

# 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



coop

2012 č. 4

## Mistryně ČR v sommellerie z Přímětické podruhé

Pohár pro sommeliérského mistra ČR již druhým rokem putuje na SOU a SOŠ Přímětická ve Znojme! Tentokrát se o to zasloužila studentka 4. ročníku Kateřina Kostrhounová. Ostřílená sommeliérka s četnými soutěžními zkušenostmi si vyzkoušela, jak je těžké dosáhnout na titul nejvyšší a zároveň obhájit prvenství, jehož před ní dosáhla její předchůdkyně.

Když vloni Aneta Málková, studující 3. ročník oboru Hotelnictví a turismus, získala titul mistryně ČR v soutěži BOHEMIA SEKT TROPHÉE v kategorii Junior, na stupních vítězů spolu s ní stanula i její spolužačka Katka, která obsadila 3. místo. Ta od té doby nezhálela a přesně za rok, 18. 10. 2012, se vrátila na místo činu. A že se jí návrat vyplatil, o tom svědčí vítězství v prestižní celonárodní soutěži.

Co vlastně sommeliérská zlatá medaile obnáší? Stačí správně zodpovědět 50 otázek písemného testu, odhalit druhy vín ve slepé degustaci, předvést perfektní servis vína u stolu, provést dekantaci červeného vína, vybrat vína k pětichodovému menu a opravit vinnou kartu.

„Pro mě je nejtěžší slepá degustace,“ přiznává Kateřina, „nikdy nevíte, co můžete očekávat. Naopak nejvíc si užívám servis vína, kde můžu dokázat, co všechno jsem se naučila. A letos mě hodně bavilo i finále, kde jsem kupodivu byla míň nervózní než v základním

kole. Možná i díky tomu jsem dosáhla svého prvního vítězství.“

Katka ovšem nebyla jedinou zástupkyní školy, která bere výchovu mladých sommeliérů opravdu vážně. Zdejší sommeliérský dorost dále reprezentovaly Michaela Školová, Petra Kalandříková a Erika Juránková, přičemž celá znojemská čtyřka postoupila do semifinále mezi deset nejlepších a Školová nakonec obsadila 4. místo.

Do něžných divoků by nikdo neřekl, kolik zkušeností s vínem již mají za sebou. Katce je 18 let, ale vypadá na míň, takže by jí nikde žádný alkohol neměli nalít. „Začalo to v prvním



ročníku, kdy jsem se poprvé nešla na Znojemské vinobraní bavit, ale pracovat,“ vzpomíná na své začátky. „Nechtělo se mi, ale řekla jsem si, že jeden den obětují. Rozlévali jsme vína v Mazhauzu znojemských vinařů na znojemské radnici. Moc jsem toho o víně nevěděla, ale snažila jsem se co nejvíc odkoukat od holek z vyšších ročníků. Docela mě to chylo a na stejném místě jsem strávila všechna další vinobraní. Po roce a půl práce v předmětu Sommellerie a v sommeliérském kroužku jsem jela na svou první soutěž, Těšínskou karafu, pořádanou v Českém Těšíně. Protože jsem neměla žádné soutěžní zkušenosti, zařadili mě do kategorie Kadet. Skončila jsem na třetím místě a můžu říct, že mě to velmi povzbudilo.

V té době jsem se kromě sommellerie věnovala i baristice – přípravě kávy. Také jsem se účastnila soutěží a byla jsem docela úspěšná. V jednu chvíli jsem se rozhodovala mezi sommellerie a baristikou, protože nejde dělat dvě věci na sto procent. Zvítězilo sommellerie, možná i díky úžasnému přístupu našeho mistra Františka Koudely.“

Věrnost, kterou Katka vínu zachovala, se nakonec vyplatila. Možná bude tento výjimečný nápoj doprovázet letošní maturantku i na další studijní či profesní cestě.

## EDITORIAL

Když opět po roce připravuji nové číslo časopisu, nemohu si odpustit postesknutí: Čas je tak relativní! Samozřejmě se musím smířit s tím, že jsem vám tím neodhalila žádné objevné moudro. Znáte to, někdy se čas vleče a někdy je ho k uzoufání málo, jako by byl z jakési zvláště elastické hmoty a měnil svou konzistenci dle předem nevyzpytatelných podmínek. Třeba takový rok. Co se má stát za rok, na to je vždycky času dost, ovšem když se něco událo před rokem, připadá nám to jako včera. Pokud studentům třetího ročníku jemně připomenete, že je za rok čeká maturita, jen mávnou rukou s vševědoucím úsměvem křičícím do světa: Pohoda, to zvládnou. Za pár měsíců pak horečně chystají štučkovací ples, v dané chvíli středobod veskerého bytí, a ani s plesovými róbami pořad nesvlékají jistotu, že nějaký ten časek mají stále k dobru. A po Vánocích přijde taková smrt, že se většinou nestačí divit. Stejně jsou na tom devátáci, kteří stojí před výběrem střední školy. Učiňte v takovém fóru rozhodnutí na celý život...

Nabízí se také ohlednutí za uplynulým rokem. Jistě jste si všimli, že zákonodárci naše školství nikterak nešetří, o čemž svědčí nepřilíš povedené jarní maturity. Je pak na jednotlivých školách, aby pozvedly úroveň vzdělávání. U nás je to otevření dvou nových studijních oborů, vybudování nových učeben a pracovišť odborného výcviku i pokračování v osvědčené a jasně vymezené cestě, z níž se neuhýbá.

Pojďte se s námi přesvědčit, co vše na této cestě můžete potkat. Soutěžní úspěchy, výjimečné akce, zahraniční stáže, setkání se zajímavými lidmi. Najdete inspiraci i podněty k zamyslení. Věřím, že k přetčení stránek, jež právě držíte v rukou, najdete trochu toho relativně nedostatkového času.

rozpočtu rodiny tím, že na odborném výcviku a dalších akcích školy ve spolupráci se sociálními partnery obdrží často nemalé kapesné, peníze za produktivní práci.

Kvalitní výuku zabezpečujeme plně kvalifikovanými pedagogickými pracovníky, kteří se neustále vzdělávají, zdokonalují, aby mohli své studenty co nejlépe připravovat.

Těší nás a zároveň velmi zavazuje zájem o naši školu ze strany žáků základních škol, jejich rodičů, podnikatelské sféry i orgánů státní správy a samosprávy. Je to výsledek mnohaleté soustavné a náročné práce, kterou děláme rádi a baví nás.

Pokud se pokusím na závěr shrnout výše napsané – máte také v rodině devátáka, který stále ještě neví, na jakou střední školu podat přihlášku? Jestliže vás oslovily mě postřehy, názory a argumenty, poradte mu třeba školu soukromou. A jak si vybrat tu pravou? Nejlepší je osobní návštěva, při které se můžete seznámit s učiteli, s prostředím a zázemím školy. Dobrého pomocníka v tomto ohledu představují i webové stránky školy. Některé z výhod naší školy jsem vyjmenoval ve svém úvodníku, další zcela jistě poznáte, zvolíte-li právě tu naši.

A na úplný závěr přeji všem pevné zdraví a hlavně klidné Vánoce.

Mgr. Libor Hanzal  
ředitel školy

## Vážení žáci, rodiče, čtenáři, přátelé školy,

již počtvrté se k vám dostává v předvánočním adventním čase náš Tahák z Přímky. Domnívám se, že netřeba tento časopis již podrobněji představovat. Během uplynulých tří let se s ním zcela jistě většina z vás setkala a mnozí se ptali, zda bude další pokračování. Váš zájem nás těší, proto jsme vám opět připravili nejruznější informace o činnosti školy, o výsledcích naší práce, o aktivitách studentů, o spolupráci se sociálními partnery, o nových oborech i zajímavostech ze života školy. Hlavním cílem a smyslem následujících stránek je pomoci vám v rozhodování, jakou střední školu si po ukončení povinné školní docházky vybrat.

Na úvod musím konstatovat, že jsme soukromou školou, jejímž zřizovatelem je Svaz českých a moravských spotřebních družstev v Praze. O soukromých školách se píše a říká ledacos. Jejich dvacetiletá existence v České republice potvrdila, že jsou nezbytnou konkurencí veřejnému školství. Kvalita mnohých těchto škol je jistě nesporná a naším cílem je patřit mezi ně. Dle průzkumu se přesto určitá část veřejnosti domnívá, že školné, které se u nás platí, nekonečně ve výuce, ale v kapse majitele či zřizovatele školy. To je ovšem velký omyl. Soukromé školy jsou fakticky neziskové, podléhají přísným pravidlům (školská a související legislativa, účetní audity...), jako takové jsou veřejnou službou. Vybrané školné se opět investuje do studentů, do výuky, do všeho, čemu se říká nadstandard – u nás ve škole konkrétně počítačové vybavení, učebnice zdarma, zahraniční i tuzemské odborné stáže, zajímavé projekty, odpočinková zóna skákovým barem, moderní tělovýchovný areál, nově vybavené odborné učebny, moderní zařízení pro praktické vyučování a odborný výcvik všech

oborů... Nadstandard se projevuje i v oblasti řízení školy a také v péči o učitele, v jeho osobnostním i odborném rozvoji. A také v otevřenosti školy vůči rodině, sociálním partnerům, zástupcům firem či představitelům státní správy a samosprávy... Rovněž pozitivní individuální přístup ke znevýhodněným žákům představuje významnou cestu k jejich úspěšné integraci. Dobrá soukromá zařízení nabízejí řadu dalších doplňkových činností, úzce spolupracují s firmami v regionu a i o to již řadu let úspěšně usilujeme.

Domníváme se, že jednotlivé typy škol by se měly poměřovat dle jejich odvedené práce. Vážíme si toho, že nám každým rokem dává důvěru několik stovek nových studentů, kteří k nám přicházejí do učebních i studijních oborů. Pro spokojenost všech ve škole se snažíme dělat maximum. Materiální vybavení školy je, domnívám se, na velmi dobré úrovni. Ale spokojenost není jen o tom materiálním. Nabídka kurzů,



seminářů, školení, spolupráce s desítkami sociálních partnerů dávají předpoklad pro kvalitní přípravu studentů, jsou důležité pro jejich start do profesního života. Naši práci si nedokážeme představit bez úzké komunikace a spolupráce s rodiči, na které si opravdu zakládáme. Mohou očekávat individuální přístup pedagogů i častější konzultace. Jinými slovy – usilujeme o to zaujmout vás výraznou přidanou hodnotou. Naším cílem je příznivé a přátelské vnitřní klima školy. Věřím, že oceníte velmi dobrou interakci učitel – žák. Rodič musí vědět, jak a na co jsou jeho peníze použity.

Od počátku usilujeme o co nejlepší komplexní přípravu našich žáků. Jsme náročná škola, rozhodně ne nějaká „dávačka“, jak se o soukromých školách někdy neprávem tvrdí. Pečujeme o nadané žáky, o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami, bojujeme proti záškoláctví, předcházíme projevům rizikového chování. Snažíme se pružně reagovat na poptávku trhu práce, aby studenti měli po absolvování naší školy zaměstnání. Vycházíme aktivně vstříc požadavkům zaměstnavatelů. Ještě jednou se vrátím ke školnému. Ano, vybíráme ho u nás, ale není to tak, jak mnozí zástupci některých „státních“ škol argumentují, že z rodičů „taháme“ peníze. Nabízíme kvalitní materiální i vzdělávací. A domnívám se, že zaplaceného školného nebudete litovat, pokud ovšem snaha a touha po vzdělání bude oboustranná (my toto nabízíme, je to naší filozofií, takže pak už je to na studentech a jejich rodičích). Rovněž píle, chuť pracovat, snaha, iniciativa, touha poznat něco nového může přinést pro studenty všech oborů nemalý příspěvek do finančního

# Kde se z vína vaří...

Ve škole se můžou dít pozoruhodné věci. Prázdnou v hlavách někdy překvapivě zaplní vědomosti a znalosti (nutno dodat, že se najdou i případy, u nichž proces probíhá opačným směrem), nejedním jedincem v sobě objeví nečekané schopnosti a pod rukama žáků se občas zrodí úžasná věc. Třeba marmeláda.

Mohou za to letošní studenti 3. ročníku

oboru Podnikání, obchod a služby, kteří po vzoru svých předchůdců založili studentskou firmu.

„Zapojili jsme se do mezinárodního vzdělávacího projektu Junior Achievement. Tato organizace vznikla v ČR na popud Tomáše Bati, aby studentům umožnila dynamickým a netradičním způsobem proniknout do finančního a ekonomického

řízení firmy,“ vysvětluje Hana Uhlířová, která ve firmě zastává funkci marketingové ředitelky. „Díky tomu si prakticky vyzkoušíme různé firemní pozice, učíme se řídit poradny, komunikovat na úrovni managementu, seznamujeme se se zodpovědností pracovníků v rámci organizační struktury firmy a s řízením marketingové strategie. Nejsme fiktivní, nýbrž skutečná společnost vedená učitelem a konzultantem. Podnikáme s vlastním kapitálem tvořeným osobními vklady jednotlivých členů společnosti. Jsme zodpovědní za svá rozhodnutí, řešíme zaměření programu firmy, učíme se týmové spolupráci. V průběhu roku budeme na soutěžích pořádaných Junior Achievement měřit síly s žáky z jiných škol.“

Na počátku každé studentské společnosti stojí noví členové před dvěma úkoly – vymyslet název firmy a navrhnout výrobek, s nímž budou podnikat. Letos se studenti rozhodli prezentovat znojemský region s jeho netypičtějším atributem, vínem. Proto pod názvem Best Wine hodlají vytvářet produkty, na které v běžných obchodních sítích nenarazíte. Začali s výrobou hroznového džemu.

„Džemy vyrábíme z typických místních odrůd Rulandské modré a Frankovka. Do džemů přidáváme alkoholická vína stejných odrůd, přičemž alkohol se při vaření vypaří a zůstane výrazné aroma. Džemy připravujeme ve škole v učebně stolničení a



důsledně dbáme na dodržení hygienických předpisů. Přírodní džem s neobyčejnou chutí poslouží jako zdravá svačina nebo výborný doplněk k plísňovým sýrům. Obsahují množství antioxidantů, vitamínu C, E, vitamínů skupiny B, kyseliny listové, minerálních látek a má vysokou energetickou hodnotu. Díky tomu snižuje kyselost žaludečních šťáv, pomáhá organismu při odvádění odpadních látek z těla, regeneruje pokožku, zmírňuje únavu a depresi,“ líčí členka firmy Hana Sobotková.

Studenti se přesvědčili, jak funguje kolektivní práce. Vyšlo najevo, kdo je aktivní a kdo udržuje spíše zdrženlivější přístup k práci. Jediněná zkušenost, navíc jdou džemy skvěle na odbyt. Proto firma pokračuje v produkci, kterou právě rozšířila o výrobu vinného moštu. Jako předvánoční překvapení plánuje dárkové balení obsahující džem, mošt a kalendář, samozřejmě s vinařskou tematikou.

„Moc nás to baví,“ shodují se studenti, „a kdyby nic jiného, aspoň umíme vařit marmeládu.“

## Automechanici v novém



Autocentrum PSOTA je fungující, zavedená a léty prověřená firma. Její historie se začala psát v roce 1990 a od té doby se nabídka služeb podstatně rozrostla. Od roku 2003 sídlí společnost v areálu bývalé mlékárny na ulici Dobšická a nyní je její součástí také nově zbudované učňovské středisko oboru Automechanik pro SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo.

„Se středním odborným učilištěm na ulici Přímětická ve Znojmě spolupracujeme od roku 2011 a během letošního roku jsme v našem areálu vybudovali učňovské pracoviště. Výuka zde probíhá od 1. 9. 2012,“ říká jednatel společnosti Karel Psota.

Zákazníci i návštěvníci nového centra se mohou přesvědčit, že investice v řádech milionů korun se vyplatily. Dnes se středisko může chlubit zájemem, které nemá žádné podobné pracoviště odborného výcviku v regionu. Učňi pracují na nových kompletně vybavených pracovních stolech, mají k dispozici stojanové vrtačky, brusky, sloupové zvedáky, pneuservisní vybavení, olejové hospodářství, diagnostické zařízení. Praktický výcvik probíhá v souladu s teoretickou výukou, tudíž znalosti probrané ve škole si budoucí automechanici vzápětí upevní v praxi.

„Na základě dosud získaných zkušeností mohou říci, že odborný výcvik automechaniků se dá realizovat pouze tehdy, když jsou k práci vytvořeny slušné podmínky. Ty se snažíme zajistit a věříme, že žáci budou

spokojeni. Kluci, kteří mají k autům vztah, se u nás mohou realizovat a poté úspěšně absolvovat,“ podotýká Karel Psota. K učňům si od začátku vytvořil vztah takřka otcovský, snaží se jim vštěpovat správné návyky a vychytávky z praxe, vymyslet motivaci k co nejlepšímu výkonu.

Učňovské středisko nabízí svým zákazníkům kvalitně provedené a cenově zajímavé služby:

- kompletní pneuservis - zalepení, přezutí, vyvážení, montáž, demontáž, prodej pneu
- kompletní olejový servis - výměna oleje v motoru, převodovce, diferenciálu, v nábojích kola, rozbor olejů
- výměna spojky, kloubů poloos, veškeré práce na podvozku vozidla
- kontrola a opravy brzdové soustavy
- opravy karoserií, lakování vozidel
- opravy elektroinstalace
- servis autoklimatizací
- výměna autoskel
- příprava vozidel na STK, provedení STK
- měření emisí
- diagnostika vozidel

Jak vidí Karel Psota budoucnost oboru Automechanik? „Zjistili jsme, že většina našich učňů si obor vybrala na doporučení kamarádů, kteří se již automechanikem učí a ví, jak výuka i praxe funguje. Je to pro nás velký závazek.“

## PŘEHLED STUDIJNÍCH A UČEBNÍCH OBORŮ PRO ŠKOLNÍ ROK 2013/2014

Kód a název dle RVP (Rámcový vzdělávací program)	Kód a název dle ŠVP (Školní vzdělávací program)	Způsob ukončení studia
<b>TŘÍLETÉ UČEBNÍ OBORY VZDĚLÁVÁNÍ</b>		
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	
<b>ČTYŘLETÉ STUDIJNÍ OBORY VZDĚLÁVÁNÍ</b>		
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	
<b>DVOULETÉ NÁSTAVBOVÉ DENNÍ STUDIUM</b>		
64 - 41 - L/51 Podnikání	Podnikání - denní	Maturitní zkouška
	Vlasová kosmetika	
65 - 41 - L/51 Gastronomie	Společné stravování	
<b>TŘÍLETÉ NÁSTAVBOVÉ DÁLKOVÉ STUDIUM</b>		
64 - 41 - L/51 Podnikání	Podnikání - dálkové	Maturitní zkouška

## Anketa

Zajímalo nás, jak odbornou praxi hodnotí budoucí automechanici.

1. Co říkáš na praxi v novém učňovském středisku?
2. Co tě na praxi nejvíc baví?
3. Proč sis zvolil obor Automechanik?

**Šimon, A 2.A**

1. Je to tam dobré. Teď je zrovna doba, kdy nejvíc přezouváme pneu. Už se těším, až budeme dělat něco dalšího.
2. Když poznávám něco nového a když se zašpiním.
3. Původně jsem se chtěl vyučit motomechanikem, ale je to v podstatě stejné.

**Stanislava, A 2.A**

1. Výborně, nedá se to srovnat s předchozím pracovištěm.
2. Práce na autech a motorkách.
3. Baví mě spravovat auta a jiná vozidla. Je to práce, kterou chci v budoucnu dělat.

**Michaela, A 2.A**

1. Je zde lepší prostředí než na bývalém pracovišti.
2. Práce na nové zakázce.
3. Díky kamarádovi jsem se dostala k práci s auty a začalo mě to bavit. Chci se tomu věnovat a všechno se pořádně naučit.

**Miloš, A 3.A**

1. Oproti minulé praxi je to určitě lepší, hlavně co se týká čistoty prostředí.
2. Tak všeobecně.
3. Nejlepší obor ve Znojmě.

**Petr, A 3.A**

1. Oproti loňskému pracovišti je zde lepší prostředí a doufáme, že až se středisko zaběhne, bude to ještě lepší.
2. Nejvíce mě baví motory, které mohu opravovat.
3. Mezi auty jsem vyrostl, práce na nich mě baví.

**Mirek, A 3.A**

1. K největším výhodám Autocentra Psota patří nové vybavení dílen i šaten.
2. Jsem velký fanoušek automobilismu, jakoukoli práci na autech dělám rád.
3. Auta mě baví odmalíčka, takže je jasné, co chci v budoucnosti dělat.

# Kolik jazyků umíš...

Víte, na který den v kalendáři připadá Den jazyků? Pokud tápete, studenti naší školy vám rádi napoví. Dobře si totiž pamatují na den plný jazykových workshopů a happeningů, jaký zažili 26. září letošního roku, a také by vám vysvětlili, že právě tento den byl v roce 2001 vyhlášen Evropským dnem jazyků. Cílem je motivovat děti i dospělé, inspirovat je ke studiu cizích jazyků, zdůraznit roli jazyka jako nástroje dorozumívání národů různých kultur.

Právě o to usilovali učitelé cizích jazyků, když společně se svými žáky připravovali pestrý a zajímavý program. A tak škola ozila plakáty, vlajčkami, hýřila prospekty a letáky, rozzněla se němčinou, angličtinou i francouzštinou.

Skvělého výsledku na značně neisté půdě dosáhly studentky 3. ročníku oboru Hotelnictví a turismus, když si v rámci akce „Schüler unterrichten Schüler“ stouply za katedru a v roli učitelek se snažily udržet pozornost svých mladších spolužáků z oboru Cestovní ruch. V další učebně zněl rozhovor v angličtině s rodilým mluvčím na téma „Florida – Sport and Life“, školu navštívili i světoběžníci Ruth a Don Slabaugh, kteří slovem a obrazem přiblížili žákům život v Americe. Jiní studenti se ocitli v improvizované kavárně, na úřadě či v hotelu, aby se svými vyučujícími simulovali reálné situace z každodenního života.

Vůně kávy lákala po celý den k návštěvě školního baru, kde se podávaly tradiční

druhy vídeňské kávy – Melange, Kapuziner, Maria Theresia, Einspänner. Pro lepší orientaci v kávových specialitách vytvořili žáci informační leták Wiener Kaffeehäuser, jejich kolegové pak srovnávali typická jídla anglické a české kuchyně.

Výpravu do Švýcarska, kolébky cestovního ruchu, mladým cestovatelům zprostředkovala inspirativní prezentace, zakončená soutěží o lahodnou švýcarskou čokoládu. Francie se svými historickými i současnými symboly zase inspirovala žáky třídy HT 2.A k přípravě interaktivního vystoupení o této přední evropské velmoci. Studenti nezapomněli ani na Znojmo, cíl zahraničních turistů, a vypracovali prezentaci o svém městě a jeho památkách.

Formou happeningu proběhla atraktivní anglicko-německá hodina, provázená urputnými souboji v německo-anglických karetních, stolních i pohybových hrách a improvizacemi při karaoke. Den jazyků se neomezil pouze na budovu školy, a tak se žáci vydali na prohlídku Znojmského podzemí, jak jinak než s výkladem v němčině, popř. s využitím audio guide.

Evropský den jazyků se zkrátka zapsal jako velmi povedená akce a nezbyvá než doufat, že se oslava jazyků stane každoroční očekávanou událostí. Už chápete, proč se učít cizí jazyky? Also auf Wiedersehen! Good bye! Au revoir!

## Zpověď stážistky

Psal se rok 2010 a já stála před rozhodnutím, kam z devítky. Uvažovala jsem o dráze učitelské, nebo překladatelské, a tak jsem vybírala ze škol zaměřených na pedagogiku a těch, kde se ve větší míře vyučují cizí jazyky. V novinách jsem se tehdy dočetla, že studenti jedné střední školy ve Znojmě byli na stáži na Kanárských ostrovech. Docela jsem jim záviděla, vzdychky jsem chtěla hodně cestovat. Tak

prvák, další skupiny putovaly do Anglie, na Azorské ostrovy a na Maltu. Taky by se mi líbilo moře, noví lidé, nové zážitky, vzdychala jsem.

Druhák proběhl celkem v pohodě. Vyhrála jsem jazykovou soutěž a rozjela další projekty. Jen jsem opět smutně pokoukala po šťastlivcích, pro které škola zopakovala Německo, Kanárské ostrovy a nově přidala Krétu. A to nebylo všechno.



jsem si na tu školu podala přihlášku a vyšlo to. V září jsem nastoupila na SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo jako studentka prvního ročníku oboru Hotelnictví a turismus. Mezitím si mí starší kolegové stihli na nějaký čas odskočit do Německa, Irska a Finska. Já jsem si v roli nenápadné prvačky vyzkoušela první brigády a soutěže. Než jsem dokončila

Vedle projektu Leonardo da Vinci, který tohle všechno umožnil, se škola zapojila i do dalšího programu s názvem Comenius. Naši studenti se díky tomu skamarádili se středoškoly z různých evropských zemí a v rámci spolupráce navštívili Maďarsko, Finsko, Francii a Slovensko.

Konečně přišel třeták a s ním i moje šance. Přihlásila jsem se mezi zájemce o stáž v Irsku, a když jsem mezi vybranými studenty slyšela svoje jméno, utíkala jsem se ujistit, jestli jsem se náhodou nepřeslechla. Nepřeslechla! Irsko volá! Ráda jsem tomu volání podlehla. Zažila jsem tři týdny ve městě Cork, během nichž jsem pracovala na pozici asistentky manažerky hotelu a které mi daly spoustu zkušeností jazykových i pracovních. Bylo to super. Hned bych letěla poznávat další kousek světa!

**Martina Kovačovičová, HT 3.A**

## Poezie na chodníku

Máte rádi poezii? Většina z vás odpoví, že této literární formě nepřišla příliš na chuť. Přesto se najde dost mladých lidí, kteří jsou ochotni zasvětit poezii celý den. Den poezie.

Pro nezasvěcené je nutno dodat, že pod názvem Den poezie se skrývá festival, jehož již 14. ročník se koná podobně jako v předchozích letech na památku narození Karla Hynka Máchy. Během let se festival rozrostl na více než čtrnáct dnů, během nichž regionální aktéři z řad knihoven, kulturních institucí a škol pořádají ve svém kraji poetické akce. Letošní Den poezie zahrnuje řadu kulturních akcí v 58 městech. Ve Znojmě se vedle Městské knihovny a Znojmské Besedy jako jediná škola zapojilo SOU a SOŠ na ulici Přímětická.

Studenti, kteří se poezie nebojí, do posledního místa zaplnili multimediální učebnu, aby společně poznávali, četli i tvořili básně. V zahřívacím kole si

zasoutěžili v literárním kvízu. Vzpomenout si, kdo svůj širák odhazuje v dál nebo čí lvové bijí o mříž, to nebylo zase až tak těžké, ale věděli byste, kdo stříhal dohola



## Vzdělání pro všechny věkové kategorie

Už dávno neplatí, že učení je dočasnou záležitostí dítek školou povinných. Dnešní doba klade vysoké nároky, a kdo chce uspět, musí se učit celý život. V souladu s touto filozofií v učebnách naší školy potkáte vedle teenagerů i dospělé, kteří si hodlají doplnit vzdělání.

Již na jaře 2009 se škola přihlásila do projektu UNIV 2 KRAJE. Cílem programu je proměna středních škol v centra celoživotního učení, která budou vyučovat žáky nejen v rámci počátečního vzdělávání, ale také nabízet nejrůznější formy dalšího vzdělávání pro dospělé.

V rámci projektu jsme ve škole zrealizovali tři pilotní programy. Jako první odstartoval vzdělávací program Zaučený prodavač, ušitý na míru sociálního partnera COOP Jednota Moravský Krumlov. Také další dva programy, Asistentka 21. století a Kadeřnicko-kosmetická péče a úprava zákaznická, byly připraveny na základě poptávky z řad absolventů a sociálních partnerů, s nimiž škola dlouhodobě spolupracuje.

Co vlastně vede člověka, který má maturitu v kapse a stále zaměstnání, k návratu do školních lavic? Zeptali jsme se odborníků na krásu, tedy kadeřnic a kosmetiček, proč se účastní programu zaměřeného na úpravu zákaznická.

„Chci si zvýšit kvalifikaci ve svém oboru a trošku si zopakovat teorii,“ vysvětluje Eliška

Stuchlíková, která vloni na naší škole úspěšně odmaturovala a nyní jako kosmetička stihá praxi hned na dvou pracovištích. „Je to výhoda, plus pro stávajícího zaměstnavatele i při hledání nové práce.“

Elišce, která právě zastává roli modelky, vzniká na tváři půvabný ornament. Autorkou je Eliščina kolegyně Veronika Mrňová. „Vytvářím fantazijní líčení na téma Letní den,“ popisuje Veronika. „Jsem kadeřnice a po absolvování tohoto programu budu moci svým zákaznicím ke stříhání a česání doporučit a nabídnout i odpovídající líčení. V mé práci nebude problém nové dovednosti uplatnit.“

Na projekt plynule navazuje UNIV 3, který blíže rozpracovává a specifikuje vzdělávací programy vedoucí k získání profesních kvalifikací v rámci systému NSK. Naše škola byla vyzvána k účasti v projektu díky skutečnosti, že je autorizovanou osobou, umožňující získání kvalifikací v oblasti stravovacích služeb. Tak mohl vzniknout vzdělávací program Sommelier.

V současné době připravujeme vlastní vzdělávací programy na základě požadavků sociálních partnerů, firm i absolventů. Aktuálně spolupracujeme s o.s. Vrátka Třebíč, pro které od ledna 2013 realizujeme vzdělávací program Barman-Barista.

Soustavné vzdělávání neznamená jen zvyšování kvalifikace, ale i rozšiřování obzorů. Na učení zkrátka není nikdy pozdě.

malého chlapečka či který básník se modlil za vodu? S těmito otázkami se nejlépe vypořádal Boris Sabáček, který jako odměnu za své vítězství obdržel poukázku

na nákup knih. Jestlipak si koupí básničky?

Pak už by nastal ten pravý čas na tvůrčí psaní, kdyby... Ukázalo se, že v tomto případě kdyby nejsou chyby, ale jedná se o název básně, kterou každý z mladých autorů pojal po svém. Někdo vážně, jiný zamilovaně, někdo kriticky, jiný s humorem. Ze spontánně napsaných veršů vznikne sborník, který bude dále prezentovat tvorbu mladých básníků z Přímětické.

A protože letošní ročník Dne poezie přinesl myšlenku básní psaných na chodník, přišla ta nejakčejší fáze. Studenti vyzbrojeni svými oblíbenými autory a barevnými spreji opustili budovu školy, aby básně zvěčnili na plochy, po kterých se běžně šlape nebo jezdí auty.

Jestli si chcete přečíst poezii z chodníku, zkuste se projít kolem naší školy. Možná se zasníte, možná se pobavíte. Stejně jako mladí lidé, kteří si svůj Den poezie pořádně užili.

# Jsmo tu pro vás

Teenageři i dospělí, sociální partneři i občanská sdružení, pro tyto skupiny jsou určeny četné vzdělávací aktivity pořádané naší školou.

**Akce školy však mohou oslovit i širokou veřejnost. Velký zájem vyvolaly zejména přednášky, které se uskutečnily 12. 10. 2012 v prostorách kávového baru školy u příležitosti Týdne sociálních služeb. Posлуchačům, kteří přednášky absolvovali, přinášíme krátké shrnutí a vy, kteří jste to tentokrát nestihli, berte následující rady jako malý aperitiv pro příště.**

## Ať káva působí nám blaženost

**Ať káva působí nám blaženost, aroma se šíří vůkol, dobrých šálků at je dost!**

Většina lidí je přesvědčena, že káva je to, co umeleme a přelijeme vařící vodou. Nejrozšířenější způsob přípravy kávy v České republice je stále domácí spařená káva, která s tureckou nemá nic společného (pravá turecká káva je totiž připravována ve speciální nádobě – džezvě). Dále vede espresso a v žebříčku oblíbenosti poslední dobou budují také kávy latté a cappuccino.

Chcete-li správně připravit kávu, musíte jí rozumět. U kávy jde především o kvalitu a oblíbenou chuť. Každý má jiné chuťové buňky, dává přednost jiným chutím. Němko má rád kávu silně praženou, někdo hodně hořkou, jiný preferuje kyselejší tóny.

Podle statistik vypije každý Čech ročně skoro 400 šálků kávy. Ve srovnání s pivem je to jako nic, rozhodně to však není nijak zanedbatelné množství.

Projdete se po Znojmě a museli byste spát za chůze, abyste si nevšimli, že kavárny vyzařují obnovenou vášeň a zaujetí pro kávu. Bohužel často není přípravě kávy věnována péče, kterou si zaslouží. Naprostým standardem je přijít do kavárny a objednat si „presso s mlékem“. Za prvé neexistuje žádné „presso“, pouze espresso, a za druhé nalít mléko do espressa je stejná degradace, jako kdybyste si kvalitní víno našedilí colou. V takto připravené kávě budete těžko hledat čokoládové či karamelové tóny.

Abyste byla výsledná káva dobrá, musí být připravena z čerstvé suroviny. Například v Itálii, kde jsou na kvalitu kávy obzvláště citliví, smí být jako čerstvá deklarována pouze káva, která není starší šesti týdnů. Milovníci kávy, kteří chtějí skutečně čerstvou kávu, musí hledat jinde než v regálech velkoobchodů. Ideální je si najít ve svém okolí pražičku. V každém kraji je už dnes pražička. Od lokálního dodavatele lze

získat kvalitní a čerstvou kávu za dobrou cenu. V některých soukromých pražičkách si můžete vyvinout vlastní kávovou směs s originální chuťovou kompozicí. Při nákupu kávy byste měli přinejmenším sledovat šarži a vybírat kávu starou dva, maximálně dva a půl měsíce.

Kávovňky jsou náročné a citlivé rostliny, podobně jako vinná réva. Kvalita a vlastnosti kávových zrn závisí na klimatu, kvalitě půdy, nadmořské výšce, pěstitelské oblasti a metodách pěstování. Pouze deset procent kávy pěstované po celém světě se dá zařadit do kategorie kávy Speciality nebo Gourmet, které se vyznačují vyšší kvalitou než běžné druhy kávy. Pokud chceme kávu kvalitní, dáváme přednost tě, která se sbírají ručně a vybírají se jen opravdu zralá zrníčka. Nejlepší káva se pěstuje například v Brazílii, Kolumbii, Kostarice, Guatemale, Togu, Keni a Etiopii.

První kávovňky rostly pravděpodobně v Etiopii. Dnes se káva pěstuje v tropických oblastech kolem celé zeměkoule ve více než 60 zemích. Stejně jako ve vinařství i u kávy existují obzvláště cenné pěstební oblasti, kde rostou Grand Crus. Kvalitní směsi kávy, které vynikají chuťovými přednostmi, pocházejí především z vysoko položených oblastí Latinské Ameriky a Afriky.

Existuje téměř tolik druhů kávy jako vína. Hlavní druhy jsou Arabica a Canephora. Více než 200 druhů má Arabica. Robusta je nejčastěji používaným druhem Canephory, ke které patří asi 50 druhů. Arabica obsahuje méně kofeinu než Robusta a chuťově se výrazně liší.

Nejčastěji se v obchodech setkáváme se směsí Arabicy a Robusty. Robusta se do směsi přidává, aby umožnila rozvoj dalších profilů chuti. Podobně

jako při výrobě vína musí být věnována největší péče výběru a kombinaci nejlepších kávových zrn.

I když je původ kávy velice důležitý, svůj plný potenciál rozvinou zrna pouze tehdy, když jsou sladěny metody pěstování, sklizeň i další zpracování až po pražení, mletí, balení a vlastní přípravu.

Abyste byla káva opravdu dobrá, a je jedno, jakou přípravu zvolíte, je třeba dodržet následující pravidla:

1. Používejte zásadně čerstvě upraženou kávu.
2. Kávu uchovávejte v chladu a ve vzduchotěsném obalu.
3. Kávu umelte pokud možno před přípravou.
4. Pro přípravu používejte kvalitní a čistou vodu.
5. Ať už kávu připravujete jakkoliv, nikdy nespěchejte. Jen pečlivě připravená káva vám dá vše ze své chuti.
6. Kávu vypijte hned.
7. Před přípravou nahřejte šálek či konvici, aby káva neutrpěla šok.

Andrea Jančíková



## Jak na zdravou výživu aneb co nakupovat v obchodě

Zdravá výživa se dnes skloňuje ve všech pádech, ale málokdo z laické veřejnosti se problematickou kapitolou lidského zdraví opravdu zabývá nebo jí skutečně rozumí. Na co bychom si tedy měli dávat pozor při nákupu potravin?

Lidé, kterým není lhostejné jejich zdraví, nebo zkrátka jen chtějí lépe vypadat, často sledují pořady o zdravém stravování. Nutno podotknout, že ne všechny pořady o výživě jsou určeny pro širokou veřejnost, neboť informace podávané médii mohou leckoho zaskočit a člověk je pak přijímá poněkud bezhlavě. Bez hlubších znalostí lidského metabolismu by se však mohl dostat na velmi tenký led a svoje zdraví spíše ohrožit.

### Několik zásad zdravé výživy

Doporučené denní množství, které se uvádí na obalech některých potravin, je spočítáno na průměrného dospělého člověka, který váží zhruba 75kg. Rozhodně tedy není vhodné pro každého. Vždy záleží na věku, pohyblivosti i duševní kondici, druhu vykonávané práce a také na zdravotním stavu. Alfu a omegu zdravého stravování je dostatek vody – pijte nejlépe 3 litry vody denně. Jezte pravidelně, nejlépe 5x denně v menších porcích, vyměňte nasycené tuky (tuhé, živočišného původu) za nenasycené oleje (rostlinného původu), dostatek vlákniny se

pak postará o správnou funkci tlustého střeva a pomáhá chránit střeva před rakovinou. Na každé jídlo, které během dne sníte, si najděte čas. Pokud jídlo nevnímáte všemi smysly, sníte až o 20% více, než by vám stačilo k zahájení hladu. Pestrost jídelníčku zaručuje, že tělu dodáte dostatek minerálních látek a vitamínů, které jsou pro zdravý organismus nepostradatelné.

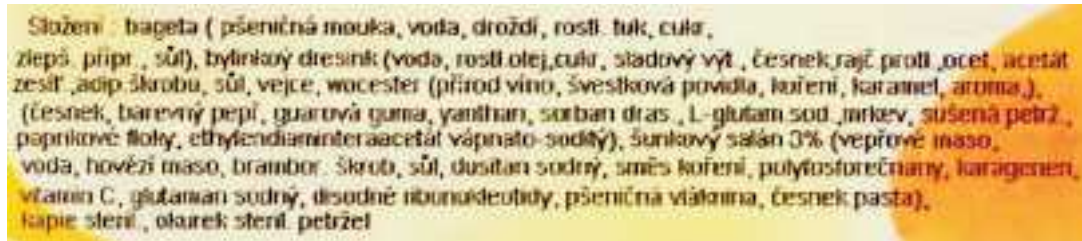
### Základem zdravé stravy je zdravý nákup v obchodech

Potraviny, které zdravě vypadají, nemusí být vždy zdravé svým složením. Pro zdravé stravování je naprosto nezbytné sledovat složení výrobku, které je uvedeno na obalech potravin. Co ale dělat v případě nebalených potravin? Pak byste se měli obrátit na obsluhu, protože ta musí

mit informace o složení výrobku, ať už jde o nebalené pečivo nebo salát z lahůdkového pultu. Pokud už se vydáte na nákupy do supermarketu, pak vezte, že je lepší nakupovat s plným žaludkem, bez dětí a s dostatečnou časovou rezervou.

### Marketing je mile před kvalitní potravinou

Dnešní konzument musí čelit zákeřným nástrahám různých marketingových strategií a dnes a denně se tak setkává s pojmy AKCE nebo SLEVA. Je více než zřejmé, že nižšími náklady při výrobě rozhodně výrobce nedosáhne vyšší kvality jinak běžného zboží. A protože marketing bez reklamy je jako Lance Armstrong bez dopingů, rozhodně nedávejte jen na dojem z televize nebo vizuální stránky



Některé údaje na obalech mohou být pro laiky naprosto nesrozumitelné. Foto: autor

## Anketa

**Pokud vyzkoušíte náš školní kávový bar, máte jistotu, že vám naservírují kvalitní a zdravou kávu. Oslovili jsme pár návštěvníků nad voňavým šálkem.**

1. Jak často navštěvuješ kávový bar?
2. Co si tu objednáváš nejčastěji?
3. Zvýšila se tvá konzumace kávy od doby, kdy máme ve škole kávový bar?

Lenka a Aneta, HT 2.A

1. Skoro každý den.
2. Caffé latté, fornetti.
3. Ano, kávu teď pijeme často. (Jsem závislá, dodává Lenka.)

Jaroslav, KČ 4

1. Pětkrát týdně, tedy každý den.
2. Lungo.
3. Ano!

Jakub, PS 1.A

1. Asi dvakrát, třikrát týdně.
2. Cokoli s masem.
3. Ani ne, ale spotřeba slaneého pečiva ano.

Radka, KO 2.A

1. Třikrát týdně
2. Roller, fornetti (nejraději s příchutí pizza a se sýrem).
3. Ne.

Adam, KČ 2.B

1. Třikrát týdně.
2. Cappuccino.
3. Ano.

Michaela Trojanová, učitelka

1. Každý den.
2. Lungo.
3. Rozhodně!

Libor Hanzal, ředitel školy

1. Asi čtyřikrát týdně.
2. Kávu, džus, fornetti.
3. Ano, dřív jsem kávu takřka nepil.

výrobku.

### Pár údajů na závěr

Vyznáte se v informacích o složení výrobku? Nejčastěji narazíte na pojmy UHT (ultra vysoká pasterace, objevuje se u mléka), homogenizováno (rovněž mléko, zabraňuje vyvstávání tuku na povrchu mléka), modifikovaný škrob (upravený škrob, různé použití) a přírodně identická látka (síce chemicky vyrobená, ale stejná jako přírodní).

Milan Stehlík

# Napsali o nás

## Oceňuji kvalitu, nadšení a plány vedení a studentů školy

Vždycky mám dobrý pocit, když se setkám s lidmi, kteří se své profesi věnují s plným nasazením. A je ještě příjemnější, když energii a radost z práce zaznamenávám u mladých lidí, kteří se na své budoucí povolání teprve připravují.

Dobrou zkušenost mám v tomto směru s učiteli a studenty SOU a SOŠ SČMDS na Přímětické ulici ve Znojmě. Rád přijímám pozvání na akce a soutěže, které tu organizují. Jsou to smysluplná setkání, jejichž cílem je něco nového se naučit, změřit síly nebo prostě předvést, co se studenti jednotlivých oborů naučili a jak si stojí v konkurenci ostatních škol.

Těší mě, že si mladí lidé z Přímětické pod vedením svých pedagogů velmi často vozi z různých klání pomyslné medaile. To totiž znamená, že nám ve

Znojmě vyrůstá generace dobrých kuchařů a číšníků, sociálních pracovníků, ale i truhlářů nebo automechaniků a dalších profesí. Škola jim také zprostředkovává řadu příležitostí k tomu, aby mohli načerpat zkušenosti v zahraničí. Je známo, že ten, kdo nevystrčí hlavu za humna, nedokáže dělat věci s nadhledem.

Velmi mi záleží na tom, aby Znojmo bylo městem s budoucností a perspektivou. Snažíme se pro to dělat na radnici vše, co je třeba a co nám stav pokladny dovolí. Víme samozřejmě, že pokud mladí lidé získají ke svému regionu pozitivní vztah a najdou tu práci, nebudou hledat štěstí jinde.

Našli jsme v tomto směru se školou společnou řeč. Jako soukromý subjekt dokáže operativně reagovat na požadavky trhu, takže se - doufám - brzy

dočkáme otevření nového učebního oboru se strojírenským zaměřením.

Často se se studenty SOU a SOŠ SČMDS setkáváme na různých odborných či společenských akcích, které pořádá město Znojmo nebo různé instituce a firmy. Můžeme tak ocenit dovednosti kuchařů, vstřícnost číšníků a servírek, ale i znalosti a odbornou úroveň studentů v oboru Cestovního ruchu nebo Hotelnictví. Nedávno jsme navštívili také nové středisko pro automechaniku a věříme, že se společnosti a firmy ve Znojmě budou stále častěji podle svých možností a ve vlastním zájmu podílet na praktickém vzdělávání studentů a učňů.

Přeji škole na Přímětické, aby se dále rozvíjela a aby i nadále byla pevnou součástí školského systému ve znojemském regionu. A moc bych učitelům

i žákům přál, aby jim jejich invence, energie a nadšení vydržely i do budoucna.

**Ing. Vlastimil Gabrhel**  
starosta města Znojma



## „Přímka“ ke kultuře

Znojemská Beseda je příspěvková organizace města, provozuje infocentra, podzemí, radniční věž, divadlo a budovu Znojemské Besedy, pořádá venkovní akce, jako jsou např. Znojemský advent, Velikonoční trhy, Majáles, Slavnosti okurek, Znojemské historické vinobraní

a další. Na každé této činnosti se různými způsoby podílí žáci a zaměstnanci „Přímky“, za což chci všem, kterých se to týká, poděkovat. Nebudu je zde jmenovat, to by se do těchto novin pravděpodobně ani nevešlo, ale dovoluji si zmínit některé pro nás důležité



patřil k nejlepším za poslední léta. Těším se na další spolupráci, kterou chystáme v sociální oblasti.

**Ing. Dušan Varga**  
absolvent oboru  
Podnikání, obchod  
a služby 1998  
ředitel Znojemské Besedy

akce. Byla to spolupráce na dotazníkovém výzkumu ohledně vinobraní, servis při tiskových konferencích, při soutěži v rámci Slavnosti okurek, přípravy rautů a především velice aktivní přístup k organizaci programu Majálesu 2012, který, troufám si tvrdit,

## Meziškolní spolupráce

Dne 24. 10. 2012 se na naší škole ZŠ a MŠ Znojmo, Pražská 98 uskutečnil projektový den. Učitelé vymysleli pro své třídy netradiční program, v jehož rámci absolvovali žáci tříd 8.A a 9.B sportovní a zkrášlovací dopoledne.

Prezentace a ukázky praktických dovedností předvedly studentky oborů Kosmetička a Kadeřník ze SOU a SOŠ SČMDS, Znojmo, s.r.o. Studentky pod vedením učitelek odborného výcviku Moniky Bednářové a Jany Teplé názorně předvedly našim žákům,

jak pečovat o pleť a vlasy. Vyvrcholením programu byla ukázka moderních účesů dívek a střihání chlapců.

Proto bychom chtěli poděkovat vedení SOU a SOŠ SČMDS, Znojmo, s.r.o. za příkladnou spolupráci s naší školou.

Projektový den se žákům velmi líbil a už se těší na další.

**Mgr. Hana Schwarzová**  
**Mgr. Milan Škorpík**

## Nejen skvělá škola, ale i skvělé příležitosti

Tato slova jsem použila v závěrečné zprávě studentské firmy, ve které jsem měla tu čest pracovat, a to díky SOU a SOŠ SČMDS, Znojmo neboli „Přímce“. Jsou to už 2 roky, co jsem tuto školu úspěšně absolvovala a díky ní získala maturitní vysvědčení. Přímka byla pro mě škola života. Tolik mi toho dala. Podívala jsem se do Španělska a na Azorské ostrovy. Mohla jsem být součástí studentské firmy, se kterou jsme vyhráli několik soutěží a s ní jsem zavítala na Rezidenci velvyslance Spojených států amerických v Praze. A hlavně jsem zjistila, co chci v životě dělat a co mě baví.

Tímto bych chtěla poděkovat především panu řediteli Mgr. Liboru Hanzalovi, který mi umožnil studovat na Přímce a prožít zde nejlepší chvíle mého života. Velký dík dále patří mé bývalé třídní učitelce Mgr. Iloně Šablaturové, která mě dovedla až k maturitě a naučila mě skvěle ekonomii, bez níž bych se teď neobešla, a také všem učitelům, kteří mě vyučovali. Díky Vašemu profesionálnímu přístupu, starostlivosti a vstřícnosti jsem si našla povolání, které mě skutečně baví. Nyní pracuji na finančním úřadě jako referentka a využívám znalosti, které jste mě naučili.

Závěrem bych chtěla vzkázat všem holčkám a klukům, kteří se nemohou rozhodnout, co by jednou v životě chtěli dělat, aby studovali na Přímětické. Díky ní poznáte, co Vás baví, umožní Vám tolik příležitostí a vždy vyjde vstříc.

Ještě jednou děkuji za skvělé 4 roky, nikdy bych je neměnila. SOU a SOŠ Přímětická pro mě znamená přímou cestu k budoucnosti.

**Klára Novotná**  
absolventka oboru  
Podnikání, obchod a služby 2010

## Nakouknutí za Vrátku

Spolupráci mezi občanským sdružením Vrátku a SOU a SOŠ SČMDS, Znojmo nastartovalo získání projektu „Poprvé či znovu“, který byl zahájen 1. 6. 2012 a je dotován z ESF ČR.

Naše občanské sdružení se zabývá vytvářením pracovních míst pro handicapované osoby. Stále hledáme nové cesty a ta, po které jsme se vydali nyní, se týká mj. dalšího profesního růstu našich stávajících zaměstnanců a možnosti získání vzdělání a praxe pro nové zájemce.

V projektu je řešeno i odborné vzdělávání. Při hledání partnera pro zajištění kurzu Barman - barista a inspirace pro akreditaci kurzu Manikúra, pedikúra nám náhoda přivedla do cesty studentku Vaší školy. Díky jejím dobrým referencím jsme se rozhodli zkusit štěstí a vstřícnost ze strany školy nám vyrazila dech! Již na první schůzce ve Znojmě, při které jsme plánovali pouze představení našeho sdružení, jsme si rovnou

ujasnili, co pro nás škola může udělat, v čem může poradit a pomoci. Téměř okamžitě začala spolupráce na akreditaci vzdělávacího programu Manikúra, pedikúra a později byl vytvořen na míru i kvalifikační program v oboru Barman - barista.

Před pár dny proběhlo setkání u nás v Třebíči, v naší Kavárně Vrátku, kde jsme doladili detaily spolupráce. Zástupci školy si prohlédli naši kavárnu a domluvili jsme další aktivity, na kterých můžeme spolupracovat. Vaše škola tedy nyní patří k těm, kteří pomůžou „otevřít vrátku“ do profesního života několika mladým lidem, jež tak získají šanci zařadit se do společnosti.

Velký dík patří škole jako instituci, ale hlavně jednotlivým lidem - řediteli školy Mgr. Liboru Hanzalovi, Mgr. Lucii Plánkové, Ing. Andree Jančíkové, Monice Tapšíkové a Monice Bednářové.

Těšíme se na spolupráci!

**Zdeňka Palátová**  
předsedkyně o.s. Vrátku



# Kosmetická poradna

## Krásné nohy krásnou duší nosí

Které části svého těla věnujete nejméně pozornosti? Horkými kandidátkami na ty nejskrbnější Popelky vašeho já budou určitě nohy. Nohy, na nichž po celý život spočívá tíha celého těla i každodenních nákupů. Nohy, kterým se za udržování rovnováhy a elegantní chůzi odměňujeme pouze zběžnou očistou.

Odborníci spočítali, že nohy průměrného člověka ujdou denně asi 8000 kroků, což za život dělá nějakých 180 000 kilometrů, skoro

pětinásobek obvodu zeměkoule. Přesto zůstávají opomíjenou součástí každodenní hygieny. Pod vlivem módních časopisů se soustředíme na vlasy, pleť, diety... Nohy přece nejsou vidět, zejména teď v zimě, když nosíme ponožky a zavěšené boty.

Nohám prospívá cvičení, chůze, plavání, jízda na kole. Že to není nic snadného? Když však spočínáte a dáte nohy na čtvrt hodiny výš než žaludek, odpočínáte si vy i vaše dolní končetiny. Pokud dlouho sedíte s pokrčenými nohama, natáhněte je a zacvičte s nimi, kdykoli to jde, zabráníte tím přškrcení a stagnaci krve a mizy. Ze stejného důvodu je třeba dodržovat

pitný režim. Nejběžnějším problémem nohou je ztvrdlá kůže. Pokud ji neodstraňujeme speciálními přípravky, mohou se objevit trhlínky a krvavé prasklinky. Dalším defektem jsou mozoly a otlaky. Tlačí na kost a deformují ji, až bolí celá noha. Nevědomky si ulevujeme nepřírozeným postojem, což vede k deformacím

zbytku nohy a následně k bolestem zad. A to nemluvíme o kuřích okách, bradavicích či mykozách.

Jak nohám pomoci? Nechte je dýchat, noste bavlněné ponožky a kvalitní obuv. Dejte jim prostor, boty by měly být o 0,5 – 1 cm větší než délka nohy. Zaslouží si pomazlení, nejlépe v podobě aromaterapeutické masáže. Základem každodenní péče je důkladné mytí, a to i mezi prsty, použití kartáčku napomůže prokrvení. Ručníkem, který by měl sloužit výhradně na nohy, vysušte všechny prostory nohou. Pudr absorbuje přebytečnou vlhkost, nejlepší je s příměsí šalvěje. Pak nohy ošetřete vhodným přípravkem. Na studené nohy zabírá skořice, na potivé šalvěj, na unavené máta. Nehty stříhejte rovně napříč, abyste zabránili jejich zarůstání. A pravidelně jednou za měsíc si dopřejte profesionální pedikúru v kosmetickém salonu.

Služby pedikúry od září letošního roku poskytuje i nové pracoviště kosmetické provozovny naší školy, kde studentky oboru Kosmetička hýčkají unavené a zanedbané nohy. Když svěříte svá chodidla profesionálům, užijete si chvíle relaxu a odměnou vám budou lehké a krásné nožky. Důsledná péče se v tomto případě vyplatí, budete vypadat mladistvě a cítit se příjemněji. A pokud chcete své nohy rozmazlovat i doma, vyzkoušejte některý z našich receptů, založených na přírodním přístupu a bylinkové léčbě.

## Protiplísňový česnekový olej

Plísňová onemocnění nohou jsou častým

problémem, s nímž se příliš nechlubíme. Pokud vám nevdá česnekový odér, můžete si s ním poradit sami. Potřebujete:

1 šálek (230 ml) extra panenského olivového oleje, 20 stroužků česneku, 30 kapek esenciálního oleje tea tree, 15 kapek hřebíčkového esenciálního oleje, 30 kapek levandulového esenciálního oleje

Olivový olej a utřený česnek vložte do malé pánve, přikryjte pokličkou a zahřívejte na mírném ohni 1 – 2 hodiny. Olej by měl být horký, ale nesmí vařit. Vaší kuchyň provoní ostrá vůně. Pak odstavte z ohně a nechte vychladnout. Přecedte, přidejte esenciální oleje a zamíchejte. Uložte v pevně uzavřené lahvi v chladničce. Vydrží až 6 týdnů. Každý večer po důkladném umytí a usušení vmasírujte lžící oleje do nohou, oblečte si čisté ponožky a jděte spát. Léčení by mělo probíhat 2 – 4 týdny. Po tu dobu raději vynechejte romantické schůzky.


## Masážní krém z mořské soli s mátou peprnou

Masáž skvěle povzbudí a osvěží chodidla. Potřebujete:

1 lžici (15 ml) mořské soli, 1 lžici extra panenského olivového oleje, 5 kapek esenciálního oleje z máty peprné

V misce spojte všechny ingredience a důkladně promíchejte. Směs vmasírujte krouživými pohyby do dolní části nohou, kotníků a chodidel. Každé noze věnujte 3 – 5 minut.



 **Střední odborné učiliště a Střední odborná škola SČMSD, Znojmo, s.r.o.**  
Poukaz na 5% slevu  
do naší nové otevřené provozovny pedikúry  
Přihláška: jacobson 46 311 1 20 3

## Vánoční menu

Zpestření slavnostního stolu netradičním a efektně vyhlížejícím pokrmem či nápojem se hodí vždycky, a o Vánocích to platí dvojnásob. Nebojte se novinek, bodnutí našeho škorpiona rozhodně není jedovaté, zato vám určitě bodne.

### Škorpion

1 cl sirupu Monin – Grenadine  
2 cl vodky Finlandia brusinka  
1 cl Bacardi  
4 cl šťávy z růžového grepu  
Dolít: Znovin Classic Brut  
Ozdoba: limetka  
jahoda  
physalis



½ lžičky kayenského pepře  
½ svazku petrželové natě  
½ svazku pažitky  
½ svazku čerstvé majoránky  
1 kelímek zakysané smetany  
1 špetka bylinkové soli  
másla  
8 ks šalotky s natí  
800 ml zeleninového vývaru

### Krémová polévka s bylinkami

- Šalotku očistěte a omyjte. Zelenou nat nakrájejte na kolečka (2 lžice ponechte stranou) a bílou část nakrájejte najemno.
- Bylinky omyjte, osušte, lístky otrhejte, nasekejte nadrobno a část jich ponechte stranou.
- V hrnci rozehejte másla a cibulku na něm nechte zesklavatět. Zalijte vývarem a deset minut vařte.
- Smetanu smíchejte s bylinkami a přidejte k vývaru. Ochutnejte bylinkovou solí, kayenským pepřem a přiveďte k varu.
- Ponorným mixérem polévku rozmixujte dohladka a podle potřeby propasírujte přes sítko.
- Rozdělte ji do misek, ozdobte bylinkami a zbytkem šalotky.
- Podávejte s rozpečenou bagetou, pizza chlebem.

### Candát s koprovou omáčkou

800 g filetů z candáta  
mořská sůl a pepř  
2 lžice oleje  
40 g másla  
100 ml bílého vína  
250 ml zeleninového vývaru  
1 lžice solamylu nebo maizeny  
250 g zakysané smetany nebo  
creme fraiche  
cukr dle chuti  
hrst nasekaného kopru

Rybí maso podle potřeby očistíme a osolíme. Ve větší pánvi rozehejeme olej s máslem a rybí filety na něm z obou stran zvolna opečeme. Přendáme je na talíř. Výpek z ryby zalijeme bílým vínem, které pak necháme odpařit. Přilijeme vývar a krátce ho povaříme. Ve smetaně rozmícháme škrobovou moučku a přidáme ji do pánve. Omáčku za stálého míchání provaříme do zhoustnutí. Dochutíme ji mořskou solí, pepřem i cukrem a přidáme kopr. Opečené rybí filety vrátíme do pánve a necháme je v omáčce už pouze prohřát. Podáváme s vařenou zeleninou a bramborami upravenými na různé způsoby.

### Crème Caramel s hroznovým vínem

120 g cukru krupice, 500 ml smetany, 200 g hroznového vína, 4 vejce, 1 vanilkový cukr

Zhruba 80 g cukru zalijeme asi 100 ml studené vody. Vaříme, dokud cukr nezakaramelizuje. Horký karamel nalijeme do misek.

Vejce utřeme s cukrem. Smetanu svaříme s vanilkovým cukrem a necháme vychladnout na 60 °C. Pak do ní vmícháme pěnu. Směs přecedíme a přidáme ke karamelu. Misky v pekáčku zalijeme vodou tak, aby sahala do jejich poloviny. Krém karamel pečeme při 150 °C asi 60 minut. Vše necháme vychladnout, nejlépe do druhého dne.

Druhý den krém karamel ozdobíme hroznovým vínem a můžeme podávat.

## Pečeť kvality za nejlepší projekt

Dne 14. listopadu 2012 se v Plzni konala diseminační konference „Inspirace ve vědě a technice“, jejíž součástí bylo i vyhlášení nejlepších projektů Leonardo da Vinci „Výzvy 2009“. Konference se zúčastnili také zástupci vedení a studentů naší školy, vždyť tato škola je do programu Leonardo da Vinci -

mobility zapojena již od roku 2006. Jedná se o projekt spolupráce v oblasti odborného vzdělávání a díky němu každoročně vyjíždí na odborné stáže desítky žáků učebních i studijních oborů školy. Přijímajícími organizacemi jsou partnerské školy nebo podnikatelské subjekty v zemích Evropské unie (Německo, Španělsko, Finsko, ostrov Tenerife, Velká Británie, Azorské ostrovy atd.).

Naše škola předložila projekt mobility s názvem **Adaptace mladých lidí v pracovním prostředí v EU**, který byl vyhodnocen jako nejlepší projekt Leonardo da Vinci a získal ocenění **Pečeť kvality 2009**. Současně byl na konferenci představen jako příklad dobré praxe.



## Přímětická zopakovala úspěch z Azorských ostrovů

Studenti SOU a SOŠ Přímětická ve Znojmě dokázali, že jim ceny posbírané v soutěži hotelových škol na Azorských ostrovech nespadly do klína náhodou. Vysoko nastavenou latku dokázali udržet i na další mezinárodní soutěži, jež se pod názvem Evropa 2012 konala 22.10.2012 v Bratislavě. Na SOŠ hotelových služeb a obchodu Na Pántoch, která se každým rokem ujímá role organizátora, již reprezentanty naší školy dobře znají a považují je za tvrdou konkurenci. A tak studenti oborů Kuchař, Číšník, Barman a Cukrář opět změřili své síly.

Nejlépe se dařilo kuchařskému týmu. Šárka Krontorádová a Jan Podloucký dokázali, že jsou sehraná dvojka, a se svým čtyřchodovým menu pro osm hostů obsadili 1. místo. Zlatou medaili vzápětí doplnilo

stříbro a bronz, když číšníci Vojtěch Čabala a Kamila Kolesová získali 2. místo ve složité obsluze a 3. místo za sestavení slavnostní tabule. Kolesová byla zjevně ve skvělé formě, protože k dosaženému úspěchu přidala ještě zlaté ocenění v barmanské kategorii.



## Ananasový úspěch z Azorských ostrovů

Třináct týmů z devíti zemí se od 26. do 28. dubna 2012 pokoušelo v Ponta Delgade, hlavním městě azorského ostrova Sao Miguel, uspět v soutěži Pineapple Challenge. Soutěž pořádala Escola de Formacao Turística e Hoteliera, jedna z členských škol AEHT – Evropské asociace hotelových škol. A protože členem asociace je také SOU a SOŠ Přímětická ve Znojmě, studenti ze Znojma se rozhodli dokázat, že i česká kuchyně může být světová.

Soutěžilo se v přípravě pokrmů, v nichž, jak napovídá název soutěže, hrál hlavní roli ananas. Tuto surovinu zapracoval náš tým do všech pokrmů tříchodového menu takovým způsobem, že získal cenu za kreativitu. První úspěch ovšem nezůstal jediným a tým z Přímětické si nakonec odvážel i další tři z pěti udělených cen.

Šárka Krontorádová, žákyně 3. ročníku, byla oceněna jako nejlepší kuchař, Tomáš Kňazovčík získal cenu pro nejlepšího číšníka a oba společně také cenu pro nejlepší tým.

Přemýšlete, co všechno se dá uvařit z ananasu? „Menu se skládalo z našich původních receptů,“ líčí Šárka. „Jako předkrm jsme připravili tatarák z tuňáka a ananasu, tatarský steak na bylinkovo-ananasovém dresinku. Hlavní chod byl pak steak z vepřové panenky se švestkou a slaninou, šťouchané brambory s cibulkou, ananasovou omáčkou a zeleninové ragú s telecím fondem. Jako dezert následovalo medové jablko s ořechy v listovém těstě s ananasovým sorbetem. Byla to úžasná zkušenost, na kterou nikdy nezapomeneme, stejně jako na celý pobyt. Pro mě i mé kolegy je to velká motivace do budoucna.“



## Vicemistryně ČR maluje na nehty Muchovy obrazy

O sto let zpátky se přenesli návštěvníci pražského veletrhu kosmetických a kadeřnických potřeb, kteří zavítali do světa laků, štetčků a pestrobarevných nehtíků. V rámci letošního březnového veletrhu INCHEBA EXPO PRAHA, který se konal v Průmyslovém paláci, proběhlo také mistrovství ČR v profi nail-artu pro juniory i profesionály. Dostaveníčko si zde daly Dámy z obrazu Alfonse Muchy, tak totiž znělo soutěžní téma. Na přítomné nostalgicky dýchla atmosféra přelomu 19. a 20. století, doby secese, elegantní módy a životního stylu. V soutěži zazářila Kristína Dohnalová, studentka oboru Kosmetička SOU a SOŠ Přímětická ve Znojmě, která získala stříbro. Na nehty dokázala vtisknout nejen typické ornamenty, vlnící se křivky a neobvyklé barevné odstíny, ale také obrazy Jaro, Lét, Drahokamy či Snění, jak je známe v podání světoznámého A. Muchy. Secesní vzhled modelky Imany Svobodové pak dotvořila kadeřnice Nikola Vlčková.

„Soutěžila jsem v kategorii JUNIOR NAIL ART CUP,“ líčí Kristína. „Pracovala jsem vedle profesionálek z oboru a sledovala jejich nádherné výtvořky. Pochytila jsem i pár nových technik a setkala jsem se s dámami, které jsou považovány za špičku v oboru. Organizátoři nám zajistili perfektní soutěžní podmínky a skvělý doprovodný program, nakoukla jsem do mnoha kosmetických a kadeřnických stánků. Byl to skvělý zážitek.“



## Jak otevřít láhev sektu

Sympatická Kateřina Kostrhounová, studentka oboru Hotelnictví a turismus, je nejen úřadující sommeliérská mistryně-juniorka, ale také odbornice na otvírání sektů. Nadějná sommeliérka obsadila 3. místo v Mezinárodním mistrovství ČR v sekání sektů, jehož 8. ročník se odehrál 16. 6. 2012 v Nechorech u Průšánků. V soutěži jde především o správný a kvalitní servis šumivého vína včetně klasického způsobu odstranění korkového uzávěru.

Ovšem Kateřina otvírá sekty i netradičně. Svůj odborný výklad ve finálové exhibici završila otvíráním sektů šavlí, sekýrou, skleničkou, dokonce i typický ženským nástrojem - lahvíčkou od parfému, což dosud nikdo jiný nevyzkoušel. V konkurenci profesionálních sommeliérů se jí podařilo zaujmout nejen odbornou porotu, ale i 350 přihlí-



žejících hostů, kteří jí k zasloužené bronzové příčce přidali ještě 2. místo sympatie.

Katka i její sommeliérští kolegové musí ovládat tzv. sabrage. Jedná se o prudce elegantní způsob odzátkování lahve šumivého vína, kdy se jediným švihem šavle odsekne koncová část hrdla i se zátkou. Historie sabrage sahá do Francie do období napoleonských válek. Napoleonovi husaři se po vítězných bitvách nehodlali zdržovat otvíráním lahví, a tak jejich hrdla sekali šavlemi, často ještě od krve nepřátel. Samotné sekání lze provést bodnými či sečnými nástroji, ale vynalézaví sommeliéři přicházejí s dalšími nevěšedními pomůckami, jakými může být např. sklenice na sekt, podšálek, talíř, svícen, podkova, tágo, golfová hůl, klíč od sklepa, krojové čizmy aj.

## Turistické nápady se rodí na Přímětické

Turisté jsou u nás vítáni. Toto optimistické konstatování stojí v názvu soutěže na podporu cestovního ruchu v našem regionu, která se letos uskutečnila 10. 5. 2012 ve Znojemské Besedě. Rozhodující roli hrála nápaditost a realizovatelnost projektu. Mezi pěti studentskými týmy zazářily a přední místa obsadily studentky SOU a SOŠ Přímětická ve Znojmě.

Autorky vítězného projektu nazvaného NASLEPO Anežka Hraňová, Štěpánka Hanzalová, Kristýna Turanová a Eva Lengálová připravily pro nevidomé výlet s průvodcem po Národním parku. Navrhly a prověřily trasu, vypracovaly rozpočet, vše

konzultovaly s pracovníky TyfloCentra. Projekt vychází z reálných podmínek a předpokladů a může být realizován.

Svým spolužačkám šlapaly na paty Michaela Neradová, Sylva Pavlačková, Monika Houšťová, Kristína Divišová a Monika Daňková, jejichž Festival kávy obsadil 2. místo. Projekt počítá s odborným výkladem o kávě, ukázkou správného způsobu přípravy kávy i se soutěží o nejlepší kávu, do níž by se zapojily znojemské kavárny. Autorky nezapomněly ani na doprovodný program a pohoťového moderátora. Přítomnému místostarostovi Janu Groisovi se nápad natolik zalíbil, že se studentkami

debatoval o možnostech uspořádání akce pod záštitou Města Znojma.

Vedle vítězných projektů představily studentky z Přímětky formou příjemného dialogu také svoji školu. Precizně připravené prezentace si získaly porotu i diváky.



**VALDAstav**  
s.r.o.  
stavební společnost  
[www.valdastav.cz](http://www.valdastav.cz)

**lenza**  
n á b y t e k

**VYUŽIJTE VÝHODNÉ BLUZY!**

- sekční vrata
- posuvná vrata
- předokenní rolety
- ploty a brány

**HANÁČEK**  
Předměstí Znojmo  
Nový Šaldorf 110  
fax: 515 242 810  
mob: 602 841 398  
[www.plotyabrany.cz](http://www.plotyabrany.cz)  
e-mail: [hanacek@lomas.cz](mailto:hanacek@lomas.cz)

**LOMAX**

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

první apelační systém v ČR  
Jaurignon | rybníky rýnský | valčínské zedně  
[www.vocznojmo.cz](http://www.vocznojmo.cz)

**AUTOŠKOLA  
HLÁDEK**

Petr Hruza  
**CHEVRON**  
Mikulov

Na Valtické 1295, 692 01 Mikulov  
E-mail: [blanka.hruzova@chevron-gastro.cz](mailto:blanka.hruzova@chevron-gastro.cz)  
Tel.: 519 511 871  
Fax: 519 512 714  
[www.chevron-gastro.cz](http://www.chevron-gastro.cz)

**DAROS** ZNOJMO s.r.o.  
VELKOOBCHOD - MALOOBCHOD  
a odborné provedení penězů, skříně, skříně, skříně  
včetně a skříně penězů, skříně, skříně  
a skříně, skříně, skříně, skříně, skříně, skříně

**addo**  
PENZION VALTICE

**VARGA**  
KAPPOVÉ AUTOMATY  
+ provozovatel - pronájem a prodej  
klimatických, výtopných systémů  
nabízíme v oblasti servis a údržbu  
+ prodej (kvalita, cena, servis)  
+ distribuce a montáž penězů a skříně

Dobříčská 372/23, Znojmo 692 02  
tel/fax: 515 220 349, mobil: 606 626 140  
[www.vargapapir.cz](http://www.vargapapir.cz)

**RESTAURACE-PIZZERIE  
PRAHA**  
Restaurace, pizzeria  
a koktejl bar Praha  
Kadeřnické studio  
a salónium  
Pražská 2a, Znojmo  
[www.restaurantpraha.cz](http://www.restaurantpraha.cz)

MANIPULAČNÍ  
TECHNIKA  
Jiří Vláček  
tel: 776 298 211  
e-mail: [jirivlasek@seznam.cz](mailto:jirivlasek@seznam.cz)

**beran**  
Martin Beran  
Manipulační a transportní technika

**LAHOFER**  
HOTEL ZNOJMO

**zonet**  
computers

**Cheignon**  
papír

VELKOOBCHOD  
PAPÍREM  
**AZ papír**  
spol. s r.o.

VALČEK - NÁSTRAJE  
LETOHOVĚDST  
LESKÁ HORNÍ E. ZNOJMO  
TEL: 704 818 885

**VINO HORT**  
Degustační sklep  
Leska 69, Dobšice  
Otevírací doba:  
Po - Pá: 9:00 - 11:30, 12:00 - 17:30  
So: 10:00 - 18:00  
Ne: dle dohody



**MOTORISTICKÝ  
VINNÝ SKLEP  
VINOVA s.r.o.**  
[www.v59.cz](http://www.v59.cz)

**Hotel  
Morava**  
Restaurace  
[www.hotel-morava-znojmo.cz](http://www.hotel-morava-znojmo.cz)

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

[www.restaurace-uradnice.webnode.cz](http://www.restaurace-uradnice.webnode.cz)  
Zelenářská 11, 669 02 Znojmo  
Tel.: 777 340 219

**zoukar**  
okna dveře  
Tel.: 733 537 604 [www.zoukar.cz](http://www.zoukar.cz)

**Restaurace Barák  
Dobšice**  
Přírodní restaurace  
i mrazničových jídel  
Společenské oblobo do 40ti osob.

**Tiskárna  
Kuchařovice**

**Hvýtvarný ateliér  
Hana Certková**  
775 914 709

**Bufet ESO**  
Divišovo nám. 1, Znojmo

**ES systems**  
ENERGY SAVING SYSTEMS

**BUFET**  
Měznobystrská nám. 26  
669 02 Znojmo  
Tel: +420515242805

**Truhlářství Bartejs**  
671 56 Pavlice Tel.: 515 258 963

**KIA KIA MOTORS**  
AutoREPORT VRANOVSKÝ

**Penzion**  
[www.penzionbufetsek.cz](http://www.penzionbufetsek.cz)  
Tel. +420 608 811 313  
Tel. +420 608 677 650

