Školní zpravodaj

Elektronický zpravodaj přinášející nejdůležitější novinky z dění v SOŠ a SOU Vlašim.

měsíčník | 4. číslo | 03|06|2013

Vychází každé první pondělí v měsíci. vydavatel: SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1

Obsah tohoto čísla

Sportovní den 01
Dokončení rekontrukce učebny IT 02
Soutěže opravářů zemědělských strojů 02
Učební praxe v EXIM TOURS 04
Zdravá výživa na cukrárně 05
SOŠ a SOU Zámek1, Vlašim a květinová sbírka 05
Studená kuchyně na zámku 06
Střípky z facebooku 08
GRILMÁNIE 2013 - Praha, Čakovice 09
Den dětí ve Vlašimi 11
Projekt ŠANCE 11
Maturitní zkoušky jsou za námi 12
Slavnostní vyřazení absolventů 12
V červnu se bude konat 13

Všechna vydaná čísla jsou ke stažení na adrese:

www.sosasou-vlasim.cz/zpravodaj

Sportovní den

Zatímco se maturanti potýkali se záludnostmi českého jazyka, zbylí osadníci naší školy potili svá těla během sportovního dne.

3. 5. 2013 si nadšení příznivci sportu mohli vybrat mezi florbalem, sálovou kopanou a volejbalem. Vše se odehrávalo pod vedením pedagogů v místní tělocvičně.

Sportovních klání se zúčastnily třídy: 1. HT, 2. KB, 3. KA, 3. HT a 3. CU.

Všichni si přišli na své. Maturanti měli klid při skládání jedné části zkoušky, milovníci sportu si změřili své síly s ostatními třídami a učitelé měli možnost poznat žáky i jiným způsobem, nežli jen ve školním prostředí.

autoři: Mgr. Gita Křížková, Mgr. Josef Jakl
foto: Ing. Kateřina Macešková

Dokončení učebny IT

V prvním týdnu měsíce května byla dokončena učebna IT pro žáky na Tehově. Počítače byly ze stolů přemístěny pod pracovní desky, došlo také na výměnu katedry pro pedagoga a k doplnění dalšího PC do učebny.

text & foto: Bc. Ondřej Pojmon
správce sítě

Soutěže opravářů zemědělských strojů

Ve dnech 6. - 7. května proběhl na Střední odborné škole Bruntál další ročník celostátní soutěže oboru středního vzdělání s výučním listem Opravář zemědělských strojů, kterého se zúčastnila i naše škola. Celé této akce se zúčastnilo celkem 32 soutěžících, vždy jeden zástupce ze všech přítomných škol.

Na žáky většinou 3. ročníků čekalo 8 soutěžních disciplín, z toho tři teoretické a pět praktických, které se odehrávaly v dílenském areálu a v počítačových učebnách.

V téměř pětihodinovém klání nakonec soutěž dokončilo všech 32 účastníků, přičemž náš žák Jaroslav Zahradníček skončil v celorepublikové soutěži mladých Opravářů zemědělských strojů na velmi pěkném druhém místě.

Další soutěž, tentokrát zaměřená na jízdu zručnosti traktoru s přívěsem, se uskutečnila ve středu 15. května ve Světlé nad Sázavou. Soutěž probíhala pod záštitou České zemědělské akademie v Humpolci a za naši školu ji reprezentovali dva žáci.

Konečně třetí soutěží v měsíci květnu byla soutěž zemědělských dovedností a teoretických znalostí, která se uskutečnila ve čtvrtek 16. května 2013 v SOŠ a SOU Horky nad Jizerou.

Soutěže se zúčastnili rovněž žáci naší školy. Zde náš žák Miroslav Týce zvítězil v práci s hydraulickým nakladačem, další vítězství získal v práci s rotačním žacím strojem a celkově tak získal 1. místo v odborné soutěži zemědělských dovedností žáků učebních odborů Středočeského kraje.

Dále získal žák Lukáš Lucký vítězství v jízdě zručnosti traktoru s návěsem.

text & foto: Ladislav Houlík
VUOV

Učební praxe v EXIM TOURS

10. května 2013 probíhala učební praxe opět netradičně. Sraz všech žáků třetího ročníku oboru Hotelnictví byl v 8:00 hodin na autobusovém nádraží v Praze na Roztylech, odkud jsme se společně metrem přepravili do centrály Cestovní kanceláře Exim Tours na stanici Budějovická.
Po přivítání provozním managerem, panem Jaroslavem Fazorem, jsme byli uvedeni do zasedací místnosti, kde nás očekávala vedoucí provizního prodeje, péče o VIP klienty a skupiny, paní Lenka Smetanová. Oba nás zasvěceně informovali o „jejich společnosti“.

Dozvěděli jsme se, že centrála v Praze 4 řídí chod celého EXIM HOLDING a.s. Viděli jsme, jak se dál zpracovává, když klient uzavře smlouvu na prodejně. Dozvěděli jsme se, jaký je rozdíl mezi cestovní kanceláří a agenturou, jak produkční oddělení tvoří zájezdy, katalogy, propagaci. Se zájmem jsme si povídali o práci delegátů, jejich povinnostech, dovednostech a chování. Velice nás zaujalo pracoviště zaměstnanců centrály, které se nachází v jedné obrovské hale. Pracovní úseky jsou odděleny jen malými přepážkami nebo pracovními stoly. Všichni na sebe vidí, mohou spolu komunikovat a řešit případné problémy.

Tato exkurze nám opět rozšířila obzor našich možností při výběru budoucího povolání. Po ukončení studia bychom se mohli ucházet o zaměstnání i v této dynamicky se rozvíjející společnosti.

text & foto: Marie Horálková
VUOV

SOŠ a SOU Zámek 1, Vlašim a květinová sbírka

Liga proti rakovině Praha zorganizovala již 17. ročník sbírky ČESKÝ DEN PROTI RAKOVINĚ ve středu 15. května 2013.

Účelem veřejné sbírky není jen pouhé získávání prostředků na financování projektů, akce plní rovněž významnou preventivní úlohu.

Každý dárce si za minimálně dvacetikorunový příspěvek odnese nejen kytičku měsíčku lékařského s letošní zelenou stužkou, obdrží také leták s podrobnými informacemi o možnostech prevence rakoviny. Naše škola patří mezi 171 přihlášených středních škol. Sbírka probíhá ve všech krajích, okresech, v 1000 obcí a měst. Naši žáci 3. ročníku se zařadili mezi 11 700 dobrovolníků ve žlutých tričkách.
Děkujeme jim za velmi zodpovědný přístup a vytrvalost při vysvětlování cílů této sbírky a zároveň patří poděkování vlašimské veřejnosti za velmi pozitivní přístup k celé akci.

text & foto: Mgr. Jarmila Vaníčková
SOŠ a SOU Vlašim

Zdravá výživa na cukrárně

Dne 14. 5. 2013 se zúčastnily učitelky odborného výcviku přednášky firmy IREKS ENZYMA na téma „Výrobky bez zbytečné chemie“ a výrobky pro bezlepkovou dietu, která se konala ve velkoobchodu pro cukrářské a pekařské suroviny ve Slaném.

V první části jsme se seznámily s výrobou, která má za cíl zkvalitnění základních surovin, přísnější hygienu provozu a snížení používání chemických přípravků.

Sílící trend jsou potraviny se sníženým obsahem chemie. Podnik se chce zapojit do projektu CEFF, propagující kvalitní potraviny bez konzervantů, umělých barviv, sladidel a glutamátů. Cílem projektu je upoutat pozornost na kvalitní suroviny, z nichž se vyrábí pekařské a cukrářské výrobky.

V druhé části nás zaujala přednáška na téma bezlepkové výrobky. Lepek jako součást potravin a bezlepkové suroviny, nemoci, které ovlivňuje lepek - celiakie, alergie , Duhringova dermatitida, Crohnova choroba.

Byly to velmi zajímavé poznatky a firmě IREKS Enzyma ve Slaném mnohokrát děkujeme.

Hana Semrádová
VUOV oboru Cukrář

Studená kuchyně na zámku

Konec května je již tradičně v naší škole ve znamení studené kuchyně. Žáci, kteří si chtějí rozšířit své dovednosti a vědomosti v tomto směru, se mohou přihlásit na Rekvalifikační kurz, který vede pan mistr kuchař Vladimír Picka, známý odborník v oblasti přípravy pokrmů studené kuchyně, dekorování výrobků a aranžování studených mís.

V letošním školním roce probíhal kurz od 20. do 23. května a zúčastnilo se ho 17 žáků.

Ester Lachmanová, žákyně 3. ročníku oboru Hotelnictví, popsala kurz takto:
„První den začal krátkou teoretickou přípravou, ale už odpoledne jsme všichni vyráběli základní výrobky studené kuchyně např. obložené chlebíčky, saláty, kanapky. Učili jsme se připravovat finger foods, které se podávají na speciálních lžících a mističkách, dále masové a sýrové rolády, které jsme plnili houbami, zeleninou, uzeninou či sušeným ovocem. Nejnáročnější byla příprava závěrečného rautu, která probíhala třetí den a byla to zároveň závěrečná zkouška. Ve dvojicích jsme připravovali určené výrobky například: plněné kuře, kachnu, pečeného krocana, galantiny, paštiky, suši, zeleninové a ovocné saláty.

Raut proběhl za účasti rodičů, našich hostů a kamarádů. Po slavnostním zahájení panem ředitelem, Vladislavem Novotným, předal pan mistr, Vladimír Picka, absolventům kurzu „Osvědčení o rekvalifikaci“ pro pracovní činnost: Pracovník studené kuchyně. Byla to skvělá zkušenost, na kurzu byla zábava, protože pan Picka učil s humorem, ale i přesto nás hodně naučil.“

Kurz se setkal s velkým úspěchem a velice se všem účastníkům líbil. Získané znalosti, dovednosti a Osvědčení o absolvování kurzu jistě všichni uplatní v praxi a při hledání zaměstnání.

text: Marie Horálková
VUOV
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Střípky z facebooku

V sobotu 25. května se v pražském Muzeu gastronomie konaly Králičí hody.

Vařily studentky Střední odborné školy a Středního odborného učiliště z města Vlašim. Připravily tu králičí polévku s domácími nudlemi, králičí paštiku a řízečky z králíka.

Všem velice chutnalo!
Děkujeme děvčatům a paní Mistrové

zdroj
fb Muzeum gastronomie

Muzeum gastronomie
Jakubská 12, Praha 1

www.muzeumgastronomie.cz / www.facebook.com/MuzeumGastronomiePraha

GRILMÁNIE 2013

V neděli 26. května 2013 se za velmi nepříznivého počasí zúčastnilo družstvo SOŠ a SOU Vlašim regionálního kola soutěže v grilování – GRILMÁNIE 2013 v pražských Čakovicích. Soutěžní týmy měli za úkol připravit pokrmy z mletého masa a uzenin, dále pokrmy z vepřového a hovězího masa a vyvrcholením byla příprava dezertu.

Vše následně hodnotila porota složená z amatérských i profesionálních kuchařů pod dohledem moderátorů akce, Ivana Vodochodského a Petra Rychlého.

Náš tým se prezenoval pod názvem „Blaničtí rytíři“. V tomto duchu byl vyzdoben nejen celý náš stánek ale i naše dobové oblečení, za což nám porota udělila diplom za kreativitu.

Celkově jsme se s našim týmem mezi profesionály v oblasti grilování umístili na krásném devátém místě, a to i přesto, že byla většina týmů na této soutěži již podruhé či potřetí. Například v přípravě dezertu jsme se bodově umístili na druhém místě. V týmu (Petr Veselý, Veronika Chvalníková, Gabriela Plášilová, Hana Bočková) jsme všichni na závěr celé akce obdrželi z rukou Ivana Vodochodského a Petra Rychlého krásné ceny, které věnovali sponzoři celé této akce.

Tato zkušenost byla přínosem pro učební praxi v oboru Kuchař – číšník, ale také pro nás samotné a příští rok jistě do Čakovic přijedeme znovu.

text: Helena Vosátková
kapitánka družstva a učitelka OV
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Den dětí s Městským domem dětí a mládeže

Městský dům dětí a mládeže každoročně pořádá oslavu Dne dětí, v letošním roce v prostorách sportovního areálu FC Graffin dne 30. 5. 2013. I přes vlhké, studené a velmi nepříznivé počasí účast dětí místních základních a mateřských škol byla bohatá. Při zajišťování organizace Dne dětí pomáhá SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1. Chtěla bych poděkovat 36 ti žákům 3. ročníku oboru Kuchař číšník a oboru Cukrář za přípravu a provedení svých stanovišť. Poděkování patří i zaměstnancům Domečku za vzornou přípravu a hlavně odhodlání oslavy Dne dětí zorganizovat za jakéhokoliv počasí.

text & foto: Mgr. Jarmila Vaníčková
SOŠ a SOU Vlašim

PROJEKT ŠANCE, projekt Pracovní dílny pro „děti ulice“ v Domě Šance

Žáci SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, se zúčastnili celostátní sbírky „Dejte šanci dětem ulice“ dne 31. 5. 2013. Projekt Šance, o. s., se realizuje od roku 1995. Jedná se o první preventivní a humanitární program pro komerčně sexuálně zneužívané děti a mládež, oběti obchodování s lidmi, kteří žijí v ČR v zapomenutí. Děti ulice se učí pracovat. Každý nemá to štěstí mít rodinné zázemí. Podporujeme touto sbírkou terapeutickou dílnu DOMU ŠANCE. Stali jsme se rodinou přátel „dětí ulice“. Za symbolickou cenu 20 Kč naši žáci nabízeli ručně smontovanou propisovací tužku i se jménem chlapce či dívky, kteří v dílně tyto tužky připravovali. Žáci 3. ročníku trpělivě vysvětlovali veřejnosti cíle a význam sbírky, měli velmi obtížnou úlohu, protože veřejnost není nakloněna této sbírce. Děkujeme všem, kteří přispěli a velké poděkování patří žákům oboru Kuchař číšník a Cukrář, kteří dobrovolně sbírku prováděli.

PROJEKT ŠANCE
www.sance.info

text: Mgr. Jarmila Vaníčková
SOŠ a SOU Vlašim

Maturitní zkoušky jsou za námi

Pro letošní školní rok jsou maturitní zkoušky uzavřeny. Jak to vypadalo během napínavých minut při ústním zkoušení a následném čekání na výsledky?

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

Slavnostní vyřazení absolventů

V pátek 31. května 2013 se od 14.00 v obřadní síni vlašimského zámku konalo slavnostní předávání maturitních vysvědčení úspěšným absolventům třídy 4.HT (Hotelnictví).

Přejme jim, ať co nejdříve najdou v dnešní hektické době dobré pracovní uplatnění a vzpomínají na svá studentská léta v dobrém.

text & foto: Bc. Ondřej Pojmon
SOŠ a SOU Vlašim

V červnu se bude konat ...

Education and Culture
Leonardo da Vinci

Zahraniční stáže v rámci projektu Leonardo da Vinci

V těchto dnech odjíždí vybraní žáci v rámci projektu Leonardo da Vinci na zahraniční stáže, které mají zcela hrazeny z prostředků Evropské unie. Škola tak žákům poskytuje jedinečnou příležitost, podívat se pracovně do zahraničí a srovnat úroveň služeb v jednotlivých kategoriích hotelů.

Na tři týdny odlétají 5. června tři žákyně 3. ročníku oboru Hotelnictví do hotelu Oepkes v Holandsku (Ester Lachmanová, Iveta Linhartová, Radka Vargová). Ve stejný den odjíždí také skupina žáků 2. ročníku oboru Kuchař-číšník (Jakub Sadílek, Jiří Půta, Tereza Koutská, Gabriela Plášilová) a také dvojice žáků oboru Potravinářská výroba a Stravovací a ubytovací služby (Lenka Kluchová a Tereza Vívodová) do slovenské Žiliny, kde se pro ně na následující tři týdny stane domovem luxusní hotel Holiday Inn.

SPORTOVNÍ DEN

Koncem měsíce června dostanou žáci příležitost, ukázat se nejen se svých lavicích. Připravujeme pro ně ve spolupráci se Spolkovým domem den plný adrenalinových sportovních zážitků.

Žáci si budou moci vyzkoušet nově otevřený lanový park, horolezeckou stěnu, která sahá do výšky 8 metrů a pro ty méně odvážné bude přpraveno u vlašimského koupaliště hřiště na turnaj v beach volejbale.

Středočeský kraj

Středoškolské hry v lehké atletice

Ve středu 5. června se konají ve vlašimském sportovním areálu - Na lukách ATLETICKÉ ZÁVODY STŘEDNIČH ŠKOL. Své zástupce bude mít také naše škola, proto věříme, že nejen vyjde skvělé počasí, ale třeba naši žáci získají i nějakou medaily.

STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA A STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ

Písemné a praktické zkoušky

V termínu od 10. června do 18. června budou v naší škole probíhat závěrečné písemné a praktické zkoušky žáků učebního oboru Kuchař - číšník.

Žáci tak mají možnost po třech letech studia ukázat, co v nich je a připravit nejen kvalitní menu pro zkoušející komisi ale také pečlivě prostřít svou slavnostní tabuly, u které následně obslouží své rodiče.

Články jsou převzaty v plném znění ze školních stránek. Za jejich správnost zodpovídá autor.
Fotografie jsou převzaty ze školní fotobanky.
Uzávěrka příštího čísla je 27. 06. 2013

GRAFIKA & SAZBA
Bc. Ondřej Pojmon (kabinet č. 232)
Tel.: 733 120 010, e-mail: admin@sosasou.vlasim.cz