

Tahák z Přímky

SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s.r.o. | Přímětická 1812/50 | 669 41 Znojmo

Držitel certifikátu podle normy ČSN EN ISO 9001:2001 | Držitel Zlatého certifikátu kvality sdružení soukromých škol Čech, Moravy a Slezska



Sommelierka Aneta Málková zraje jako víno

Soutěž vrcholí. Atmosféra houstne, napětí stoupá. Tři nejlepší sommelieři losují finálové pořadí, číslo 1 si vytáhne sympatická blondýnka. Vyslechne od poroty zadání soutěžních disciplín a soustředěně kontroluje potřebný inventář. Začíná doporučením vín k určenému menu. Hlas se jí chvěje trémou, přesto nezaváhá. Jako aperitiv doporučuje sekt společnosti Víno Hort...

Touto nadějnou sommelierkou je Aneta Málková a v tu chvíli ještě netuší, že ke svým dosavadním úspěchům právě přidává další titul.

Sedmnáctiletá Aneta, studentka 3. ročníku SOU a SOŠ Přímětická ve Znojmě, se stala vítězem oficiálního mistrovství České republiky v kategorii Junior Bohemia Trophée, které proběhlo 18. 10. 2011 v Praze – Klánovicích. Čerstvá nositelka prestižního ocenění líčí svou cestu k sommelierství i bezprostřední dojmy ze soutěže: „Věnuji se mu od 1. ročníku střední školy, kdy jsme měli povinný předmět sommelierství, který mě zaujal. Zašla jsem se podívat do sommelierského kroužku a už jsem u vína zůstala. Od té doby jsem zažila mnoho soutěží, na té poslední oceňuji skvělou organizací a přátelskou atmosférou mezi soupeři, což nadlehčovalo situaci.“

Studentky z Přímětické neponechaly

soupeřům mnoho šancí. Vedle Anety bodovala její spolužačka Kateřina Kostrhounová, která obsadila 3. místo, i o rok mladší Michaela Školová na 4. příčce.

Soutěžící, kteří se aktivně připravují na profesi sommeliera, absolvují v každém kole tři disciplíny. První je teoretický test, slepá degustace bílého, červeného a šumivého vína a servis červeného nebo šumivého vína. Do finále postupují tři nejlepší, na které čeká znovu servis, dále doporučení vín k menu a oprava věnné karty. Anetu z toho nejvíce baví slepá

degustace a dokonale si užívá servis, protože ráda komunikuje s hosty. Svými úspěchy se moc nechlubí, ale přiznává: „Kromě posledního vítězství, kterého si vážím úplně nejvíce, mám velkou radost ze soutěže Těšínská karafa, kde jsem obsadila 1. místo v oboru Znalec a 1. místo ve vložené soutěži o nejlepšího degustátora.“

Co se týče budoucnosti, Aneta má jasno. Již nyní se těší na další soutěže juniorů a po škole by se oboru ráda věnovala profesionálně.



Vážení žáci, rodiče, čtenáři,

opět se blíží konec roku a stalo se již tradicí, že se na naší škole v tomto předvánočním období, podobně jako většina z vás, zamýšlíme nad tím, co se nám podařilo, v čem máme rezervy, o co usilujeme. My k tomuto ohlédnutí používáme několik forem. Jednou z nich je právě tento časopis. Takový způsob komunikace je pro nás důležitý, vždyť naše škola je tu pro vás, bez vaší přízně by neexistovala. A protože si vašeho zájmu a podpory opravdu vážíme, snažíme se vás touto cestou informovat o dění ve škole, o našich aktivitách, soutěžích, zahraničních státech, své názory zde vyjadřují naši studenti i sociální partneři. A doufám, že se nám tímto způsobem podaří také motivovat nové žáky ke studiu na naší škole.

Uplynulý školní rok byl ve znamení premiéry státních maturitních zkoušek. Každý z nás má na tento nově pojatý typ zkoušky svůj názor. S většinou kolegů se shodneme na přílišné finanční a organizační náročnosti. Mnohá negativa si uvědomuje i MŠMT ČR a CERMAT, proto došlo pro příští maturitní období k určitým změnám a úpravám. Snad každý středoškolák (a určitě nejen on) se zajímá o průběh, organizaci i výsledky uplynulých maturit. Na naší škole dopadli na výbornou

žáci oboru Hotelnictví a turismus, ti nás opravdu potěšili. Naopak zklamání jsme byli z výsledků žáků oboru Kosmetička. Výsledky ostatních oborů byly na úrovni celostátního průměru. Ale věřím, že příští rok dopadnou maturity o poznání lépe. Věřte, že pro to děláme maximum.

Zájemcům o studium na naší škole nenabízíme jen studijní obory. Nezapomínáme ani na tradiční řemeslo. Vždyť jako jediná střední škola v regionu jsme si ponechali v názvu na prvním místě „střední odborné učiliště“. A celorepublikové výsledky státních maturit



nám ukazují, že jsme zvolili dobrou cestu. Je vidět, že ne každý může získat vzdělání zakončené maturitní zkouškou. A právě těm nabízíme obory učební. Po jejich absolvování nemáte dveře k dalšímu vzdělání zavřené. Můžete využít možnosti pokračovat v nástavbovém studiu, které je určeno absolventům učebních oborů. A musím říci, že je o něj stále značný zájem. Pro budoucí „řemeslníky“ pořádáme 20. prosince 2011 akci „Řemeslo má budoucnost“, kde si sami můžete vyzkoušet, co které řemeslo obnáší a zda by vás bavilo.

Od příštího školního roku bude vzdělávací nabídka naší školy rozšířena o dva nové studijní obory – Cestovní ruch a Sociální činnost. Více informací o nich můžete získat na našich www stránkách či při návštěvě školy.

Domnívám se, že důležitou součástí vzdělávacího procesu jsou rovněž zahraniční stáže. Každý rok vycestuje zdarma do zahraničí v rámci některého z mnoha projektů několik desítek našich žáků.

Je mi potěšením konstatovat, že mnoho našich žáků dosahuje vynikajících výsledků na soutěžích doma i v zahraničí. Vážím si zájmu a aktivity žáků i obětavosti pedagogů. Věřte, že nás to stojí spoustu úsilí

EDITORIAL

Dostihla nás éra změn. Pohltila nás bez ohledu na naše mínění, vucula nás nemilosrdně a nelitostně a všichni se více či méně dobrovolně stáváme její součástí. Změny v politice, ekonomice a samozřejmě ve školství. České školství dlouho hrálo roli skromné, pracovitě a opomíjené Popelky. Najednou si kdosi všiml malého ztraceného střívičku, Popelka se stala středem pozornosti a její problém se začal řešit. Taky na našem školství se poslední dobou všichni dost vyřádili. Nezbyvá než si přát, aby i to školství našlo svého prince a žili spolu šťastně a spokojeně.

Největší změnou v současném školství jsou bezesporu státní maturity. O jejich skutečné podstatě i názorech studentů se dočtete uvnitř tohoto čísla. Že je to se změnami těžké, dokazuje ne jeden příklad z historie. Lidé touží po reformách, ty však s sebou nesou nejistotu, zmatek, úzkost, často ústící v nepokoj, rozbroje, války. Tak daleko státní maturita jistě nedejde, ale na žabomyši války jsme taky u nás experti.

V této vratké době za vámi přicházíme s jistotou, kterou právě držíte v ruce. Náš časopis vychází už potřetí a hodlá v tom pokračovat i v letech příštích. Kromě čerstvých nezkraslených zkušeností se státními maturitami přináší nabídku nových oborů, které se budou na naší škole vyučovat. Dozvíte se, co se ve škole děje, chybět nebude ani oblíbená kosmetická poradna a originální kuchařské recepty. A ať už vás maturita brzy čeká, nebo teprve stojíte před volbou střední školy, ať vám leží na srdci vzdělání vlastních dětí, či budoucnost českého školství, nezapomínejte. Popelka si nakonec vždy poradí a s námi maturitu zvládnete.

i finančních prostředků. Ale domnívám se, že pocit z dobře odvedené práce a umístění na stupních vítězů za to stojí.

Závěrem si dovoluji připomenout, že naše škola je školou soukromou, a to již 18 let. Studovat na soukromé škole není jen výsadou těch, kteří mají peníze. Pokud máte pochybnosti, pokud váháte, či máte jiné informace, rádi vám spoustu nepravd, které o soukromých školách kolují, vysvětlíme a vy zjistíte, že studium na naší škole není finančně náročnější než na škole státní.

Přeji vám, abyste si užili onu neopakovatelnou adventní dobu a abyste konec roku prožili bez zbytečného shonu a starostí.

Mgr. Libor Hanzal, ředitel školy

Do světa na zkušenou

Otevřte internet, vyhledám příslušné stránky a klikám. Německo, Finsko, Španělsko, Azorské ostrovy, Irsko, Anglie, Malta, Tenerife... Ne, ne, ne, ale o nabídce cestovních kanceláří, ale o přehled zahraničních stáží, které v uplynulých letech absolvovali žáci naší školy. Na českou odbornou školu celkem slušný výčet.

Pravidelní čtenáři našeho časopisu již vědí, že oblíbené a studenty vyhledávané stáže umožňuje účast v programu Leonardo da Vinci, do nějž se vedle nás zapojily školy z dalších 30 evropských zemí. Několikaleté zkušenosti studentů odborných škol zúčastněných zemí dokázaly, že poznání života, ekonomiky, pracovního stylu i celkové atmosféry v zemích EU významně přispívá k

osobnostnímu růstu mladých lidí a jejich uplatnění na domácím i evropském trhu práce.

V roce 2011 se stázisté nejdříve vypravili do Londýna. Britskou metropoli navštívili na přelomu března a dubna studenti oborů Kuchař-číšník, Hotelnictví a Podnikání, obchod a služby. Zkušenosti získávali na pracovištích hotelů, restaurací či muzeí a komunikaci v cizím jazyce trénovali nejen v běžných pracovních situacích, ale také na kurzech angličtiny a v rodinách, kde byli ubytováni. Vedle praxe zbyl dostatek času na kulturní a poznávací program, a tak znojemští studenti navštívili proslavené londýnské památky, muzea, projeli se lodí po Temži, procházeli se vyhlášenými královskými parky Hyde park a Regents park a nakupovali na Oxfordské třídě, největší nákupní ulici v Evropě.

Ostrov Terceira naleznete mezi Azorskými ostrovy v Atlantiku. Objevili ho i studenti, kteří se na přelomu dubna a května ocitli uprostřed rušného turistického života ve středisku Praia da Viktoria. Zvládli praxi na pracovištích místních restaurací, hotelů a obchodů,

cestování i kulturu. Navštívili hlavní město, zažili atmosféru býčích zápasů, podnikli výpravu na vyhaslý vulkán či exkurzi do továrny na sýry.

Nejen žáci, ale i jejich učitelé se musí soustavně vzdělávat. A tak byly do Dublinu, hlavního města Irska, koncem května vyslány učitelky teoretických i praktických předmětů oboru Hotelnictví a turismus. Během týdenní stáže se seznámily se vzdělávacím systémem Irska a navštívily několik škol, kde mohly posoudit, jak irský model funguje v praxi.

Zatímco ostatní žáci školou povinni se koncem června trápili při představě vysvědčení, studentky naší školy si odletěly na stáž na ostrov Malta. Uplatnily se v advokátní kanceláři ve Vallettě, na obecním úřadě v Isle či

v restauraci Cosmana Navarra a po práci si užívaly odpočinek na pláži a výlety za poznáním i nákupy. Absolvovaly lodní výlet na ostrůvky Comino a Gozo, kde obdivovaly proslavenou modrou lagunu, i prohlídku památek hlavního města Valletta. Ve stejnou dobu jako studentky z Přímětické zavítal na Maltu také Brad Pitt, který zde natáčel nový akční film.

Německá preciznost nezaskočila budoucí kadeřnice, které v říjnu odcestovaly do města Weiden. V kadeřnických salonech pochytily nové trendy a ve volném čase poznávaly místní atmosféru i turistické zajímavosti.

Žáci, kteří absolvují zahraniční odbornou stáž v rámci programu Leonardo da Vinci, obdrží Europass – mobility. Tento dokument informuje o odborných kvalifikacích a pracovních zkušenostech, a tak svému držiteli usnadňuje komunikaci se zaměstnavateli, školami a dalšími institucemi po celé Evropě. Má jednotný formát platný pro celou Evropskou unii. Praktický suvenýr pro mladé lidi, kteří hodlají ve sbírání zkušeností za hranicemi pokračovat i nadále.



Učíme se s Evropou

Skupina mladých lidí, kteří se živě baví, pracují na společném úkolu, pomáhají si, sdělují si osobní zážitky, to není nic neobvyklého. Skutečnost, že pocházejí z různých koutů Evropy, už ovšem tak běžná není.

Podobná setkání umožňuje program Comenius, jehož cílem je rozvoj porozumění

mezi mladými lidmi z různých evropských zemí. Naše škola se v rámci programu zapojila do multilaterálního projektu s názvem Inovace anglického jazyka v odborném vzdělání. Výsledkem spolupráce našich studentů s kolegy ze Slovenska, Maďarska, Francie a Finska je originální digitální slovník.

Od roku 2009 tak studenti absolvovali

několik meetingů. V maďarském Vásárosnamény se dohodli na společném postupu, ve finském Kajaani delegace jednotlivých států prezentovaly vyučovací hodiny a ve francouzském Charolles si předaly zkušenosti s využíváním různých výukových metod. Projekt, během nějž studenti vytvořili nejen zmíněný slovník, ale

také příručku inovačních metod v hodinách anglického jazyka a společný blog, byl završen v dubnu 2011 u nás ve Znojmě. V Bratislavě následovalo rozloučení po téměř dvouleté spolupráci. Všichni, kteří se na ní podíleli, si docela dobře dovedou představit, jak jednají s klienty a podepisují smlouvy po celém světě.

Sladký život s hořkou kávou

Máte rádi kávu? V tom případě vás musím varovat, neboť čtení následujícího článku vám může přivodit Pavlovy reflexy.

Znáte to. V některých kavárnách přinesou celkem slušnou kávu, jinde je to slabší. Ono totiž připravit opravdu dobrou kávu není zas tak jednoduché. A zatímco většina podniků už pochopila, že kvalita a servis vína hraje u zákazníků důležitou roli, příprava kávy stále pokulhává.

Naštěstí se i v našich zeměpisných šířkách jako první vlašťovky začínají objevovat baristé. Pokud jste se s tímto pojmem ještě nesetkali, vězte, že podle Wikipedie je barista člověk, který se specializuje na přípravu kávy, obzvláště espressa a nápojů na espresso založených. Své schopnosti pak baristé porovnávají na národních i mezinárodních kláních, jejichž vrcholem je Mistrovství světa baristů.

Pojďte se podívat, jak vypadá taková líheň mladých baristů. V baristickém kroužku na SOU a SOŠ Přímětická ve Znojmě se schází studenti gastronomických oborů, kteří propadli kouzlu kávy a taky jim došlo, že by baristické dovednosti mohly znamenat výrazné plus pro jejich budoucí profesi.



Je středa odpoledne, většina teenagerů právě nadšeně opouští školu, neboť vyučování skončilo, a do prostor kávového baru ve čtvrtém patře se trousí pár nadšenců. Vede je učitelka odborných předmětů Andrea Jančíková, taky pořádný nadšenec. Jako absolventka řady kurzů u nás i v Itálii poznala špičky v oboru a díky tomu škola spolupracuje s Robertem Trevisanem, který vede školu kávy, s baristkami ověřenými soutěžními tituly Dagmar Mašlanovou a Štěpánkou Havřílkovou i nejlepšími provozovateli pražírén a kaváren.

Andrea se nejprve ujímá Denisy a Davida, které brzy čeká praxe za barem, a vštěpuje jim zásady při zacházení s mlýnkem. Důrazně klade baristickým adeptům na srdce, že v mlýnku nesmí zůstat káva pomletá ani nepomletá, neboť by tímto zcela nevhodným skladováním přišla o své vlastnosti. Zkuste se

příště porozhlédnout ve své oblíbené kavárně, jak to tam vedou. Během zasvěcování do přípravy kávy se Andrea stihne zmínit o sklizni, skladování a dopravě kávy, různých plantážích, druzích atd. atd. Věděli jste, že čerstvě upražené kávy nevoní? Své typicky neodolatelné aroma začne uvolňovat až 4 – 5 dní od pražení.

Mezitím studentka Míša přinese pět různých balíčků s kávou. Všechny jsou od stejného dodavatele, mimochodem vyhlášeného po celé republice, ale liší se poměrem arabiky a robusty. Pokud nyní trochu tápete, pomůže opět Wikipedie: Pro přípravu kávy v našich zeměpisných šířkách se používají dva typy, arabica a robusta. Arabica je káva vyšší kvality s menším obsahem kofeinu a širokým spektrem chutí a vůní. Pěstuje se ve větších nadmořských výškách,

reportáž

často na sopečné půdě. Robusta je méně náročná odrůda kávovníku, chuťově více zemitá a silná. Obsahuje dvakrát více kofeinu než arabika.

Jde se na slepou degustaci. Jedině Míša, která kávu připravuje, ví, který vzorek máme právě v malinkých šálčích před sebou. Snaživě zkoumám pěnu, nasávám vůni, srkám a přealuji na jazyku, ale na rozdíl od mladých baristů jsem úplně vedle, jak vyjde najevo při závěrečném odtajnění. Jediné, co mohu zodpovědně konstatovat, je fakt, že i vzorek s největším podílem robusty, tedy nejméně kvalitní, byl lepší než to, co nabízí leckterá kavárna.

Pochopila jsem to, co baristé vědí už dávno. Káva je lahodný a povzbuzující nápoj, který skrývá rozličná tajemství. Toužíte je objevit? Pomůže vám barista.

PŘEHLED STUDIJNÍCH A UČEBNÍCH OBORŮ PRO ŠKOLNÍ ROK 2012/2013

Kód a název dle RVP (Rámcový vzdělávací program)	Kód a název dle ŠVP (Školní vzdělávací program)	Způsob ukončení studia
TŘÍLETÉ UČEBNÍ OBORY VZDĚLÁVÁNÍ		
23 - 68 - H/01 Mechanik opravář motorových vozidel	Automechanik	Závěrečná zkouška
69 - 51 - H/01 Kadeřník	Kadeřník	
65 - 51 - H/01 Kuchař - číšník	Kuchař - číšník	
66 - 51 - H/01 Prodavač	Prodavač	
33 - 56 - H/01 Truhlář	Truhlář	
ČTYŘLETÉ STUDIJNÍ OBORY VZDĚLÁVÁNÍ		
65 - 42 - M/01 Hotelnictví	Hotelnictví a turismus	Maturitní zkouška
63 - 41 - M/01 Ekonomika a podnikání	Podnikání, obchod a služby	
69 - 41 - L/01 Kosmetické služby	Kosmetička	
75 - 41 - M/01 Sociální činnost	Sociální činnost	
65 - 42 - M/02 Cestovní ruch	Cestovní ruch	
DVOULETÉ NÁSTAVBOVÉ DENNÍ STUDIUM		
64 - 41 - L/51 Podnikání	Podnikání - denní	Maturitní zkouška
	Vlasová kosmetika	
65 - 41 - L/51 Gastronomie	Společné stravování	
TŘÍLETÉ NÁSTAVBOVÉ DÁLKOVÉ STUDIUM		
64 - 41 - L/51 Podnikání	Podnikání - dálkové	Maturitní zkouška

Skladba středních škol ve Znojmě je již delší dobu poměrně stabilní. Tato situace zájemcům o studium zaručuje určitou jistotu, ale nepřekvapí. Školy navíc bojují s klesajícími počty žáků, státními maturitami i dalšími problémy, které odrážejí složitý stav současného českého školství. O to více potěší, když některý ze zavedených vzdělávacích ústavů nabídne novinku.

Tuto strategii vyznává naše škola, která v několika uplynulých letech obohatila místní

lidí, ochotné rozvíjet svou osobnost, komunikativní dovednosti, přístup k druhým, hodnotovou orientaci, připravené uplatňovat a bránit lidská práva. Důležitou součástí studia tvoří zejména pedagogicko-psychologické předměty a učební praxe. Oblast uplatnění absolventů je široká, od práce v ambulancích či pobytových zařízeních sociální péče pro děti i dospělé přes oblast sociální péče obecních a okresních úřadů až po činnost v terénu.

pomáhá lidem.

Myslíte si, že absolventi oboru Sociální činnost najdou uplatnění?

Pokud bude vytvořena koncepce financování, která tu chybí, budou pracovníci potřeba neustále. Známe statistiky a víme, že populace stárne, prodlužuje se věk, ale kvalita života už není taková, jak bychom si představovali. Do budoucna bude potřeba dalších domovů nejen pro seniory, a to i soukromých zařízení. Rozvíjí se také terénní služby, kdy pracovník přichází za klientem do bytu, vyřizuje pochůzky, nákupy.

Jaké předpoklady by měl splňovat adept na práci v sociálních službách?

Důležitá je empatie, trpělivost, klidná povaha, ale i tvůrčí činnost, vždyť pracovník se stará také o vyplnění volného času uživatelů. Musí mít rád lidi a být ochoten věnovat jim svůj čas. Studenti budou tyto vlastnosti rozvíjet na praxi, která bude pro naše centrum velkým přínosem. Dostanou možnost poznat naše uživatele, povídat si s nimi, chodit na procházky, číst jim. Naučí se

dobrych podniků, jejichž služby se nemusíme bát nabídnout, ovšem základním problémem je vždy lidský faktor. Pracovníci často postrádají profesionalitu, jazykovou vybavenost, potřebný přístup k lidem. Zejména jazyková vybavenost je v naší profesi alfou a omegou, pracovník musí zvládat komunikaci s hostem, s ohledem na naše prostředí je nezbytná zejména němčina, plánuje se mnoho přeshraničních projektů. Cestovní ruch potřebuje nové kvalifikované lidi, kteří chápou, že turismus je soubor čtyř základních služeb – ubytování, stravování, dopravy a doplňkových služeb. Zájemci o obor si musí uvědomit, že tyto služby patří dohromady, jsou propojené, rozhodně nejde jen o cestování v zahraničí. Důležité je, aby se zvyšila odbornost lidí, kteří v těchto službách v našem regionu pracují. S tím pak souvisí doplňkové služby, mohou pracovat jako regionální průvodci, animátoři – tvůrčí zábavných programů, můžou pořádat konference. Když se zkombinují znalosti všech těchto oblastí, může škola vyprodukovat kvalifikované absolventy.



trh vzdělávání o učební obor Kadeřník a studijní obory Kosmetička a Hotelnictví a turismus. Obory vycházejí z potřeb trhu práce a vychovávají kvalifikované odborníky. Pro příští školní rok má SOU a SOŠ Přímetická hned dvě želízka v ohni a v září 2012 otevírá obory Cestovní ruch a Sociální činnost.

Čtyřleté studium obou oborů je zakončeno maturitní zkouškou. Absolvent oboru **Cestovní ruch** bude připraven pro podnikání nejen v oblasti cestování. Soustředí se zejména na oblast jazykovou, komunikační, ekonomicko-administrativní i legislativní. Důraz je kladen na geografické a kulturně historické vzdělávání. Studenti dostanou možnost účastnit se zahraničních stáží, tematicky zaměřených soutěží a kurzů. Absolventi najdou uplatnění jako pracovníci cestovních kanceláří a agentur, turistických informačních center, hotelových komplexů i veřejné správy na úseku rozvoje cestovního ruchu.

Zájemci o práci s lidmi, vyžadujícími sociální pomoc a podporu, uvítají obor **Sociální činnost**. Je určen pro mladé

Absolventi oboru oborů budou připraveni rozšířit své vzdělání na vyšších odborných nebo vysokých školách příslušného zaměření.

Ve Znojmě, které svou budoucnost spojuje s turistickým ruchem, ve městě, jež plánuje další sociální služby, jsou nové studijní možnosti přinejmenším zajímavé a jejich využití stojí za zvážení.

Zajímá vás, jaký názor na nové obory a jejich šance v našem regionu mají odborníci z praxe? Navštívili jsme Centrum sociálních služeb Znojmo, kde nás přivítala ředitelka **Jarmila Eliášová**.

Paní ředitelko, jaký je aktuální stav sociálních služeb na Znojmsku?

Sociální služby na Znojmsku zahrnují širokou škálu, patří sem pomoc pro seniory, zdravotně a tělesně postižené, rezervy jsou v péči o duševně postižené. V současné době fungují různé kurzy pro sociální pracovníky, přesto je kvalitních pracovníků málo. Tato práce se totiž nedá dělat napůl a rozhodně není lehká. Většinou jde o práci na směny, fyzicky i psychicky namáhavou a vyčerpávající, ale zároveň krásnou, vdyť



tak přístupu k lidem.

Co byste popřála svým budoucím kolegům?

Abyste jim zaměstnání líbilo, našli v něm uplatnění a seberealizaci. To není práce, to je poslání.

V oblasti cestovního ruchu našeho regionu je nejpovolanější osobou **Ing. Milena Vančurová**. Většina Znojmků má její jméno už léta spojeno s prosperující CK NOVA, jako přednášející ji znají také studenti SVŠE Znojmo.

Paní inženýrko, nastiňte našim čtenářům situaci v cestovním ruchu na Znojmsku.

V současné době už je ve Znojmě plno

Turismus je dynamicky se rozvíjející odvětví. Znojmo je část naší země, kde chybí infrastruktura na vyšší úrovni, chybí tu marketingový cíl, a to je úkol pro absolventy nového oboru.

Co by měli zájemci studium Cestovního ruchu vědět?

Cestovní ruch vyžaduje lidi, kteří jsou ochotni na sobě tvrdě pracovat. Pracovníky, kteří rádi komunikují s lidmi, tedy nic pro introverty. Je to především dřina, ale současně velice zajímavý a kreativní obor. Teprve po té dřině přichází radost a uspokojení z práce.

S výučním listem v kapse

Závěrečné zkoušky, kterými žáci učebních oborů završují své vzdělávání, skromně postávají ve stínu ostře sledované státní maturitní zkoušky. Snad je to proto, že nová koncepce závěrečných zkoušek už několik let funguje, zatímco státní maturita stále ještě nemá jasno v zásadní otázce, co lze považovat za klad a co za negativum.

Naše škola patřila mezi první učiliště, která se do koncepce zapojila, a nová závěrečná zkouška tu probíhá již pět let. V čem spočívá její novost? Pro každý obor vzniká jednotné zadání, které mohou školy využít při svých závěrečných zkouškách. Na tvorbě zadání spolupracují ředitelé a učitelé odborných škol, odborníci z praxe a editoři z Národního ústavu odborného vzdělávání. Jde o to, aby závěrečné zkoušky vycházely z potřeb konkrétních oborů a respektovaly aktuální vývoj, ale zároveň zachovaly vše, co bylo funkční a vyhovující. Nová závěrečná zkouška vychází z požadavků trhu práce, posiluje kvalitu odborné přípravy,

respektuje nové technologie i další vývojové trendy. Úspěšní absolventi obdrží certifikát, že složili závěrečnou zkoušku podle nového pojetí, a výuční list je pak pro zaměstnavatele zárukou, že ovládají své řemeslo.

Závěrečná zkouška se skládá ze tří částí, a to praktické, písemné a ústní. V písemné a ústní zkoušce žáci řeší teoretické otázky a úkoly. Pro

písemnou zkoušku si žák zvolí jedno z nabízených témat, pro ústní zkoušku si jedno téma vylosuje.

Praktická zkouška je zaměřena na konkrétní výrobky, výkony či služby. Například žáci oboru **Automechanik** provádějí zjištění a odstranění závad na vozidle. Součástí praktické zkoušky oboru **Kadeřník** je tvorba

a obhajoba samostatné práce a následně provedení účesu, ať už dámského, pánského či pro slavnostní příležitosti. Žáky oboru **Kuchař-číšník** čeká tvorba odborné práce, kterou obhajují také v cizím jazyce, dále vaření hlavního pokrmu, obsluha v běžném provozu, aranžování, vlastní prodej, práci na pokladně a vyplňování dokladů. Žáci oboru **Truhlář** vytvářejí výrobek ze dřeva dle technického výkresu.

Nové závěrečné zkoušky přestávají být novinkou a stávají se přirozenou součástí učňovského vzdělávání. Vedoucí učitel odborné výchovy na naší škole Milan Zeť nové pojetí chválí: „Nabízená zadání nám vyhovují, podle nich pak naši učitelé připravují podklady pro jednotlivé zkoušky. Vše probíhá bez problémů.“



Státní maturita: Maturuje stát, nebo studenti?

Státní maturita – pojem skloňovaný ve všech pádech v médiích, politice, školách i rodinách středoškoláků. Model do nebe vychvalovaný ministerstvy i svými tvůrci, vesměs přijímaný veřejností a budící rozporuplné reakce těch, kterých se týká nejvíc, tedy studentů a učitelů. Přestože vyvolává bouřlivé diskuse, jen málokdo má přesnou představu, co reforma zvaná státní maturita skutečně obnáší.

Přítom nejde o novou a převratnou myšlenku, vždyť o změně maturitní zkoušky a zavedení tzv. státní maturity se začalo poprvé vážně hovořit už v polovině 90. let minulého století. Poslanci, kteří model tolikrát schválili, odložili a měnili, nyní poukazují na poněkud dlouhé přípravné období jako na velké plus. Česká státní maturita tak údajně získala možnost poučit se z chyb okolních zemí. Jak tedy naše bezchybná maturita vypadá?

Maturitní zkouška se nyní skládá ze dvou částí – společné (státní) a profilové (školní). Aby žák u maturity uspěl, musí úspěšně složit povinné zkoušky z obou částí.

Společná část

Podle posledních informací budou současní žáci posledních ročníků maturovat stejně jako v loňském školním roce, tedy prvním zkoušeným předmětem bude český jazyk a literatura a druhým cizí jazyk či matematika dle vlastní volby.

Ve společné části si žák může vybrat ze dvou úrovní obtížnosti – základní a vyšší. V roce 2011 si s tím mnoho studentů hlavu nelámalo a drtivá většina maturovala v základní úrovni. Zkoušky z jazyků (českého jazyka a literatury a cizího jazyka) mají charakter komplexní zkoušky, což znamená, že obsahují 3 dílčí zkoušky, a to didaktický test, písemnou práci a ústní zkoušku. Písemná práce a didaktický test mají centrálně stanovené zadání a probíhají ve stejném termínu na všech školách v republice. Ústní zkouška se koná společně s ústními zkouškami profilové části maturity před zkušební komisí.

Český jazyk a literatura

Didaktický test ověřuje znalost jazykových pravidel a porozumění textu. Žáci volí vždy jednu správnou odpověď z nabízených možností.

Písemná práce je vlastně klasická slohovka. Žáci vybírají jedno z 10 zadání, které udává název a způsob zpracování (slohový útvar).

Ústní zkouška je zaměřena na znalost literatury a práci s textem. Do maturity žák přečte 20 titulů z české a světové literatury dle vlastního výběru ze seznamu, který vypracovala škola. U zkoušky si žák vylosuje jedno z 20 zadání (v základní

schopnost reagovat v cizím jazyce. Žák odpovídá na základě pracovního listu rozděleného na čtyři různé tematické části.

Pokud žák neuspěje v jedné nebo více dílčích zkouškách, nespěl u celé zkoušky.

Matematika

Zkouška má podobu didaktického testu. Obsahuje různé typy úloh uzavřených, kdy žák vybírá správné řešení z nabízených alternativ, a úlohy otevřené, v nichž žák samostatně tvoří odpověď, tj. numerický



úrovni obtížnosti) a odpovídá na základě pracovního listu, který obsahuje výňatek z vylosované knihy, výňatek z neumeleckého textu a otázky k výňatkům.

Pro maturitní zkoušku ve školním roce 2011/2012 platí, že žák uspěje u komplexní zkoušky, pokud úspěšně složí všechny tři dílčí zkoušky.

Cizí jazyk

Didaktický test je rozdělen na dva samostatné subtesty, poslech a čtení, které ověřují gramatické znalosti a schopnost porozumění a zpracování textu.

V písemné práci, zaměřené na písemnou komunikaci, žák zpracovává dvě různá témata.

Ústní zkouška ověřuje produktivní řečové dovednosti, tedy mluvený projev a

výsledek, odvozený vztah, geometrickou konstrukci atp.

První kolo opravných maturitních zkoušek pro žáky, kteří neuspěli ve společné části, se koná na podzim. Ústní opravné zkoušky skládá žák ve své škole, didaktické testy a písemné práce jsou soustředěny do spádové školy. V září 2011 byla touto spádovou školou SOU a SOŠ Přímětická ve Znojme.

Profilová část

Profilová část je v kompetenci ředitele školy. Skládá se ze 2 nebo 3 povinných zkoušek, nabízí možnost konat až 2 nepovinné zkoušky. Profilové zkoušky se mohou konat formou písemnou, praktické zkoušky, ústní zkoušky před zkušební komisí či maturitní práce s obhajobou

před zkušební maturitní komisí. Struktura zkoušek se liší dle studijních oborů.

Hotelnictví a turismus

Žáci skládají 3 povinné profilové zkoušky: zkoušku z cizího jazyka (forma písemná a ústní), z hotelnictví a cestovního ruchu (forma ústní) a ze souboru odborných předmětů zaměřených na ekonomiku, chod podniku, gastronomii, turismus (kombinace praktické zkoušky a obhajoby maturitní práce).

Podnikání, obchod a služby

Žáci skládají 3 povinné profilové zkoušky: zkoušku z hotelnictví a gastronomie (forma ústní), z ekonomiky podniku (forma ústní) a ze souboru odborných předmětů zaměřených na řešení modelových situací z oblasti podnikání (praktická zkouška).

Kosmetička

Žáci skládají 3 povinné profilové zkoušky: zkoušku ze zdravotvědy a kosmetiky (forma ústní), z chemie a materiálů (forma ústní) a ze souboru odborných předmětů zaměřených na praktickou činnost na zákaznických (praktická a písemná zkouška).

Nástavbové obory

ukládají složení 2 profilových povinných zkoušek. Žáci všech oborů nástavbového studia skládají praktickou zkoušku ze souboru odborných předmětů dle požadavků oboru. K tomu má obor Společné stravování ústní zkoušku z ekonomiky hotelu, obor Podnikání ústní zkoušku z chodu podniku a obor Vlasová kosmetika ústní zkoušku z vlasové kosmetiky.

Vešle povinných zkoušek si žák může zvolit také určitý počet zkoušek nepovinných ve společné i profilové části. Možnosti a pravidla naleznete na webových stránkách školy, stejně jako další informace o maturitních zkouškách pro školní rok 2011/2012.

Anketa

Jak vnímají státní maturity naši studenti? To nám prozradí odpovědi na následující otázky:

1. Jak se ti zamlouvá státní maturita?
2. Máš o státní maturitě dostatečné informace?
3. Který volitelný předmět společné části MZ sis vybral(a)?

Markéta, HT 4.A

1. Nelíbí se mi rozjezd státní maturity, studenti od prvního ročníku nevěděli, jakým způsobem budou maturovat. S tím souvisí taky stále změny a "vylepšení" ze strany ministerstva školství.
2. Jsme informováni velmi dobře našimi učiteli, kteří se nás snaží na maturitu co nejlépe připravit.
3. Zvolila jsem matematiku, myslím, že jazyky mi moc nejdou.

Marcela, VK 5

1. Vše má své pro i proti. Třeba čeština je jednodušší, učiva je méně, ale nelíbí se mi, že didaktický test obsahuje otázky, které se českého jazyka vůbec netýkají.
2. Dostatečné informace získávám na internetu a od učitelů.
3. Vybrala jsem si angličtinu, protože mi matematika moc nejde. A věřím, že nás paní učitelka k maturitě dobře připraví.

Michal, PO 5

1. Zatím si nejsem jistý.
2. Postupně se dozvídám detaily zkoušky. Většinou čerpám z internetu nebo od známých, kteří maturovali před rokem.
3. Vybral jsem si angličtinu, baví mě a jde mi víc než matematika.

Hana, HT 3.A

1. Nezamlouvá. Nerespektuje, že každá škola je jiná, nelíbí se mi, že budu skládat stejnou maturitu jako studenti gymnázia. Myslím si, že maturita z jazyka je dost těžká a z českého jazyka nemá s češtinou moc společného.
2. Moc informací nemám.
3. Společensko-vědní základ, snad za rok budu mít tuto možnost.

Veronika, KO 3.A

1. Moc se mi nelíbí, ale s tím bohužel nic nenadělám.
2. Informace mám, poskytují nám je učitelé ve škole nebo internet.
3. Ještě nejsem rozhodnutá, není moc možností na výběr. Snad společensko-vědní základ.

Monika, KO 4.A

1. Na státní maturitě se mi nelíbí srovnávání odborných škol a gymnázií. Naopak jsem ráda, že v letošním roce budou neúspěšní žáci opakovat pouze tu část zkoušky, která jim nevyjde, a ne celou zkoušku jako loňští maturanti.
2. Mám dost informací, učitelé nás průběžně seznamují s novinkami a měli jsme besedu s loňskými maturanty.
3. Anglický jazyk, myslím, že s ním mám šanci uspět.

Ta dnešní mládež! Jsou líní, nesportují, necvičí, od věčného sezení doma u počítače je dokáže zvednout jen povrchní zábava, cigarety, alkohol, drogy... Taky jste to už někde slyšeli? Podobné náky mi lezou krkem a jejich autorům bych ráda vzkázala, aby se pořádně rozhlédli kolem sebe a neházelí všechny mladé do jednoho pytle, popí. aby šli sami příkladem.

Na SOU a SOŠ Přímětická ve Znojmě, která se dá se svou tisícovkou žáků považovat za dostatečně reprezentativní vzorek, jsme našli plno mladých lidí, kteří sport považují za běžnou součást svého života. A je jedno, jestli bojují o medaile, nebo si jdou jen tak zakopat někde na hřišti.

Nela Mandátová před lety propadla kouzlu gymnastického aerobiku a za tu dobu stihla nasbírat 26 pohárů a 73 medailí. Nejvíce si cení 3. místa na mistrovství ČR, 2 x 3. místa v Poháru federací a letošní účasti na MS v Rodez ve Francii.



Nelo, jaké pocity sis z Francie přivezla?

Náš tým prožil ve Francii týden, který jsme vesměs trávili ve sportovní hale, ať už na tréninku, nebo pozorováním ostatních závodníků. To mě bavilo ze všeho nejvíce, můžu okoukat něco nového. Dokonce jsme se skamarádily se závodnicemi z Thajska. Před závodem jsem měla trému jako snad nikdy předtím, nejtěžší je vědomí, že to nesmíte holkám z týmu pokazit. Nakonec jsme závody zajely dobře, dokonce jsme byly lepší než další družstvo z ČR, které nás zatím pokázalo porazilo.

Co tě vlastně přivedlo k aerobiku?

Už když jsem chodila do školky, navštěvovala jsem kroužek u nás v Jevišovicích. V devíti letech jsem chtěla začít s gymnastikou, ale prý jsem na ni byla stará, a tak mi moje učitelka tělocviku Lenka Kuklová, které jsem za to dodnes vděčná, našla ve Znojmě klub AP Znojmo a tím to všechno začalo. Takže sportuji 12 let.

Jak vypadá tvá životospráva?

Ráno vstávám v pět hodin, někdy i v šest, dám si snídani, většinou ovoce nebo lupinky s mlékem. Obědvám ve školní jídelně a nestěžuji si. Po škole se na hodinu stavím doma a jednu zpět do Znojma na trénink, kde trávím většinou dvě hodiny, takže domů se dostanu v sedm. Večer mě čeká jídlo, učení a konečně spánek. To se opakuje každý den. Po takovém týdnu pak dokážu

prospat celý víkend.

Co ti sport dal a vzal?

Dává mi stále nové zkušenosti, důležité nejen pro sport, ale i pro život. Uvědomuji si, že kdybych nedělala sport, nebyla bych byla téměř NIC. Nechci říct, že kdo nesportuje, je nikdo, ale každý by měl najít smysl svého života a pro mě je to právě sport. Taky mi dal nové kamarády, které bych jinak nepoznala, dodává mi sebevědomí, vyrovnanost, energii, sílu a mnoho dalšího, naopak vzal mi volný čas.

Prozradíš nám své plány a cíle?

Mým sportovním cílem je dostat se teď v seniorské kategorii na mistrovství světa a mistrovství Evropy v kategorii jednotlivců. A životním udělat maturitu, mít dobrou práci.

Máš pro nás nějaký vzkaz na závěr?

Každý by měl vědět, co vlastně chce, čeho chce dosáhnout. Důležité je mít konkrétní cíl a jít si za ním, i když je to někdy těžké, i za cenu ztrát pak přichází to dobré.

Vojtěch Čabala je chodícím, nebo spíše běžajícím dokladem toho, že i mezi dnešní mládeží se může objevit typ renesančního všestranného člověka. Vojta totiž vedle sportu hraje divadlo a má plno dalších zájmů. Provozuje atletiku a mezi jeho úspěchy se řadí titul mistrů ČR v soutěži družstev (hostuje v klubu AK SSK Vítkovice), účast na nominačních závodech mistrovství Evropy v běhu do vrchu či umístění v Top 10 sportovců Znojemska.



Vojto, jak dlouho už sportuješ?

Atletice se věnuji pátým rokem. Na základní škole si mě všiml učitel tělocviku a začal mě posílat na školní závody. Když mi bylo třináct, doslechl jsem se o vánočním běhu, ze dne na den jsem se rozhodl, že 25. 12. poběžím, a skončil jsem druhý. Od té doby pravidelně trénuji.

Popiš nám svůj běžný den.

Můj denní režim závisí na tom, jestli mám zrovna týden školy, nebo týden praxe. Když jdu do školy, vstávám kolem šesté hodiny a den začínám snídaní. Trénink mám šestkrát týdně v odpoledních hodinách. V době praxe vstávám o trochu později, po lehké snídani trénuji v dopoledních hodinách, než odcházím na praxi. Každý večer bez ohledu na průběh dne mě čeká ještě posilovna nebo protahovací cvičení.

Čím tě sport vybavil do života?

Sport mi dal životní styl. Vybudoval jsem si na něm závislost. Sice nemám žádný volný čas, večer třeba nejdu s ostatními na ples, protože ráno vstávám na závody, ale to vůbec nevadí.

Vybarví se ti jedinečný zážitek spojený se sportem?

Na závodech jsem byl tak zabraný do debaty

se spoluzávodníkem, že jsem vrazil do nějaké dámy. Naštvaně jsem ji upozornil, že tento prostor je pro závodníky, co se tady motá, a když se otočila, poznal jsem Jarmilu Kratochvílovou.

Co plánuješ do budoucna?

Dotáhnout to ve sportu co nejvýš. Každý sportovec si někdy představuje, že vyhraje olympiádu, ale jsou i důležitější věci než medaile a sláva. Každopádně bych se chtěl profesionálně věnovat divadlu nebo sportu.

Co bys doporučil všem, kteří chtějí dosáhnout úspěchu nejen ve sportu?

Důležité je jít za svým cílem a věřit, že se to jednou povede. Postupně překonat všechny překážky, které na této cestě jsou, a ono to pak vyjde.

Hokej je ve Znojmě ostře sledovaným sportovním odvětvím a tým Orlů má co dělat, aby naplnil představy svých fanoušků. Mezi juniorské hráče patří **Michal Telesz**, jehož jméno je často spojováno s tituly nejlepšího střelce turnaje, nejproduktivnějšího hráče, nejlepšího hráče týmu turnaje a objevuje se v čele týmových statistik. Za největší úspěch považuje titul Mistr extraligy juniorů, který jeho tým získal v sezóně 2010/2011.



Michale, jak ses dostal k hokeji?

Hokej hraji od šesti let. Hrál ho bratranec a můj táta měl hokej vždycky rád, proto mě k němu přivedl. Poznal jsem, že je to ten pravý sport pro mě. A celkově sport miluji.

Jak vypadá životospráva nadějněho hokejisty?

Ráno si dám snídani, třeba müsli, následuje škola, oběd, hodina odpočinku a pak trénink. Večer doma občas stíhám chvilku učení a potom nutně přichází spánek.

Co je podle tebe na sportu nejlepší?

Sport mi dal strašně moc zážitků, základ do života, plní. Víím, že musím makat, protože jinak to z vítěze nejde a ve sportu už vůbec ne. Přišel jsem sice o moře času, to si ani nesportující člověk nedokáže představit, ale nelituji toho, jinak bych ani čas trávit nechtěl.

Co se ti v hokeji obzvlášť povedlo?

Při svém třetím utkání v extralize juniorů jsem jel trestné střelení a udělal jsem kličku zvanou forbergovka. Vyšel z toho můj nejoblíbenější gól. A když jsme získali titul mistrů extraligy, to byl neskutecný pocit.

Spojuješ svou budoucnost s hokejem?

Mým cílem je profesionální hokej, ale víím, jak

je to složité. Přesto doufám a věřím, hokej je pro mě vším.

Jak se podle tebe dá dosáhnout úspěchu?

Kdo chce něco dokázat, musí za tím jít neustále, odmala na sobě pracovat, chtít se zlepšovat. Důležité jsou píle a trpělivost, nenechat se odradit prvním neúspěchem.

František Nahodil je dalším úspěšným hokejistou. Doma má sbírku jedenácti medailí, z nichž má pro něj největší cenu ta z Maďarska, kde hrál se staršími hráči, denušními členy A-týmu. Získává trofeje za nejlepšího hráče turnaje, loni hrál baráž o extraligu v juniorské kategorii 1. ligy.



Franto, co tě přivedlo k hokeji?

Hokej hraji od pěti let, chytl mě už v době, kdy jsem ho coby malý kluk hrál s kamarády na ulici. Svěřil jsem se tátovi a začal hrát organizovaně.

Kolik času věnuješ hokeji?

Jednou až dvakrát denně mám trénink, dvakrát týdně zápas, volným dnem je pro mě pouze neděle.

Za co vděčíš sportu?

Naučil mě pracovat v týmu, dělat vše naplno, snažit se a umět se prosadit. Dal mi mnoho přátel, vzpomínek, zážitků. Vnesl do mého života disciplínu, a to i za tu cenu, že se vzdám dovolených s rodinou nebo diskoték s kamarády.

Které okamžiky ve sportu jsou nejkrásnější?

Určitě pocit vítězství celého týmu nebo gól. To je pro mě nepopsatelná radost.

Co pro tebe znamená budoucnost?

Mým životním cílem je založit rodinu, které budu věnovat maximum, aby nám nic nechybělo a byli jsme šťastní. A rád bych byl úspěšným sportovcem, který se jednou otočí a může být na sebe hrdy, aby ta dřina a odříkání stály za to.

Tvůj návod na úspěch?

Nenechat se odradit a i v nejtěžší situaci věřit v úspěch. Každý z nás se někdy dostane na dno, důležité je nekňučet, ale zvednout se a jít dál. Z každé zkušenosti, i z té špatné, si vzít poučení a zhodnotit ho ve svůj prospěch. Mít sílu bojovat.

Anketa

Na téma sport jsme diskutovali také s dalšími studenty.

Luboš, A 2.A

1. Pravidelně hraji fotbal, mám trénink třikrát týdně. Baví mě práce s míčem.
2. Můj oblíbený hráč je Sergio Ramos. Je mým vzorem, hraje obranu jako já.

Monika, PS 2.A

1. Hraji korbál, vyhovuje mi týmová hra, vzájemná spolupráce.
2. Mým vzorem je Martina Sáblíková, protože toho hodně dokázala i přes svůj poměrně mladý věk.

Denis, KA 3.A

1. Rád sportuji, pomáhá mi to v osobním životě. Poslední dobou mě baví sport Muai-Thai.
2. Můj nejoblíbenější sportovec je Tony Jaa, který provozuje právě Muai-Thai.

Kristýna, KČ 2.B

1. Pravidelně chodím do klubu dobrovolných hasičů. Baví mě práce v kolektivu, prostě všichni za jednoho, jeden za všechny.
2. Oblíbeného sportovce nemám, ale když se hraje mistrovství světa v hokeji, fandím samozřejmě českému družstvu.

Emil, HT 3.A

1. Provozuji cyklistiku, skvěle si u tohoto sportu odpočinu a baví mě pozorování krajiny.
2. Mým vzorem je Zdeněk Štybar, český cyklista, který jezdí hodně v terénu.

Hana, KO 3.A

1. Každý den posiluji, cvičím a hlavně tancuji. Tanec miluji, cítím se při něm uvolněně, šťastně, pomáhá mi vybit vztek.
2. Můj vzor je Jessica Alba, kterou jsem poprvé viděla tancovat ve filmu Honey. A plno dalších tanečnic a tanečníků.

Jakub, HT 2.A

1. Posiluji a běhám, abych si zlepšil kondici, a nedávno jsem začal dělat thajský box. Baví mě to, chci v tomto sportu něco umět.
2. Z českých sportovců obdivuji Marpa, který se věnuje bojovému umění Muai-Thai. A ze světa je to Tony Jaa, který hrál v mnoha filmech s tematikou thajského stylu boje.

Tomáš, T 3.A

1. Provozuji fotbal, mám na něm rád běhání a kolektiv.
2. Mým vzorem je Victor Valdes, protože je určitě nejlepším brankářem na světě.

Dagmar, KO 3.A

1. Věnuji se atletice, nejvíce mě baví skok do dálky a skok do výšky.
2. Mým vzorem je Barbora Špotáková a taky basketbalistka Eva Vítečková.

Jakub, T 1.A

1. Pravidelně hraju fotbal, nejvíce mě na něm baví týmová spolupráce.
2. Fandím klubu Chelsea FC, protože podle mě hrají dobrý fotbal.

KOSMETICKÁ PORADNA

Recept na krásné rty

I v případě, že milujete podzim a při brouzdání spadáným listím se těšíte na zasněženou zimu, vás mohou ledový vítr a vlezlý chlad zaskočit. Nejdříve to odnesou vaše rty. Výrazné prasklinky, odchlíplá kůže a bolavé koutky vašim rtíkům na smyslnosti zrovna nepřidají. Prozradíme vám pár triků, jak docílit krásných rtů za každého počasí.

Rty, na rozdíl od ostatních částí pokožky, nemají tukové žlázy. Jsou proto mnohem náchylnější na změnu počasí či poranění než ostatní části těla. Právě na rtech se také nejdříve odrazí oslabení organismu, tak běžné v této roční době. Rozpraskané rty a ústní koutky mohou znamenat kvasinkovou infekci nebo nedostatek vitamínů skupiny B, zinku a železa. Vitamínový a minerální deficit snadno doplníme formou **doplňků stravy**, účinné a cenově přijatelné jsou například pivovarské kvasnice.

Naše rty ocení, dopřejeme-li jim jemnou **masáž**, k čemuž se skvěle hodí měkký zubní kartáček. Taková masáž slouží jako



prevence vzniku vrásek, ovšem je potřeba ji opakovat denně.

Už naše babičky věděly, že rozpraskané rty uklidní **medová maska**. Stačí je potřít domácím včelím medem, což můžeme

opakovat několikrát za den nebo ještě lépe na noc. Med chrání, regeneruje a hydratuje rty, díky antiseptickým složkám bojuje proti oparům, ošetřuje poškozené koutky a urychluje hojení. Navíc působí jako

peeling, takže rozjasňuje jemnou pokožku rtů bez jejího poškození.

Pokud hodláte své rty opravdu rozmazlovat, připravte si **jojobový balzám na rty** dle našeho receptu. Potřebovat budete:

2 čajové lžičky včelího vosku
2 čajové lžičky jojobového oleje
grapefruitový esenciální olej
Včelí vosk a jojobový olej zahřejte a smíchejte dohromady. Odstavte z plotny a přidejte 6 kapek grapefruitového esenciálního oleje. Směs nechte vychladnout a uchovejte v malé dózičce. Skladujte na chladném místě.

S krásnými a zdravými rty si všechno užijeme líp – novou rtěnku, dobré jídlo, polibek...

Krásné rty jsou prostě důležité.

Řasa na řasu

Která část těla upoutá na první pohled, dokáže promlouvat i skrývat tajemství, slibovat i svádět? Ano, jsou to oči. Většina mužů přece tvrdí, že oči jsou to první, co je na ženě zaujme. Pokud toužíte po mimořádně svůdném pohledu, milé dámy, je tu pro vás nová metoda prodloužení řas, kterou nabízejí vybrané kosmetické salony a také kosmetická provozovna SOU a SOŠ Přísmetická ve Znojmě.

Budoucí kosmetičky, jejichž krédem je činit své okolí krásnějším, během přípravy na svou profesi pilně sledují poslední kosmetické trendy. A proto už nyní zvládají oblíbenou metodu řasa na řasu, která spočívá v aplikaci nových řas na řasy

vlastní. Díky tomu vypadá výsledek velmi přirozeně. Zákaznice si může sama vybrat délku řas a tak rozhodnout, zda zamrknáním vyvolá vášnivě mrazení, či pocity něhy. S novými řasami odpadá každodenní používání řasenky a neustálé kontrolování rozmazaných očí. I po ránu s nimi budete vypadat skvěle.

Ve školní provozovně jsou používány řasy značky Magic Lashes. Jsou odolné vůči vodě, bazénovému chlóru, pocení i slzám. Jsou tvarované tak, aby kopírovaly přírodní řasy, a díky tomu nehrozí, že by nositelka vypadala jako mrkáč panenka. Řasy se neslepují a nijak nevadí ani při spánku. Jejich hustota se odvíjí od hustoty vlastních řas. Luxus prodloužení řas je

hojně využíván nejen pro speciální akce, ale i v každodenním životě.

Zdejší studentky jsou proškolené, pracují profesionálně a aplikaci řas přizpůsobí požadavkům a typu každé zákaznice. Využívají špičkový materiál, který byl vyvinut dle nejvyšších bezpečnostních standardů týmem vědců a lékařů. K samotné aplikaci používají nejlepší adhezivum, které zajišťuje zcela neviditelné a flexibilní spoje s dlouhotrvajícím výsledkem. Řasy jsou vyrobeny z hypoalergického monofitu (tenké řasy), některé s přidáním syntetiky (více zatočené řasy), jiné s přidáním hedvábí (silnější a lesklejší řasy). Řasy mají přirozený vzhled, jsou lesklé, jemné a

lehké. Nezatěžují vlastní řasy ani jim neškodí. Při dodržení rad zaškoleného odborníka nemůže běžná údržba a péče poškodit přírodní řasy. Prodloužené řasy si nositelka neuvědomuje, jsou jako vlastní. Používané speciální lepidlo na bázi pryskyřice se při běžném nošení nevypařuje a nedráždí, nevyvolává alergie a je naprosto bezpečné.

Ceny řas Magic Lashes se v kosmetických studiích pohybují okolo 1500,- Kč, u nás je pořídíte za 500,-. A tak během dvou hodin můžete zažít překvapivou proměnu. Váš pohled na svět neovlivní, ale pohled světa na vás rozhodně.



VÁNOČNÍ MENU

Cukroví, kapr a něco teplého na zahřátí. Klasika v případě Vánoc neznamená nudu, ale sázku na jistotu. Ponořte se do chuti a vůni, které o Vánocích prostě nesmějí chybět!



Pařížské rohlíčky

140 g cukru moučka	Krém:
140 g mletých vlašských ořechů	3 vejce
70 g hrubé mouky	160 g cukru krupice
mletá skořice	1 kostka másla
1 vejce	lžička instantní kávy
	rum dle chuti
	čokoláda na ozdobu, máslo

Cukr smícháme s moukou a mletými ořechy. Přidáme špetku skořice a vejce. Vypracujeme tuhé těsto, které vtačujeme do formiček na rohlíčky. Pečeme při teplotě 180°C několik minut. Vejce vyšleháme s cukrem v páře. K tomu přidáme našlehané máslo s kávou a rumem a vše pořádně našleháme.

Připravíme si čokoládovou polevu. Čokoládu nalámeme na kousky, přidáme máslo a pomalu zahříváme ve vodní lázni.

Na studené rohlíčky nastříkáme krém, který pak ozdobíme čokoládovou polevou. Uchováváme v chladu.

Polévka z kapra

hlava z kapra (bez žaber a očí)	mletý pepř, sůl, majoránka
mlíčí	2 mrkve
jikry	2 petržele
1 cibule	lžice oleje
4 kuličky nového koření a pepře	2 lžice mouky
bujón (není nutné)	pečivo

Do hrnce dáme očištěnou hlavu, nakrájené kousky jedné mrkve a jedné petržele, kuličky pepře a nového koření, bujón a cibuli, kterou rozčtvrtíme. Zalijeme vodou a vaříme asi čtvrt hodiny.

Mezitím nastrouháme najemno zbylou mrkev a petržel a osmažíme je na rozpáleném oleji. Přidáme jikry a nakrájené mlíčí. Chvilku smažíme a poté dusíme, pak přidáme do polévky. Z polévky vyjmeme hlavu, obereme maso a vložíme je zpět do polévky. Polévku můžeme lehce zahustit. Nakonec dochutíme pepřem, solí a majoránkou.

Polévku z kapra podáváme s osmaženými kostičkami rohlíků.

Vánoční punč

50 g rozinek, 100 ml rumu, 250 ml silného čaje, 250 ml červeného vína, 2 plátky citronu, vanilkový cukr, skořice, cukr dle potřeby

Rozinky naložíme do rumu přibližně na dvě hodiny. Mezitím přivedeme k varu čaj s vínem, citrónem, vanilkovým cukrem a skořicí.

Do sklenic dáme rum s rozinkami a zalijeme uvařenou směsí. Osladíme dle chuti.

NAPSALI O NÁS

Luxusní praxe, skvělé výkony

Již při otevření hotelu Savannah na Hatích začala spolupráce se SOU a SOŠ na Přímětické ve Znojmě, k čemuž přispěly velmi dobré zkušenosti z let minulých a záruka, že celý učitelský sbor dělá pro výchovu mládeže maximum. Proč se tedy nepřipojit a nesnažit se vychovat novou a hlavně dobrou generaci číšníků a kuchařů.

V našem hotelu vykonávají praxi žáci odborného učiliště a střední hotelové školy pod vedením učitele Jana Bartuška, který i přes svůj mladý věk předává žákům maximum

teoretických i praktických zkušeností.

Žáci se během odborného výcviku setkají se všemi radostmi i strastmi tohoto náročného povolání od přípravy pracoviště přes práci s inventářem až po samotnou obsluhu hostů. Studenti svým velmi dobrým přístupem přispěl k perfektnímu průběhu akcí regionálních i zahraničních firem a zákazníků jak přímo v hotelu, tak mimo něj formou cateringů.

Proto bych chtěl všem kantorům poděkovat za práci, kterou při výchově odvádějí, a popřát jim pevné nervy a trpělivost.

Tomek Petr, F&B Manager hotelu Savannah

Spolupráce, jak má být



SOU a SOŠ SČMSD ve Znojmě je příkladem vynikající spolupráce střední školy s OHK Znojmo, tedy s podnikateli regionu. Vedení školy využívá možnosti, které nabízí činnost OHK. Aktuálně spolupracuje při změnách učebních a studijních oborů dle potřeby trhu – podnikatelů. Zajišťuje konání významných akcí komory, kterými jsou například volební sněmy, semináře. Studenti školy se účastní seminářů a podnikatelských setkání komory. Při realizaci projektu „Moje

volba – moje budoucnost“ na základních školách v regionu prezentují zástupci OHK možnosti studia a učební obory školy.

Poděkování patří vedení školy za velmi úspěšnou reprezentaci na konferenci „Vítejte u nás“ v dubnu letošního roku. I vynikající odborník v oboru gastronomie Pavel Maurer pochválil raut připravený k této příležitosti.

Spolupráce s SOU a SOŠ SČMSD je dlouhodobá, oboustranně velmi příjemná, vizitkou školy je i bezchybné chování žáků a studentů. Aktivně hledáme další možnosti využití spolupráce ke spokojenosti obou partnerů.

Jiřina Ondrušová, ředitelka úřadu OHK Znojmo

Partnerství s VOC Znojmo

Znojmská vinařská podoblast zavedla jako první v České republice apelační systém - VOC Znojmo, vína originální certifikace. Apelační systém se týká vín ze tří nejtypičtějších odrůd Znojemska, Sauvignonu, Ryzlinku rýnského a Veltlínského zeleného, která vykazují regionálně typický jednotný chuťový profil. Přijetí systému VOC Znojmo je pro Znojmsko, zdejší vinaře i Českou republiku významným krokem do nové éry.

Od začátku svého fungování spolupracuje VOC Znojmo se SOU a SOŠ Přímětická. Tato škola

je významným a dnes již téměř nedílným partnerem většiny akcí, které VOC Znojmo pořádá. Mezi nejvýznamnější z nich patří Festival vína VOC Znojmo, Znojmské historické vinobraní, zatřídování vín do apelačního systému a mnohé další. Studenti pomáhají i při organizování tiskových konferencí, prezentují vína VOC Znojmo na veletrzích cestovního ruchu či Vinexu. Profesionální přístup studentů k návštěvníkům, jejich znalosti, zkušenosti a dovednosti jsou výbornou vizitkou nejen pro školu, ale i pro VOC Znojmo.

Bc. František Koudela, předseda VOC Znojmo, o.s.

Máme společný cíl



Tradiční spolupráce a přátelství se váže mezi našimi školami již řadu let. Počátek spadá do 80. let minulého století, kdy se žáci učili pro své zaměstnavatele. Již v té době zajišťovala střední škola na Přímětické ulici ve Znojmě jako jediná v regionu teoretickou výuku pro žáky učebního oboru Truhlář. Naše škola, tehdy ještě v odloučeném pracovišti SOU stavebního na Uhelné ulici, na pracovišti tehdejšího Okresního stavebního podniku ve Znojmě, doplňovala vzdělávání těchto žáků

odborným výcvikem. Mnozí absolventi, dnes podnikatelé, tak při vzpomínkách na své začátky nemožou vynechat obě školy.

Změny ve školské legislativě, nové požadavky firem působících ve znojmském regionu a ekonomická situace škol přinášely další formy spolupráce. Také dnes školy spolupracují především při výuce žáků oboru Truhlář. Odborný výcvik žáků z Přímětické pokračuje v dílnách na Uhelné. Že v rámci této spolupráce vyrůstají dobří odborníci, dokazují výsledky truhlářů v řemeslných soutěžích. Další spolupráce škol probíhá na poli sportovním a společenském. Jde nám o totéž - o naše žáky a o znojmský region.

Ing. Miroslav Křivánek, ředitel SOŠ technická a SOU, Znojmo, Uhelná 6

Učitelé slaví s Přímětickou



soukromých škol v kraji patří k těm kvalitějším.

Osobně mám s touto školou dobré zkušenosti při každoroční organizaci oslav Dne učitelů. Žáci jsou vedeni dobrými a zkušenýmiistry odborné výuky tak, aby odvedli profesionální výkon při přípravě pohostění pro 400 hostů i při jejich obsluze. Zatím se tohoto nelehkého úkolu vždy zhostili se ctí. Mnozí ze žáků byli chváleni přítomnými učiteli, kteří ocenili jejich dovednosti a schopnosti v praxi.

Mgr. Růžena Šalomonová, předsedkyně OROS Znojmo

Carvingu se daří i ve Znojmě



Foto: Antonín Zelenka

Před několika lety na SOU a SOŠ ve Znojmě začaly probíhat kurzy carvingu, dekorací z vyřezávané zeleniny a ovoce. Znojmská škola zachytla trend posledních let, kdy gastronomické akce zpěstřují vyřezávané melouny, dýně, drobnější ovoce a zelenina. Sledování novinek v oboru, snaha vyniknout, prosadit se, umět něco navíc, to je dobré pro školu i její absolventy. A kde jinde by ke zkrášlování plodů mohli mít blíže než na jižní Moravě. Jen ty hrozny „vegetariánské řezbář“ ponechávají původním účelům.

Základní kurzy jsou nahlédnutím do starého asijského umění a seznamují se základními technikami. Po dvou dnech jsou účastníci schopni vyřezat velmi pěkné cukrový meloun nebo podobný plod. Důležité je zapojení poznatků do praxe. V době, kdy hotely a restaurace bojují o každého hosta, mohou zajímavé dekorace přilákat nové klienty. Studenti ovládající carving zase snadněji najdou pracovní uplatnění, někdy i v zahraničí. V kurzech carvingu jde hlavně o inspiraci a nové impulzy. Znojmeští studenti nyní dokážou svými vyřezávanými výrobky na slavnostním stole potěšit oko a někdy i srdce hosta. To je bonus a zážitek, který lze nabídnout bez velkých investic.

Luděk Procházka, CZECH CARVING STUDIO, s.r.o.

Česko-slovenská spolupráce

Spolupráce SOŠ, Na pántoch 9, Bratislava so SOU a SOŠ Znojmo má už dlhoročnú tradíciu. Každý rok sa tešíme na stretnutie študentov aj pedagogických zamestnancov školy pri príležitosti organizovania medzinárodnej súťaže v oboroch kuchár, číšnik, barman a pracovník marketingu. Dni strávené v Bratislave sú pre nás vzájomne užitočné a obohacujúce. Okrem diplomov a cien si súťažiaci odnášajú príjemné

zážitky, skúsenosti, nové priateľstvá. Naši priatelia zo Znojma každoročne získavajú popredné umiestnenia v súťažiach, čo im zo srdca a úprimne prajeme.

Predpokladáme, že naše vzťahy sa v budúcnosti budú naďalej rozširovať a upevňovať aj v iných oblastiach výchovno-vzdelávacej praxe.

Ing. Mária Katreniaková, riaditeľka SOŠ

Káva – spoločný zájem

Pozvání Vaší školy na přednášku o přípravě turecké kávy v džezvě mě příjemně překvapilo. Byla to zajímavá zkušenost. Máte výborně zařízený kávový bar, což se odráží i na přístupu žáků k tomu krásnému nápoji. Samozřejmě mi velice líchtí, že do školní kavárny kupujete mají

kávu. Váš přístup k soutěžím a zájem o kávu je obdivuhodný, proto máte ve škole ty nejlepší baristy v České republice. Držím palce, jen tak dál. Přednášku rád zopakují a těším se na další spolupráci.

Goran Jozic, provozovatel pražírny a kavárny Orient Coffee v Plzni, původem z Bosny

Príznivé srovnání

Vážený čtenáři, dostalo se mi pocty podělit se s Vámi o dojmy ze spolupráce se SOU a SOŠ Přímětická ve Znojmě. Má praxe se poslední dobou zabývá zejména poradenstvím, a tak se pohybuji v mnoha gastronomických provozech v různých regionech u nás i v sousedním Rakousku. Proto mám pohled o tom, na jaké úrovni jsou studenti gastronomických oborů v jednotlivých krajích. Můžu tedy vyzvednout kvalitu profesorského sboru na Přímětické, a to nejen v odborných

předmětech. Studenti školy, které jsem mohl sledovat při různých akcích nebo ve znojmských restauracích, převyšují odborně i vystupováním studenty z jiných krajů či Prahy. Nejsou pozadu ani za kolegy z Rakouska. Jde o odraz dlouhodobé kvalitní pedagogické praxe.

Jsem velice hrdý na to, že občasnými přednáškami či konzultacemi mohu přispět k výchově nové generace.

Přeji hodně štěstí do nového roku.

Radek Tesař, odborník v oblasti cateringu

Ze základní školy na Přímku

Prosbou o napsání několika řádek o vaší škole mě nejdříve zaskočila. Pak jsem si však vzpomněla na několik momentů a uvědomila jsem si, že za ta léta, co „budovu na Přímětické“ znám, jsem značně změnila postoj k této škole.

Zhruba před šesti lety jsem poprvé navštívila vánoční výstavu na SOŠ a SOU SČMSD Přímětická a byla jsem velmi mile překvapena. Do té doby jsem byla přesvědčena, že soukromé školy se zřijí jenom proto, aby děti, které jsou huře vzdělávatelné, měly možnost získat maturitu, a že díky možnostem rodičů jim v tomto úsilí nejsou kladeny žádné překážky.

Překvapilo mě však, co všechno naši bývalí žáci dokážou. Před pěti lety jsem se stala na ZŠ Mládeže Znojmo výchovnou poradkyní, a tím mi bylo umožněno nahlédnout ještě více pod pokličku výše zmíněné střední školy. Obory, které nabízí, oceňuji především v možnosti využít získané znalosti v praxi. Moc mě těší, když zajdu do restaurace na kávu a jsem obsluhována jedním z našich bývalých žáků. Jako patriot naší školy si ráda přečtu v regionálních novinách o úspěších našich dřívějších studentů v národních i mezinárodních soutěžích. Na ochutnávkách

výborných znojmských vín jsem v úzásu nad sommelierskými znalostmi žáků.

Už poněkolkáté pořádají studenti této školy pro žáky 8. a 9. ročníku velice úspěšnou akci „Řemeslo má budoucnost“. Pravidelně naše žáky lákají k návštěvě této akce a každý si může dokázat, že by tato škola mohla být ta pravá pro budoucí výběr. Velkou přednost vidím v tom, že žákům nabízí budoucí profesi jen o něco starší studenti, často kamarádi či příbuzní. Tento projekt je pokaždé velice pěkně připravený a považují ho za jeden z velkých a hlavně přínosných počínů školy.

Na závěr bych chtěla zdůraznit, že názory se v průběhu let mění, a proto mi promiňte můj kdysi negativní postoj. Ještě bych ráda vzpomněla na jednoho svého žáka, který na naší škole patřil mezi svědomité, ale měl problémy s matematikou. Byl přijat na „Přímku“ do oboru Hotelnictví. Průběžně dostávám zprávy o jeho studiu. Za tu dobu už navštívil řadu zemí, kde si mohl vyzkoušet své znalosti a kde se navíc velice zdokonalil v jazycích. Přeji mnoho dalších úspěchů ve vaší práci a jsem ráda, že právě takovou školu máme v našem okrese.

Michaela Stehlíková, učitelka ZŠ, Znojmo, Mládeže 3, výchovná poradkyně

DAROS ZNOJMO s.r.o.
VELKOOBCHOD - MALOOBCHOD

- ochranné pracovní pomůcky, oděvy, obuv, rukavice
- čisticí a úklidové prostředky, hygienické potřeby
- kartáčnické a papírenské zboží • šicí dílna - výroba pracovních oděvů

NAHRADNÍ PLNĚNÍ

ELSPACE
 Vaše úspora energií
ELEKTROMONTÁŽE
 silnoproud, slaboproud, MaR, klimatizace

zonet
 computers

poskytujeme profesionální služby
 v oblasti informačních a komunikačních technologií

Provozovna:
 Znojmo, Přímětická 1772/28, PSČ 66902
 Tel: 515 223 103
 Mail: obchod@zonet.cz, servis@zonet.cz

Tomakov
 s.r.o.

zámečnické práce
 povrchová úprava a svařování kovů
 (neroz, hliník, ocel)

www.tomakov.cz

Brilant Car



Brilant Car - Autoslužby www.BrilantCar.cz Tel.: +420 721 287 714

**MANIPULAČNÍ
 TECHNIKA**
 Josef Valášek
 tel: 775 255 211
 e-mail: jova@centrum.cz

**AUTOŠKOLA
 CHLÁDEK**

Autoservis
 Barnek Vladimír

VRTAL
 NÁPOJE
 s.r.o.

VRTAL s.r.o.
 Oblekovic 344, 671 81 Znojmo
www.vrtal-sro.cz
 tel./fax 515 227 021, mobil 602 546 150

**BERMUDA
 PAJZLA**

RESTAURANT • BEER PUB A ZAHRÁDKA
 Mariánské náměstí 10 • 669 02 Znojmo
 REZERVACE NA TEL.Č. : +420 515 223 869
 email: info@hotelbermuda.cz
www.hotelbermuda.cz
www.bermudapajzl.cz

první apelační systém v ČR
 sauvignon | ryžink rýnský | veltlínské zelené

www.vocznojmo.cz

MALÍŘ - NATĚRAČ
 LEO HOSNEDEL
 LESKA HORNÍ S. ZNOJMO
 TEL. 724 313 928

BIMOK AIR
 ZNOJMO S.R.O.

Restaurace Barák
 Dobšice
 Nabídka hotových
 i minutkových jídel.
 Společenské akce do 60ti osob.

Hostinec Sapík
 Dobšice
 Nabízíme teplé i studené jídlo.
 Slavnostní hostiny.

PYROMONT s.r.o.
 pracovní oblečení a ochranné pomůcky
 zábavná pyrotechnika, realizace ohňostrojů

Tiskárna
 Kuchařovice

KIA KIA MOTORS
 AutoREPORT VRANOVSKÝ

**P.P.L.
 AUTOCENTRUM**
 S.R.O.

LAHOFER
 HOTEL ZNOJMO

NTC
 Váš partner pro prodej dopravní techniky a servis

**VELKOOBCHOD
 PAPIREM**
A2 papír
 spol. s r.o.

Sileka s.r.o.
 Provozování čerpacích stanic,
 velkoobchod, maloobchod se smíšeným zbožím
 podlahářství, truhlářství