí nebo také jiným názvem Mezinárodní den dětí. Československo, později Česká republika také převzala toto datum, proto se u nás slaví Mezinárodní den dětí na začátku června.

V pátek 31. 5. 2019 v hezkém prostředí sportovišť Sellier Bellot, na hřištích za tratí, jsme se zúčastnili oslav Dne dětí, který pořádá Dům dětí a mládeže ve Vlašimi pro děti z MŠ a ZŠ. V rámci dlouholeté spolupráce a v hodinách TV žáci s organizací dne významně pomáhají. Jedná se o sportovní utkání, obratnostní a pohybové soutěže. Naši žáci jsou také ještě děti, také slavili svůj svátek a do jednotlivých soutěží se pro ty nejmenší zapojili se zaujetím a elánem sobě vlastním. Poděkování patří třídám 1. CU, 3. CU a 3. KA za dobře odvedenou práci, vstřícnost, ochotu a trpělivost.

text a foto: Mgr. Jarmila Vaníčková

Sportovní den školy

Závěr školního roku jsme si užili v přírodě a na sportovištích.

Ve čtvrtek 27. 6. 2019 před zámkem se setkaly třídy z Tehova a z Vlašimi. První část našeho sportovního dne se odehrávala v zámeckém parku, který jsme po naučných stezkách celý prošli, podívali a zacvičili jsme si na novém fitness hřišti a dokonce jeden žák z 1. NP v rámci tréninku si zaběhl trať našeho tradičního přespolního běhu. Poté jsme se přemístili na městské koupaliště, zahráli si zápas v beach volejbalu, chlapci turnaj ve stolním hokeji a samozřejmě jsme využili bazén k předvádění různých plaveckých stylů. Sportovní školní den v krásném počasí uběhl velmi rychle a žáci společně s učitelkami si ho užili. Velkým přínosem bylo seznamování a spolupráce se žáky odloučeného pracoviště a vůbec jednotlivých tříd mezi sebou. Děkuji za pedagogický dohled kolegyním A. Khaurové, E. Petrů a V. Kordulové.

Krásné, pohodové, sportovní a hlavně zážitkové prázdniny!

text a foto: Mgr. Jarmila Vaníčková

Celozrnná placka s tuňákovým salátem, pormerančovými segmenty a jablky

Suroviny na 10 porcí

Pomeranč	2 ks	Lučina	500 g
Jablko	2 ks	Vejce	1 ks
Citron	1 ks	Voda	600 g
Tuňák Rio Mare ve vlastní šťávě	500 g	Celozrnná mouka	400 g
Rio Mare Paté lososový krém	100 g	Sůl, chilli	
Ledový salát	200 g		

Technologický postup:

Mouku osolíme, přidáme vodu, vejce a rozmícháme. Z vytvořeného litého těsta pečeme tenké placky. Necháme vychladnout.

Tuňáka ve vlastní šťávě scedíme, přidáme krém Paté, Lučinu, osolíme, přidáme chilli, citronovou šťávu a zamícháme. Jablko a pomeranč omyjeme, oloupeme a nakrájíme na slabé plátky. Ledový salát omyjeme a natrháme na menší kousky. Placku potřeme tuňákovou směsí, položíme plátky pomeranče a jablek a kousky ledového salátu. Placku zamotáme a servírujeme se segmenty pomeranče.

text & foto: Mgr. Martin Zvára

Pomazánka s uzeným lososem

Suroviny pro 6 porcí

		Citronová šťáva	1 lžíce
Máslo	80 g	Cuketa nebo okurka	1 ks
Uzený losos	150 g	Mořská řasa	60 g
Wasabi	1 čajová lžička	Listový salát	1 ks
Sójová omáčka sweet	půl lžičky	Chléb	12 krajíců
Nakládaný zázvor	60 g plátků	Sezamové semínko na dozdobení	

Technologický postup:

Uzeného lososa rozsekáme na drobné kousky a v míse smícháme s máslem. Přidáme wasabi, najemno pokrájený zázvor, citrónovou šťávu a sójovou omáčku.

Vše dobře promícháme a rozdělíme na asi půl centimetru silná kolečka okurky nebo cukety. Pokud chceme, místo zeleniny použijeme krajíc chleba.

Nakonec dozdobíme salátem nebo řasou wakame a posypeme sezamem.

text : www.igurmet.cz
foto: igurmet.cz

V létě absolvujeme tělesnou výchovu jinak

V letním období teploty stoupají často až k tropickým, proto využíváme nabídku města a navštěvujeme místní koupaliště ve sportovním areálu Na Lukách.

Jeho součástí jsou jednotlivá sportoviště, především hřiště na beach volejbal a nohejbal s umělým trávníkem. Žáci si osvojí základy těchto sportů, vytvoří třídní družstva, pro ně v neobvyklém prostředí a občas se značným úsilím absolvují sportovní klání. Často ani netuší jaké schopnosti a dovednosti v nich dřímají. To vždy prokládáme plaváním i cvičením ve vodě.

Víte co vlastně tento jeden z nejmladších olympijských sportů znamená?

Beach volejbal (plážový volejbal) se zrodil zhruba ve dvacátých letech minulého století na plážích americké Kalifornie a od poloviny let osmdesátých prožívá celosvětový bouřlivý rozvoj, díky kterému je v současnosti zřejmě jedním z geograficky nejrozšířenějších sportů, na jehož rozmachu mají hlavní zásluhu Američané, Brazilci a Italové.

Ke vzniku plážového volejbalu vedlo období po první světové válce, kdy američtí vojáci trávili volný čas hrou volejbalu na plážích. První turnaj se uskutečnil v roce 1920 v Santa Monice. Startovali 6 proti 6 podle pravidel volejbalu. V roce 1930 už hráli 2 proti 2 opět v Santa Monice, v podstatě v dnešní podobě. Po Americe beach volejbalu postupně přichází na chuť i Evropa. První evropskou zemí, která nový sport objevila, se stala Francie. Bezprostředně před druhou světovou válkou se konala už řada turnajů na plážích v USA a zejména také v Brazílii. První šampionát se odehrál roku 1987 v reprezentativních kulisách na pláži Ipanema, označované za nejkrásnější pláž světa, v Rio de Janeiru. Soubojům sportovců ze šesti zemí přihlíželo 120 000 diváků. Další fanoušci sledovali průběh zápasů prostřednictvím 120 akreditovaných novinářů a dvou desítek světových televizních kanálů. Výsledek na sebe nenechal dlouho čekat. V roce 1989 je zahájena první Světová série, každým rokem roste počet pořadatelských zemí, roku 1991 jsou na zasedání FIVB upřesněna pravidla a kalendář světové série. V současné době naši reprezentanti patří do světové špičky a přivážejí medaile ze světových a olympijských soutěží.

A co plavání, víte o něm více?

Počátky plavání sahají až do prehistorické doby. Avšak závodní plavání začalo být v Evropě populární až kolem roku 1800 a to pouze ve stylu zvaném prsa. Kraul, neboli volný způsob, byl představen až v roce 1873, byl okopírovaný od amerických Indiánů. Závodní plavání není založeno jen na fyzické síle, ale současně i na technice, která tvoří cca 50% rychlosti plavce. V roce 1896 se plavání poprvé objevilo na letních olympijských hrách v Aténách. V roce 1904 byl plavecký způsob prsa zařazen jako olympijská disciplína. Delfín, nebo li motýl, byl představen poprvé jako varianta způsobu prsa, ale v roce 1952 byl tento způsob uznán za samostatný.

A závěr?

V hodinách Tělesné výchovy seznamujeme žáky s různými sportovními disciplínami během celého školního roku. Mají možnost si vyzkoušet zvyšování fyzické zdatnosti ve fitness centru, bruslení na zimním stadionu, běžecké lyžování (pokud nám jej umožní klimatické podmínky), beach volejbal, plavání, badbinton, pilates, atletiku a nezbytné základní hry v tělocvičně. Zúčastňujeme se sportovních středoškolských her, které nám nabízí Asociace školních sportovních klubů, organizujeme školní kolo Běhu ke Dni studentstva, Okresní kolo v Přespolním běhu a Krajské kolo v Silovém čtyřboji, takže kdo se chce učit pohybovým návykům, nebo zúročit svůj sportovní talent, má možnost. Věřím, že sportovní tradice školy bude v dalších letech podpořena novými úspěchy a jistě další přeborník ČR se zde opět objeví.

text a foto: Mgr. Jarmila Vaníčková

NABÍDKA VZDĚLÁNÍ PRO ŠKOLNÍ ROK 2019/2020

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 třetím 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.**

Střední odborná škola
a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1
Vás zve na 13. ročník
odborné gastronomické soutěže

O pohár Blanických rytířů

13. ročník gastronomické soutěže

Hlavní partneři soutěže: DOT servis s.r.o. HOTEL KÁCOV graffin VOD ZDISLAVICE

čtvrtek **2019**

10. 10.

budova SOŠ a SOU, Vlašim, Zámek 1

Zámek Vlašim – muzeum a prostory školy

10:30 – 15:00 hod.

otevření výstavy pro veřejnost

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. 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 úterý 15. října 2019. Příští číslo vyjde v pondělí 21. října 2019.**