Školní zpravodaj

Zpravodaj přinášející nejdůležitější novinky z dění v SOŠ a SOU Vlašim v uplynulém měsíci.

ZDARMA **01-02/2015** **28|02|2015**

měsíčník

vydavatel: SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1

Obsah tohoto čísla

Barmanský kurz je úspěšně za námi 01
Kurz carvingu 02
Lednový Den otevřených dveří 02
Kam dál po základní škole? 03
Cukrařina je perspektivní řemeslo 05
Kurz svařování je pro tento školní rok za námi 05
Exkurze na smluvní pracoviště Praha 06
Zapojení do projektu 06
Enersol 2015 07
Představení smluvního pracoviště a rozhovor s žákyní naší školy 08
Netradiční odborný výcvik až v Berlíně 09
Kam po maturitě? 10
Krátké zprávy 10
Odborná stáž v hotelu The Mark 11
Žáci autoškoly se připravují na závěrečné zkoušky 12
Ze sportu 13
Vzdělávací koutek 15

Všechna vydaná čísla jsou ke stažení na adrese:

www.sosasou-vlasim.cz/zpravodaj

Středočeský kraj

Barmanský kurz je úspěšně za námi

Ve vlašimském zámku od 9. 2. do 13. 2. 2015 probíhal ve školních prostorách barmanský kurz. Vedli jej instruktoři z Hemingway baru, paní Kateřina Kluchová a pan Aleš Půta.

Po vzájemném představení začala přednáška o historii koktejlů. Dále nás seznamovali s alkoholem, barem a barovými pomůckami. Každý den byl rozvržený na dvě části. Ráno se začínalo s teorií o alkoholu a odpoledne pokračovalo vlastním mícháním drinků. Namíchané koktejly si mohl každý účastník kurzu ochutnat. Výuka obsahovala také výrobu alkoholu, jak vznikl a odkud pochází. Každý den jsme se museli naučit teorii, ze které jsme byli poté zkoušeni.

Poslední den jsme měli závěrečnou zkoušku, která se skládala ze tří částí. První část obsahovala teorii, druhá část se skládala z ústní zkoušky a třetí byla praktická. Dvojice žáků si vylosovala tři z dvaceti možných drinků. Nejdříve jsme popsali ingredience a poté začalo samotné míchání koktejlů. Hotové koktejly jsme si mohli vypít a počkat na výsledky. U zkoušky všichni prospěli a dostali certifikát. Nejvíce se nám líbilo ochutnávání a míchání drinků.

Recept pro Vás:
Bloody Mary
4cl Absolut vodka,1cl citronové šťávy, worchester, tabasko, celerová sůl, pepř, rajčatová šťáva, celer a rajče.

Příprava:
Do sklenice tumbler nasypeme led. Sklenici frapujeme a vzniklou vodu scedíme. Odměříme si vodku a citronovou šťávu a nalijeme do sklenice. Dolijeme rajčatovým džusem a dochutíme dochucovacími prostředky. Zdobíme celerem nebo rajčátky a brčkem.

text: Marek Plachý
Eliška Větrovcová
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Kurz carvingu

V lednu jsme se zúčastnili dvoudenního kurzu vykrajování ovoce a zeleniny, který se uskutečnil na naší škole pod vedením zkušeného lektora, pana Luďka Procházky.

První den jsme si přinesli zeleninu. Učili jsme, jak držet nůž při vykrajování, a začali jsme vykrajovat květinu z pórku, leknín z cibule, růžičku z rajčat a další výrobky.

Pan Procházka nám vždy nejdříve vše vysvětlil a ukázal, co a jak budeme dělat, a šli jsme pracovat. Všechny nás po jednom obcházel a kontroloval, jestli to děláme dobře, popřípadě nám pomohl. Někteří malou pomoc ocenili, ale našli se i tací, kteří to zvládli sami. První den jsme zakončili vykrajováním květů z kedlubny.

Druhý den jsme vykrajovali ovoce. Nejdříve jsme se naučili vykrajovat ozdobu z pomeranče, která se dá použít např. na skleničku s koktejly nebo na různé ovocné mísy. Potom nám pan Procházka půjčil dlátka a učili jsme se vykrajovat různé tvary do jablek. Vykrájeli jsme spoustu zajímavých tvarů, květiny a motýly. Dále jsme dlátky vykrajovali i mango. Někdo měl mango měkčí a šlo mu to hůř, ale nakonec jsme to všichni zvládli.

Ke konci tohoto kurzu jsme dostali za úkol vykrájet jablko podle vlastní fantazie a nejlepší výrobek byl odměněn. Všichni jsme byli pochváleni a dostali jsme certifikát.

Někteří z nás se rozhodli jít na další kurz, a to bude vykrajování do melounu. Moc se těšíme a věříme, že tyto zkušenosti využijeme i v budoucnu.

text: Aneta Kottnauerová
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Lednový Den otevřených dveří

Tak jako každý rok, tak i letos proběhl na počátku nového roku Den otevřených dveří.

Úkolem takového „Dne“ je umožnit veřejnosti a případným zájemcům o studium seznámit se s nabízenými obory vzdělání, jejich učebními plány, s vybavením školy, s průběhem teoretického i praktického vyučování a v neposlední řadě s možnostmi dalšího vzdělávání a uplatnění ve své profesi.

Všechny, kteří se přišli podívat, přivítal zástupce ředitele pro teoretické vyučování Mgr. Jiří Lejček a ihned poskytl žákům a jejich rodičům základní informace o všech nabízených oborech vzdělání. Podrobné informace o maturitních oborech Hotelnictví, Gastronomie a nástavbovém studiu v oboru Podnikání předávala Ing. Jitka Smržová.

Zájemce o tříleté obory vzdělání Kuchař – číšník, Cukrář aj. informovala Mgr. Hana Hejhalová. Všichni přítomní měli možnost nahlédnout do učeben teoretického vyučování, učeben informatiky, cvičných kuchyněk nebo do školní jídelny a cvičné restaurace U Krbu. Při prezentaci prostředí a zařízení školy nám pomáhali naši žáci 3. ročníku oboru Hotelnictví a žáci nástavbového studia.

Jsme velmi potěšeni, že i přes nepřízeň počasí a již velkou informovanost veřejnosti prostřednictvím internetu, se zájemci fyzicky přijdou podívat a věnují čas tak důležitému rozhodnutí, jakým je volba oboru, školy a rozhodování o vlastní budoucnosti.

Proto všem hodně štěstí a správnou volbu přeje Mgr. Hana Hejhalová, Ing. Jitka Smržová a kolektiv SOŠ a SOU Vlašim.

text: Ing. Jitka Smržová

Nemáš ve škole vynikající výsledky? Přesto z tebe může být dobrý odborník.

Vážení čtenáři a zájemci o studiuu, v aktuálním čísle bychom Vás chtěli seznámit s oborem, který je určen žákům, kteří nemají až tak vynikající studijní výsledky, ale přesto se chtějí stát odborníky v určitém oboru. A to včetně uplatnění v celé naší republice i zahraničí. I takový obor naše škola nabízí, pojďte se na něj podívat.

Jedná se o obor vzdělání Stravovací a ubytovací služby, který je vhodný pro dívky i chlapce.

Podmínkou přijetí je splnění povinné školní docházky a zdravotní způsobilost uchazeče, doložená potvrzením lékaře. Studium je vhodné také pro žáky vycházející z nižších ročníků základních škol a pro žáky ze základních škol speciálních. Po přijetí ke studiu je žák povinen nechat si od lékaře vystavit zdravotní průkaz a zároveň doložit odborný posudek z pedagogicko – psychologické poradny nebo speciálně pedagogického centra.

Přijímací zkoušky se nekonají!!!

V prvním a druhém ročníku se střídá teoretické a praktické vyučování v týdenních cyklech. Ve třetím ročníku jsou žáci jednou za čtrnáct dnů tři dny ve škole a ve zbývajících dnech vykonávají odborný výcvik.

Ze všeobecně vzdělávacích předmětů se vyučuje – Český jazyk, Občanská nauka, Matematika, Informatika, Tělesná výchova a Anglický jazyk. Po odborné stránce se žáci připravují ve vyučovacích hodinách předmětů Technologie, Potraviny a výživa, Zařízení provozoven a Stolničení.

Praktické dovednosti získávají žáci na cvičných kuchyňkách a ve školních kuchyních, pod vedením učitelů odborného výcviku. Ve třetím ročníku mohou ti nejlepší žáci vykonávat praxi v kvalitních pohostinských provozovnách, restauracích, v kuchyních závodního stravování a stravovacích zařízeních (smluvních pracovištích odborného výcviku) pod vedením instruktorů. Kvalita praktické výuky na těchto pracovištích je pravidelně kontrolovaná učiteli OV.

Stravování je zajištěno ve školních stravovacích zařízeních nejen na odloučeném pracovišti školy v Tehově, ale také ve Vlašimi, kde žáci vykonávají odborný výcvik a podílejí se přímo na přípravě pokrmů.

Ubytování pro žáky, kteří nemohou denně dojíždět do školy i na odborný výcvik, poskytuje domov mládeže v Tehově.

Po získání výučního listu v oboru vzdělání Stravovací a ubytovací služby mají žáci, kteří dosáhnou velmi dobrých studijních výsledků, možnost přestoupit do 3. ročníku oboru vzdělání Kuchař-číšník do Vlašimi a získat, po úspěšném absolvování studia, výuční list i v tomto oboru.

Ani nástavbové studium oboru vzdělání Podnikání, které je zakončeno maturitní zkouškou, není potom pro pilné žáky nemožné. V minulosti se to již několika žákům podařilo a získali maturitu.

Stejně tak, jako všichni žáci gastronomických oborů, se mohou žáci zúčastnit odborných kurzů, které pro ně zajišťuje naše škola. Například jde o kurz barmanský, studené kuchyně, carvingu (ozdobné vyřezávání ovoce a zeleniny), baristický (odborník v přípravě kávy) a sommelierský (odborník v servisu vína a ostatních nápojů). Kromě výše jmenovaných kurzů škola umožňuje žákům také získání řidičského oprávnění skupiny „B“, a to za zvýhodněnou cenu v autoškole při SOŠ a SOU Vlašim.

Sportovně nadaní žáci se mohou svou účastí uplatnit v týmech, které reprezentují školu ve fotbale, florbale, atletice, volejbale, silovém čtyřboji atd. Ve všech těchto oblastech sportu dosahuje naše škola vynikajících výsledků.

V loňském roce se žáci oboru vzdělání Stravovací a ubytovací služby zúčastnili 1. ročníku soutěže odborných dovedností v Městci Králové, odkud si přivezli bronzovou medaili. Také v letošním školním roce se, společně s cukráři, chystají na tuto soutěž, kde opět porovnají své dovednosti se žáky stejného učebního oboru.

Společně se žáky ostatních gastronomických oborů se každoročně účastní jen ti nejlepší žáci třítýdenní zahraniční stáže v hotelu Holiday Inn v Žilině.

Absolventi tohoto učebního oboru jsou připraveni pro výkon jednoduchých pracovních činností v oboru kuchař. Uplatní se ve stravovacích službách, kde zvládnou přípravu

teplých i studených pokrmů a jejich podávání. Dále pak přípravu teplých a studených moučníků. Studiem žáci získávají předpoklady pro posílení a rozvoj osobnosti. V rámci přípravy na práci v podmínkách měnícího se trhu práce se zdokonalují v komunikativních dovednostech, ve zvyšování výkonnosti a řešení problémových situací.

Absolvent, který obdrží výuční list, je schopen po příslušné praxi vykonávat i náročnější kuchařské práce. Po nezbytném zapracování se uplatní ve všech typech podnikatelských subjektů v oblasti stravovacích služeb. Absolvent v souladu se znalostí technologií při dodržování všech směrnic a předpisů:

- provádí předběžnou úpravu surovin a potravin;
- správně ošetřuje, uskladňuje, případně konzervuje potraviny;
- bezpečně manipuluje se stroji a ostatním kuchyňským zařízením;
- zná technologické postupy při přípravě jídel a nápojů podle platných předpisů a při uplatňování zásad správné výživy;
- umí připravit základní polévky, omáčky, přílohy a bezmasé pokrmy;
- umí základní tepelné úpravy jatečního masa, drůbeže a ryb;
- umí připravit základní výrobky studené kuchyně, jednoduché moučníky, dietní pokrmy;
- ovládá technickou a estetickou stránku expedice pokrmů a nápojů;
- ovládá základy jednoduché obsluhy;
- ovládá úklidové práce na pracovišti a v provozu;
- zná základní druhy surovin a základní technologie přípravy jídel a nápojů;
- má přehled o strojích a zařízeních používaných při výrobě a podávání pokrmů;
- umí hospodárně využívat materiál a energie;
- umí si organizovat svou práci a pracovat v týmu;
- dovede své pracovní činnosti v rámci plnění pracovních úkolů vykonávat tak, aby nenarušoval životní prostředí, ale naopak přispíval k jeho zlepšení;
- dodržuje při práci zásady a předpisy ochrany, bezpečnosti a hygieny práce,
- dodržuje předpisy požární ochrany.

Věříme, že pro mnoho žáků základních škol bude tento obor zajímavý, a proto se těšíme na další budoucí absolventy naší školy.

text: Marie Horálková
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Pydio běží již v ostrém provozu

Pozorným návštěvníkům webových stránek naší školy jistě neunikl odkaz s tímto pojmem, který se v měsíci prosinci objevil jak na stránkách, tak ve školní lupě. Je to název softwaru, který po instalaci na server umožňuje sdílení různých souborů všem uživatelům.

Rozhodnutím vedení školy bylo využít tuto možnost pro elektronickou komunikaci učitelů se žáky, případně s jejich rodiči. V měsíci prosinci byli s možnostmi využívání a způsoby ovládání programu seznámeni všichni učitelé, v průběhu měsíce ledna pak všichni žáci při hodinách informatiky a od 2. pololetí letošního roku byl spuštěn zkušební provoz.

Cílem je především poskytnout žákům digitální učební materiály a případné další dokumenty, které mohou používat při svém vzdělávání a v přípravě na vyučování. V první fázi bylo zpřístupněno všech 660 digitálních vyučovacích materiálů, které byly učiteli školy vytvořeny v předchozích letech v rámci projektu „Zlepšení podmínek při vzdělávání na středních školách". Postupně jsou vyučujícími jednotlivých předmětů dávány žákům k dispozici materiály, které vyučující používají při hodinách. Žáci si tak mohou v domácí přípravě, při které potřebují pouze počítač s připojením na internet, tyto materiály stáhnout a uložit na svůj počítač, nebo je používat on-line. Velkou výhodu to má především pro žáky, kteří např. z důvodu nemoci nebyli na vyučování přítomni a mohou se tak seznámit s probíranou látkou.

V neposlední řadě je tato forma předávání informací využívána i v dalších oblastech a tak je možné seznámit se s důležitými aktuálními dokumenty, jako jsou například v tomto období informace týkající se maturit a závěrečných zkoušek, informace z jednání třídních schůzek rodičů a podobně.

Věřím, že všichni uživatelé si v průběhu dalšího období zvyknou uvedených možností plně využívat, a Pydio nebude neznámý pojem, ale prostředek ke zvyšování kvality vzdělávání na naší škole.

Chcete Pydio vyzkoušet?
www.sosasou-vlasim.cz/vyuka

Uživatelské jméno: uzivatel
heslo: uzivatel

text: Mgr. Josef Doubek
předseda metodické komise ICT

Cukrařina je perspektivní řemeslo

Obor vzdělání Cukrář v SOŠ a SOU Zámek Vlašim má patnáctiletou tradici.

Žáci si při teoretické výuce rozšíří všeobecné znalosti ze základní školy a zároveň získají vědomosti o surovinách, technologiích a strojích používaných v cukrářském řemeslu.

Hlavní předností tohoto oboru je především praktická výuka. Odborný výcvik je zaměřený na zvládnutí výroby od nejjednodušších cukrářských výrobků, tedy základních zákusků, jako je věneček nebo roláda, až po složitější dorty a dezerty. Výrobky jsou ihned prodávány ve školní prodejně, proto žáci vidí zpětnou vazbu, jak se jejich výrobek prodává.

Dále jsou žáci motivováni měsíční finanční odměnou za produktivní práci. V měsících s větším prodejem dostávají až 2 000 Kč.

Dále se účastní soutěží, odkud vozí velmi pěkná umístění. Také mají možnost získat dovednosti z odborné praxe v uznávaných hotelových cukrárnách jako je Aquapalace Praha, Corinthia Towers Praha a ve francouzské restauraci La Gardé Praha, kde si mohou dojednat letní prázdninové brigády nebo budoucí zaměstnání. Po získání výučního listu v oboru škola umožňuje doplnění maturitního vzdělání v oboru Podnikání.

Šikovný absolvent se nemusí bát o uplatnění na trhu práce, protože o dobré cukráře je neustále velký zájem.

text: Milada Moravcová
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Kurz svařování je pro tento školní rok za námi

Jeden z učebních oborů, které se vyučují v našem učilišti, je i tříletý obor vzdělání s názvem Opravář zemědělských strojů.

Toto zaměření je značně náročné na znalosti a dovednosti z mnoha příbuzných oborů. Mechanik – opravář, aby byl kvalitním řemeslníkem, musí zvládnout nejenom dovednosti a znalosti oprav motorových vozidel, ale též mnoho rozličných technologií zemědělské mechanizace a dalších speciálních a připojených vozidel. Tyto opravy jsou při svém vykonávání velmi náročné na dovednosti a znalosti dalších odborností, jako jsou například: základní zámečnické dovednosti, obrábění různých rozličných materiálů, jak ručních, tak i strojních technologií, týká se to například soustružení.

Opravář musí být schopen provést i základní kovářské operace pro potřeby opravy, ale i pro výrobu různých pomůcek a přípravků, které jsou nutné při provádění speciálních opravárenských postupů. Aby mohl mechanik diagnostikovat stav vozidla i mechanizace, je důležité vlastnit průkazy pro ovládání a řízení motorových vozidel. Řídit a ovládat vozidla dává možnost dalšího uplatnění, například při odborných sezonních pracích při sklizních a dalších činnostech.

Nedílnou součástí každého mechanika – opraváře je umět a ovládat svařování materiálů. Zde naši žáci mají k získání těchto oprávnění velké možnosti. Svařování elektrickým obloukem, obalenou elektrodou a svařování a řezání plamenem jsou technologie přímo zařazené do vyučovací osnovy. Dále žáci mohou získat i oprávnění pro svařování elektrickým obloukem v ochranné atmosféře.

Tomuto odbornému praktickému vzdělání vždy předchází teoretická odborná příprava ve školních lavicích.

Každý školní rok jsou žáci rozděleni do skupin a procházejí svařovnami, kde se zúčastní výuky praktických dovedností.

Tak, aby byla možná výuka ve svařovně, je nutné, každý rok před zahájením školního roku pečlivě připravit toto pracoviště z pohledu bezpečnosti práce a hygieny na pracovišti. Svařování a řezání plamenem je značně náročné na dodržování bezpečnosti a protipožární ochrany. Je nutné žáky připravit do praktického života tak, aby si odnesli zažité dovednosti a samostatné ovládání tohoto svářecího zařízení.

Tak i tento školní rok nastoupila jedna ze třech skupin do svařovny plamenem, a to dne 24. listopadu 2014. Za pět týdnů jsou žáci po odborné stránce připraveni a mohou přistoupit k závěrečné zkoušce.

Hodnocení žáků provádí komise, kde závěrečné slovo má zkušební komisař z organizace tímto pověřené.

Z toho plyne, že každý žák musí provést šest velmi náročných svarů, a to v různých polohách tak, aby dokázal svoji připravenost a dovednost. Při posouzení svarů komisař hodnotí nejen kvalitu, ale též diskutuje se žákem o bezpečnosti a technologii svařování. Tato zkouška byla stanovena na pátek, a to ještě 13. února 2015. Toto datum ale naštěstí vůbec neovlivnilo kvalitní výsledek našich žáků.

Z devíti přítomných žáků jich uspělo osm a přitom ještě dva žáci 3. B, Karel Koubík a Jakub Kadlec, provedli tak kvalitní zkoušku, že získali vyšší stupeň odbornosti a to Certifikát svářeče dle EN 287-1. Pouze jeden žák neprospěl, a to svým negativním přístupem k odbornému výcviku. Tyto velmi náročné dovednosti jsou příkladem toho, že žáci, kteří se věnují vzdělávání a chtějí se v životě kvalitně zařadit do pracovního procesu, mají velké možnosti, které jsou jim v našem učilišti poskytované.

Na závěr kurzu pouze poděkování všem, kdo úspěšně provedli svářecí zkoušky a získají tak možnost dalšího pracovního uplatnění ve svém životě.

text & foto: Jaroslav Pohůnek
učitel odborného výcviku

Exkurze na smluvní pracoviště Praha

Každý rok žáci prvních ročníků jezdí na exkurzi po smluvních pracovištích v Praze. Nejinak tomu bylo i v roce letošním.

Naše třída měla tu čest, podívat se do pražských Čestlic, kde se nachází Aquapalace Praha. V hotelu na nás čekala paní Lucie Klimentová - manažerka hotelu, která nás seznámila s celým provozem a ukázala nám všechny zajímavosti hotelu.

Chodba, kterou jsme šli, má tvar paluby lodě. Nacházejí se zde pokoje a apartmány.

Z hotelu jsme se přesunuli k bazénům a tobogánům a prošli jsme také fitness a wellness centrem. Vše nás zaujalo natolik, že určitě Aquapalace znovu navštívíme, coby rodinný výlet. Prohlídka komplexu pokračovala hotelovou restaurací, kde právě probíhala snídaně.

Viděli jsme zde dokonce naše žáky 3. ročníků, kteří v hotelu vykonávají odbornou praxi.

Paní učitelka Dagmar Petržílková nám prozradila, že v hotelu budou někteří z nás od června pracovat.

Na odbornou praxi do hotelu Aquapalace se moc těšíme.

text & foto: žáci třídy 1. KA

Zapojení do projektu

SOŠ a SOU je zapojena do projektu pod názvem „Praktická výuka – orientace na rozvoj kompetencí žáků".

V rámci tohoto projektu vznikl tzv. „Podnikatelský inkubátor Tehov", kde žáci třetího ročníku oboru Opravář zemědělských strojů založili pět virtuálních podniků. BZUM BZUM – výroba včelích úlů, La Mort – umělecké předměty, EKOPET – likvidace PET lahví, Bufet Harvard – doplnění prodeje ve škole, Bazar.cz – internetový prodej.

Vybraní zástupci podniků se zúčastnili 15. ledna 2015 semináře v sídle společnosti Hyundai Motors Czech s.r.o v Praze Stodůlkách, který byl zaměřen na marketing a prodejní dovednosti.

text & foto: RSDr. Květuše Studničková

Netradiční výuka

Ve čtvrtek 29. ledna 2015 byla hodina odborného výcviku pro žákyně druhého ročníku oboru Cukrář o něco zajímavější.

Z důvodu plánovaného výpadku dodávky elektrického proudu jsme s žákyněmi vyrazily na průzkum konkurenčních cukráren, které se nacházejí v našem městě. Cílem této vycházky bylo zjistit, jaké cukrářské výrobky nabízejí tyto provozovny zákazníkům.

Naší první zastávkou byla cukrárna Benea, která zajišťuje výrobu a prodej pekařských i cukrářských produktů. Zde jsme se zastavily především před vitrínou s čokoládovými figurkami a belgickými pralinkami, které nás zaujaly svou vizuální podobou.

Dále jsme navštívily cukrárnu a pekárnu Bonte. Po její prohlídce jsme se shodly, že tato cukrárna nabízí především tradiční cukrářské výrobky, jako jsou: dorty, minizákusky, řezy…

Naší poslední zastávkou byla Rodinná cukrárna. Zde nás upoutaly především moderní cukrářské dezerty. Návštěvu jsme si na závěr zpestřily i ochutnávkou některých výrobků.

Věříme, že inspiraci, kterou jsme načerpaly při prohlídce zdejších cukráren, jistě využijeme i v praxi.

text & foto: Hana Hoffmannová, DiS

Enersol 2015

Dne 24. února 2015 se žák druhého ročníku Martin Mátl, obor vzdělání Opravář zemědělských strojů, zúčastnil krajského kola soutěže Enersol, která se konala v Benešově.

Tato soutěž je zaměřena na znalosti o alternativních zdrojích energie a jejich možného využití, každoročně se této soutěže účastní zástupci škol z celého okrasu, kteří mají šanci postoupit do národního kola.

Martin si vybral téma: Činnost a využití Stirlingova motoru.

Ve své kategorii se se svou prací a její objahobou umístil na velmi dobrém čtvrtém místě a postoupil do národního kola.

Porotu určitě zaujal i tím, že při prezentaci práce popisoval, jak se doma pokoušel tento motor primitivním způsobem vyrobit.

Doufáme, že bude Martin úspěšný i v národním kole, a přejeme mu hodně štěstí.

text: Jaroslava Kršková
učitelka OV

STŘEDOČESKÝ KRAJ
pod osobní záštitou Ing. MILOŠE PETERY
VZDĚLÁVACÍ AGENTUROU KROMĚŘÍŽ
udělují ocenění
STRATEGICKÝ PARTNER ENERSOL 2015
Martinu Mátlovi
Stirlingův motor
Mgr. Jana Fialová
Ing. Miloš Petera
Ing. Jiří Herodes
Středočeský kraj

Představení smluvního pracoviště a rozhovor s žákyní naší školy

V tomto čísle bychom Vám rádi představili smluvní pracoviště SODEXO - Komerční banka, Praha 5 a při této příležitosti jsme krátce vyzpovídali Dášu Charvátovou, žákyni naší školy, která na tomto pracovišti vykonává odborný výcvik.

Firma SODEXO působí na českém trhu v oboru gastronomie již od roku 1992, poskytuje stravovací služby ve školních jídelnách, nemocnicích a různých institucích. Tato firma nedávno uvedla na trh nový koncept restaurací po názvem „be…by SODEXO".

„Be..." je prémiovou restaurací Sodexo s důrazem na moderní a příjemné prostředí, vysokou kvalitu poskytovaných služeb a pravidelnou inovaci. Skladba nabídky i uspořádání jídelní části je přizpůsobena jedinečnému profilu strávníků u každého klienta.

Žákyně Dáša Charvátová vykonává na tomto smluvním pracovišti odborný výcvik již od září 2014, a tak jsme se spolu domluvily, že ji trochu vyzpovídám, jak se k tomuto oboru dostala a jaké má plány.

Dášo, krátce se čtenářům představ.
Jmenuji se Dagmar Charvátová, ale všichni mě oslovují Dášo, a jsem žákyní 3. ročníku oboru Kuchař - číšník SOŠ a SOU Vlašim. Narodila jsem se v Berouně, ale momentálně bydlím s rodiči v Trhovém Štěpánově.

Proč ses rozhodla vyučit v oboru Kuchař - číšník?
Když jsem se v 9. třídě měla rozhodnout, co půjdu studovat, tak první myšlenka byla uměleckoprůmyslová škola se zaměřením na kresbu. Ale náhoda tomu chtěla, že jsem se na konec rozhodla pro tento obor a do dnešního dne toho nelituji, protože vaření a obsluha je vlastně také umění. A navíc je to u nás v rodině taková menší tradice. Sestra, teta a bratranci jsou také vyučení v oboru gastronomie, tak abych tuto tradici nepřerušila, pustila jsem se do toho i já.

Na kterých smluvních pracovištích jsi vykonávala odborný výcvik a kde se Ti nejvíce líbilo?
V první ročníku jsem začínala ve školní jídelně, kde jsem se naučila základním kuchařským dovednostem jako je např. krájení cibule, zeleniny, správné míchání omáček a později i vaření celých jídel pod odborným dohledem našich učitelek odborného výcviku.

Ve 2. ročníku jsem odjela na odborný výcvik do Prahy a nastoupila jsem do Aquahotelu na obsluhu. Určitě to byla zajímavá zkušenost, ale chtěla jsem vyzkoušet více pracovišť, tak jsem se těšila, až zase přejdu na jiné pracoviště a zkusím svůj pohled na gastronomii z té druhé strany – kuchyně.

Ve 3. ročníku jsem přestoupila do firmy Sodexo, která má restauraci v KB – Stodůlky na Praze 5 a jsem zde dodnes. Doufám, že tu zůstanu až do závěrečných zkoušek, protože se mi zde moc líbí. Asi po měsíci praxe jsem zjistila, že práce v kuchyni není tak snadná, jak se mi zdálo u nás ve škole v kuchyni. Ale na tomto pracovišti je bezvadný kolektiv, který má s námi učni velkou trpělivost. Samozřejmě, že někdy také dostaneme vynadáno (většinou naše chyba), ale také se hodně nasmějeme, a to se hned lépe pracuje. Také zde mám svou spolužačku Olhu Potochnyak a řekly jsme si, že spolu zvládneme vše, i to ranní brzké vstávání.

Zmínila jsi závěrečné zkoušky, tak jak se připravuješ?
Samozřejmě, že se již připravuji, nechci nechat vše na poslední chvíli a pevně doufám, že to zvládnu, protože mám ještě jiné plány, jak se dál vzdělávat.

Tak mi řekni něco o Tvých dalších plánech, třeba budeš někoho, kdo si to přečte, inspirovat.
Jak jsem již řekla, dokončit tuto školu v řádném termínu a zkusit štěstí na jiné škole, v jiném oboru, v jiném městě. Chtěla bych se přestěhovat do mého rodného města a tam nastoupit na obor cukrář a využít své umělecké nadání v kresbě na dorty nebo dortové obrazy. Také mne hodně baví modelace z různých cukrářských modelovacích hmot.

Takové mám zatím plány a budu se snažit, abych dosáhla svých cílů co nejlépe.

Dášo, děkuji Ti za rozhovor a přeji, ať se Ti Tvé cíle splní.

text & foto: Dagmar Petržilková

Netradiční odborný výcvik až v Berlíně

V měsíci lednu se konal v Berlíně INTERNATIONALE GRÜNE WOCHE BERLIN (mezinárodní zelený týden).

Jedná se gastronomicko-zemědělskou výstavu zaměřenou na regionální produkty evropských zemí.

Za Českou republiku se této akce zúčastnila firma IGC (International Gurman Club) pod vedením Bohumila Bochňáka, do této gastronomické společnosti patří restaurace STARÁ MYSLIVNA – KONOPIŠTĚ. Tuto provozovnu vede pan Filip Bárta, který oslovil školu SOŠ a SOU Vlašim a požádal, zda bych se mohl do jeho týmu zařadit a vyzkoušet si odbornou praxi trochu jinak.

Vedení školy mi to umožnilo, a tak jsem se 15. ledna 2015 zařadil mezi skupinu kuchařů a číšníků. V 8:00 jsme vyjeli směr Berlín. Cesta ubíhala velmi dobře a k výstavišti jsme dorazili kolem 14:00.

Již po vystoupení z auta jsem nevycházel z údivu, protože jsem nikdy nic takového neviděl. Areál byl obrovský, krásně upravený, všude samá zeleň. Ale než jsem se stačil rozkoukat, už jsme vykládali z aut všechny suroviny a zařízení, které jsme vezli s sebou.

Po uskladnění potravin do lednic, uspořádání a vybavení naší restaurace jsme odjeli asi 7 km od výstaviště do hotelu, kde jsme byli ubytováni.

Hotel byl celkem na dobré úrovni, ale moc jsme si ho neužili, protože jsme se tam jezdili pouze vyspat.

Byl jsem zařazen na pozici barman – číšník, ale občas jsem zaskočil i do kuchyně vystřídat kolegu kuchaře. Ze začátku jsem měl velké obavy, jak se budu domlouvat s cizinci, protože Čechů tam bylo opravdu málo.

Asi po třech dnech jsem zjistil, že to s mojí němčinou a angličtinou zase není tak úplně špatné. Ze začátku jsem zkoušel krátké fráze a byl jsem překvapen, že mi hosté rozumí. Tím jsem získal trochu sebedůvěry, strach opadl a už to šlo samo. Měl jsem z toho opravdu radost, že se s hosty domluvím.

Naše restaurace se prezentovala pivem BUDWEISER, českými víny a destiláty, ale hlavně tradiční českou kuchyní např. pečenou kachnou s houskovým knedlíkem, špekovými knedlíky, zvěřinovým gulášem. S námi v pavilonu zastupovali Českou republiku firmy Rakytník, Madeta, Lihoviny Jelínek, Lázeňské oplatky Karlovy Vary. Byl to úžasný pocit, co vše se dá prezentovat z naší republiky a byl jsem hrdý na to, že jsem Čech.

Volného času jsme moc neměli, ale každý večer jsme si s kolegy udělali výlet po Berlíně. Např. jsme navštívili Brandeburskou bránu a ulicí Unter der Linde jsme pokračovali až na Alexanderplatz, tam jsme vyjeli výtahem na televizní věž, která je vysoká 365 metrů, a prohlédli si večerní Berlín, něco úžasného. Vřele každému, kdo navštíví Berlín, doporučuji, aby si tento zážitek nenechal ujít.

Z celého pobytu mám jen ty nejlepší zážitky a jsem moc rád, že jsem se mohl této velké akce zúčastnit.

Tímto bych chtěl poděkovat panu Filipovi Bártovi a vedení školy, že si mne vybrali a umožnili mi odborný výcvik v zahraničí, který pro mě byl velikou zkušeností do života.

text & foto: Jakub Adámek 3. KA

Seznamte se s VOŠ v Ledči nad Sázavou

Gymnázium
Střední odborná škola
Vyšší odborná škola
LEDEČ NAD SÁZAVOU

Vyšší odborná škola v Ledči nad Sázavou vznikla v roce 1996.

V akreditovaném vzdělávacím programu Ekonomika a management podniku si student od druhého ročníku volí zaměření, a to ekonomické nebo strojírenské. Studium je tříleté a po jeho ukončení získává absolvent titul DiS.

Škola je státní a školné na jeden semestr činí 1500 Kč. Výuka probíhá formou denního studia, které je rozděleno do šesti semestrů.

Od školního roku 2014/2015 se používá kreditní systém hodnocení, přispívající k lepší prostupnosti mezi vyššími odbornými a vysokými školami. Součástí letního semestru v prvním i druhém ročníku je čtrnáctidenní praxe, ve třetím ročníku absolvují studenti odbornou praxi v celém zimním semestru. Tato závěrečná půlroční praxe často studentům přinesla nabídku pracovního místa v daném podniku. K dobrému uplatnění v praxi rovněž přispívá existence fiktivní firmy při škole.

Uplatnění v praxi je široké, absolventi se zaměřením ekonomickým jsou připravováni k zajišťování ekonomických činností v podnicích výrobního i obchodního charakteru, v podnicích služeb, v peněžních ústavech, poradenských firmách. Absolventi najdou uplatnění i ve veřejné správě, a to zejména na krajských a obecních úřadech, finančních úřadech a úřadech práce.

Absolventi se zaměřením strojírenským se po ukončení studia stanou pracovníky s vyšší kvalifikací, připravenými pro výkon pozic samostatných odborných techniků. Uplatní se ve velkých i malých průmyslových podnicích. Ve strojírenských podnicích zejména v řízení technologie výroby, ve složkách zabývajících se určováním výrobních postupů a kvalitativním vyhodnocováním v návaznosti na ekonomickou správu a management podniku. Absolvent může pracovat jako vedoucí nebo člen realizačního týmu v průmyslových podnicích, v technických odděleních a ve výrobním procesu. Uplatnění najde i v nevýrobní sféře, v podnicích poskytujících služby, obchod a řízení. Možnosti uplatnění jsou v soukromé sféře i ve státních institucích. Absolvent má možnost uplatnit se po získání zkušeností a praxe i jako podnikatel.

Naše škola se nachází v blízkosti centra města a nabízí studentům dobré zázemí přímo v areálu školy – dostupné a levné ubytování, školní bufet, jídelnu i fitness centrum.

Zájemcům o studium rádi poskytneme informace i mimo dny otevřených dveří, popřípadě e-mailem rydlovav@gvi.cz nebo telefonicky (731 612 319).

Závěrečné zkoušky jsou za dveřmi

Přestože je leden, začala již příprava závěrečných zkoušek.

Od 22. 1. 2015 si žáci začali losovat témata pro samostatnou odbornou práci (SOP), která je součástí závěrečné zkoušky v oboru Kuchař – číšník a oboru Cukrář. Metodické komise na svých jednáních rozpracovaly časový harmonogram zpracování, způsob odevzdání a konzultace s učiteli.

Žáci budou dle zadané osnovy vypracovávat písemnou dokumentaci k vylosovaným tématům, která zahrnují tyto okruhy: Gastronomie jako zrcadlo kultur, Věda a technika v našem životě, Historické a kulturní dědictví, Sportem k míru. Témata jsou obecná, byla ještě specifikována na jednotlivé typy slavnostních tabulí.

Vlastní výroba a prezentace kuchařského výrobku ze SOP, předvedení slavností tabule navržené v SOP, obhajoba a komunikace v cizím jazyce je součástí praktické zkoušky, kdy žáci hodnotící komisi představí písemnou SOP, popis a zdůvodnění zvoleného postupu řešení včetně využívání informačních zdrojů a posouzení přínosu práce pro profesní uplatnění žáka.

text: RSDr. Květuše Studničková
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Soutěž cukrářů a pekařů v Mladé Boleslavi

S učiteli odborného výcviku jsme 19. 2. 2015 navštívili ISŠ v Mladé Boleslavi, kde probíhal 1. ročník gastronomické soutěže Karmel Cup, pod záštitou poslance Jana Hamáčka.

Pro pedagogické pracovníky probíhala panelová diskuze na téma Nové označování potravinářských výrobků a Nové trendy v cukrařině. Začali jsme prohlídkou školy, podívali se na barmanskou soutěž, která byla spojena s ochutnávkou míchaných nápojů, viděli jsme hezké cukrářské výrobky, především žáků ze SOŠ a SOU Horky nad Jizerou a lákavé chodské koláče. Také jsme se dozvěděli zajímavosti z oblasti označování potravin. Den jsme zakončili povídáním o nových trendech v cukrařině. Závěrem jsme se shodli, že novým trendem, je návrat zpět ke kvalitním výrobkům podle osvědčených receptur.

Při zpáteční cestě jsme se zastavili na smluvním pracovišti v hotelu S.E.N. v Senohrabech. Vzhledem k tomu, že byly jarní prázdniny, tak nás neobsluhovali žáci SOŠ a SOU Vlašim, ale personál restaurace, který nás pozoroval, jak budeme hodnotit služby. Poslali jsme poděkování kuchařům, protože jsme si všichni pochutnali na výborném jídle.

text: RSDr. Květuše Studničková
foto: Bc. Martin Zvára

Odborná stáž v hotelu The Mark

V průběhu měsíce ledna a února se v rámci projektu „Praktická výuka – orientace na rozvoj kompetencí žáků", do kterého je naše škola zapojena, zúčastnily učitelky odborných předmětů Mgr. Věra Jindrová, Mgr. Hana Hejhalová a Ing. Jitka Smržová třídenní odborné stáže v hotelu The Mark v Praze.

Smyslem návštěvy hotelu bylo seznámit se kompletně s provozem, rozšířit a ověřit si znalosti o současných způsobech a postupech práce v hotelu této úrovně a získané poznatky dále využívat při vzdělávání našich žáků. The Mark Luxury Hotel Prague je jeden z nejluxusnějších pětihvězdičkových hotelů v Praze.

Nachází se v centru města v těsné blízkosti Prašné brány a Obecního domu. Budova hotelu je architektonicky zajímavá a má velmi bohatou historii sahající až do 15. století. Po kompletní rekonstrukci budovy, která proběhla v roce 2008, zde byl otevřen jeden z hotelů celosvětového řetězce Kempinski.

V roce 2014 hotel změnil vlastníka a byl přejmenován na The Mark Luxury Hotel Prague. Hotel tak v současnosti již nepatří k žádnému řetězci, ale je členem sdružení nezávislých luxusních hotelů The Leading Hotels of the World, které zahrnuje více než 400 přepychových hotelů světa. Toto členství s sebou nese důraz na absolutní kvalitu služeb, která je dvakrát ročně anonymně testována zahraničními kontrolory, kteří prověřují splnění kvalitativních standardů ve všech odděleních, včetně recepce, úklidu, restauračních služeb v hotelu jako celku. Hodnotí se pozitivní a negativní aspekty a následně se doporučí další možnosti ke zlepšení.

Hotel nabízí 75 moderně zařízených pokojů, které hostům poskytují dokonalé pohodlí. Jejich průměrná rozloha je 50 m2, což představuje nejprostornější ubytování svého druhu v Praze.

Součástí hotelu je elegantní restaurace Le Grill a také Two Steps Bar v historických místnostech s barokními klenbami.

Opravdový unikát nalezneme ve vnitřním bloku budovy. Jedná se o nečekaně prostornou soukromou zahradu (1 800 m2), která nabízí ideální možnosti k posezení při dobrém jídle i k pořádání exkluzivních společenských událostí a svateb. Během stáže jsme měly možnost nahlédnout do všech středisek, úseků a veškerého zázemí.

Celý pracovní tým, od manažerů až po řadové pracovníky, tvoří profesionálové, kteří nám podle možností provozu velmi ochotně vysvětlovali a objasňovali vše, co bylo třeba.

Dozvěděly jsme se provozní detaily z každodenního fungování úseků Front Office (recepce, concierge), Housekeeping (hotelové pokoje) a F&B (stravování). Měly jsme možnost se seznámit s organizační strukturou hotelu a pohovořit o náplni práce konkrétních pracovníků na různých úrovních řízení.

Pro přiblížení uvádíme některé oficiální názvy těchto pracovních pozic – Rooms Division Manager, Front Office Supervisor, F&B Operation Manager, Group and Event Manager, Sales Manager, Finance and HR Manager. Současně jsme si rozšířily své znalosti o řízení personálních záležitostí, o finančním řízení, o možných rezervačních a prodejních kanálech a v neposlední řadě o současných možnostech propagace hotelu.

Obecně platí, že při poskytování služeb je klíčová péče o zákazníka, a to nikoli předstíraná, nýbrž skutečná.

Základním nástrojem této péče je kvalitní a dobře motivovaný pracovník – profesionál. Proto nás zaujala spolupráce hotelu s pražskou hotelovou školou. Viděly jsme, jak jsou její žáci vedeni instruktory, jaké jsou na ně kladeny nároky, a na druhé straně, jak jsou samotní žáci schopni přizpůsobit se nastaveným standardům, podřídit se disciplíně v chování, a jak zvládají profesionálně reagovat na požadavky hotelových hostů.

Žáci si tak hned na počátku svých praktických zkušeností zvykají na to, že je třeba respektovat neustálých růst úrovně poskytovaných služeb. Musí si uvědomovat, že se pohybují v mezinárodním prostředí a svým způsobem reprezentují, a proto pro ně musí být samozřejmostí vzorné chování, nekompromisní osobní hygiena, perfektní vzhled, bezchybná a vstřícná komunikace nejen v mateřském, ale i v minimálně jednom cizím jazyce.

A pak je tu ještě jedna „maličkost", která je zcela zdarma a funguje vždy, bez ohledu na vývoj informačních technologií, a tou je příjemný úsměv.

text: Mgr. Věra Jindrová,
Mgr. Hana Hejhalová,
Ing. Jitka Smržová
učitelky odborných předmětů
s využitím informací uvedených
foto: www.themark.cz

Žáci autoškoly se připravují na závěrečné zkoušky

V letošním školním roce je v autoškole, zřízené při naší škole ve 4 kurzech a dvou skupinách dálkového studia, připravováno celkem 74 žáků ke složení zkoušek pro získání řidičského oprávnění.

11 žáků prvního ročníku oboru Opravář zemědělských strojů se přihlásilo k přípravě na získání řidičského oprávnění skupiny A1, které umožňuje řídit motocykly o objemu válců do 125 cm3.

Výuka teorie už pomalu končí, a tak jen čekají na hezké počasí, aby mohli dokončit praktický výcvik v řízení motocyklu a postupně, tak jak jim bude předepsaných 16 let, chodit ke zkouškám.

Pro 23 žáků druhého ročníku oboru Opravář zemědělských strojů, stejně jako pro 12 žáků druhého ročníku oboru Opravářské práce, je již od začátku školního roku vyučován nový odborný předmět řízení motorových vozidel, v rámci kterého se připravují na získání řidičského oprávnění na traktor a někteří, kterým bude v průběhu školního roku 18 let, se přihlásili k přípravě na získání řidičského oprávnění na osobní automobil.

27 žáků třetího ročníku oboru Opravář zemědělských strojů si rozšiřuje řidičské oprávnění na traktor, které získali ve druhém ročníku, na řidičské oprávnění na osobní a nákladní automobil. Někteří z těchto žáků se přihlásili současně na přípravu pro získání řidičského oprávnění na skupinu A2, které umožňuje řídit motocykly s výkonem motoru do 35 kW.

Rovněž několik žáků, kteří jsou v jiných oborech a nemají přípravu na získání řidičského oprávnění v učebních osnovách (a tím zdarma), využilo volné kapacity autoškoly a přihlásilo se na získání řidičského oprávnění na osobní automobil za výhodných podmínek.

Celkem uvedení žáci získají v průběhu školního roku více než sto skupin řidičského oprávnění. Několik z nich má již zkoušky úspěšně za sebou, ale pro většinu jsou závěrečné zkoušky rozplánovány na každý týden od začátku března do konce června. Na jednotlivé termíny jsou žáci zařazováni dle dosahovaných teoretických znalostí a u některých skupin s přihlédnutím k věku.

Žákům třetích ročníků řidičský průkaz uvedených skupin zcela jistě usnadní start do prvního zaměstnání a žákům druhých ročníků umožní lepší výdělek při prázdninových brigádách.

Přeji i tímto způsobem všem žákům úspěšné absolvování závěrečných zkoušek a následně mnoho šťastně najetých kilometrů.

text: Mgr. Josef Doubek
vedoucí autoškoly
SOŠ a SOU Vlašim

První sportovní soutěž středních škol v roce 2015

V listopadu 2014 družstvo chlapců vyhrálo regionální přebor středních škol ve volejbalu a spolu se Střední průmyslovou školou Vlašim postoupilo do okresního finále, které pořádala VOŠ a SZeŠ Benešov.

V jejich turnaji hoši vyhráli a postoupili společně s Gymnáziem Benešov. Ve středu 14. ledna 2015 se sešli zástupci těchto škol, aby absolvovali volejbalový turnaj o postup do krajského finále. Již při rozcvičování bylo vidět, že chlapci jsou víceméně na stejné úrovni, že všechny zápasy budou napjaté až do posledního míče.

Turnaj měl slušnou úroveň, pískal profesionální rozhodčí, který nepřipustil polemiku sporných míčů. První překvapení nastalo, když jsme celkem hladce porazili vítěze benešovského kola VOŠ a SZeŠ Benešov.

Další zápas s Gymnáziem Benešov začali chlapci s respektem, protože toto družstvo předvádělo moderní, útočný volejbal. V druhém setu jsme jim již byli vyrovnanějším partnerem, ale prohráli jsme.

Ostatní zápasy byly napínavé, do poslední chvíle nebylo jasné pořadí na 2. - 4. místě.

V posledním zápase jsme opět narazili na SPŠ Vlašim a hladce vyhráli 2:0. V překvapivě úspěšném turnaji jsme obsadili krásné 2. místo, sice nepostupové, ale zasloužené.

Poděkování patří sedmičce statečných žáků. Jedná se o Dominika Vlasáka, Filipa Zváru, Tomáše Kozla, Jirku Staňka z 1. NP, dále Ondřeje Peroutka z 2. NP, Petra Málka z 3. KB a Jakuba Furbachera z 2. KA.

Ve sportovních hrách to byl poslední turnaj ve školním roce 2014/2015.

text & foto: Mgr. Jarmila Vaníčková

Běžci mají za sebou první vlašimský půlmaraton

V sobotu 17. ledna 2015 se běžel již 41. ročník extrémního závodu Zimní běh na Blaník, který do Vlašimi přilákal přes 500 běžců z celé České republiky i několika zahraničních zemí.

K nárůstu běžců přispělo jistě nejen prodloužení původních 17 km na ½ maratonskou trať (21,1 km), ale také vložení dvou doprovodných závodů (Vlašimská desítka a RUNGO.cz Uklouzaná pětka). Na start se bok po boku postavily nejen běžecké špičky z Vlašimi a Benešova, aby pokračovaly ve vzájemném boji o body do seriálu Běžec Podblanicka 2015, ale také Mulugeta Serbessa, běžec s etiopskými kořeny, Izraelec Ilia Rabinovich či propagátor kiltů a bosoběhu Tomáš Zahálka.

Vítězství na půlmaratonské trati ale přeci jen udržel český běžec Miloš Kratochvíl z týmu Hvězda SKP Pardubice, který zvládl trať za rekordních 1:23:34, druhé místo obsadil Jan Mrázek ze Salomonu, který doběhl se ztrátou 1:08 na vítěze a třetí místo obsadil Mulugeta Serbessa, který doběhl se ztrátou 2:01 na vítěze závodu. Z žen si nejlépe vedla Gabriela Hejtíková z Prahy, která závod zvládla za 1:47:13. Na druhém místě doběhla Iveta Šístková z Fox-clubu Praha a na místě třetím Marie Dlouhá z OB Kotlářka.

Prvního vloženého závodu, Vlašimské desítky, se zúčastnilo přes 100 běžců. Trať vedla od startu stejnou cestou jako ½ maratonská, ale u občerstvovací stanice v obci Dub již běžci po otočce uháněli směr Vlašim sami. Nejlépe si s tratí poradil Petr Stolárik z BBK Benešov s časem 40:18. Z žen si první místo ukořistila Petra Suchánková z týmu Báječné ženy v Běhu s časem 46:58.

V druhém doprovodném závodu – Rungo.cz Uklouzané pětce se bitva odehrála přímo v okolí zámku, protože právě tam trať závodu běžce dovedla. První místo obsadil i přes drobné trable na trati Tomáš Foltýn alias Krteček, který zvládl trať 4,6 km za skvělých 18:19. Z žen byla nejlepší Kamila Janů z KH Tour Liv Cycling Team, která na Tomáše v cíli ztratila pouhých 7 sekund. Ihned po doběhu každého z běhů proběhlo vyhlášení nejlepších za doprovodu skutečného blanického rytíře. Nikdo tak zbytečně netrávil další čas na dešti a mohl si vychutnat skvělý guláš, který se podával v prostorách jídelny místní SOŠ a SOU, Zámek 1.

Drobné dárky všem, skvěle zásobené občerstvovací stanice a ceny pro nejlepší v každé kategorii věnovali partneři závodu - Město Vlašim, SOŠ a SOU Vlašim, rádio Blaník, energetické nápoje Big Shock, Kilt po česku, Meduňka – zdraví na dlani, Cibus s.r.o., Pivovar Hubertus Kácov, Velteko s.r.o., Metalkov s.r.o., Filip Pazdera, Nejkam.cz, Vlašimnet.cz, Tesco Stores a.s., řeznictví Vávra, pekárna Turek & spol., s.r.o., Podblanické maso – uzeniny, Posázaví, Kraj blanických rytířů, CHKO Blaník, Rungo.cz, Ford Jaško Benešov a také zahraniční EC4B International Inc.

Děkujeme za účast všem běžcům a těšíme se na startu již 42. ročníku v sobotu 16. ledna 2016 na viděnou.

text: Bc. Ondřej Pojmon
foto: David Karas

Francie, 15. století, F. Willon předává zkušenosti dnešním žákům – záškolákům.

„…kdybych studoval a na dobré jen mravy dal,
dnes měl bych dům a kutě slušné!
Já však co dítko neposlušné
jen utíkal jsem ze školy…“

Doplňte na vynechaná místa vyjmenovaná slova.
(B) ..... spásla na louce léčivé byliny.
(M) Po mýtině se plazila .....
(S) ..... chytil na poli ..... (Člověče, pozor na mouchu!)
Vyjmenuj živočichy a slovesa: ....., ..., ..., ..., ...

Hy-, chy-, ky-, ry-, dy-, ty-, ny-, **(NE)píšeme vždy tvrdé y.**
Například historie, chirurg, kino, rizoto, diktát, titul a nikotin to dokazují.

Znáte mnemotechnické pomůcky pro zapamatování si pravidel?
Žene jelínka, pro zakončení sloves 1. – 5. slovesné třídy (-e, -ne, -je, -í, -á)

Be, fe, le, me, pes se veze… (O jaké souhlásky se jedná?)

Víte, jak si zapamatovat Shakespearovy komedie?
Mnoho povyku pro nic, Veselé paničky windsorské, Sen noci svatojánské, Zkrocení zlé ženy.

Kdo je autorem fejetonu Kam s ním?

K čemu slouží:
Bra-, Pro-, Da-, Li-, Dvě, Hu-, Ta-, Če- ?

Sportu zdar a zdraví zvlášť!
text: Mgr. Jiří Lejček

Recept pro Vás

Masopustní koblihy

Počet porcí: 20 koblih
doba přípravy: cca 1 hodina
doba kynutí: 1,5 hodiny
doba smažení: 20 minut

Ingredience:
550 g pšenične mouky (1/3 hladké a 2/3 polohrubé), 35 g droždí, 80 g krupicového cukru, 70 g másla, 60 g žloutků, špetka soli, strouhaná citronová kůra, 1 lžíce rumu, cca 350 ml mléka, marmeláda (džem) na plnění, tuk na smažení.

Příprava:
Asi z poloviny mouky, droždí a 1 lžičky cukru si zadělame vlažným mlékem kvásek. Po jeho vykynutí přidáme ostatní suroviny a zadělame těsto (dávku mléka si sami upravíme), které propracujeme tak, aby bylo hladké a nelepivé. Necháme vykynout.

Pak na pomoučeném vále rozválíme, větším vypichovačem na polovinu těsta naznačíme kolečka, která plníme hustší marmeládou. Z druhé poloviny těsta vypícháme kolečka, položíme na marmeládu a po okrajích je přimáčkneme. Nyní je menším vypichovačem vykrojíme a dáme obráceně na pomoučené prkénko, pokryté plátnem. Pak opět plátnem přikryjeme a necháme kynout.

Dobře vykynuté smažíme. Dbáme na to, abychom tuk zbytečně nepřepalovali. Poznáme to na rychlém zabarvení smažené koblihy. Koblihy pocukrujeme moučkovým a vanilkovým cukrem.

recept & foto:
Hana Hoffmannová, DiS

Něco skoro na závěr

ABOTT, ALTAIR, APETIT, BARBET, BIOTIT, BIVOJ, BLEJZR, BODEC, BROSKEV, DATUM, DIOPSID, GRANT, HARLEM, HEMATOM, HERBERT, HLAVOLAM, JUNIOR, KARAMEL, LITERA, LUNA, MONOLIT, MONTREAL, MRAKODRAP, MSTITEL, NÁHRAŽKA, NÁSPA, OHRADA, OTOK, PARDON, PASTA, PATROLA, PEDIATR, PERUN, PEŘINA, POTISK, POTOPA, PRÁTR, PRKOTINA, PROSBA, PROPAN, RACCI, SAUROPOD, SINUHET, SMRAD, STRNAD, ŠÍPEK, TEORIE, TITAN, UNDACE, URSOL, VESUV, VÍRA, VRACLAV, VRATA, ZEMINA.

V	V	A	D	A	R	H	O	K	S	I	T	O	P	P	Á	T
A	R	E	T	I	L	O	N	O	M	I	T	E	O	R	I	E
L	A	S	A	S	S	O	P	G	R	A	N	T	J	T	N	S
U	C	T	I	T	A	N	R	E	A	E	O	U	E	Á	O	L
N	L	R	T	Á	R	P	Ž	T	D	P	N	P	H	K	A	K
A	A	N	I	Ř	E	P	E	O	A	I	A	R	R	E	A	A
H	V	A	T	P	L	B	P	R	O	P	A	N	R	P	T	R
C	E	D	O	B	R	O	D	R	U	Ž	S	T	V	Í	R	A
B	K	R	I	A	R	O	I	K	K	N	N	Á	R	Š	Z	M
L	S	V	B	U	N	A	S	A	A	O	D	R	N	E	O	E
E	O	E	A	E	T	K	P	B	M	O	T	A	M	E	H	L
J	R	S	P	A	R	D	O	K	A	R	M	I	C	C	A	R
Z	B	U	R	L	E	T	I	T	S	M	N	O	N	E	D	A
R	Ý	V	M	U	T	A	D	L	M	A	L	O	V	A	L	H

VYSLEDEK: ... Vás sežral krokodýl

“Jeane, vypomínáte si na naše dobrodružství v Egyptě?”
ptá se Lord svého sluhy.
“Obávám se, že ne, Sire.”
“Cože? Copak Vy si nepamatujete, jak ...?”
(dokončení najdete v tajence - 17 písmen).

PŘEDSTAVENÍ OBORŮ PRO ŠKOLNÍ ROK 2015/2016

maturitní obory (zakončené maturitní zkouškou)

učební obory (zakončené výučním listem)

www.facebook.com/sosasouvlasim

NESTIHLI JSTE DNY OTEVŘENÝCH DVEŘÍ?

PŘIJĎTE SE DO NAŠÍ ŠKOLY PODÍVAT KDYKOLI

STAČÍ SE PŘEDEM OBJEDNAT NA TEL.: 317 842 279

SPOLEČNÉ VÝBĚHY

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

Pravidelně ...

každý čtvrtek
od 15.00 hod. s Ondrou

každou neděli
s Hankou (čas bude upřesněn na facebooku)

(Sraz na nádvoří vlašimského zámku)

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

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

zimní
BĚH NA BLANÍK

RUNGO.cz

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

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, RSDr. K. Studničková, Mgr. J. Doubek, Mgr. J. Lejček, O. Rataj, Ing. J. Sládek, Bc. O. Pojmon, **grafická úprava, sazba:** Bc. O. Pojmon, **korektury příspěvků:** Mgr. M. Vlkannova, Mgr. K. 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 20. března 2015. Příští číslo (03/2015) vyjde v úterý 31. března 2015.**