Školní zpravodaj

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

ZDARMA **07-10/2016** **31|10|2016**

dvouměsíčník

vydavatel: SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1

Obsah tohoto čísla

O POHÁR BLANICKÝCH RYTÍŘŮ 2016 01
Pohybově dovednostní disciplíny v rámci gastro soutěže 03
Nabídka kurzů pro letošní školní rok 03
Gastrofestival 2016 je za námi 04
Běh naděje se i letos vydařil na jedničku 05
Přespolní běh - Běháme s BK Tour (okresní kolo) 06
Krajský přebor v přespolním běhu v Kolíně 07
Návštěva zámku Konopiště 07
Odborná exkurze do italského Říma a Florencie 08
Okresní kolo v kopané SŠ O pohár Josefa Masopusta 10
Středoškolský pohár v atletice CORNY 2016 10
Zimní běh na Blaník se blíží 10
Nabídka vzdělání pro školní rok 2017/2018 11
Dny otevřených dveří SOŠ a SOU, Vlašim, Zámek 1 16

Všechna vydaná čísla jsou ke stažení na adrese:

www.sosasou-vlasim.cz/zpravodaj

Středočeský kraj

O POHÁR BLANICKÝCH RYTÍŘŮ 2016

Ve čtvrtek 13. 10. 2016 se uskutečnil v prostorách SOŠ a SOU VLAŠIM a MUZEA PODBLANICKA jubilejní 10. ročník celorepublikové gastronomické soutěže pro žáky středních škol.

Letošního ročníku se zúčastnilo 12 středních škol a učilišť. Celkem ve čtyřech kategoriích soutěžilo 55 žáků. Celá soutěž se konala ve spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů ČR a v porotě zasedli gastronomičtí odborníci z prestižních hotelů a restaurací, a také herečka Markéta Hrubešová.

Vyhlášení výsledků a předání cen proběhlo, jako již tradičně, v obřadní síni vlašimského zámku.

V závěru vyhlašování proběhlo slosování ze všech účastníků o zájezd pro 2 osoby na kuchařskou olympiádu, která se uskuteční koncem října v německém Erfurtu. Tuto cenu do soutěže věnovala naše škola a byla milým překvapením pro všechny zúčastněné.

Tuto speciální cenu vylosovala herečka Markéta Hrubešová a šťastným výhercem byl žák Střední školy služeb a řemesel Stochov Benjamin Šela.

Témata jednotlivých kategorií letošního ročníku:

1) Kategorie číšník - příprava slavnostní tabule na téma „Podzimní a zimní oslavy a svátky".

2) Kategorie kuchař (studená kuchyně) – příprava obložených chlebíčků.

3) Kategorie kuchař (teplá kuchyně) – příprava hlavního pokrmu s hlavní surovinou telecí maso.

Absolutním vítězem letošního ročníku se stal soutěžní tým žáků Střední školy technické a řemeslné z Nového Bydžova.

Umístění žáků SOŠ a SOU, Vlašim, Zámek 1:

Kategorie kuchař - studená kuchyně:
Kristýna Kuklíková - 1. místo ve zlatém pásmu;

Kategorie kuchař - teplá kuchyně:
Michaela Houdová - stříbrné pásmo;

Kategorie cukrář - cukrářský výrobek (dort):
Anna Velebilová, Nikola Vonšovská - stříbrné pásmo.

Na tomto místě bych chtěl poděkovat všem sponzorům, pedagogům, porotcům a žákům, kteří se na této soutěži podíleli.

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

Avokádový chlebíček s grilovanými krevetami

Suroviny na veku:
250 g hladké mouky, 120 ml mléka, 70 ml oleje, 0,5 lžičky soli, 0,5 lžičky cukru, ½ kostky droždí, 1 vejce, chia a slunečnicová semínka

Postup:
Z droždí, cukru a trochu vlažného mléka uděláme kvásek, necháme vykynout. Mouku smícháme s mlékem, olejem, solí a vmícháme semínka. Vlijeme kvásek a zadělám těsto, které necháme vykynout. Z vykynutého těsta uděláme veku, kterou potřeme rozmíchaným vejcem a pečeme na 180 °C do zlatova (dle Vaší trouby).

Suroviny na pomazánku:
2 zralá avokáda, 1 velká šalotka, 1 stroužek česneku (dle chuti), chilli paprička (dle chuti), sůl, pepř černý, ½ rajčete, čerstvý koriandr (dle chuti), citronová šťáva, krevety, citron, česnekové výhonky.

Postup:
Zralé avokádo oloupeme a v misce rozmačkáme vidličkou. Přidáme najemno nasekané rajče, česnek, koriandr, chilli papričku a šalotku. Dochutíme solí a pepřem. Namažeme na chlebíček, položíme plátek citronu, dozdobíme grilovanými krevetkami a česnekovými výhonky a vše zakápneme citronovou šťávou.

text: Kristýna Kuklíková
foto: Bc. Ondřej Pojmon

Pohybově dovednostní disciplíny v rámci gastro soutěže

Soutěž probíhala ve třech disciplínách – překážkový štafetový běh s platem nápojů, souhra chůze na dřevěných lyžích s platem nápojů, hod válečkem na nudle na cíl.

V každé disciplíně jsme spočítali pořadí a výsledné body byly součtem pořadí všech disciplín. Přihlášeno bylo 26 dvojic, soutěže se zúčastnilo 19 dvojic. I přes chladné počasí se do těchto aktivit zapojilo 38 soutěžících. Někteří v rondonech, v zástěrách či v lodičkách prokazovali své pohybové dovednosti, které by kuchaři, číšníci, servírky i cukráři měli mít. Někteří ukázali sportovního ducha a i přes pády štafetový běh dokončili. Zábavnou formou si žáci procvičili rychlost, obratnost, vytrvalost, přesnost i vzájemnou spolupráci s komunikací.

1. SOU Poděbrady - Drahouzal Tomáš, Drábová Anna (7 bodů);
2. OA a SOŠ CR Choceň - Febér Libor, Chmelíček Oldřich (10 bodů);
3. SOŠ a SOU Beroun - Mařánková Tereza, Vodražíková Karolína (12 bodů).

Reprezentantky naší školy Houdová M., Kuklíková K. z 3. KM se umístily na 5. místě, když se jim nepovedl štafetový běh, ale v ostatních disciplínách byly vždy druhé. Další dvojice cukrářek Velebilová A., Vonšovská N. z 1. NP se umístila na 9. místě.

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

Nabídka kurzů pro letošní školní rok

I v letošním školním roce nabízíme našim žákům, ale také široké veřejnosti, jedinečnou možnost, zúčastnit se odborných kurzů pod vedením zkušených odborníků z oblasti gastronomie.

Prvním kurzem, který proběhne začátkem prosince, je dvoudenní **KURZ BARISTY (PŘÍPRAVA KÁVY)** pod vedením Michala Křížka, profesionálního baristy. Hned po novém roce bude pro zájemce připraven opět dvoudenní **KURZ VYKRAJOVÁNÍ ZELENINY A OVOCE (CARVING)**, který vede držitel zlaté medaile ze světové kuchařské olympiády v Erfurtu pan Luděk Procházka. O měsíc později, tedy v únoru 2017, se budete moci seznámit s historií a přípravou míchaných drinků v rámci čtyřdenního **BARMANSKÉHO KURZU**. Celým kurzem Vás provedou barmani ze známého Hemingway Baru Praha. V měsíci dubnu proběhne jednodenní **KURZ SOMMELIERA**, tedy odborníka na víno. Tímto kurzem Vás povede pan Tomáš Kratochvíl, sommelier baru U Staré studny. Posledním kurzem, který pro Vás připravujeme, je květnový, čtyřdenní **KURZ STUDENÉ KUCHYNĚ**, který je takovým zlatým hřebem mezi kurzy tohoto školního roku. Pod vedením mistra kuchaře pana Vladimíra Picky účastníci připraví skvělý rautový stůl.

Chtěli byste se některého z nabízených kurzů zúčastnit? Neváhejte, počet míst na všechny uvedené kurzy je omezen. Více informací a ceny najdete na **www.sosasou-vlasim.cz**.

text: Mgr. Martin Zvára

Gastrofestival 2016 je za námi

Již počtvrté připravil Středočeský kraj pro milovníky dobrého jídla a pití kulinářskou přehlídku Gastrofestival – Středočeský kraj.

Proběhl opět na Výstavišti Lysá nad Labem, a to 23. a 24. září 2016 společně s největší a nejstarší výstavou koní v ČR Kůň 2016 doplněnou o tematický řemeslný jarmark.

Společenské akce zaměřené na ochutnávku tradičních českých jídel pořádá Středočeský kraj již několik let.

Tématem letošního ročníku byla staročeská kuchyně a elegance, což napovídá, že kromě tradičních pokrmů došlo i na staročeskou módu a styl.

SOŠ a SOU, Vlašim, Zámek 1 nabízela návštěvníkům ve svém stánku tradiční staročeské pokrmy, a to slané i sladké. Ve stánku bylo možno ochutnat tyto pokrmy: Couračku, Pečené vepřové koleno, Staročeské pečené kuře podávané na houbovém kubovi, Zelné a škvarkové placky a mnoho druhů cukrovinek vyrobených ve školní cukrárně.

text & foto: Mgr. Martin Zvára

STAROČESKÉ KUŘE PODÁVANÉ NA HOUBOVÉM KUBOVI

STAROČESKÉ KUŘE

Suroviny:

Kuře celé, cibule, špek, majoránka, rozmarýn, sůl

Postup:

Špek a cibuli nakrájíme na kostičky, vložíme do pekáče. Na pokrájené suroviny přidáme osolené a naporcované kuře. Na kuřata položíme několik snítek čerstvé majoránky a rozmarýnu. Pečeme v rozehřáté troubě při 180 °C do měkka.

HOUBOVÝ KUBA

Suroviny:

80 g sušených hub, 300 g trhaných krupek, 60 g vepřového sádla, 2 cibule, sůl, mletý pepř, 1 lžička drceného kmínu, 4 stroužky česneku, 1 lžíce sušené majoránky

Postup:

Sušené houby dáme do hrnce, zalijeme je 250 ml vroucí vody a necháme stát přikryté asi 30 minut, aby změkly. Krupky opereme ve studené vodě. V kastrolu na zhruba polovině rozehřátého sádla osmahneme nakrájenou cibuli. Pak přidáme okapané krupky; opražíme je, osolíme, okmínujeme, zalijeme nasekanými houbami i s nálevem a dolijeme čistou vodou, aby byly ponořené. Přiklopíme je a uvaříme do měkka. Uvařené krupky ochutíme česnekem, majoránkou, pepřem a promícháme. Směs vložíme do zapékací formy vymazané zbylým tukem. Troubu rozehřejeme na 180 °C a zapékáme asi 20 minut.

Servis pokrmu:

Na střed talíře nandáme houbového kubu, na něj položíme porci kuřete a přelijeme výpekem a dekorujeme snítkou čerstvé majoránky.

Dobrou chuť.

GASTRO POMŮCKY.CZ

Váš známý internetový obchod s vybavením pro profesionální gastronomii i domácnosti

- Odborné poradenství, řešení na míru zákazníkovi
- Skladové zásoby v kamenném skladu v Plzni
- Prověření zahraniční dodavatelé
- Okamžité vyřízení objednávky

Co nabízíme?

- Pomůcky pro cukráře
- Pomůcky pro pekaře
- Pomůcky pro kuchaře
- Pomůcky pro řezníky
- Vybavení gastroprovozů
- Vybavení fastfoodů
- Vybavení kuchyní
- Vybavení barů

Při objednávce nad 1000 Kč bez DPH doprava v celé ČR zdarma !!!

SCHNEIDER GIESSER GASTROBACK Jata stöckel Hi GRAEF Catler

www.gastropomucky.cz • e-mail: info@gastropomucky.cz • Tel. 723 036 340 • K Lesu 4, 318 00 Plzeň

Běh naděje se i letos vydařil

Devátý ročník sportovně společenské humanitární akce inspirované během Terryho Foxe, který v České republice úspěšně probíhal v letech 1993 – 2007 (v letošním roce slaví 35. výročí běhů v celém světě), na nějž Běh naděje volně navazuje, zorganizovala SOŠ a SOU Vlašim.

Dobrovolná humanitární akce je spojena s veřejnou sbírkou, kterou žáci školy úspěšně prováděli v den konání běhu zároveň s pozvánkou na toto setkání. I v letošním roce je Běh naděje součásti celorepublikového projektu „Skutky naděje", kde tento běh je zařazen. Jedná se o unikátní projekt, který svým rozsahem, aktivním přístupem pořadatelů a hlavně samotných účastníků řadí k nejmasovějším humanitárním a charitativním akcím v celé republice. Projekt svými aktivitami oslovuje širokou veřejnost a všechny společenské vrstvy. Právě propojení různých odvětví sportovních a nesportovních aktivit je jednou z hlavních předností tohoto projektu.

V den konání nám počasí přálo. Zažili jsme poslední letní velmi teplý den. Trasy dlouhé 1150 m, 2 400 m a 3000 m byly vyznačeny již dopoledne, stánky postaveny, prostory pro pohybové hrátky připraveny, hudba zvala kolemjdoucí, hlasatelka vysvětlovala historii běhu ve Vlašimi a v ČR, stoly s občerstvením zvaly pestrou škálou různých dobrot, celá škola připravena a organizátoři BN netrpělivě vyhlíželi první účastníky. Do parku přicházela mládež, rodiny s malými dětmi, žáci ZŠ a středních škol, sportovci i důchodci. Zástupci VZP ve svém stánku měřili tep a tlak před i po běhu, hmotnost tukové zásoby v našich tělech, vysvětlovali, jak zdravý životní styl dodržovat. Stánek Městské policie nabízel ukázky vybavení policistů, pomůcky, které používají ke své práci, na vše si děti mohly sáhnout, vyzkoušet, sednout do služebního vozidla a popřípadě i zahoukat sirénou. Účastníci si mohli vyzkoušet střelbu ze vzduchovky, zabezpečenou Sportovním střeleckým klubem ve Vlašimi, střelbu z luku, obratnost na trampolíně a různá pohybová cvičení. ZUŠ ve Vlašimi předvedla 6 vystoupení půvabných mažoretek, které v letošním roce slaví 25 let od založení. Jejich náročné sestavy poutaly pozornost všech diváků. V letošním roce se běhu zúčastnila především mládež a děti ze ZŠ. Absolvovali jsme 7 vln běhů, které startovali a krátkým komentářem provázeli osobnosti města v čele se starostou Mgr. L. Jeništou, zástupcem ředitele SOŠ a SOU Mgr. J. Lejčkem, s ředitelkou ZŠ Sídliště Mgr. O. Šťastnou, s ředitelem ZŠ Vorlina Mgr. Jíšou, s panem poslancem Zemkem, který i sponzorsky přispěl finanční částkou a poslední vlnu běhu odstartovala Mgr. J. Vaníčková, vedoucí BN. Právě poslední běh spojil výkonnostní běh Rungo, který organizuje a zajišťuje Bc. O. Pojmon s pohybem zdravotně znevýhodněných klientů RÚ Kladruby a maminkami s kočárky. Zde se ukázala hlavní myšlenka Skutků naděje.

Učitelky odborného výcviku nabízely kuchařské a cukrářské výrobky našich žáků. Žáci ubytovaní v DM, spolu s vychovatelkami, zajišťovali hladký průběh pohybových a obratnostních cvičení.

Devátý ročník přišlo podpořit 467 účastníků, dále 250 přispělo do sbírkových kasiček. Mnozí se zúčastnili pohybových aktivit, ale nepřispěli do kasiček, předpokládáme, že běhalo přes 500 účastníků. Na výzkum rakoviny v českých a moravských výzkumných ústavech jsme přispěli částkou 22 870 Kč. Věříme, že další ročník nás podpoří hlavně veřejnost bez rozdílu věku. Nemůžeme zapomenout poděkovat sponzorům, bez kterých bychom nemohli nabídnout účastníkům odměnu za příspěvek formou propisovací tužky, odznaků, čepic, bezpečnostních blikaček a odrazek, v neposlední řadě a triček s jedinečným logem Běhu naděje. Především pedagogickým pracovníkům SOŠ a SOU Vlašim, firmám Sellier Bellot a.s, Město Vlašim, VZP Benešov, lékárnám Vlašim, Rehaspol Blábolová, Turek Vlašim, Vávra Vlašim, Železářství Kumštová Vlašim, DDM Vlašim, Respo poháry Slabý Vlašim, Spolkový dům, rádio Blaník, který nám zapůjčil symbolickou startovní bránu. Poděkování patří především všem účastníkům a přispívajícím, kteří s námi strávili příjemné, slunečné a smysluplné odpoledne.

Běh naděje lze charakterizovat jako součást moderního životního stylu spojeného s aktivním pohybem a tendencí nepoužívat návykové látky. Tato akce dále symbolizuje trvalou podporu nádorové prevence tím, že poutá zájem veřejnosti na aktuální onkologickou problematiku. Věříme, že při 10. ročníku se všichni společně setkáme v zámeckém parku a pohybem podpoříme své zdraví.

NON EST VIVERE,
SED VALERE VITA EST

„NIKOLIV ŽÍT,
BÝT ZDRÁV JE ŽIVOT"

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

Přespolní běh - Běháme s BK Tour žáků ZŠ a SŠ okresu Benešov

Tradiční sportovní soutěž pořádaná s partnerem BK Tour Hradec Králové pod značkou „Běháme s BK Tour" a s mottem „Doběhni si do republikového finále a získej poukaz pro svoji třídu na výlet zdarma."

5. ročník okresního přeboru základních a středních škol zorganizovala SOŠ a SOU, Vlašim, Zámek 1 ve středu 27. 9. 2016 v nádherném zámeckém parku, ale na velmi obtížných běžeckých tratích. Soutěž je pořádána ASŠK ČR, která slaví 25 let činnosti a organizuje volný čas dětí a mládeže na školách.

Přespolní běh patří v podzimním období mezi závěrečné atletické disciplíny. Je nenáročný na materiální vybavení, ale velmi náročný na fyzickou, a tudíž i na psychickou zátěž. V terénu každý účastník běhu musí bojovat se svými silami a je na něm, jak si je rozvrhne, jakou má vůli a cílevědomost k překonání svých vlastních možností. Musím podotknout, že jsme viděli bojovnost, doběh i přes zranění a pády v náročném a těžkém terénu. Chlapci podle věku běželi 5000 m a 2000 m, dívky 3000 m a 1500 m s náročným převýšením po nových upravených stezkách v zámeckém parku. Všichni účastníci zaslouží obdiv a pochvalu za dokončení přespolního běhu sice na suché a pevné, ale kopcovité trati a za velmi chladného počasí s nepříjemným větrem. Vítězné školní kolektivy s právem reprezentovat okres Benešov se zúčastnily Krajského finále 5. 10. 2016 v Kolíně, s dalším možným postupem na mistrovství republiky v Hradci Králové. Naši školu reprezentovalo 6 chlapců a 3 dívky. Chlapci vyrovnaným výkonem na trati 5 000 m nakonec v soutěži družstev zvítězili s velkou převahou, kdy se F. Hlaváček umístil na 2. místě, V. Zamrzla na 3. místě, T. Říha na 5. místě a J. Läfer na 10. místě. Tito 4 závodníci poprvé v historii konání přespolního běhu okresní přebor vyhráli a kvalifikovali se do krajského kola do Kolína. Dívky nezklamaly, těžkou 3 km trať absolvovala velmi úspěšně L. Slunečková na 5. místě, Š. Camfrlová na 7. místě a B. Moravcová na 14. místě. Nebyly hodnoceny v soutěži družstev, protože to se skládá ze 4 běžkyň. Je to škoda, že mezi prvními ročníky jsme nenašli žádnou dívku, která by úspěšně tuto trasu absolvovala společně s výše jmenovanými dívkami.

Poděkování patří pedagogům, kteří se svými žáky přišli 5. ročníku zúčastnit, (přihlášených bylo 195 běžců), dále velké poděkování týmu rozhodčích v čele s Bc. Pojmonem, který zprostředkoval startovní nafukovací bránu rádia Blaník, vypořádal se s elektronickým zápisem výsledků a ještě účastníkům zpříjemňoval hudbou dobu čekání na výsledky či relaxaci před během, vytiskl jedinečné a originální diplomy reprezentující naši školu i startovací čísla, které si účastníci běhu mohli zanechat. Poděkování patří Mgr. J. Jaklovi, který běžecké tratě vzorně připravil a navíc před každou kategorií jako předjezdec běžcům ukazoval správný směr, aby nám žáci po parku nebloudili. Třída 3. KM velmi pomohla při organizaci tohoto dne. Vypadá to, že přespolní běh má již tradici v okrese Benešov, na kterou navazují další běžecké aktivity dospělých. Musíme podotknout, že je to jedna z možností, jak pohybem bojovat proti civilizačním nemocem naší doby. Je nejen na pedagogických pracovnících, ale i na všech dospělých, rodičích, aby motivovali své děti k jakémukoliv pohybu.

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

Více fotek a výsledky najdete na www.sosasou-vlasim.cz

Krajský přebor v přespolním běhu v Kolíně

Vítězové okresního finále v přespolním běhu, OA Neveklov dívky a SOŠ a SOU Vlašim chlapci, se zúčastnili Krajského finále dne 5. 10. 2016 v Kolíně.

V chladném, deštivém a větrném počasí čekalo chlapce proběhnout trať dlouhou 5 km v pěti kolech v okolí atletického stadionu podél řeky Labe.

Startovali na fotbalovém hřišti, proběhli tartanovou dráhu, do terénu se dostali pouze ve 20metrové vzdálenosti od stadionu, vraceli se podél plotu zpět na fotbalové hřiště. Trať byla rovinatá, nenáročná a tudíž velmi rychlá.

V průběhu běhu občas poletoval sníh, takže běžci měli opravdu ztížené podmínky. Družstvo chlapců nastoupilo v náhradním složení, protože ti, kteří vyběhali postup, byli buď nemocní, nebo zranění. Filip Hlaváček, Jan Schläfer, Jakub Kubík a Marcel Hergessel se úkolu reprezentovat naši školu zhostili v rámci svých možností.

Za jejich přístup k soutěži jim patří poděkování. Družstvo se umístilo na 9. místě. Ve srovnání se sportovními gymnázii z Kladna či Ml. Boleslavi nemají chlapci šanci k předním umístěním. Věřím, že příští rok po letošních zkušenostech jistě účast na krajském finále zopakujeme.

text & foto: Mgr. Jarmila Vaníčková

TOUR BK
www.bktour.cz

Návštěva zámku Konopiště

Bylo přijatelné říjnové počasí a žáci Domova mládeže v Tehově v rámci mimoškolní činnosti navštívili zámek Konopiště. Všichni se na výlet těšili, protože většinou nejsou z Benešovska, a na zámku nikdy nebyli.

Tento zámek patří k nejnavštěvovanějším v České republice, zajímavé je i jeho okolí se zámeckým parkem, Růžovou zahradou a rybníkem. Zámek chrání medvědi, kteří žijí v hradním příkopu.

Z několika prohlídkových tras jsme vybrali hodinovou trasu s loveckými trofejemi. Pan průvodce si s našimi žáky povídal, zajímal se, odkud pocházejí, jaké obory navštěvují, sám se nám svěřil, že jeho koníčkem jsou zemědělské stroje, které využívá. Je to totiž Čechoameričan, který má v Americe farmu. Naše žákyně Macáková se pochlubila, že na odborném výcviku strávila čtyři měsíce na praxi v kovárně. Byl z toho tak překvapen, že jsme se báli, že se nedostane k vlastnímu výkladu. Neformální výklad byl prokládán častými dotazy žáků i vychovatele. Největší zájem byl o trofeje zvířat z celého světa, například ze Sibiře, Nepálu, Číny a dalších destinací.

V celém zámku je původní udržované vybavení, které se nám velmi líbilo. Děvčata nevěřila, že na zámku je funkční výtah a na každém patře koupelny.

Zámek je znám především jako hlavní a poslední sídlo rakouského arcivévody Františka Ferdinanda d'Este, dědice trůnu Rakousko-Uherské říše, jehož zavraždění v Sarajevu bylo záminkou spuštění první světové války. Jeho dědicové, kterých je až 70, se neúspěšně domáhají vrácení zámku, ale i přes nepříznivý výsledek ho pravidelně navštěvují. Původně to byl hrad, který založili v roce 1294 Benešovicové, další známý majitel byl Albrecht z Valdštejna, od rodu Lobkoviců zámek koupil v roce 1817 František Ferdinand d'Este, který zde bydlel se svými dětmi a manželkou Žofií Chotkovou. Po první světové válce musela rodina zámek opustit. V průběhu druhé světové války zámek sloužil jako velitelství SS a byl součástí vojenského cvičiště na Neveklovsku. Po válce byl zámek zpřístupněn veřejnosti.

Zámek je rozsáhlý a přímo vybízí k dalším návštěvám tak, aby milovníci historie prošli postupně všechny prohlídkové okruhy.

text & foto: Vladimír Holada

Odborná exkurze do italského Říma a Florencie

Na konec září se někteří žáci a učitelé naší školy už předem těšili. Ve spolupráci s CK Metal jsme 28. září vyjeli z Vlašimi směrem do Itálie. Po dlouhé a únavné cestě, která ale stála za to, jsme brzy ráno dorazili do Říma. Cesta byla okouzlující, bylo to úplně jiné prostředí, než na jaké jsme zvyklí z Česka.

Na celodenní prohlídku věčného města Říma jsme se vydali metrem, což byl sám o sobě zážitek. Začali jsme prohlídkou Vatikánu. Protože v této zemi jsou Italové velmi nábožensky založeni, museli jsme se obléknout tak, abychom ostatní nepohoršovali. Po důkladné bezpečnostní prohlídce u vchodu jsme vstoupili na posvátnou půdu Vatikánu a navštívili baziliku svátého Petra Nejprve jsme stoupali do kopule a po zdolání nekonečných schodů se nám otevřel úchvatný výhled na Berniniho náměstí a vatikánské zahrady. Poté jsme se přesunuli do chrámu, kde byla nádherná a okouzlující výzdoba a příjemný pohled nám rozjasnil tváře. Poté jsme si prohlédli celé náměstí a kolem Andělského hradu jsme pokračovali k Fontáně di Trevi, kterou jsme znali z filmu Italské prázdniny a jak ve filmu, tak i naživo jsme byli ohromeni. Prošli jsme přes Španělské schody, kdysi oblíbené centrum básníků a studentů, náměstí Piazza Navona a zamířili jsme zpět do Vatikánu na prohlídku Vatikánských muzeí a Sixtinské kaple. V muzeích byly k vidění nejen sochy, obrazy, koberce, mapy, ale také nádherné stropy, které byly neuvěřitelně vyzdobeny. Na závěr této prohlídky jsme si vychutnali atmosféru Sixtinské kaple a krásu Michelangelova stropu. Po zhlédnutí jsme se odebrali na cestu k hotelu, který byl umístěn ve městě Aranova nedaleko Říma. Po ubytování jsme šli brzy spát, abychom nabrali síly na druhý den a na další zážitky.

Druhý den ráno po snídani jsme opět zamířili do Říma. Tentokrát do jiné části, kde jsme například navštívili baziliku di Santa Maria Maggorie. Poté jsme se přesunuli ke světoznámému Koloseu. Byla to ohromná stavba, kde se dříve odehrávaly gladiátorské zápasy. Když jsme vešli do Kolosea, ohromila nás zachovalost stavby. Vedle Kolosea bylo také Forum Romanum, okouzlující místo, kde jsme zažili pocit historie. Byl to obrovský pozemek, kde se zachovaly původní sochy, zdi, venkovní koupání, ale co nás uchvátilo nejvíce, byl pohled úplně seshora, kde byla obrovská zahrada, která byla spojena s výhledem na celé Forum Romanum.

horní foto: Bazilika svatého Petra
dolní foto zleva: Marcus Aurelius, Neptunova fontána, socha Davida, Španělské schody

levá část:
horní foto zleva: Forum Romanum, Katedrála Santa Maria del Fiore, Koloseum, Konstantinův oblouk, společné foto před Koloseem

Poté jsme pokračovali dál na prohlídku města, například jsme navštívili Kapitol a monumentální Památník Viktora Emanuela. Po náročném dni jsme přejeli zpět do hotelu, kde jsme si užili poslední večer, sbalili se a brzy ráno odtud přejížděli do Florencie.

Ve Florencii jsme strávili celý den, postupně jsme si prohlédli celé město. Navštívili jsme katedrálu Santa Maria del Fiore, která byla okouzlující a největší v celé Itálii. Odtud nás průvodce zavedl na náměstí Piazza della Signoria, kde bylo mnoho soch, které na zkoušku vytvořili největší umělci Itálie. Největší byla Neptunova fontána, která byla z mramoru a bronzu. Nejznámější sochou zde byla socha Davida, kterou vytvořil Michelangelo Buonarotti. Poté nás florentské uličky zavedly na tradiční italské tržiště, kde jsme mohli ochutnat místní speciality, a také si samozřejmě zakoupit něco na památku. K večeru jsme zamířili zpět k autobusu, který nás odvezl na poslední zastávku, kterou byla Šikmá věž v Pise. Po cestě sice začalo pršet, ale i tak nás to neodradilo a šli jsme se na ni podívat. Byl to fascinující zážitek. Věž byla nádherně osvětlena. Po této zastávce jsme se už vydali na dlouhou cestu domů. Zpět jsme přijeli v neděli odpoledne, sice velmi unavení, ale zato plni úžasných zážitků.

text & foto: Markéta Špačková,
PhDr. Marie Brunová, Ing. Kateřina Macešková

Okresní kolo v kopané SŠ O pohár Josefa Masopusta

12. října organizovala Střední průmyslová škola ve Vlašimi oblastní kolo v kopané.

Za deštivého a chladného podzimního počasí se na vlašimské „umělce" sešli tradiční rivalové tohoto turnaje – Střední průmyslová škola, Gymnázium, Obchodní akademie a SOŠ a SOU, Vlašim.

Ani velká snaha, nasazení ve hře a chuť po vítězství nestačily chlapcům ze SOŠ a SOU, Vlašim na postup do okresního finále. V prvním zápase zvítězili nad Obchodní akademií 2:1 a poté podlehli favorizované Střední průmyslové škole 1:6 a Gymnáziu 1:3.

Do okresního kola postoupila Střední průmyslová škola a Gymnázium. Vítězům blahopřejeme a chlapcům ze SOŠ a SOU, Vlašim děkujeme za reprezentaci naší školy. Vždyť radost ze hry a pocit z dobře odvedeného výkonu je mnohdy cennější než vítězství.

Družstvo nastoupilo ve složení: Dušek Josef, Fürbacher Jakub, Hergesell Marcel, Hlaváček Filip, Jiroušek Martin, Kubík Jakub, Málek Petr, Nguyen Erik, Rut Filip, Říha Tomáš, Schläfer Jan, Šimko Vojtěch a Vondrák Matěj.

text: Mgr. Josef Jakl

Středoškolský pohár v atletice CORNY 2016

14. září 2016 se na atletickém stadionu Na Lukách ve Vlašimi sešlo 7 zástupců SŠ dívek a 8 škol v kategorii chlapců. Družstvu dívek se ve sportovních soutěžích bohužel nepodařilo navázat na červnové výsledky a celkově děvčata obsadila 7. místo. Za zmínku stojí pouze druhé místo Nikoly Moravjakové ve vrhu koulí. Všem dívkám patří i přes nepříznivé výsledky velké poděkování především za snahu a obrovskou vůli, kterou v jednotlivých atletických disciplínách předvedly.

Chlapci, stejně tak jako dívky, obsadili v družstvech celkově 7. místo, avšak v jednotlivých atletických disciplínách předvedli výkony, za které se nemusí vůbec stydět. Tomáš Říha obsadil v běhu na 100 m výkonem 12,19 s 3. místo a Filip Rut ve stejné disciplíně výkonem 12,52 s místo 8. V běhu na 400 m prokázal své sprinterské kvality opět Tomáš Říha a výkonem 56,31 s obsadil 4. místo.

Velmi dobré výkony ve vrhu koulí předvedli Lukáš Vávra a Petr Málek. Lukáš obsadil výkonem 11,82 m 2. místo a Petr bral výkonem 11,79 m bronzovou medaili. Filip Hlaváček skončil ve stejné disciplíně výkonem 11,55 m na 5. místě. Výrazný úspěch zaznamenala i štafeta 1x2x3x400 m ve složení Filip Rut, Josef Dušek, Filip Hlaváček a Tomáš Říha, která výkonem 2:15,52 obsadila druhé místo.

Chlapci si zaslouží velké uznání. Ve družstvech porazili jen vlašimskou střední průmyslovou školu, ale v jednotlivých disciplínách byli pro ostatní školy těžkým soupeřem.

text: Mgr. Josef Jakl & Mgr. Jarmila Vaníčková

Zimní běh na Blaník se blíží

Běháte a chcete být součástí jednoho z největších závodů v našem regionu?

Již v sobotu 14. ledna 2017 dopoledne vypukne ve Vlašimi 43. ročník běžeckého závodu **ZIMNÍ BĚH NA BLANÍK**, který odstartuje tradičně úderem desáté dopolední od vlašimského zámku sám blanický rytíř.

Trať je shodná s tou loňskou. Tedy skrz vlašimský park ke Znosimské bráně a dále po silnici přes obec Dub do nedalekého Kondrace. Nad obcí u geologické expozice bude čekat občerstvovací stanice a pak hurá po červené turistické cestě vstříc 638 m n. m. ležícímu Velkému Blaníku. Poté shodnou cestou zpět k vlašimskému zámku.

Délka rovných 21,1 km, tedy pravý crossový 1/2 maraton s úctyhodným převýšením 550 m slibuje opět skvělý zážitek a snad i nějaký ten sníh.

Pro všechny závodníky bude ve startovní tašce připraven energetický nápoj Red Bull, aby až na Blaník doslova „vylétli".

Pokud jde o zázemí pro běžce, připraveny budou opět velké vyhřívané převlékací stany s úschovnami věcí (nově dvě), čipová časomíra s originálními startovními čísly, medaile pro všechny, kteří závod dokončí, a také kromě již zmíněné občerstvovací stanice u geologické expozice pod Blaníkem (využijete cestou tam i zpět) další v cíli.

Zároveň bude pro každého připraveno teplé jídlo podle výběru (při registraci volba ze tří jídel). Za zmínku rovněž stojí 8 kategorií, do kterých jsou běžci rozděleni dle ročníku narození.

Po skončení závodu se budou vyhlašovat vždy tři nejlepší v kategorii, takže šanci na ocenění a získání skvělých cen mají skutečně všechny věkové kategorie.

Registrace jsou otevřeny od začátku října až do 5. ledna 2017 (při registraci a platbě do 26.12. 2016 výhodnější startovné) a už na konci října je do závodu registrováno bezmála 200 běžců. Loňský rekord 400 startujících bude tedy určitě letos překonán.

Chcete se i vy zúčastnit prvního závodu série Běžce Podblanicka 2017 a zažít na vlastní kůži velkou sportovní akci ve Vlašimi?

Registrace do závodu a všechny potřebné informace najdete na: **www.behnablanik.cz**

Obory pro žáky základních škol s ukončenou povinnou školní docházkou

HOTELNICTVÍ

Kód oboru: 65-42-M/01

4LETÉ STUDIUM (ukončení maturitní zkouškou)

Cílem vzdělávacího programu je příprava odborných pracovníků pro širokou oblast služeb hotelnictví a cestovního ruchu. Absolventi budou vykonávat odborné činnosti provozní, obchodně-podnikatelské a řídící v různých typech podniků a organizací, a to jak v pozici zaměstnance, tak zaměstnavatele nebo podnikatele.

Naučíme tě nejen teorii, ale hlavně ti poskytneme praxi, kterou zajišťujeme na cvičných pracovištích ve škole a také na smluvních pracovištích na Benešovsku (Hotel Benica, Hotel Atlas, sportovně-relaxační hotelový komplex S-Centrum, Golf Resort Konopiště, EA Hotelový resort SEN Senohraby, restaurace U Blanických rytířů) a v Praze (Corinthia Hotel Prague, Aquapalace Hotel Prague), popřípadě v dalších podnicích.

Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kodu

GASTRONOMIE

Kód oboru: 65-41-L/01

4LETÉ STUDIUM (ukončení maturitní zkouškou)

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

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

Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kodu

PODNIKÁNÍ

Kód oboru: 64-41-L/51

2LETÉ NÁSTAVBOVÉ STUDIUM pro absolvety 3letých oborů (ukončení maturitní zkouškou)

Obor vzdělání prohlubuje a rozšiřuje znalosti, které žáci získali ve tříletém oboru vzdělání. Toto rozšíření a prohloubení je zaměřeno především do oblasti administrativně ekonomické s cílem připravit absolventa pro zvládnutí podnikatelských aktivit. Absolvent je připraven pro podnikání, a to především v profesní oblasti, pro kterou se připravoval v 3letém oboru.

K této činnosti vedle profesní odbornosti, kterou dosáhl vyučením v oboru, získá i vědomosti a dovednosti z ekonomické a administrativní oblasti, dále právní, bezpečnostní, jazykové, komunikativní a další znalosti. Vedle toho si rozšíří odpovídajícím způsobem i odborné znalosti potřebné pro zřízení a provoz vlastní firmy.

Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kodu

KUCHAŘ - ČÍŠNÍK

Kód oboru: 65-51-H/01

3LETÉ STUDIUM
(ukončení závěrečnou zkouškou)

Cílem vzdělávacího programu je příprava odborných pracovníků pro širokou oblast služeb hotelnictví a cestovního ruchu. Absolventi budou vykonávat odborné činnosti provozní, obchodně-podnikatelské a řídící v různých typech podniků a organizací, a to jak v pozici zaměstnance, tak zaměstnavatele nebo podnikatele.

Naučíme tě nejen teorii, ale hlavně ti poskytneme praxi, kterou zajišťujeme na cvičných pracovištích ve škole a také na smluvních pracovištích na Benešovsku (Hotel Benica, Hotel Atlas, sportovně-relaxační hotelový komplex S-Centrum, Golf Resort Konopiště, EA Hotelový resort SEN Senohraby, restaurace U Blanických rytířů) a v Praze (Corinthia Hotel Prague, Aquapalace Hotel Prague), popřípadě v dalších podnicích.

CUKRÁŘ

Kód oboru: 29-54-H/01

3LETÉ STUDIUM
(ukončení závěrečnou zkouškou)

Cílem tohoto vzdělávacího programu je zpracovávat základní suroviny a přísady na výrobu cukrářských těst, hmot, náplní, krémů, past i polev zjemňováním, mixováním, třením, vařením a šleháním.

Absolvent ovládá zhotovování cukrářských polotovarů, korpusů, hotových výrobků, moučníků a zmrzlin, tvarováním, pečením, smažením, plněním, poléváním, krájením, zdobením a další speciální úpravy včetně jejich umělecky výtvarného zpracování.

Dále skvěle ovládá obsluhu cukrářských strojů.

MECHANIK OPRAVÁŘ MOTOROVÝCH VOZIDEL

Kód oboru: 23-68-H/51

3LETÉ STUDIUM
(ukončení závěrečnou zkouškou)

Cílem vzdělání žáků je kvalifikovaný výkon činností při opravách silničních motorových a přípojných vozidel. Získané dovednosti umožní absolventům uplatnit se ve výrobě, opravárenských provozech, servisech, stanicích technické kontroly (STK), stanicích měření emisí (SME) apod., při provádění montáže a demontáže, zajišťování oprav, údržby, seřízení a výměny dílů a funkčních částí (příp. s drobnou úpravou), funkční kontroly po provedené opravě a seřízení, obsluhy diagnostických zařízení pro zjišťování závad a kontroly technického stavu vozidel, vyplňování technické dokumentace z oblasti evidence prováděných servisních a opravárenských opatření, zajištění potřebného materiálu, náhradních dílů apod.

Podle profilace přípravy mohou získané odborné kompetence vytvářet předpoklady pro opravy osobních automobilů, nákladních automobilů, přívěsů a návěsů nebo motocyklů. Součástí vzdělávání je příprava k získání řidičského oprávnění na osobní a nákladní automobil i příprava k získání svářečských certifikátů.

Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kodu

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

OPRAVÁŘ ZEMĚDĚLSKÝCH STROJŮ

Kód oboru: 41-55-H/01

3LETÉ STUDIUM (ukončení závěrečnou zkouškou)

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

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

Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kodu

V tomto oboru bude pro zájemce rozšířena výuka kovářských dovedností.

ZEDNÍK

Kód oboru: 36-67-H/01

3LETÉ STUDIUM (ukončení závěrečnou zkouškou)

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

Správně užívá různé materiály při vyzdívání zdiva, provádění vnitřních, venkovních omítek a provádění obkladů stěn a podlah. Osazuje stavební prefabrikáty a výrobky přidružené stavební výroby, provádí dokončovací práce na stavbách, zednické práce při opravách a rekonstrukcích budov, suchých montážních stavebních konstrukcí a zateplování budov. Provádí terénní úpravy okolí staveb, jednoduché izolatérské, betonářské, kladečské a tesařské práce. Zná základní dovednost při vyměřování staveb a provádění staveb podle projektové dokumentace.

Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kodu

Tento obor je zařazený do stipendijního programu vybraných oborů vzdělání.

KREJČÍ

Kód oboru: 23-68-H/51

3LETÉ STUDIUM (ukončení závěrečnou zkouškou)

Cílem vzdělávacího programu je vychovat budoucí odborníky v oděvním průmyslu, obchodu a v oblasti služeb. Absolvent je veden k tvořivé činnosti, spolupráci i soutěživosti, k samostatnosti a odpovědnosti v jednání i práci. Umí kreslit střihové konstrukce podle individuální míry včetně potřebných úprav, posoudit vlastnosti materiálu pro volbu technologických postupů, vypočítat spotřebu materiálu na určitý výrobek, dokáže plně využít možnosti jednotlivých typů šicích strojů – zná běžnou údržbu, samostatně zhotovuje různé oděvy (sukně, kalhoty, halenky, společenské a vycházkové šaty, kostýmy, pláště, bundy apod.).

Absolventi se nejčastěji uplatní jako kvalifikovaní pracovníci v zakázkové i konfekční výrobě, jako odborníci v prodejnách metrového nebo kusového textilu, v prodejnách oděvů a prádla.

Více informací o tomto oboru najdete po zadání QR kodu

STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY

Kód oboru: 65-51-E/01

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

Absolvent se uplatní zejména v oblasti stravovacích a ubytovacích služeb. Náplní učebního oboru je příprava a ošetření základních druhů surovin určených k výrobě a expedici teplých a studených jídel a nápojů, příloh a výrobků teplé a studené kuchyně. Výroba teplých a studených jídel, nápojů, příloh, hlavních jídel a moučníků. Ovládání techniky výdeje pokrmů, jednoduché obsluhy, ovládání a používání strojů a zařízení v kuchyni. Prakticky aplikuje osvojené vědomosti a dovednosti z teoretického vyučování do praxe. Absolvent dokáže jednat s lidmi. Ovládá techniky skladování a ošetření potravin a nápojů.

V 1. a 2. ročníku se střídá týden školy s týdnem odborného výcviku na cvičných kuchyňkách a školních kuchyních, ve 3. ročníku je v desetidenním cyklu 3 dny škola a 7 dní odborný výcvik.

Více informací na www.sosasou-vlasim.cz

POTRAVINÁŘSKÁ VÝROBA

Kód oboru: 29-51-E/01

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

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

Je připravován především pro výkon jednodušších činností při skladování surovin a pomocných materiálů. Učí se spolehlivě posuzovat objednané suroviny při přejímce a sledovat jejich jakost při přípravě. Osvojuje si zásady třídění, úpravu a hodnocení surovin k technickému zpracování, manipulaci se surovinami, polotovary a hotovými výrobky, při jejich hodnocení, balení a expedici. Uplatní se při obsluze a jednoduché údržbě strojů a zařízení v potravinářské výrobě.

Náplní oboru vzdělání je hospodaření se surovinami, obsluha strojů a zařízení v cukrářské výrobě. Příprava cukrářských těst a hmot, jejich zpracování na cukrářské výrobky, zdobení výrobků a výroba restauračních moučníků a výroba zmrzlin.

Více informací na www.sosasou-vlasim.cz

Tento obor je zařazený do stipendijního programu vybraných oborů vzdělání.

OPRAVÁŘSKÉ PRÁCE

Kód oboru: 41-55-E/51

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

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

Teoretická výuka se s praktickou výukou střídají v 1. a 2. ročníku v pravidelných týdenních cyklech, ve třetí ročníku je v desetidenním cyklu 7 dní odborný výcvik a 3 dny škola. Absolvent se uplatní zejména v oblasti zemědělského opravárenství a služeb, ale je možné i uplatnění v příbuzných strojírenských provozech, lesním hospodářství, dopravě, stavebnictví, případně v dalších oblastech, kde se vyskytuje opravárenská problematika. V případě absolvování specializačních kurzů (např. kombajnérský kurz) se mohou absolventi uplatnit i při obsluze složitých zemědělských strojů a zařízení, pro kterou je vyžadováno zvláštní oprávnění. Součástí vzdělávání je i příprava k získání řidičského oprávnění na traktor a příprava k získání svářečského certifikátu.

Více informací na www.sosasou-vlasim.cz

Tento obor je zařazený do stipendijního programu vybraných oborů vzdělání.

ŠITÍ ODĚVŮ

Kód oboru: 31-59-E/01

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

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

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

Více informací na www.sosasou-vlasim.cz

ZEDNICKÉ PRÁCE

Kód oboru: 36-67-E/01

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

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

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

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

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

Více informací na www.sosasou-vlasim.cz

Tento obor je zařazený do stipendijního programu vybraných oborů vzdělání.

DÁLE NABÍZÍME

- řidičský průkaz skupin A, B, T, C;
- výuka práce na PC a písemné komunikace;
- výuka jazyků (anglický, německý);
- barmanský kurz, kurz baristy, carvingu a kurz studené kuchyně;
- praxe v prestižních pražských restauracích a hotelech;
- zahraniční praxe v Holandsku, Rakousku, Maďarsku a Slovensku;
- účast na gastronomických soutěžích a akcích;
- kombajnérský kurz;
- kurz svařování elektrickým obloukem, plamenem a v ochr. atmosf.;
- ubytování a stravování žáků ve vlastních zařízeních;
- WiFi připojení na domově mládeže;
- odměny při odborném výcviku;
- vlastní stipendijní program hrazený z prostředků SRPŠ

Středočeský kraj

POSKYTOVÁNÍ STIPENDIA

Středočeský kraj se rozhodl řešit nedostatek řemeslníků na trhu práce formou finanční podpory pro žáky vybraných učebních oborů. Žák může získat během tříletého studia až 24 000 Kč.

1. ročník: 300 Kč měsíčně, za vyznamenání v každém pololetí 1 000 Kč
2. ročník: 400 Kč měsíčně, za vyznamenání v každém pololetí 2 000 Kč
3. ročník: 500 Kč měsíčně, za vyznamenání v každém pololetí 3 000 Kč

Stipendijní program se týká oborů: **Opravář zemědělských strojů, Zedník, Potravinářská výroba, Opravářské práce, Zednické práce.**

HRAZENÍ JÍZDNÉHO

Žákům bydlícím ve Středočeském kraji je hrazeno jízdné Středočeským krajem.

STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA A STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ
Vlašim, Zámek 1

ZVEME ZÁJEMCE O STUDIUM NA

DNY OTEVŘENÝCH DVEŘÍ

PŘEDSTAVENÍ OBORŮ PRO ŠKOLNÍ ROK 2017/2018

středa 7. 12. 2016
středa 4. 1. 2017

Ve 13:30, 14:00, 14:30, 15:00 a 15:30 hod. (Vlašim i Tehov)

maturitní obory (zakončené maturitní zkouškou)

učební obory (zakončené výučním listem)

Více informací
o všech nabízených
studijních a učebních oborech najdete na:

www.sosasou-vlasim.cz / www.facebook.com/sosasouvlasim

ŠKOLNÍ ZPRAVODAJ SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, **vydavatel:** SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, IČO: 14798425, náklad: 300 ks, **místo vydávání:** SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, **adresa redakce:** SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, 258 01 Vlašim, **telefon:** 317 842 279, **e-mail:** info@sosasou-vlasim.cz, **internetová adresa:** www.sosasou-vlasim.cz, **evidenční číslo** přidělené Min. kultury ČR: ŠKOLNÍ ZPRAVODAJ MK ČR E 21503, **redakční rada:** Ing. V. Novotný, Mgr. Martin Zvára, Mgr. J. Lejček, L. Houlík, Ing. J. Sládek, Bc. O. Pojmon, **grafická úprava, sazba:** Bc. O. Pojmon, **korektury příspěvků:** Mgr. M. Vlkannova, Mgr. K. Koktová, **inzerce:** Ing. J. Sládek, sladek@sosasou-vlasim.cz, 733 120 002, **kontakt na redakci: e-mail:** zpravodaj@sosasou-vlasim.cz, **telefon:** 733 120 010. **Uzávěrka příštího čísla je v pátek 23. prosince 2016. Příští číslo (11-12/2016) vyjde v pátek 30. prosince 2016.**