Školní zpravodaj

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

ZDARMA | 06/2014 | 30|06|2014

měsíčník | vydavatel: SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1

Obsah tohoto čísla

Závěrečné zkoušky jsou úspěšně za námi 01
Shrnutí závěrečných zkoušek ústy odborníka 03
Exkurze do firmy VINIKG - MAŠEK 04
Zámek Červená Lhota a Muzeum čokolády a marcipánu Tábor 04
Odborná praxe jako součást výuky 05
Praxe žáků oboru Hotelnictví 05
Předání Europassů proběhlo úspěšně 05
Sportovní den žáků SOŠ a SOU Vlašim 06
Odborné kreslení - výroba čokoládových listů 07
Zajištění obsluhy ve Zdislavicích 07
Rozhovor s bývalým zaměstnancem naší školy - Dana Venderová .. 08
Recepty pro Vás 10
Středoškolské hry v atletice okresu Benešov 11
Tělesná výchova trochu jinak 11
Návštěva fitness centra ve Vlašimi s třídou 1.NP 12
Den dětí s vlašimským DOMEČKEM 12
České Švýcarsko s výstupem na VIA FERRATU se zdařilo 13
Vyzkoušeli jsme za Vás 15

Všechna vydaná čísla jsou ke stažení na adrese:

www.sosasou-vlasim.cz/zpravodaj

Najdete nás také na facebooku:
www.facebook.com/sosasouvlasim

Závěrečné zkoušky jsou úspěšně za námi

Měsíc červen, jako každý rok, je časem konání závěrečných zkoušek ve všech učebních oborech – Cukrář, Kuchař-číšník a Zedník. Závěrečné zkoušky probíhají podle „Jednotného zadání závěrečných zkoušek", což znamená, že výsledky zkoušky jsou srovnatelné u všech středních škol, které se k tomuto projektu přihlásily.

Žák musí úspěšně zvládnout celkem tři zkoušky – písemnou, praktickou a ústní. Jako první přichází na řadu písemná zkouška. Žák si vybírá z několika témat jedno, na jehož vypracování má 240 minut. V dalších dnech přichází na řadu praktická zkouška.

Cukráři vyrábí slavnostní dort k určité příležitosti (Nový rok, sportovní utkání, jmeniny aj.), specifický výrobek a výrobek, který se losuje. K prvním dvěma žáci zpracovávají „Samostatnou odbornou práci", která je nezbytným předpokladem k úspěšnému absolvování praktické závěrečné zkoušky. Při volbě specifického výrobku je možné využít rodinné recepty na tradiční cukrářské výrobky nebo vybrat cukrářský výrobek podle současných trendů.

Specifický výrobek musí obsahovat alespoň jednu ingredienci stanovenou v zadání. V průběhu dvou dnů praktické zkoušky se bodově hodnotí teoretické znalosti i odborné dovednosti – navíc dále zručnost, dodržování hygieny a sanitace, nápaditost, estetická úroveň výrobků i používání odborné terminologie. Závěrečná prezentace všech hotových výrobků probíhá před zraky zkušební komise.

Kuchaři-číšníci také zpracovávají „Samostatnou odbornou práci". Pro ni si již v lednu losují téma slavnostní tabule a druh masa, který musí použít u hlavním pokrmu při sestavování slavnostního menu. Toto menu se tvoří pro určitou příležitost, například svatební hostina, oslava narozenin apod., a žák pak přesně v duchu této příležitosti připraví slavnostně

prostřenou tabuli a před zkušební komisí obhajuje všechny detaily toho, jak tabuli prostřel a jak bude postupovat při obsluze hostů. Další dva dny žák předvádí opět za dohledu zkušební komise své dovednosti v kuchyni. Jeden den vaří všechny pokrmy svého slavnostního menu. Po oba „slavnostní" dny si žák zve své dva hosty, většinou rodiče, aby jim mohl předvést své dovednosti nejen v kuchyni, ale i při obsluze. Poslední den připravuje vylosovaný pokrm podle technologických norem, přičemž musí přesně dodržet stanovenou recepturu a daný postup přípravy. Během všech tří dnů se hodnotí teoretické znalosti a různorodé odborné dovednosti, jako jsou například technika obsluhy, samostatnost projevu, úprava zevnějšku, dodržování hygieny, úroveň organizace práce, kvalita výsledného pokrmu a mnohé další.

Cukráři a kuchaři-číšníci navíc předvádějí schopnost komunikovat v cizím jazyce a užívat při tom odbornou terminologii.

Zedníci v rámci praktické zkoušky po dobu tří dnů předvádějí své zednické dovednosti a umění. Jde o celou řadu odborných úkonů, jako například zdění zdiva podle projektu, provádění omítky, osazení okenního rámu či zárubně do otvoru a jiné.

Komise po celou dobu zkoušky posuzuje dodržování pracovních postupů a zásad bezpečnosti, samostatnost při práci, preciznost provedení díla a další.

Jako poslední se koná zkouška ústní. Zde si žáci losují jedno téma a po 15 minutách písemné přípravy předvedou své znalosti před zkušební komisí. Žákům, kteří úspěšně vykonali všechny tři části závěrečné zkoušky, náleží vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Slavnostní vyřazení úspěšných absolventů tříd 3. KA, 3. KB, 3. CU, 3. ZE, proběhlo dne 25. června 2014 v obřadní síni vlašimského zámku. Ke všem absolventům a jejich hostům promluvil ředitel školy Ing. Vladislav Novotný a výuční listy předaly třídní učitelky Mgr. Věra Jindrová, Ing. Jitka Smržová a Bc. Monika Vöglerová.

text: Ing. Jitka Smržová & Bc. Monika Vöglerová
foto: Bc. Monika Vöglerová & Bc. Ondřej Pojmon

ČESTR

Vyhlášená česká restaurace ČESTR
(patřídí do sítě restaurací AMBIENTE)

přijme do svého kolektivu

KUCHAŘE / KUCHAŘKU

Pozice je vhodná i pro čerstvé absolventy.

Více informací rád poskytne:
Michal Mráz
michal.mraz@ambi.cz

www.ambi.cz

Shrnutí závěrečných zkoušek ústy odborníka

RESTAURACE U BLANICKÝCH RYTÍŘŮ

K závěrečným praktickým i ústním zkouškám chodí také odborníci z praxe, proto jsem narychlo vyzpovídal jednoho z nich - pana Ondřicha Smrže z Vlašimi (Restaurace U Blanických rytířů), který byl u závěrečných zkoušek oboru Kuchař - číšník.

Pane Smrž, můžete se nám úvodem krátce představit?
Dobrý den, jmenuji se Oldřich Smrž a ač je to neuvěřitelné - v gastronomii se pohybuji již 30 let. V roce 1984 jsem nastoupil na Střední odborné učiliště Vysoká Pec u Příbrami, kde jsem se také vyučil. Řemeslo mě bavilo již od mládí, možná i proto, že v gastronomii pracovali celý život také moji rodiče a tak to mám asi zakořeněné v genech. Shodou okolností pracovali zde ve Vlašimi v Zámecké vinárně (maminka, otec i strýc), stejně jako já dnes.

Kde všude jste během své pracovní kariéry pracoval?
Po škole jsem pracoval jako číšník na Motorestu Naháč, pak si „odskočil“ na vojnu, ale když jsem se vrátil, motorest se už privatizoval a nějak to celé nedopadlo podle mých představ. Přešel jsem tedy zpět do Vlašimi a to přímo do Zámecké vinárny, která v tu dobu ještě fungovala, ale postupně ztrácela lesk a glanc. V roce 1992 jsem proto odešel pracovat do hotelu Praha ve Špindlerově Mlýně. Když jsem se po nějaké době vrátil zpět do Vlašimi, nastoupil jsem do Restaurace Silvie, kde jsem zůstal jako číšník celých 11 let. Minulý rok jsem dostal nabídku od pana Volšického, zda bych nechtěl opět nastoupit „pod zámek“. Dlouho jsem se nerozmýšlel a nabídku přijal, protože jsem byl hodně rád, že tahle „slavná“ vlašimská restaurace začne žít dál.

Do naší školy chodíte během závěrečných zkoušek do odborné komise. Vzpomenete si, kdy jste tu byl vůbec poprvé?
Přemýšlel jsem o tom zrovna nedávno. Chodil jsem k Vám z Restaurace Silvie, kde jsem dříve pracoval, čili to odhaduji tak na 7 let společné spolupráce.

Jak byste zhodnotil letošní závěrečné zkoušky z Vašeho pohledu, tedy odborníka z praxe?
Z mého pohledu jsou jasně vidět rozdíly mezi člověkem, který k této profesi má vztah, je svědomitý a baví ho to a člověkem, kterého to vlastně ani nebaví a jen „proplouvá“.

Vy vlastně naše žáky znáte i z bývalé práce?
Ano, přesně tak. Znám je ještě z doby, kdy jsem pracoval v Restauraci Silvie. Tam chodili na svůj odborný výcvik. Vím tedy, jaké kvalitní základy ze školy mají.

Máte nějaký vzkaz pro naše žáky či absolventy?
Rád bych řekl všem žákům Vaší školy, aby si hlavně vážili toho, jaké mají ve škole zázemí. Vše je v jedné budově pěkně pohromadě a je na skvělé úrovni. Tím nemyslím jen zařízení či fantastické nové kuchyňky, ale také Vaše učitele odborného výcviku, kteří jsou hodně vstřícní a velmi rádi každému žáku pomohou s čímkoli.

Kdo chce pracovat v pohostinství, musí mít toto řemeslo rád a hlavně musí mít rád lidi. Je ale taky potřeba dál se vzdělávat, aby gastronomie vzkvétala a měla nějakou úroveň. A to nejen tady ve Vlašimi, ale v celé republice i ve světě.

Oldo, děkuji ti za rozhovor a věřím, že se příští rok u závěrečných zkoušek opět setkáme.

text & foto:
Bc. Ondřej Pojmon

Restaurace U Blanických rytířů
restaurace / pivnice / vinárna / salónek / svatby / firemní akce

Veškeré informace k dispozici i na:
www.ublanickychrytiru.cz

Exkurze do firmy VIKING - MAŠEK

Konec školního roku je čas, který je mimo jiné věnovaný exkurzím.

Třída 2.CK oboru vzdělání Potravinářská výroba se dne 28. května vypravila do firmy VIKING – MAŠEK, která se zabývá konstrukcí a výrobou strojů na balení různých druhů výrobků, např. cukru, bonbónů, krmiv, prášků na praní atd. Firma se přemístila do nové budovy a hned při vstupu na nás udělalo velký dojem její zařízení.

Byli jsme velice mile přivítáni panem Moudrým a po krátkém úvodu, kdy jsme byli seznámeni s historií a především s bezpečností, jsme sešli do výrobní haly. Nejprve jsme viděli sklad s různými druhy materiálů a potom jsme se seznámili s tím, jak se vyrábí kostra stroje.

V další dílně bylo možno sledovat, jak se na tuto kostru nasazuje další zařízení, aby vše bezvadně fungovalo. Zboží se musí navážit do obalového rukávce, potom svařit, oddělit a dopravníkem posunout do zásobníku, kde je odebíráno.

Dozvěděli jsme se, že cena stroje je milion korun i výše, a to podle toho, jaký stroj si zákazník přeje. Zaujal nás problém s násypem bonbónů, které se při sypání z výšky otloukaly. Konstruktéři to vyřešili tak, že nechali bonbóny nasypávat šikmo.

Závěrem jsme viděli jeden stroj v provozu a zaujala nás synchronizace všech činností. Získané informace jistě využijeme při výuce.

text: Jaroslava Kršková

Zámek Červená Lhota a Muzeum čokolády a marcipánu Tábor

Dne 29. května jsme se společně s ostatními ubytovanými žáky na domově mládeže pracoviště Tehov zúčastnili výletu na zámek Červená Lhota a také jsme navštívili muzeum čokolády v Táboře.

Díky špatnému počasí jsme si bohužel nemohli dostatečně prohlédnout krásné okolí zámku, na kterém se natáčela pohádka Zlatovláska, ale i tak byl dojem ze zámku velmi příjemný a dozvěděli jsme se nové informaci z našich dějin.

V muzeu čokolády jsme si to náramně užili, prohlídka byla úžasná, viděli jsme nádherné výrobky z čokolády a marcipánu, dozvěděli jsme se spoustu zajímavostí o historii čokolády a pěstování kakaových bobů.

Také jsme si zkusili v dílně, která je součástí prohlídky, vyrobit něco domů na památku z modelovacího marcipánu a některé výrobky se opravdu povedly.

Toto muzeum můžeme jen doporučit, bylo to poučné a zároveň zábavné.

text & foto:
Lenka Kluchová
Patricie Králová
(3. ročník oboru Stravovací a ubytovací služby)

Odborná praxe jako součást výuky

Žáci nástavbového studia Podnikání ve dnech 19.–30. května absolvovali povinnou odbornou praxi na vybraných pracovištích. Hodnocení této povinnosti je příznivé. Ze závěrečných prací jsem vybrala několik poznatků.

Ondřej Peroutka na otázku, co mu praxe dala, odpověděl:
„Mám mnoho nových zkušeností, nové poznatky při zpracování dřeva, hlavně modernější technologické postupy. Rozhodně bych se chtěl této práci po skončení studia věnovat.

Líbilo se mi vybavení truhlářské dílny, například formátovací pila. Také jsem byl spokojen s chováním pracovníků ke mně i k odběratelům.

Chtěl jsem jezdit na vysokozdvižném vozíku, ale to mi nedovolili, protože k tomu nemám oprávnění.“

Tomáš Plevka odpovídá:
„Praxe byla užitečná, naučil jsem se jiné věci, než jsem získal v oboru Truhlář. Pomocí počítače jsem míchal barvy. Hlavně jsem byl v každodenním kontaktu se zákazníky, někteří byli hodně nároční. Rád bych se této práci v budoucnu věnoval. Ve SWOT analýze jsem i navrhoval zlepšit propagaci firmy na internetu. Třeba budu mít možnost, ukázat, že i toto zvládnu.“

Michal Smolík byl na praxi ve Vojenské zotavovně Měřín a říká:
„Praxe byla velkým přínosem, poznal jsem řídící práci celého podniku, jednotlivých oddělení, vztahy mezi nadřízenými a podřízenými. Jedná se o dobře fungující komplex a výsledkem jsou dobře nastavené služby a spokojení zákazníci.“

text: RSDr. Květuše Studničková

Praxe žáků oboru Hotelnictví

Od 2. 6. do 20. 6. 2014 měla třída 2.HT povinnou praxi na smluvních pracovištích, kde v prvním i druhém ročníku pracují žáci v kuchyni nebo na obsluze.

Pokud se z absolventů oboru Hotelnictví a turismus mají stát vedoucí pracovníci, měli by znát, co obsahuje práce kuchařů a číšníků.

Vybrala jsem postřehy z jejich předložených seminárních prací.

Kristýna Bendlová si vybrala Golf Konopiště a říká:
„Praxe se mi moc líbila, mnoho jsem se naučila, byla jsem na obsluze, ale kromě práce v restauracích jsem také pomáhala u grilu, zajišťovala jsem servis občerstvení přímo na greenu. Byla jsem spokojená se zacházením, poznala jsem kolektiv lidí, který mi byl ochoten poradit.“

Petr Sokol a Marek Plachý si vybrali praxi v restauraci U blanických rytířů přímo ve vlašimském zámku, která byla nedávno znovu otevřená a nájemce pan Josef Volšický, mimo jiné majitel Farmy Olešná, do rekonstrukce vložil značné finanční prostředky, což je vidět hned při vstupu do restaurace. Oba žáci svorně tvrdili, že se jim praxe líbila, pár nových věcí se naučili, což je vždy záměr praxe. Při kontrole pracoval jeden žák jako kuchař v kuchyni a druhý byl na obsluze. Do kolektivu zapadli a nebyly žádné stížnosti.

Květa Svobodová byla v restauraci Na Mlíkárně, kde ji hodnotila naše bývalá učitelka odborného výcviku paní Lenka Horálková.
„Práci na obsluze, která zahrnuje přípravu inventáře, prostření stolů a obsluhu hostů, zvládla Květa hravě, bez nejmenších problémů.“

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

HLEDÁME
naše bývalé absolventy
či zaměstnance, kteří by měli zájem,
podělit se o své zkušenosti
v rozhovoru pro další čísla tohoto časopisu.

Víte o někom takovém?
Pište na: redakce@sosasou-vlasim.cz

Předání Europassů proběhlo úspěšně

Poslední den školní roku (tedy 27. června) bylo v prostorách školní Restaurace U Krbu předáno osvědčení o účasti na zahraniční stáži tzn. Europass – mobilita.

Jedná se o doklad, který zaměstnavatelé požadují při žádostech uchazečů o zaměstnání. Každému žákovi v něm zahraniční partner potvrdil nejen účast na stáži samotné, ale i druh aktivit, které na stáži vykonával.

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

europass

Sportovní den žáků SOŠ a SOU Vlašim

Zbývá několik posledních dnů do konce školního roku, tak proč je nevyužít v příjemném prostředí přírody a s pohybem?

Na středu 25. června jsme naplánovali sportovní den. Ve škole jsou v těchto dnech jen 4 třídy, takže organizace byla jednoduchá.

Všichni jsme se sešli ve Spolkovém domě u horolezecké stěny. Kluci se na ni pustili bez obav, vyzkoušeli všechny typy lezení obtížnosti, děvčata s obavami přihlížela, ale pár odvážných si lezeckou stěnu nakonec také vyzkoušelo.

Počasí nám nepřálo, bylo celý den chladno, pršelo. A tak jsme museli zrušit turnaj v beach volejbalu a nohejbalu a nahradit jej poznávacím turistickým okruhem po zámeckém parku.

Přišli jsme ale na řadu nových zákoutí a upravených cestiček. Navíc jsme také absolvovali výstup k Samsonovi.

Cílem dnešního dne bylo sportování, zvládli jsme jej, sice v jiné formě, ale úspěšně.

text & foto: Mgr. Jarmila Vaníčková

Odborné kreslení - výroba čokoládových listů

Žáci a žákyně druhého ročníku oboru Potravinářská výroba a prvního ročníku oboru Cukrář si vyzkoušeli při hodinách Odborného kreslení vyrobit ozdoby s pomocí přírodnin.

Hlavní pomůckou nám byly pevné, svěže zelené listy z dubu, růží a dalších dostupných keřů a stromů.

Po úvodní instruktáži a základních informacích si každý měl možnost samostatně vyzkoušet, že zas tak jednoduché to není.

Listy musí být čisté a suché. Nesmí se použít zaprášené, zašpiněné, napadené hmyzem ani jedovaté. Čokoládová poleva musí mít patřičnou teplotu, hustotu a nanesená vrstva nesmí být ani moc tenká nebo tlustá.

Svou nápaditost, fantazii a také zručnost si studenti vyzkoušeli s pomocí polev dvou barev – tmavé a světlé. A vznikaly opravdové originály, které lze použít ke zdobení horní nebo boční plochy cukrářského výrobku. Sami žáci neskrývali nadšení a radost nad povedenými ozdobami.

text & foto: Bc. Monika Vöglerová

Zajištění obsluhy ve Zdislavicích

V měsíci květnu a červnu žáci SOŠ a SOU Vlašim pod vedením učitelky odborného výcviku paní Jany Doubové zajišťovali obsluhu při slavnostním jednání zemědělců ve Zdislavicích, probíhala zde certifikace nejlepšího chovu plemenného skotu.

Žáci mohli zúročit praktické dovednosti, které získali v průběhu školního roku. Museli v krátkém čase obsloužit více jak stovku hostů. Při dobré organizaci se to žákům povedlo ke spokojenosti pana předsedy VOD i všech hostů.

text: Jana Doubová

Chceš začít běhat? Přidej se k nám a poznej partu bezva lidí...

RUNGO.cz

běháme srdcem

PRAVIDELNÉ SPOLEČNÉ VÝBĚHY VE VLAŠIMI.

Sraz každou neděli od 18.30 hod. na nádvoří vlašimského zámku.

Každá trasa se běží velmi poklidným tempem v přírodě cca hodinu.
Tempo přizpůsobíme nejpomalejšímu (není se tedy čeho bát).

více informací na **www.rungo.cz**
nebo na **facebookovém profilu RUNGO.CZ v Událostech**

Rozhovor s bývalým zaměstnancem naší školy - Dana Venderová

Do posledního předprázdninového vydání našich novin přijala pozvánku ke krátkému rozhovoru naše bývalá kolegyně a dnes již zasloužilá „důchodkyně“ paní Dana Venderová. S touto vždy usměvavou paní se mnozí z dnešních studentů již nestihli setkat, přesto ji však mohou znát podle vidění z naší školní jídelny či z Vlašimi.

Ahoj Dano, řekni nám, kde jsi vůbec začínala a jak jsi se dostala k nám na zámek?
Na základní školu jsem chodila do Rožmitálu pod Třemšínem (okres Příbram), abych následně nastoupila na Střední odbornou školu společného stravování, obor Organizace a ekonomika, v Praze. V roce 1968 jsem studium zdárně dokončila a šla pracovat jako administrativní pracovnice na pražské letiště (dnes jeho stará část). Po nějaké době jsem se seznámila s mým „budoucím“ mužem a odešla z Prahy do Příbrami, kde jsem začala pracovat jako „mistrová odborného výcviku“ v tamní střední hotelové škole. Po svatbě jsme se přestěhovali do Zdib (nedaleko Příbrami), kde se mi také narodily dvě děti. S prací to tam byl ale problém, ve svém oboru jsem nic nesehnala. Naštěstí se v tu dobu ve Zdibech otevírala mateřská škola, a tak jsem i přes své následné dvouleté nástavbové studium a dvouleté studium DPS nastoupila právě tam, a to jako učitelka. Musela jsem se mimo jiné naučit i kreslit a hrát na piáno… Ve zdibské školce jsem zůstala celých 5 let a v roce 1981 jsem se přestěhovala do Vlašimi. V tu dobu byla ve Vlašimi mateřská škola také tady v centru města „na tenise“ (pozn. red.: dnes městská knihovna), a tak jsem nastoupila právě tam. Nějak v roce 1989 mě děvčata z další mateřské školy (sídlila v místech dnešní Obchodní akademie Vlašim) žádala, abych k nim šla dělat ředitelku. Moc se mi sice nechtělo, ale nakonec jsem tam skutečně nastoupila. Celý rok jsem ale nedělala nic jiného, než předávala školku, neboť se tam bojovalo právě o to, aby v místech mateřské školy mohla být otevřena dnešní obchodní akademie. Školka se tedy pomalu rušila, naštěstí mě v té době oslovila paní inspektorka z Benešova, jestli bych nechtěla přejít do tamní rodinné školy, která se právě otevírala, jako vedoucí kuchyněk a odborného výcviku. V té jsem ale vydržela jen 6 let, neboť se škola postupně přeměnila a změnila i učební osnovy. Byla jsem tedy rok nezaměstnaná (rok 1997). Pak mi ale z čista jasna zavolala tehdejší zástupkyně ředitele paní Ing. Marie Lédlová a nabídla místo na zámku. Byla jsem moc ráda a v roce 1998 nastoupila jako učitelka odborných předmětů právě sem, kde jsem „vydržela“ celých 13 let.

Co jsi v naší škole všechno učila?
Ze začátku asi 5 předmětů, mimo jiné i Německý jazyk, Zeměpis, Dějepis... Bylo to šílené, doma jsem nedělala po večerech nic jiného než přípravy na další den. V tu dobu se totiž obor Kuchař -číšník teprve rozjížděl (do té doby jsme byla zemědělská škola), nebylo tedy tolik žáků a tak jsem „učila“ pár dnů v týdnu i jako učitelka odborného výcviku na cvičných kuchyňkách. To bylo ale bezvadné. Tahle situace trvala asi dva nebo tři roky, pak žáci zaplnili všechny třídy a já se mohla věnovat už naplno učení odborných předmětů.

Učila jsi také maturitní obory, nebo jen učební?
Ano, učila jsem i maturitní, ty už byly vyloženě zaměřené na vaření (pozn. red. obor Gastronomie).

Co soutěže? Pořádaly se v té době nějaké?
Dřív se moc soutěže nepořádaly, to je až záležitost několika posledních let. Začínal se dělat v menším měřítku Barmanský kurs a hlavně se dělaly třídní schůzky pro rodiče v podobě rautu, který připravili sami žáci. To mělo vždycky obrovský úspěch, byť nás to stálo jako učitele vždy ohromné úsilí. Na to hodně ráda vzpomínám.

Co odborný výcvik, fungovala také smluvní pracoviště?
Ano, děti chodily také různě po pracovištích nejen v okolí Vlašimi. Bylo to podobné jako dnes. V Praze jsme jezdili na akce např. do Kongresového centra, kde jsme byli i na největší akci desetiletí – zasedání Mezinárodního měnového fondu (19.–28. září 2000). Dříve jezdili po pracovištích i žáci prvních ročníků, to se naštěstí ale změnilo a jsou celý první ročník vlastně ve školní jídelně, kde pochytají tzv. dobrý základ.

Můžeš porovnat „kvalitu“ žáků napříč třinácti lety tvé učitelské kariéry?
Já si myslím, že se změnili, bohužel ale k horšímu. Je to ale vlastně celým systémem vnímání. Základ (výchovu), co mají děti dostat v rodině – to už někam odplulo a neděje se to tak. Některé děti si proto svých rodičů ani neváží. No a když si neváží jich, jak si pak můžou vážit učitelů či někoho nadřízeného. Tím klesá i pracovní morálka.

Je to ale problém celého systému. Rodiče musí vydělávat, jezdí proto většinou za prací mimo místo bydliště a na děti tak nemají čas. Dříve se takovým dětem říkalo „děti ulice“ a bylo jich velmi málo. Dneska je „dítě ulice“ každé druhé. Já ale vždycky s žáky vycházela bez konfliktů. Snažila jsem se vždycky vše důkladně vysvětlit. To zpravidla zabralo mnohem více, než nějaký křik. Je potřeba s dětmi umět jednat. Jednou mi při závěrečných zkouškách jeden žák řekl, že nejsem ani jako učitelka, ale spíš jako „maminka“. To mě v tu chvíli tak potěšilo a zahřálo u srdce, než jakákoli jiná odměna.

Vídáš se se svými bývalými studenty?
Ano, hlavně s těmi vlašimskými dost často. Je to hodně milé, protože mě poznávají a třeba i vozí autem, abych šetřila krok.

Nejsi ve škole už tři roky, takže asi neznáš „nové“ jednotné zadání závěrečných zkoušek a praktické maturity?
Ne, nezažila jsem to, ale z rádia jsem slyšela, jak to i letos dopadlo. Myslím si, že je to špatná metoda. Vždycky jsme si s kolegyněmi říkaly, že úroveň znalostí dnešních maturantů je vlastně šílená ostuda. My jsme museli na maturitu opravdu hodně věcí znát, dnes je až šílené, s jakými znalostmi žák u maturity obstojí. Je ale také hrozné, s jakými známkami se na studijní obor žák vůbec dostane. Dřív měli problémy trojkaři, dnes i žák se čtyřkami od shora dolů jde na maturitní obor.

Kdyby přišla nabídka na to, vrátit se na nějaký čas do školy, přijala bys ji?
Kdyby to byl nějaký záskok za dlouhodobou nemoc, tak bych šla. Když ale slyším, jak to ve škole funguje, jsem ráda, že už jsem v důchodu. První dny v důchodu jsem byla až překvapená, co mám volného času. Nikde žádné písemky na opravování, žádné materiály na přípravy…

Víme o tobě, že ráda cestuješ, jak to vlastně tedy máš?

Cestovala jsem už trochu při škole (do okolních států…). Co jsem v důchodu, tak ale cestuji častěji, mám více času (i když tedy méně peněz). Ale asi směřuješ k tomu, že mám dceru v USA, na Floridě (Key West). Tam jsme byli s manželem už celkem 6x. Od roku 2008 jsme to stihli už 4x, protože se nám narodila naše první vnučka (Eliška). O 17 měsíců později se k ní přidala i vnučka druhá (Sofinka). Takže důvody k návštěvám jsou.

Co tamní gastronomie? Získala si odtamtud vždycky nějaké nové trendy?
Můj zeť dělá také v gastronomii, přímo v Key Westu, čili jsme prošli několik tamních, vyloženě typově zaměřených restaurací (rybí, italské, slovenské…). Všude mají naprosto čisto, ale co mě zarazilo, tak kdo může, jí všechno bez příborů rukama. Obecně tam ale jedí více zeleniny (papriky, rajčata, okurky, avokádo…) a méně příloh. Přímo v Key Westu je to takový mix národností, včetně Evropanů a tak hodně jedí rýži, brambory a fazole. Američani ale umí jíst také hodně nezdravě (hlavně tedy více směrem na sever ve Virginii). Mají doslova na každém rohu fast foody a jsou opravdu hodně obézní.

A co se týče tamní kultury, můžeš nám ji trošku přiblížit?
Tamní kultura je vlastně mix národností z Jižní ameriky, Kuby... Dělají například předvánoční oslavy na způsob karnevalů, kdy házejí přihlížejícím sladkosti. Děti ve školkách dělají krásné besídky, kdy jsou i tematicky oblečené.

Chystáte se tam v blízké době zase?
Ano, chystáme se tam opět na přelomu ledna a února, vždycky si tady zkrátíme zimu a prodloužíme léto. V září ale celá rodina přijede z USA sem do Čech, takže jsem hodně ráda a těším se.

Jiné země jsi stihla také navštívit?
Ale ano, tady od školy jsme projeli Německo, 2x Švýcarsko, Francii… Kdo zná obrázky hor s lesíkem a chatou a říká, že je to kýč, tak nemá pravdu. Ve Švýcarsku to tak doopravdy je. Čisto úplně všude a nádherná příroda. S Marií Brunovou jsme byly také v Anglii, kde to je mimochodem nádherné.

Tyto země měli možnost projet i žáci školy?
Ano, vždycky šlo o školní výlet, kdy mohli jet i oni. Spalo se ve Formula hotelech a bylo to hodně fajn.

Na co s odstupem času ráda vzpomínáš?
Na co? Dělala jsem práci učitelky opravdu moc ráda. Už od dětství jsem si přála být učitelka, což se mi splnilo. Ráda vzpomínám na kolektiv. Nepamatuji si, že bych kdy s někým měla nějaký konflikt. Slavila jsem tu ve škole dokonce i 50. ale i 60. výročí. Porady probíhaly tak, že vždycky každý přinesl, co doma upekl, k tomu se uvařil čaj a všechny body porady se vyřešily v naprostém klidu. Mám ráda, když se k lidem přistupuje lidsky a hlavně se komunikuje. Pamatuji si, když odcházela do důchodu

tehdejší zástupkyně ředitele paní Ing. Marie Lédlová a „předávala“ nás jako kolektiv panu Mgr. Jiřímu Lejčkovi, tak řekla, že nás jako kolektiv je potřeba si hýčkat a ne ničit.

Za svých třináct let si pamatuješ vlastně dva ředitele, viď?
Když jsem do školy nastoupila, byl tu ještě pár měsíců pan ředitel Novotný, který poté odešel na městský úřad dělat starostu. Místo něj sem přišel pan Ing. Pikal. V té době se mimochodem škola ve Vlašimi spojila s tehovskou školou, takže jsme jezdili učit i tam. Pana ředitele Pikala jsem měla hodně ráda asi jako většina učitelů hlavně za jeho lidský přístup k lidem. Myslím, že školu vedl opravdu dobře. Po čtyřech letech odešel pan Pikal do důchodu a vrátil se z městského úřadu pan Novotný. Ten dokázal pro školu prozměnu sehnat opravdu vždycky peníze na potřebné věci a tak se postupně vybudovaly zcela nové cvičné kuchyňky, zmodernizovaly se kabinety a třídy a spousty dalšího.

V nových kuchyňkách jsi děti ještě také učila?
Pouze chvilku ze začátku. Jsou ale skvěle moderně vybavené, každý žák má na vaření svůj prostor a myslím si, že současné vedení školy udělalo obrovský kus práce, aby ve škole všechno vypadalo tak, jak má.

Závěrem, měla bys doporučení pro žáky základních škol, kteří do naší školy v září poprvé nastoupí?
Myslím si, že je tu krásné prostředí – nejen uvnitř školy, ale také okolí školy, tedy nádherný park. Pak skvěle vybavené již zmíněné cvičné kuchyňky a cvičná restaurace U Krbu. Učitelé jsou bezvadní a dají dětem skvělý „návod“ co můžou v životě dál dělat. Záleží ale na každém z nich, kolik toho přijme. Zahraniční stáže jsou také ohromné plus této školy. Žákům se tam nejen líbí, ale naučí se řadu nových věcí přímo od kuchařů. Já když jsem se rozhodovala jako mladá, čím se vyučit, můj strýc (kuchař, číšník, cukrář) mi vždycky říkal: „Musíš si uvědomit, že děláš obor, kdy ostatní se budou bavit a ty budeš muset makat. Bavit se budeš muset jindy“. S tím je tedy potřeba v práci v gastronomii opravdu počítat.

Dano, děkujeme ti za příjemně strávené chvíle a přejeme ti příjemné léto a hlavně pevné zdraví.

text: Bc. Ondřej Pojmon & Andrea Khaurová
foto: archiv Dana Venderová

Tvarohové knedlíky s jahodami

Doba přípravy: do 30 minut / počet porcí: 20 knedlíků

měkký tvaroh (nejlépe ten v kostce) 500 g, polohrubá mouka + extra mouka na balení jahod do těsta 250–280 g, žloutek 2 ks, jahody 20 ks, tvaroh na strouhání, máslo, cukr moučka, zakysaná smetana

Měkký tvaroh, žloutky a mouku zpracujte nejdříve vařečkou a potom rukama v jemné těsto. Těsto se poměrně dost lepí, nepřidávejte ale příliš mouky, protože jí použijete ještě dost, až budete do těsta balit jahody.

Těsto rozdělte na 20 kousků – buď vyválejte na plát a rozkrájejte na 20 čtverců, nebo udělejte váleček a ten rozkrojte na 20 částí, potom z každé z nich udělejte placičku, do které zabalte jahodu.

Knedlíky vařte 10 minut ve vroucí vodě, vyndejte děrovanou naběračkou, podávejte s cukrem, tvarohem a máslem nebo také se zakysanou smetanou či jahodovým žahourem (rozmačkané jahody s cukrem).

recept: www.fresh.iprima.cz

foto: archiv hotel Horizont

Jahodová polévka s mátovo-limetkovou zakysanou smetanou, balsamikovým krémem a čerstvě mletým pepřem

Co budeme potřebovat na 4 porce:

750 g čerstvých jahod, 0,5 l vody, 100 g cukru, 20 g vanilkového cukru, 150 g zakysané smetany, 1 ks limetky, mátu, balsamikový krém, pepř celý (barevný)

Do studené vody nasypeme cukry a necháme přejít varem. Cukerný roztok vychladíme, přidáme očištěné jahody a ponorným mixérem rozmixujeme.

Hotovou polévku nalijeme do talíře, na střed vložíme zakysanou smetanu ochucenou jemně nasekanou mátou a limetkovou šťávou, ozdobíme snítkou máty a jemně nastrouhanou limetkovou kůrou.

Polévku dekorujeme a dochutíme balsamikovým krémem a čerstvě mletým barevným pepřem.

recept & foto: Bc. Martin Zvára

Středoškolské hry v atletice okresu Benešov

K poslední středoškolské soutěži jsme se sešli 3. června na hřišti Na Lukách.

K dispozici jsme měli pouze žáky 1. a 2. ročníků, protože ve škole probíhaly závěrečné zkoušky, velmi ale družstvu pomohli i dva žáci 3. ročníku Tomáš Rut a Dominik Vlasák. Je vidět, že sport mají rádi a v přípravách ke zkouškám si odskočili reprezentovat školu. Celkově se závodu zúčastnilo jen 6 škol z celého okresu Benešov. Účast jsme tak pojali jako přípravu na zářijový Corny pohár.

text & foto: Mgr. Jarmila Vaníčková

Tělesná výchova trochu jinak

V předchozích vydáních Školního zpravodaje jste se postupně seznámili s různými formami výuky tělesné výchovy. Nejinak tomu bude i v tomto čísle.

Další netradiční hodina proběhla v pátek 20. června, kdy žáci tříd 2.KB a 2.CU navštívili Měsíční údolí u Blanice.

Cestou procházeli po nové cyklostezce a dál po turistických značkách Březinou po poznávací stezce.

Další část výuky proběhla na sportovním areálu Na Lukách (Na Koupáku), kde v beach volejbalu a v nohejbalu absolvovali studenti zajímavá utkání.

text & foto:
Mgr. Jarmila Vaníčková

Návštěva fitness centra ve Vlašimi s třídou 1.NP

Ano, i fitness patří mezi další formu výuky tělesné výchovy, tak proč ho do hodin nezařadit.

Žáci se seznámili nejen se správným používáním posilovacích strojů, ale také se systémem tréninku. Mohou tak již bezpečně navštěvovat fitness centrum i ve svých volných chvílích a formovat si postavu i zvyšovat fyzickou zdatnost.

Fit club Vlašim na Lidické ulici plnohodnotně vše splňuje a tak bude mít jistě o návštěvníky postaráno.

text & foto: Mgr. Jarmila Vaníčková

Den dětí s vlašimským DOMEČKEM

Žáci 3. KA a 3. CU svůj poslední školní den před závěrečnými zkouškami strávili na fotbalovém stadionu Grafinu Vlašim.

Pomáhali při organizaci Dnu dětí ve Vlašimi pro MŠ a ZŠ. Domeček – dům dětí a mládeže, jako každý rok má připravené pohybově obratnostní soutěže, střelectví, malování na obličej, opékání buřtů, Městská policie se svým vozovým parkem zaujala hlavně chlapce a připravila i testy na řešení dopravních situací.

Počasí moc nepřálo, foukalo, bylo chladno a spustil se i déšť. Proto děkuji všem našim „třeťákům“, že odvedli velmi dobrou práci, k dětem se chovali vstřícně, trpělivě a byli velmi nápomocni ke zdaru celé akce.

text & foto: Mgr. Jarmila Vaníčková

České Švýcarsko s výstupem na Via Ferratu se zdařilo

Červen je ideální nejen pro jahodové hody, o kterých se dočtete také v tomto vydání, ale i pro příjemné počasí, vybízející k aktivně strávenému víkendu při toulkách českou přírodou. Nejinak tomu bylo i v našem případě, kdy jsme společně s kolegou Pepou Jaklem a našimi partnerkami vyrazili vstříc krásám Českého Švýcarska.

K ubytování jsme využili internet, a proto na nás v Janově u Hřenska v Hotelu U Zeleného stromu čekaly již před příjezdem dva útulné pokoje. Bohužel jsem ale při rezervaci neuvedl, že jsme dva páry, čili kolega s manželkou dostali hezký, ale dětský pokoj.

Ještě týž den k večeru jsme vyrazili na první obhlídku nedalekého okolí. Ta směřovala k nově postavené rozhledně přímo na kopci nad obcí Janov. Rozhledna je postavena 347 m.n.m. a měří úctyhodných 40 m s krásným výhledem do Českosaského Švýcarska. Vstup zdarma nás hodně překvapil.

V sobotu po snídani jsme měli naplánovaný sportovní zážitek v podobě naší první VIA FERRATY. Sraz s partou dalších nadšenců a hlavně zkušeněhným instruktorem v Hřensku se povedl a tak hurá směr německé město Bad Schandau. Kousek za městem parking (parkovné 4 Eura na den) a nedaleko i vstup na naši „mini ferrátku" Malerweg. Tedy vstup --- cesta vzhůru, po které jsme asi 3 km museli každý odnést svou soupravu na lezení (bederní a hrudní úvazek, instruktorem označováno jako sedák a prsák). Těsně pod prvními „železnými schůdky" nám byly vysvětleny veškeré bezpečnostní pokyny a způsob jištění a tak hurá vzhůru...

Pro ty, kteří nevědí, oč jde (byli jsme na tom stejně), tak vězte, že jde o zajištěnou cestu v náročném horském terénu, která je vybavená jistícími fixními lany, železnými stupačkami, případně dalšími umělými pomůckami.

Cesta byla opravdu hodně členitá. Chvílemi jsme si připadali jako horolezci v Alpách, ale dle slov instruktora šlo o skoro nejlehčí obtížnost, kterou běžně „lezou" i menší děti. Celá naše cesta „do nebes" trvala asi hodinku a měla převýšení cca 120 m, byli jsme ale odměněni nádherným výhledem do dalekého okolí.

Dolů jsme naštěstí nemuseli stejnou cestou, ale „zadem". Bylo to sice bezpečnější, ale opět asi 3 km chůze po balvanech v rychlém tempu nedalo nikomu vydechnout.

Když jsme došli k autu, měla toho hlavně ženská část naší výpravy už skoro dost. Rychlý přesun na oběd a hurá na relax do hotelu. Pánská část naší výpravy ale vymyslela, že se jde na procházku...

Inu vyrazili jsme na Janovu vyhlídku, která byla od hotelu vzdálena asi 3 km. Odměnou byl nejen cestou objevený vojenský bunkr, ale hlavně výhled na Hřensko z oné vyhlídky.

Cestou zpět jsme prošli ještě „mezi kapkami deště" část Hřenska a prohlédli si úchvatný exteriér Tajemného domu. Dříve byl využíván jako technické zázemí acetylénové centrály pro výrobnu tohoto plynu na svícení. Celý je mimochodem postaven z kamene a na člověka tu opravdu „sáhne" historie. Protože se ale už začalo stmívat, vyrazili jsme zpět do našeho hotelu v Janově.

Nedělní ráno bylo počasí jak z pohádky --- teplo a modrá obloha. Proto rychlá snídaně, u které jsme naplánovali s majitelem hotelu a věčným turistou naši túru na celý den. Sbalit tedy všechny věci do auta a hurá přesun na parkoviště do Hřenska (parkovné 120,- na celý den). Cíl byl jasný - Pravčická brána, soutěsky a zpět. Netušil jsem ovšem, že to bude cca 15 km chůze.

Z Hřenska jsme tedy vyrazili „po červené" přes Sokolí hnízdo (dříve výletní zámeček) až k Pravčické bráně. Ta leží opravdu hluboko v tamních lesích, obklopena tajemným klidem, jakoby se na ni v průběhu let zapomnělo. Je právem označována jako nejkrásnější skalní útvar Českého Švýcarska.

Už jen samotné rozpětí oblouku - u dna je 26,5 m, výška otvoru 16 m, šířka 7-8 m, minimální tloušťka 3 m, vrcholová plošina brány je 21 m nad jejím dnem, budí respekt a je opravdu něco neuvěřitelného, co „dokáže vytvořit sama příroda". Škoda, že se už na samotný oblouk nedá vstoupit. Nicméně za jednotné vstupné 75,-/osobu jsme měli možnost vidět Pravčickou bránu opravdu ze všech úhlů. A k tomu ty krásné výhledy do okolí...

Protože jsme byli ale teprve v 1/3 své cesty, vyrazili jsme dále. Naštěstí vedla další část naší cesty rovně nebo z kopce, takže nás překvapilo, jak rychle jsme dorazili na Mezní Louku. Zbyl nám čas, a proto jsme se zastavili v tamní restauraci a ochutnali jejich domácí borůvkové knedlíky s tvarohem. Doporučujeme.

Naše cesta dále směřovala po turistické „žluté" z Mezní Louky po státní silnici až do obce Mezná, kde jsme strmým svahem sešli až k Edmundově soutěsce. Ta je označována také jako „Tichá", což šlo poznat na první „poslech".

Počkali jsme na našeho převozníka (neboť toto místo nelze překonat jinak než po vodě), který nás stylově v bárce, vyrobené na Čechově ve Vlašimi, dopravil za lidový poplatek 80,-/osobu soutěskou na kraj Hřenska. Plavba trvala asi 20 minut a během ní jsme se opravdu vtipnou formou seznámili s živými i zkamenělými obyvateli soutěsek.

Po vylodění nás ještě čekalo asi 30 minut zpět na parkoviště.

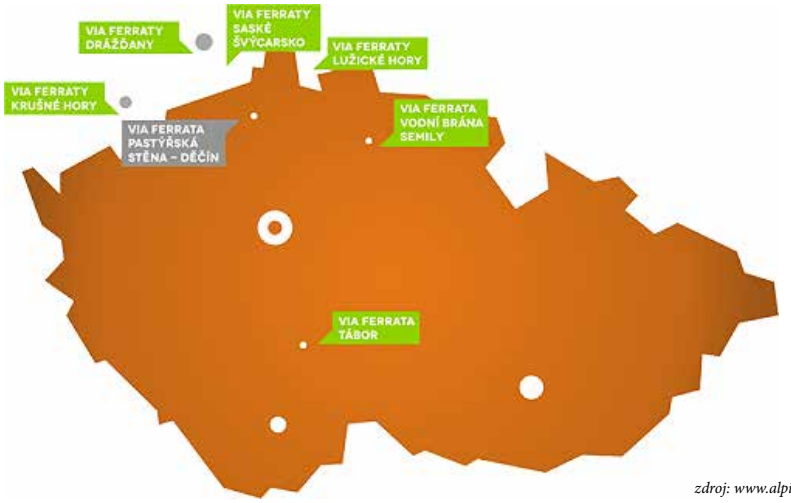
Poté jsme plni zážitků vyrazili vstříc domovu.

Víkend byl sice hodně fyzicky náročný, ale myslím, že se nám všem líbil a budeme na něj ještě hodně dlouho v dobrém vzpomínat.

Škoda, že „ferrat" není v České republice mnoho. Jednu z nich nedávno otevřeli přímo v městě Dečín a tak Vás zveme na nevšední adrenalinový zážitek třeba právě tam. K dispozici je pro Vás několik cest, které zvládnou opět i děti, a tak se nemusí bát vyrazit třeba i celá rodina.

text & foto: Bc. Ondřej Pojmon
účastníci výletu: O. Pojmon, H. Strnadová, J. Jakl, J. Jaklová

Více informace k Českému Švýcarsku najdete na:
www.ceskesvycarsko.cz



zdroj: www.alpinepro.webnode.cz

Milí čtenáři, dnes Vás pozvu do Hřebčína Favory a na prohlídku Barokního statku Benice.

V posledním předprázdninovém čísle Vás pozveme na místo, které je ideální pro letní výlety.

Hřebčín se nachází kousek od Netvořic, 8 km od zámku Konopiště (na tento zámek jsme Vás již v našem zpravodaji také zvali). Jeho sídlem je právě barokní statek Benice, trojkřídlá budova, která byla postavena v roce 1750 jako součást panství právě už zmíněného zámku.

Pro svou historickou a architektonickou hodnotu patří statek mezi kulturní památky. Mezi tyto památky patří od roku 1995 i zde soukromě chovaný kladrubský kůň. Chov byl založen v roce 1579 císařem Rudolfem II. Kladrubským a v současné době žije na celém světě zhruba 900 koní.

Statek nabízí ubytování, disponuje celkem 36 lůžky, cena se pohybuje 900 Kč – 1800 Kč za pokoj, v létě je možné objednat si chatku za 150 Kč na noc.

Děti do tří let a psi jsou ubytováni bezplatně.

Místní restaurace uspokojí najednou maximálně 50 osob, jídelní lístek se snaží nabídnou především českou kuchyni.

Kdo má zájem o výlet bez přespání, uvítá jistě to, že statek je otevřen vždy od 8 - 18 hodin a neplatí se vstupné. Můžete tak navštívit zdejší minizoo, kdy se dostanete přímo do ohrady k nejrůznějším zde chovaným zvířatům. Poníci a oslíci rádi povozí nejmenší návštěvníky. Pro ty je jistě lákavé zdejší dětské hřiště, jehož součástí je pískoviště, houpačky, ale i skákací trampolína.

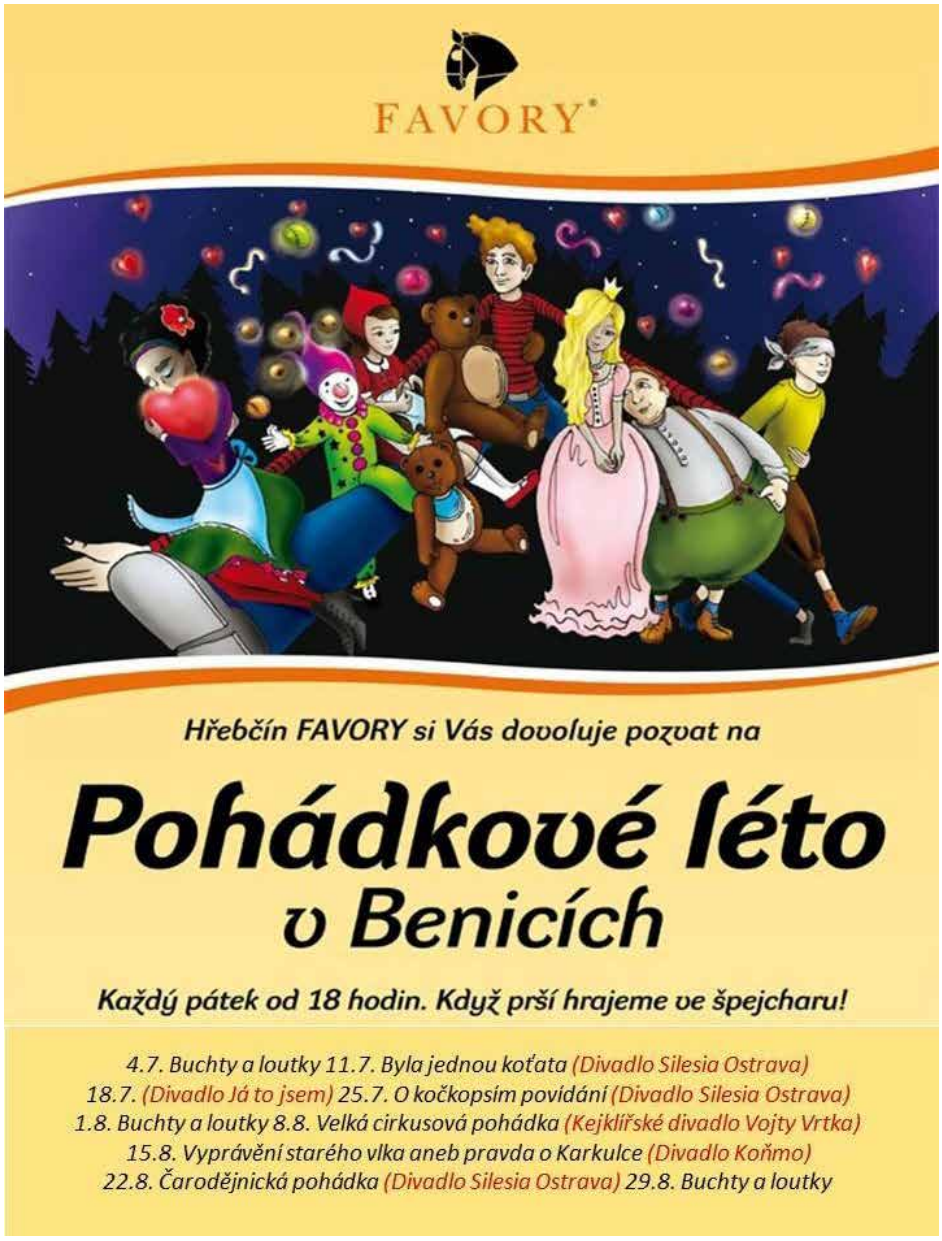
Dalšími zajímavostmi je možnost návštěvy kurzů jízdy na koni, vyjížďka kočárem po okolí nebo k zámku Konopiště či prohlídka hřebčína s průvodcem.

Nemůžeme ale opominout možnost školních výletů a exkurzí, letní dětské tábory či nabídku pořádání firemních akcí.

Letos se poprvé na statku konalo i „Jahodobraní“, kdy návštěvníci měli možnost ochutnat skvělé jahodové knedlíky nebo jahodovou polévku s vanilkovou zmrzlinou.

V létě se konají každý pátek v 18 hodin divadelní představení pro velké i malé. Srdečně Vás tedy zveme, nebudete zklamaní.

text & foto: Mgr. M. Vlkannova



Příští číslo Školního zpravodaje „letní speciál" vychází 31. srpna 2014.

Aktuální i starší čísla naleznete na adrese: www.sosasou-vlasim.cz/zpravodaj

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 25. 8. 2014. Příští číslo vyjde v neděli 31. srpna 2014.**