

# 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



2013 č. 5

## EDITORIAL

Denně projde našima rukama plno nejrůznějších tiskovin. Noviny, letáky, časopisy... Většinu z nich bez čtení odsouváme s pochopitelnou snahou ochránit náš mozek v tomto věku přetékajícím informacemi. Ale nic se neděje náhodou, a tak i skutečnost, že právě držíte tento časopis, může mít význam právě pro vás, stejně jako pro vaše předchůdce v uplynulých letech.

Náš časopis právě završuje svou první pětiletku. Příslušníci starší generace nemají na pětiletku zrovna nejlepší vzpomínky, ale zatímco režimy se mění, pětiletky zůstávají.

I současné americké firmy vytvářejí plány na pět let. Jinak jdu na ty Japonci, ti plánují na 150 let. Tůkáte si na čelo, že to ti blázni z východu trochu přehánějí? Jenže z jejich pohledu není budoucnost to, co se nám náhodou stane, ale to, co uděláme, aby se to stalo.

Co tedy můžeme udělat pro svou budoucnost? Vytvořit ji! Možná vás k tomu nakopne i tento časopis. Inspiруйте se a vytvořte svoji budoucnost.

**Charismatického Františka Koudele můžeme potkat nejen na chodbách naší školy coby oblíbeného učitele ještě oblíbenějšího předmětu Sommelierství, ale také na četných gastronomických akcích a soutěžích. Znalci vína ze Znojemska i celé republiky si ho spojují především se sdržením VOC Znojmo, které se díky jeho neutuchajícímu elánu těší přízni vinařů i konzumentů. Na své konto si již připsal mnoho úspěchů a zajímavých ocenění, k nimž nedávno přibyl stříbrný pohár z mistrovství ČR.**

TROPHÉE BOHEMIA SEKT SOMMELIER ČR je název oficiálního mistrovství sommelierů, jehož 16. ročník se uskutečnil 31. 10. 2013 v reprezentativních prostorách Andel's Hotel Prague. František Koudela se zařadil mezi 23 odborníků, kteří soutěžili v kategorii Professional (senior).

Průběh sommelierských klání již čtenáři našeho časopisu znají, jak to však vypadá, když soutěží opravdoví profici? „Základní kolo začalo písemným testem,“ vysvětluje František. „60 otázek, z toho třetina v angličtině, ani jeden dotaz nebyl zaměřen na ČR, vše ze zahraničí. Byl to jeden z nejnáročnějších testů, jaké jsem kdy absolvoval, a to jsem přípravě věnoval opravdu dost času. Následovala slepá

degustace šumivého, bílého a červeného vína, což mě moc bavilo, navíc jsem identifikoval konkrétní šumivé a bílé víno i jeho vadu. Do semifinále nás postoupilo deset a čekal nás servis červeného vína s dekantací.

Ve finále už jsme zůstali jen tři. V atmosféře virtuální restaurace bylo vedle kvízy a servisu vína a digestivu hlavním



úkolem zaujmout diváky. Spolu s nimi se finále zúčastnily známé osobnosti, třeba herec Petr Vondráček, pěvkyně Andrea Kalivodová a moderátorka Lucie Výborná. Nesprávně jsem identifikoval vinici, která leží na Ukrajině, a majitele vinařství ve Francii Château Petrus. Snad proto mě pár bodků dělilo od 1. místa. Osobně mám skvělý pocit, z pódia se mi ani nechtělo odejít, publikum bylo skvělé.“

V publiku se našlo dost fanynek znojmského sommeliera. Nechyběly mezi nimi ani jeho žákyně, juniorské sommelierky Petra Kalandříková z HT 3.A, která obsadila 3. místo v juniorské kategorii, Michaela Stuchlíková z HT 2.A a Zuzana Komůrková z CR 1.A.

„Jsem velmi rád, že se tyto nadějné sommelierky mohly zúčastnit jako hosté. Věřím, že načerpané zkušenosti využijí, až budou samy soutěžit,“ doufá Koudela. „Přeji jim, aby na soutěžích zažívaly to, co já, a musím uznat, že se jim to často daří. Účast v podobných soutěžích pro mě není jen osobním přínosem, posunuje mě dál i jako učitele. Získávám stále nové a aktuální poznatky, které pak mohu předávat svým studentům. Proto chci poděkovat škole a panu řediteli za podporu, velmi si takového přístupu vážím.“

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

říká se, že tradice by se měly ctít a mělo by se v nich pokračovat. A když se tak ohlédnu zpět, mám dojem, že náš Tahák z Přímky se takovou tradicí stává. Letos se k Vám totiž dostává již popáté. A pokud vám můžeme připravit vždy něco nového a zajímavého z činnosti naší školy, má tato naše aktivita zcela jistě smysl. Přechází si o úspěších, aktivitách i o běžných činnostech můžete jen proto, že u nás studuje mnoho šikovných žáků, kteří o zvolený obor mají zájem, jsou zdravě ctižádostiví a pracovití, dosahují vynikajících výsledků, a tak dělají dobré jméno sobě, škole, rodičům i celému znojmskému regionu. Tyto úspěchy nejsou jen zásluhou samotných studentů, ale i těch, kteří se jim věnují ve volném čase nad rámec svých povinností. Mám na mysli tým zaměstnanců školy, kteří žákům vytvářejí potřebné podmínky pro studium, připravují je na jejich budoucí profesní, soukromý i společenský život.

Děkují studentům a jejich rodičům. Vybrali si totiž jednu ze soukromých škol a o těch kolují různé mýty. Nebudu se pouštět do nekonečného srovnávání soukromých a státních (veřejných) škol, budu se vám snažit sdělit informace a argumenty, proč si zvolit právě tu naši školu, proč i soukromé školy mají své místo v systému českého školství.

Asi nejlepším způsobem pro získání potřebných informací je osobní návštěva, prohlídka www stránek, doporučení od výchovného poradce, třídního učitele, kamaráda... O tom, že o naši školu je zájem, svědčí počet žáků, který činí v současné době 840. Zcela jasně si uvědomujeme, že hlavním naším „nedostatkem“ při prezentaci a výběru školy je školné. Soukromé školy totiž nejsou plně dotovány ze státního rozpočtu, proto jako soukromá škola vybíráme školné, které potřebujeme nejen k běžnému provozu, ale

zejména proto, abychom svým žákům nabídli určitý „nadstandard“ v podobě mnoha doplňkových činností školy. Zcela samozřejmě je poskytování učebnic, sešitů a kvalitních pomůcek školou zdarma a také žákům přispíváme na exkurze, pracovní oblečení atd. Přínosná je aktivní spolupráce s orgány státní správy a samosprávy i s firmami nejen v našem regionu, kde studenti mají možnost absolvovat zajímavé a netradiční praxe. Naši činnost si již neumíme představit bez desítek soutěží, projektů, bez mnohaleté zahraniční spolupráce. Zakládáme si na intenzivní spolupráci s rodiči, na individuálním přístupu učitelů k žákům.

Věřím, že se do našeho Taháku začnete a zjistíte, jak úspěšné máme žáky, jak dobře pracují – zvykli jsme si na vynikající výsledky sommelierů, baristů, kuchařů, kadeřnic, kosmetiček, prodavačů. Samostatnou kapitolou je studentská firma se svými výrobky. A do povědomí veřejnosti se již dostávají i zástupci nových oborů – žáci oborů Cestovní ruch a Sociální činnost. Nesmím také opomenout úspěchy v oblasti cizích jazyků, matematiky, českého jazyka, ekonomiky, účetnictví i tělesné výchovy.

Naši studenti dosáhli vynikajících úspěchů nejen v domácím prostředí, ale také na Azorských ostrovech, na Islandu, získávali zkušenosti ve Finsku, Anglii, Německu, Rakousku, Španělsku, Portugalsku, Francii, Irsku a na Maltě i Martiniku. A trasu Znojmo – Vídeň / Budapešť / Haag již mají mnozí z nich v malíčku. Pracují zde totiž pravidelně na Velvyslanectvích ČR. Tímto ale zahraniční spolupráce nekončí. I naše škola je otevřená partnerům z Evropy. Opakovaně zde vítáme zástupce z finského Kajaani a letos poprvé nás navštíví žáci z rakouského Salcburku.

Rovněž příležitost absolvovat nejrůznější

školení, semináře či kurzy s možností získání certifikátů je v naší škole již zcela běžnou záležitostí.

Musím připomenout i desítky rautů a společenských akcí, které připravují zaměstnanci školy se svými svěťenci pro Město Znojmo, domovy důchodců, dětské domovy, charitativní organizace a různé podnikatelské subjekty. Spolupráce s nimi a jejich důvěry v naše žáky si velice vážíme.

Cílem naší školy není vyprodukovat jen úspěšné sommelieri, baristy, šikovné kadeřnice či kosmetičky nebo uspořádat za jeden školní rok desítky soutěží, rautů, přehlídek, besed a školení. Velmi usilujeme o to, aby našimi absolventy byli mladí lidé, kteří umí vystupovat, umí se chovat, pomáhat ostatním a správně jednat. A to se nám, doufám, daří. Za to děkují všem učitelům a rodičům, kteří s námi úzce spolupracují, komunikují, zkrátka táhnou s námi za jeden provaz. Jen takto je možné vzdělávat a vychovávat společensky adaptabilní jedince se zájmem o zvolený obor, na které se budeme mocí jednou obrátit možná i my sami.

Je to málo na jednu školu? Na soukromou školu? Odpověď ponechám na každém z vás.

A jestliže máte v rodině dítě, které se právě rozhoduje, kterou střední školu si vybrat, možná jsem vám poskytl potřebné informace k tomu, abyste zvažili, zda právě „PŘÍMKA“ by mohla být tou správnou volbou. Pokud si vyberete naši školu, jsme připraveni udělat maximum pro to, abyste byli se svým výběrem spokojeni a abyste svého rozhodnutí nelitovali.

Všem přeji pěkné dny a také klidné a odpočinkové Vánoce.

**Mgr. Libor Hanzal**  
ředitel školy



# I dospělí musí do školy

Nejen děti a teenageri bývají školou povinní. Stoupající nároky a požadavky zaměstnavatelů přivádějí do školních lavic stále častěji i poněkud odrostlejší studenti. S tím počítá naše škola, která se zapojila do projektu UNIV 2 KRAJE. Díky němu již 35 dospělých absolvovalo jeden ze tří vzdělávacích programů, jež se ve škole uskutečnily v letech 2009–2012.

Na tento projekt již v červnu 2012 navázal nový s názvem UNIV 3. K účasti v projektu byla naše škola vyzvána coby autorizovaná osoba, nabízející možnosti získání profesních kvalifikací v oblasti stravovacích služeb. Z již vytvořených vzdělávacích programů projektu UNIV 3 byl ve škole pilotně ověřen program Příprava pokrmů studené kuchyně, určený pro kuchařky regionálních jídelen základních škol.

Úspěšně jej ukončilo 12 z 13 přihlášených zájemkyň.

„Absolvování bylo pro nás výzvou. K příznivému prvnímu dojmu přispělo příjemné prostředí, výborná atmosféra a nové poznatky. V naší práci se setkáváme

se studenou kuchyní hlavně v podobě pomazánek a salátů, velmi nás zaujala příprava masových výrobků, především kuřečí galantiny, paštiky a rolády. Také výroba fingerfood byla pro nás úplnou novinkou. Děkujeme učitelkám odborného



výcviku Jarmile Dřevojanové a Michaelae Bastlové za trpělivost a vedení školy za to, že nám umožnilo návrat do školních lavic. Všem kolegům i zaměstnancům účast v podobných kurzech doporučujeme, hodnotí program kolektiv kuchařek ZŠ a MŠ Pražská, Znojmo.

Vytvořili jsme také vzdělávací program Sommelier, jehož realizace je plánovaná na leden – březen 2014. Jeho účastníci si odnesou znalosti a dovednosti, bez kterých se žádný sommelier neobejde. Naučí se orientovat v základech vinohradnictví a výroby vína, připravit vinný lístek, klasifikovat, nakupovat, skladovat, servírovat a degustovat vína, nakládat s inventářem, připravit teplé nápoje... Takto vybaveni budou moci pracovat jako sommelieri v gastronomických a vinařských provozech.

## Felix Futurum aneb Šťastná budoucnost

**Kdo by neplánoval šťastnou budoucnost? Návod na ni nikde nenajdete, to však neznamená, že byste měli vše ponechat náhodě. Prvním krokem může být správná volba budoucí profese. Jenže**

**jak najít vhodnou střední školu, když má člověk zrovna nejvíce práce s hledáním sebe sama?**

Dobrym partnerem pro rozhodování by měla být škola, která žákům poskytne

dostatek šancí uvědomit si vlastní schopnosti. Jste kreativní, zvládáte práci v týmu, umíte prosadit vlastní názor nebo vhodným způsobem upoutat pozornost? Soutěž Felix Futurum je příležitostí pro žáky osmých a devátých tříd základních škol, jak posílit své předpoklady a současně je porovnat s výkony ostatních uchazečů o šťastnou budoucnost.

Autorem i pořadatelem šťastné soutěže je naše škola. Mladí lidé tak měří své síly v prostředí střední školy, nabízející řadu učebních i studijních oborů a profesionální přípravu na úspěšný vstup do dalšího studia nebo pracovního vztahu. Navíc poznají školu za plného vyučovacího provozu, navštíví provozovny i učebny, občerství se ve školním baru nebo ve školní restauraci.

Loňský první ročník zaujal vysokou úroveň zpracování soutěžního tématu „Proč jsem hrdý na svoji základní školu“. Do druhého ročníku se přihlásil ještě větší počet základních škol. Projekt na téma „Jak si představuji ideální střední školu“ zpracovalo sedm týmů, jejichž členové se 25. 11. 2013 sešli nad prezentací a obhajobou před hodnotící komisí.

Týmy jednotlivých škol pojalý téma zajímavě a osobitě, ať už se nechaly unést fantazií, nebo se pokusily najít ideální střední školu mezi současnými vzdělávacími institucemi. Nejlépe vystihnout ideální místo pro studium se podařilo žákům ZŠ a MŠ Pražská Znojmo, pro 2. místo si přijeli žáci ze ZŠ Jevišovice a na 3. příče se umístil tým ZŠ a MŠ Milulovice.



## Řemeslo s vůní dřeva

Je lepší vystudovat obor s maturitou, nebo se vyučit řemeslu? Dřív to bylo jasné, špatně se učíš, půjdeš na učňák. Jenže doby se mění, a zatímco rostou řady nezaměstnaných středoškoláků, zájem o poctivé řemeslníky stoupá. Potvrdit to mohou třeba truhláři. O své zkušenosti se s vámi podělí vyučený truhlář a student naší školy Petr Liška.

„Původně mě lákaly dva obory – truhlář a umělecký kovář. Můj praděda byl kovář, ale uměl to i se dřevem. Často jsme spolu vyráběli píšťalky, klukovské pušky nebo ptačí budky. Když jsem se musel rozhodnout, který obor si vyberu, zašel jsem se podívat do kovářské i do truhlářské dílny. Kovářská dílna působila tmavě a špinavě, kdežto truhlářství, to bylo



něco. Čisto, voňavo, žádné železné špony. Měl jsem jasno.

Na Přímcu studuji od roku 2010, absolvoval jsem obor Truhlář a nyní pokračuji nástavbovým studiem. Vždycky mě bavily odborné předměty, nejvíce odborné kreslení. Dokonce jsem se zúčastnil soutěže v technickém kreslení v programu TURBOCAD. Na praxi jsem pracoval v Truhlářství ZdeNo, 4 km od svého bydliště. Každý rok jsme jezdili na exkurze, např. na Mobitex v Brně. Ve třetím ročníku jsem byl spolu se dvěma spolužáky vybrán na zahraniční stáž. Odjeli jsme do německého města Weidenu a tam jsme společně s německými uční vyráběli stůl a barovou stoličku. Byla to dobrá zkušenost a jsem rád, že jsem ji zažil.

Myslím si, že povolání truhláře má budoucnost, vždyť plno lidí chce kvalitní nábytek, který dlouho vydrží.“



## Studenti, kteří podnikají

**Co si zapamatujeme lépe? Učivo nadsčené nazpaměť před písemkou, nebo zkušenost vyzkoušenou na vlastní kůži? Jistě se všichni shodneme na tom, že reálný zážitek se do naší paměti vryje hlouběji. Žáci oboru Podnikání, obchod a služby se o tom pravidelně přesvědčují v předmětu Učební praxe.**

Zařazením vyučovacího předmětu Učební praxe do osnov dává škola svým žákům šanci provozovat skutečnou firmu a v tržním prostředí si tak ověřit poznatky získané teoretickým studiem. Také v loňském školním roce se studenti 3. ročníku chopili nabízené příležitosti a pod záštitou mezinárodní vzdělávací organizace Junior Achievement založili studentskou společnost BEST WINE. Jako zaměstnanci firmy si prošli vším, od administrativních záležitostí po manuální práci. Nejtěžší na tom bylo pracovat samostatně, ale současně fungovat jako užitečný člen týmu.

Studentská společnost vyráběla hroznový džem a hroznový mošt. Jedinečné produkty šly na odbyt nejen ve škole, ale i na akcích pořádaných městem či soukromými firmami, podařilo se prodávat také do zahraničí. A že se celoroční úsilí vyplatilo, o tom svědčí 2. místo v celostátní soutěži O nejlepší studentskou společnost. Tomuto úspěchu předcházelo 1. místo na soutěži studentských společností v Hradci

Králové, prvenství v soutěži organizované časopisem dTest a 2. místo v soutěži finanční gramotnosti v Lomnici u Tišnova.

Inspirace s vůní révy zaujala i letošní podnikatele z řad studentů, kteří pro svou firmu zvolili název Hrozný jihu. Na školní rok 2013/2014 si naplánovali hned dvě gurmánské novinky, Pečený čaj a Ostré hrozny, a pro přetrvávající zájem pokračují i ve výrobě Hroznového džemu.

Sbíhají se vám sliny? Až budete za zimních večerů popíjet Pečený čaj, vzpomeňte si na podnikavé studenty, kteří obohatili trh o zajímavé speciality a zároveň nasbírali své první tržní zkušenosti.



# Čtyři roky na Přímce aneb Co nám naše škola dala

Jsou to už 4 roky. 4 roky, co jsme poprvé usedli do lavic, 4 roky, které nám nejspíš položily základy budoucího života, prostě 4 roky na naší škole.

Žáci často vymýšlí pro své školy přezdívky. Nejinak je tomu na naší škole, které nikdo neřekne jinak než Přímka. Co pro nás Přímka udělala a co jsme jí museli obětovat, to vám popíšeme my, dva žáci 4. ročníku, kteří se celé čtyři roky aktivně podíleli na chodu školy a školních akcích. První, co nás napadne, když se řekne Přímka, jsou možnosti. Možnosti velkého výběru oborů, možnosti účastnit se školních akcí, možnosti trávit čas v příjemně nepřijemném prostředí, možnosti vycestovat a hlavně možnosti učit se praktickým, pro život důležitým věcem.

I my jsme se s Přímkou podívali na spoustu netradičních míst. Před čtyřmi lety nás ani nenapadlo, že navštívíme třeba českou ambasádu ve Vídni a v Budapešti, že tam potkáme pana presidenta a že tak dostaneme pořádnou lekci z komunikace, slušného chování a cizích jazyků. Účastnili jsme se mnoha školních akcí ve Znojmě, vedle svateb a oslav to byly významné akce typu



Znojenské historické vinobraní, Jarovín, Jazz fest. Z firemních večírků nám utkvěl v paměti večírek České zbrojovky, kde jsme potkali obchodníky z celého světa, a při jeho přípravě jsme uplatnili opravdu mnoho zkušeností získaných v průběhu studia.

Nejlepší ze všeho byla ale zahraniční stáž na Martiniku, která nás zastihla na konci třetího ročníku. Stáž, organizovaná projektem Leonardo da Vinci a finančně podporovaná Jihomoravským krajem, byla výjimečná ve všech ohledech. Na rozdíl od běžných třítydenních stáží trvala dva měsíce. Nikdy předtím naše škola nevyšla ze studenty do tak vzdálené země, až do Karibiku. Při této příležitosti jsme si procvičili komunikaci v cizích jazycích, kterých se tam používá opravdu mnoho, od úřední francouzštiny přes kreolštinu po němčinu a angličtinu. Nejvýznamnější přínos pro nás znamenalo právě zlepšení v jazycích. Také jsme se naučili řešit spoustu problémů, které mohou na pracovišti vzniknout, což se nám jistě bude hodit v budoucím zaměstnání. Nejkrásnější však bylo, že jsme navštívili tak rozdílnou zemi a mohli jsme poznávat její kulturu, zvyky a přírodní krásy. Nejpyšnější jsme na skutečnost, že jsme zdolali nejvyšší místo ostrova, sopku Mont Pelée, která má téměř 1400 metrů, a že jsme se sami dva dokázali vrátit přes celý svět až zpět k nám domů do Znojma.

Všechny tyto šance však nejsou pro každého, člověk se musí snažit, být šikovný, chtít něco dokázat a mít cíl. Pak je Přímka jednoznačně připravena nabídnout spoustu možností, ze kterých si snad každý vybere, co právě jeho zajímá.

**Monika Jeřábková a Jakub Elis  
HT 4.A**

## Anketa

Čtyři roky ve škole utečou jako voda a maturita klepe na dveře.

Jak vypadá studijní bilance letošních maturantů?

1. Jaké pocity v tobě vzbuzuje slovo **MATURITA**?
2. Co nejlepšího jsi zažil(a) za čtyři roky studia na Přímce?

**Nicole, HT 4.A**

1. V první řadě strach a nervozitu, ale na druhou stranu radost z toho, že ty čtyři roky brzy zúročím. Doufám.
2. Rozhodně nejlepší byla stáž ve Finsku, pak obsluha Miloše Zemana na velvyslanectví ve Vídni a sommeliérská soutěž.

**Jitka, HT 4.A**

1. Strach, obavy, pocit, že to nezvládnou. Očekávání pomaturitní úlevy a nového života.
2. Potkala jsem plno nových lidí, absolvovala jsem kurzy – baristický, barmanský, vyřezávání ovoce a zeleniny, podívala jsem se na velvyslanectví.

**Tomáš, HT 4.A**

1. Vesměs nepříjemné pocity spojené s tím, že tuto těžkou zkoušku musím podstoupit.
2. Překladatelská zkušenost s finskými studenty v hotelu Prestige.

**Pavla, HT 4.A**

1. Radost, že jsem se dostala tak daleko, a zároveň stres.
2. Našla jsem spoustu dobrých kamarádů, líbí se mi přístup učitelů k žákům.

**Michaela, HT 4.A**

1. Strach, ale také cíl, pocit, že dělám něco pro sebe a svou rodinu.
2. Mnoho zážitků s přáteli a praxe v Luhačovicích.

**Martina, HT 4.A**

1. Stres, nedostatek času, panika, ale i radost, že jedna etapa končí.
2. Stáž v Irsku, týden na Islandu a jazykové soutěže.

**David, PS 4.A**

1. Úvahy, jakým směrem se vydat.
2. Ve třetím ročníku jsme založili studentskou společnost, která byla vyhlášena druhou nejlepší společností v ČR. Byla to životní zkušenost.

**Martin, PS 4.A**

1. Čtvrták je jako každý jiný ročník, jen učitelé to více hrotí.
2. Sportovní turnaje, různé exkurze a akce školy.

**Hana a Hana, PS 4.A**

1. Strach, nervozita, nejistota, ale taky životní posun dál.
2. Prodejní akce s naší studentskou společností, např. na výstavišti v Brně.

A setkání s podnikateli v Louckém klášteře.

**Evelína a Boženka, PS 4.A**

1. Nervozita, nevíme, co nás čeká
2. Úžasný přístup některých učitelů.

## Země tisíce překvapení

Finsko je po celém světě proslulé jako země tisíce jezer. Stážísté, kteří díky projektu Leonardo Da Vinci a podpoře Jihomoravského kraje prožili v severské zemi podzim, však mohou doplnit i další přízvíska – země tisíce lesů, sportů, barev, chutí...

Ve finském Kaajani už studenty SOU a SOŠ SČMSD ze Znojma znají, odbornou stáž ve Finsku znojemští teenageři absolvovali již několikrát a pákrát také ve Znojmě svým finským kolegům pohostinství oplátili. Co taková stáž obnáší a co se na ní dá zažít, o to se s vámi rádi podělí účastníci té poslední, která odstartovala 18. 9. 2013.

Ze sedmičlenného týmu čítajícího pět studentů a dvě učitelky si čtyři členové odbyli svou leteckou premiéru, která započala na letišti Václava Havla v Praze. Po dni plném cestování je čekali milí pedagogové hostitelské školy, stylový dřevěný domek na kraji lesa a seznamování s místním prostředím, střední školou a hlavně pracovními rolemi, které zde budou během tří týdnů plnit. Pro Nicole, Kamilu a Petra to znamená přípravu pokrmů v různých gastronomických provozech, Jesika a Lenka se přiučí novým trendům ve školní kadeřnické provozovně. „My tady chceme zůstat nastálo!“ prohlásili svorně po prvním dni na pracovišti, kdy se po boku finských protějšků aktivně zapojili do vaření a pečení ve školní cvičné kuchyni i do účasné tvorby v kadeřnictví.

Užili si také výlet do blízkého střediska Vuokatti, kde obdivovali možnosti sportovní

založených Finů. Vedle sportovních hal a plaveckých areálů je překvapily podmínky pro lyžaře, kteří se své záliby nemusí vzdát v žádném ročním období. Nachází se tu totiž zasazený tunel dlouhý 1250 metrů či krytá sněhová rampa pro snowboardy a gumové čluny. Vyzkoušeli si hiking, turistiku ve zdejším terénu, kterou zajišťují i žáci místní školy.

Největším zážitkem byl pobyt v Kuusamu, které je sídlem další střední školy spadající pod naši hostitelskou organizaci. Vedle prohlídky města, kde žáci obdivovali mj. výrobu tradiční místní keramiky Bjarmia, je čekal celodenní výlet do národního parku Oulanka. Poté, co absolvovali sjezd osmikilometrového úseku řeky kánoí, byli odměněni opékáním špekáčků na ohni a následně obědem v informačním centru národního parku. „A viděli jsme soby!“ hlásí studenti nadšeně. Tak se dočkali splnění jednoho z největších očekávání.

Ani v Kaajani nenechali finští hostitelé stážisty zahálet. Společně s místními studenty si užili bowling, zápas místního hokejového týmu („Bylo to super“, pochvaluje si Nicole), rockový koncert školní skupiny „Hey hey, my my,“ („Úžasně“, rozplývají se holky) či návštěvu termálních lázní hotelu Katinkulta. I na proslulou finskou saunu došlo...

Mezitím samozřejmě nezanedbávali činnost na pracovištích. Zatímco kadeřnice česaly a okoukávaly místní trendy a vychytávky, žáci gastronomických oborů se učili filetovat lososa, péct tradiční finský

chléb i sladké pečivo a orientovat se v kuchyňských místních škol, restaurací a barů.

Není nad skutečně zažité zkušenosti z cizí země, které žádné studium teorie nenahradí. Účastníci stáže se shodli na tom, že počáteční obavy z neznáma byly zcela zbytečné, a spokojeně konstatovali: „Ve Finsku jsme se cítili jako doma!“

Za tři týdny jsme se toho o Finsku dověděli celkem dost. Plno dojmů, postřehů, zajímavostí...

Ve Finsku jsme poznali, že

- lidé na ulici vypadají jako u nás, podobné výrazy, podobný styl oblékání
- z větví finských stromů rostou zvláštní vlákna, která vypadají jako zelené vousy a svědčí o čistotě místního ovzduší
- zdejší lesy hlídá podle pověstí duch jménem Tapio
- Z finské gastronomie jsme vyzozorovali, že
- většinou používá hovězí maso a ryby

- s oblibou využívá mrkev, kterou Finové dávají skoro do všeho
- tradiční finský chléb je kulatá tmavá placka s dírou uprostřed
- typické sladké pečivo, tzv. pulla, je bochánek z kynutého těsta s dolíkem, do něhož se před pečením vkládá kousek másla

O finských studentech jsme zjistili, že

- kluci nejsou naše typy - až na výjimky (o dívkách se Petr jako jediný zástupce mužského pohlaví nevyjadřoval)
- vytváří před školou hloučky, z nichž se kouří stejně jako u nás
- řídí školní auta
- Ani nás moc nepřekvapilo, že
- už v září je tu pořádná zima, i když někteří Finové jsou schopni chodit poněkud nalahko
- všechno je daleko



## Změna, s níž se musím naučit žít

**Jak se žije se zdravotním handicapem? Snad všichni se shodneme na faktu, že asi dost těžko. Ovšem představy těch, kterých se to netýká, se od reality značně liší.**

Pro handicapované lidi je velmi složité nejen obstat ve společnosti, ale také o svém zdravotním stavu otevřeně hovořit. Tento bludný kruh překročila Věra Brabcová ze třídy PS 3.A, která si pro své spolužáky i zájemce z řad veřejnosti připravila prezentaci na téma „Život s handicapem – sluchové postižení“. Seminář se uskutečnil ve škole v rámci Týdne sociálních služeb dne 8. 10. 2013 jako součást projektu Plánování rozvoje sociálních služeb na Znojemsku, který je financován z Evropského sociálního fondu.

„Mluvit o vlastním handicapu je těžké, setkává se s různými reakcemi. Čeká vás opovržení, ztráta přátel, někdy i šikana. Pro lidi okolo jste prostě postižení. Já však svůj handicap jako postižení neberu, je to zkrátka změna v mém životě, se kterou se musím naučit žít,“ konstatuje Věra, která donedávna prožívala běh starosti dnešních teenagerů.

Pak po operaci přišla o sluch. Rázem se tak stala jinou, musela čelit nepochopení, dokonce i výsměchu. Právě proto se rozhodla zasvětit ostatní do světa neslyšících. Seznámila je se základy znakové řeči, tzv. znakovky, přiblížila jednotlivé vady sluchu, představila sluchadla a další pomůcky

pro neslyšící. Názorně vysvětlila, jak má probíhat komunikace s uživatelem se sluchovým handicapem.

„Teď neslyším na jednom uchu na 70dB, na druhém na 75dB, součástí mého života jsou sluchadla, která musím denně nosit, abych lidi okolo slyšela. Na myšlenku, že bych mohla pár lidem povyprávět o svém handicapu, mě přivedla paní učitelka Kamarádová, která mi pomáhá od doby, kdy jsem sluchadla dostala. Byla jsem překvapená, jak má přednáška přítomně zaujala.“

Velkou část posluchačů tvořili studenti oboru Sociální činnost, kteří svým zájmem a citlivým přístupem dokázali, že své profesní

zaměření zvolili správně. O tom ostatně svědčily i ohlasy zaznívající bezprostředně po skončení semináře: „Mělo tu být ještě víc lidí z naší třídy. Bylo to skvělé.“

Problematické handicapovaných se Věra hodlá věnovat i nadále, vybrala si již také jako téma práce, s níž se zapojí do Středoškolské odborné činnosti. „Doufám, že z mých postřehů si každý odnese něco do života. A lidem, kteří to stále nechápu, bych chtěla vzkázat: My se svým handicapem umíme žít, ale vy si svého zdraví nevážíte!“

## Automechanik na motocyklu

**Jak ses k tomuto sportu dostal?**

Přivedl mě k němu táta, v minulosti jezdil závody silničních motocyklů. Po ukončení kariéry začal jezdit pro radost na terénním motocyklu. Já jsem svůj první motocykl dostal ke čtvrtým narozeninám a prvního závodu jsem se zúčastnil v pěti letech.

**Jakých úspěchů jsi od té doby dosáhl?**

V roce 2012 jsem dosáhl celkového 3. místa v mezinárodním mistrovství ČR Supermoto, letos to je 2. místo v mezinárodním mistrovství ČR Cross Country, 4. místo v mistrovství Německa Cross Country a 4. místo v mistrovství Evropy Cross Country. Začátkem října jsem startoval ve druhém nejtěžším závodě na světě, Mistrovství světa Sixdays of Enduro na Sardinii. Je to závod tříletých družstev, trvá 6 dnů, jedese ve volné přírodě a vytyčené tratě jsou extrémně náročné.

Každý jezdec najede denně 250 – 300 km, musí si sám provést nutný servis, popř. opravu a přezutí pneumatik. Tento závod jsem úspěšně dojel do cíle! Naše družstvo skončilo na 43. místě ze 149 týmů a stalo se neúspěšnějším českým družstvem.

**Nepřipravil tě sport o bezstarostný studentský život?**

Motosportu věnuji veškerý svůj volný čas, trénuji, připravuji se fyzicky a pomáhám tátovi s přípravou motocyklu. Neberu to však jako obětování volného času, protože to je můj koníček. Když čas dovolí, vyrazím ven s kamarády.

**Prozradíš nám své plány do budoucna?**

Příští rok se chci znovu zúčastnit Mistrovství Německa a Evropy v Crosscountry a vylepšit letošní výsledek. O účasti na dalších podnicích se rozhodne na začátku roku.



Silná nablýskaná motorka je snem každého kluka. A když říkáš kluka, myslím tím příslušníka mužského pohlaví bez ohledu na věk, který si zachovává klukovskou duši. Motocyklům propadl také Karel Caesar z Tasovic. Studuje 1. ročník oboru Automechanik a během šestnácti let, která má zatím za sebou, už stihl se svou motorkou projet pár závodních tratí.

**Karle, jaký motocyklový sport vlastně provozuješ?**

Cross Country a Supermoto. V Cross Country jezdí po dobu dvou hodin jezdí po trati o délce cca 10 km, která vede z poloviny lesem a z poloviny po motokrosové trati. Cílem jezdce je zajet co největší počet kol. Supermoto jsou závody terénních motocyklů se silničními pneumatikami na trati, která je ze dvou třetin asfaltová a z jedné třetiny v terénu.

## Sommelierská vicemistryně Moravy

**Jedním z nejslabších článků tuzemské gastronomie je podle výzkumů personál. Až na čestné výjimky na odborníka nenarazíte a o podnikách, kde se podává víno, to platí dvojnásob. Prostě chybí lidé, kteří vínu rozumí a fandí a jako správní patrioti preferují vína z ČR. Proto se ve Znojmě, vinařském centru jižní Moravy, uskutečnil 1. ročník soutěže pro mladé adepty sommelierství.**

O titul Junior Sommelier Moravy si ve středu 13. 11. 2013 v hotelu Prestige zasoutěžilo 25 soutěžících z 11 středních a vyšších škol. Počáteční znalostní test, v němž se vyskytly mj. otázky v angličtině,

určil patnáct postupujících. Mezi nimi nechyběly mladé sommeliery z naší školy, studentky oboru Hotelnictví a turismus Erika Juránková a Petra Kalandříková ze třetího ročníku a Michaela Stuchlíková a Romana Hlaváčková ze druháku. V semifinále na ně čekala degustace anonymních vzorků vín z ČR a servis červeného vína.

Čtyři finalisté museli obstat hned v několika disciplínách, jako je doporučení nápojů k připravenému menu, oprava chyb ve vinném lístku, servis sektu a představení vylosované vinařské podoblasti. Z našich železek v ohni si nejlépe vedla Erika

Juránková, která se stala juniorskou vicemistryní a obsadila 2. místo. Na paty jí šlapala Michaela Stuchlíková na 3. příčce.

Soutěž se nesla v duchu zdravého patriotismu, který je u mladých sommeliérů třeba budovat co nejdříve. Důležitou součástí soutěže byla proto přednáška o vinech VOC. Partnerem soutěže byla vedle VOC Znojmo a hotelu Prestige také naše škola, která již mnoho let přispívá k vytváření pozitivního vztahu budoucích odborníků k moravskému vinařskému regionu.



## Z Přímky na led

Nejsledovanějším a nejspěšnějším sportovním odvětvím ve Znojmě je hokej. Místní klub Orli Znojmo si na nepřítel fanoušků rozhodně nemůže stěžovat. Jan Lattner, který pod křídly Orlů hraje roli útočníka, před třemi lety opustil naši školu s čerstvým výučním listem v kapse.

**Honzo, jak vzpomínáš na své školní léta?**

Absolvoval jsem obor Kuchař-číšník a nejvíce si cením toho, že mi vedení školy i učitelé vycházeli vstříc a tolerovali mé

sportovní vyžití.

**Jak dlouho hraješ hokej?**

Hokej hraji od svých 5 let, letos to bude 19. rok. Trenér, který tehdy ve Znojmě vedl mládež, nabídl mým rodičům, jestli nechci zkusit hrát hokej. Druhý den mě táta vzal na zimák, mně se to zalíbilo a začal jsem hrát.

**Co považuješ za největší úspěch ve své sportovní kariéře?**

Jsem hrdý na to, že jsem se stal stabilním členem znojemského týmu, a velmi si cením startů v české extralize Na svůj největší úspěch však ještě čekám.

**V čem se liší život profesionálního sportovce od života jeho vrstevníků?**

Sport obnáší spoustu dřiny a práce, ale na druhou stranu mi dal mnoho nových přátel, poznal jsem díky němu zajímavé lidi. Obětoval jsem hodně času stráveného na zimním stadionu, ale stálo to za to.

**Máš radu pro ty, kteří chtějí v životě něčeho dosáhnout?**

Pokud chce člověk dosáhnout vrcholové úrovně, musí to dělat na 100 %. A to platí u každého sportu i v životě.



## PŘEHLED STUDIJNÍCH A UČEBNÍCH OBORŮ PRO ŠKOLNÍ ROK 2014/2015

Kód a název dle ŠVP (Školní vzdělávací program)	Školné za rok	Způsob ukončení studia
<b>TŘÍLETÉ UČEBNÍ OBORY VZDĚLÁVÁNÍ</b>		
23 - 68 - H/01 Automechanik	3.500 Kč	Závěrečná zkouška
65 - 51 - H/01 Kuchař - číšník	3.500 Kč	
66 - 51 - H/01 Prodavač	neplatí školné	
33 - 56 - H/01 Truhlář	1. ročník neplatí školné 2. a 3. ročník 3.500 Kč	
<b>ČTYŘLETÉ STUDIJNÍ OBORY VZDĚLÁVÁNÍ</b>		
65 - 42 - M/01 Hotelnictví a turismus	6.000 Kč	Maturitní zkouška
63 - 41 - M/01 Podnikání, obchod a služby	6.000 Kč	
75 - 41 - M/01 Sociální činnost	6.000 Kč	
65 - 42 - M/02 Cestovní ruch	6.000 Kč	
<b>DVOULETÉ NÁSTAVBOVÉ DENNÍ STUDIUM</b>		
64 - 41 - L/51 Podnikání - denní	6.000 Kč	Maturitní zkouška
64 - 41 - L/51 Vlasová kosmetika	6.000 Kč	
65 - 41 - L/51 Společné stravování	6.000 Kč	
<b>TŘÍLETÉ NÁSTAVBOVÉ DÁLKOVÉ STUDIUM</b>		
64 - 41 - L/51 Podnikání	6.000 Kč	Maturitní zkouška

# Napsali o nás

## Mezigenerační dialog

Zářným příkladem úspěšné mezigenerační spolupráce je spolupráce SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo s DD Božice. Myšlenka vzájemné spolupráce vznikla v září 2012 na akci s názvem „Den sociálních služeb aneb Jeden svět pro všechny“, která je příležitostí k předávání zkušeností mezi poskytovateli sociálních služeb. Vedení SOU a SOŠ přijalo myšlenku rozvoje mezigenerační spolupráce jako výzvu.

A nezůstalo jen u myšlenky. Důkazem je např. realizace maturitního projektu studentek oboru Hotelnictví a turismus na téma Nové trendy v gastronomii aneb Víme, co jíme?. Prezentaci zdravého stravování a ochutnávku zdravých pokrmů z netradičních surovin doplnila ukázka slavnostního stolování a vystoupení školního pěveckého sboru.

Spolupráce pokračovala Dny otevřených dveří Domova důchodců Božice. Všichni přítomní ocenili profesionální přístup žáků oboru Kuchař–číšník, kteří měli plné ruce práce s obsluhou u občerstvení. Akci zdokumentoval student školy, fotograf Boris Hubáč, který zároveň uspořádal

v prostorách domova výstavu svých fotografií s názvem Krásy kolem nás.

Na další setkání si žáci oboru Hotelnictví a turismus pro klienty domova připravili přednášku o zahraničních stážích, kterých se v rámci studia zúčastnili. O kulturní zážitek se postaral školní sbor a dramatický kroužek. Zaměstnanci domova uspořádali pro žáky oboru Sociální činnost besedu o povinnostech poskytovatelů sociálních služeb spojenou s prohlídkou zařízení. Žáci tak získali náhled na své budoucí zaměstnání, popřípadě praxi u nás.

Spolupráce se studenty různých oborů je důkazem, že na zaměření nezáleží, důležitá je chuť pěstovat pozitivní vztah žáků ke starším. Činnost SOU a SOŠ je vzorem upevňování pozitivních mezigeneračních vztahů.

Děkujeme vedení i žákům SOU a SOŠ za příkladnou spolupráci a těšíme se na nové nápady, které povedou k podpoře mezigeneračního dialogu.

**Bc. Viera Rydvalová, DiS.,**  
sociální pracovnice DD Božice

## VINA DANT ANIMOS



VINA DANT ANIMOS, neboli víno dodává odvahy, řekl moudrý Ovidius... A tak jsem při skleničce dobrého červeného vína sebrala odvalu napsat, jak jsem se seznámila s Katkou Kostrohounovou, která pro mě byla coby sommelierka zjevením. Zajímalo mě, kdo takové skvosty ovládající netradiční dovednosti vyučuje a vychovává. Co stojí za tajemstvím úspěchů a věhlasu SOU a SOŠ SČMSD Znojmo, o které jsem četla v tisku mnoho pochvalného.

V oblasti vína jsem si donedávna připadala jako totální nevzdělanec, až jsem se rozhodla s tím něco udělat. Začala jsem sbírat informace a s obdivem jsem četla články o úspěšných sommelierkách z SOU a SOŠ SČMSD. Fandila jsem jim, že si zvolily obor pro mě naprosto neuchopitelný. Katka Kostrohounová byla v místním tisku často zmiňována jako reprezentantka této odborné školy a vítězka sommelierských soutěží. Rozhodla jsem se, že právě jí věnuji svůj Breviář vína doplněný o vlastní sbírku

materiálů. Navštívila jsem školu na Přímětické ulici a rázem jsem se ocitla v jiném světě. Všudypřítomný pořádek, řád, ukázněnost, slušnost, vkusná netradiční výzdoba. Ráda jsem poznala část vstřícného pedagogického sboru i s ředitelem Mgr. Liborem Hanzalem. Návštěva prestižní školy pro mě znamenala optimistický zážitek s nadějí, že právě tato škola je zárukou produkce mladých lidí s jasným pracovním cílem a perspektivou. Našla jsem ostrůvek naděje v obrovském moři beznaděje nezaměstnaných. Od Katky Kostrohounové se mi dostalo pozvání na absolventský večírek, který vedla se svými spolužáky Anetou Málkovou a Dominikem Vojtou. Čekala mě nejen kulinářská překvapení, ale i odborný výklad. Skutečná věda hodná důkladného studia, které studentům poskytuje pedagog František Koudela, odborník na pravém místě, předseda VOC. Akce se zúčastnil také starosta V. Gabriel, který škole vyjádřil uznání za příkladnou reprezentaci Znojma jako města dobrého vína.

Přeji pedagogickému sboru, žákům nynějším i absolventům, aby volba studia na Přímětické byla i nadále rozhodnutím s jasným cílem – být nejlepším z nejlepších, což tato škola garantuje.

**MUDr. Alena Horná**

## Pomáháme s KONIPASKOU

SOU a SOŠ SČMSD Přímětická je hrdým partnerem Občanského sdružení KONIPASKA, organizátorem charitativního projektu „Vítáme prázdniny s TheTapTap“. Cílem tohoto projektu je pomoc handicapovaným spoluobčanům.

Našemu sdružení se podařilo zorganizovat charitativní koncert skupiny The Tap Tap z Jedličkova ústavu v Praze, jehož součástí byla finanční sbírka, věnována na dva projekty, a to pro Asistenční službu Oblastní charity Znojmo a projekt STUDEO (vzdělávací program handicapovaných lidí).

SOU a SOŠ SČMSD Přímětická vždy dokázala zajistit výborné

cateringové služby na vysoké profesionální úrovni. Jmenujme například přípravu a grilování hermelínů (dar od sponzora), přičemž zisk z prodeje byl součástí výtěžku akce. Všichni návštěvníci byli mile překvapeni, jak zajímavé a chutné lze připravit tak jednoduše potraviny.

OS KONIPASKA děkuje za vstřícný přístup a pomoc. Věříme, že i v příštích letech bude spolupráce se školou na Přímětické pokračovat.

**Dominik Hes**  
za Občanské sdružení  
KONIPASKA



## Není malých rolí,

dalo by se říci o spolupráci Centra sociálních služeb Znojmo a SOU a SOŠ SČMSD. Centrum sociálních služeb je příspěvkovou organizací Města Znojma, poskytuje 9 sociálních služeb a zabývá se komunitním plánováním sociálních služeb v regionu Znojmo.

Spolupráce se SOU a SOŠ na Přímětické začala někdy před pěti lety, kdy se senioři s žáky několikrát společně sešli ve škole při posezení u kávy, při různých besedách, byla jim zprostředkována masáž či pedikúra, kadeřnické a kosmetické služby. Spolupráce dále pokračovala, a to především při akcích v oblasti komunitního plánování, jako je např. každoroční Den sociálních služeb, zabývající se propagací sociálních služeb. Každý rok se studenti i učitelé zapojují do organizace Týdne sociálních služeb, připravují různé besedy a přednášky o pomoci v nepříznivé sociální

situaci, poděkování patří za pomoc při realizaci Dne zdraví.

Spolupráce se bude rozvíjet i nadále. Již druhým rokem žáci studují obor Sociální činnost, kde tedy jinde hledat spolupráci než v sociálních službách. Věřím, že nepůjde jen o povinnou praxi a že navážeme na již zmíněné aktivity, které se setkaly s velkým ohlasem. Znovu mi nezbyvá než opakovat, není malých rolí, a v sociální oblasti to platí stonásobně. A tu svou roli si v sociální oblasti při pomoci ostatním našla i SOU a SOŠ na Přímětické.

**Jarmila Eliášová,**  
ředitelka

Centra sociálních služeb Znojmo



## Pomoc v nouzi s Charitou

Oblastní charita Znojmo každoročně pořádá pravidelný sled charitativních akcí. Charitní ples, Dyňová stezka pro děti, zářijový Den Charity či lednová Tříkrálová sbírka mají za úkol přiblížit veřejnosti činnost a službu Charity, potřebnost pomoci lidem v nouzi u nás i v zahraničí, poukázat na místo, které Charita v naší společnosti zaujímá, a přivést každého z nás k vnímání okolního světa.

Tyto události se s každým přibývajícím ročníkem snažíme oživit a přiblížit společenskému dění. V nedávné době se nám podařilo navázat velmi dobrou spolupráci s SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo. Studenti školy nám pomáhají při charitních akcích a zároveň získávají odborné a osobní zkušenosti v sociální sféře. Zejména studenti oboru Sociální činnost se hlásí do našeho Dobrovolnického centra,

podávají nám s různou činností, setkávají se s uživateli našich služeb, zajišťují organizaci a zdárný průběh akcí pro veřejnost. Dobrovolníci vytváří kolektiv, jehož nezištná pomoc je pro naši charitní službu velmi důležitá. Studenti školy také přispěli k atraktivnosti Charitního plesu, který se koná koncem listopadu. Díky spolupráci se školou jsme mohli v rámci plesu uspořádat raut, o který se v plném rozsahu starají žáci oboru Kuchař – číšník. Výtěžek plesu je věnován na pomoc, která může změnit konkrétní lidský osud k lepšímu.

Velice si spolupráce se školou vážíme a těšíme se na další příležitosti. Také Vás srdečně zveme na akce pořádané Oblastní charitou Znojmo.

**Mgr. Ludvík Mihola**  
koordinátor Dobrovolnického centra

## Proč na Přímětickou?



Když naše dcera začala řešit, kam po základní škole, snažili jsme se být jí oporou. A tak jsme od 8. třídy ZŠ společně vyhledávali informace o středních školách, o tom, co která škola nabízí, jak nacházejí její absolventi uplatnění. Dcera měla jasno v tom, že by chtěla jít na školu s rozšířenou výukou jazyků, kde jsou i ostatní předměty odborně zaměřeny na využívání jazykových znalostí v praxi.

Když se dcera v regionálním tisku dočetla, že SOU a SOŠ Přímětická plánuje otevření maturitního oboru CESTOVNÍ RUCH, chtěla se jet podívat na Den otevřených dveří. Škola ji absolutně nadchla, zejména prostředí, vybavení učeben a předměty, které se měly v oboru Cestovní ruch vyučovat. Z čeho jsme ale byli nadšení všichni, to byl přístup pedagogů, kteří se nám věnovali, provázeli nás po škole a trpělivě odpovídali na naše dotazy. Při odchodu dcera prohlásila, že je rozhodnutá, že právě toto je škola, na které by chtěla studovat. Její rozhodnutí jsme

podporovali. Nechtěli jsme, aby nám jednou vyčítala, že studuje školu, která jí nebaví.

Setkávali jsme se však s negativními názory okolí. Několikrát jsme vyslechli, proč dceru s jejím prospěchem nedáme na gymnázium či na jinou výběrovou školu. Vázím si své dcery, která si stála za svým rozhodnutím a nenechala se odradit. A mrzí mě reakce okolí. Kolik z nich školu navštívilo, aby posoudili její kvalitu? Vždyť největším důkazem kvality školy je úspěšnost studentů. A o studentech z Přímětické je slyšet pořád. Další výtkou bylo školné. To je pravda, školné se zde skutečně platí, ale myslím, že v únosné výši, na rozdíl od jiných soukromých škol. Navíc studenti na Přímětické mají zdarma nejen učebnice (mimo pracovních sešitů, které se platí všude), ale i sešity a také zájmové kroužky.

Nyní je dcera studentkou školy a já vzpomínám na její nadšení z první návštěvy. Se stejným nadšením dnes jezdí do školy a se stejným nadšením se vrací. I ji občas postihnou menší či větší studijní neúspěchy, ale vždyť se s novou školou teprve poznává a sžívá. Ale pokud ji škola bude bavit, potom se jí v ní bude dařit, bude nejen úspěšná, ale i šťastná, a to přece pro své děti všichni chceme.

**Zdenka Komůrková**  
matka studentky  
oboru Cestovní ruch

## Učební osnovy psané realitou



Všichni chápeme, že školní osnovy zdaleka neodrážejí životní realitu tak, jak ji my, dospělí, vnímáme. Zvykli jsme si na propast mezi tím, co nás ve škole naučí, a tím, s čím se setkáváme ve skutečném profesním životě. Jednoznačně jsme tuto diferenci přijali.

O to větší bylo mé překvapení, když jsem se blíže seznámila se skutečným chodem SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s.r.o., Přímětická.

Byla jsem velice blízko konkrétnímu dni jak ve třídách, tak v nejvyšším managementu školy, a to díky pracovní příležitosti, kterou mi poskytl ředitel školy Mgr. L. Hanzal. Ve svém ateliéru jsem vytvářela designové panely, které jsou nyní součástí vybavení školního interiéru. Tak jsem měla možnost téměř rok a půl sledovat chod školy.

Jsem zvyklá na poměrně vysoké pracovní

tempo při uskutečňování svých záměrů, ale to, co jsem zpovzdálí sledovala ve škole, předčilo vše, co jsem měla možnost poznat jinde. Pomalu se mi začal rozkrývat celý rozsah služeb, které je škola schopna a velice ochotna poskytnout svým studentům.

Všichni máme rádi osobnosti, které jsou schopny do všech řádů a režimů vnést svou osobnost a určitý nadhled, ale v oblasti školství je to velkou výjimkou. Většinou potkáváme pedagogy, kteří rezignovali na to, aby vymýšleli pro žáky další aktivity nad rámec vzdělávacích plánů. Což ovšem neplatí pro chod této školy. Studenti jsou vedeni k využívání praktických dovedností v reálném prostředí, kde se setkávají se skutečným podnikatelským světem. Vždy je dodrženo toto zlaté pravidlo, vychovávat a vzdělávat žáky pro reálný život.

Díky své nejmladší dceři jsem poznala filozofii pedagogiky Montessori: „Pomůžu ti, abys to dokázal sám!“ Tato myšlenka je mi velice blízká, jsem ráda, že se stejnou filozofií jsem se setkala i na této střední škole, a to ani nepotřebují označení Montessori na to, aby pomáhali studentům ve snaze uplatnit sami sebe v dalším životě.

**Hana Čertková**  
podnikatelka

## Němčina s rodilou mluvčí

**Frankfurt nad Mohanem za Znojmo na pár měsíců vyměnila Astrid Templin. Jako budoucí učitelka se zajímá o náš vzdělávací systém, dokonce píše diplomovou práci o českém školství a v roli jazykové asistentky se aktivně zapojuje do vyučování němčiny na naší škole. Žáci různých tříd, pokročilé i začátečníky, zaspívají do taju svého rodného jazyka, pracuje s textovým i filmovým materiálem a sní o tom, že někdy po vyučování představi svým svěřencům delší dílo německé kinematografie.**

**Astrid, čím se liší německé školství od českého?**

U nás se žáci už ve čtvrté nebo páté třídě rozhodují pro gymnázium, reálku či základku 2. stupně. Po gymnáziu jde polovina dále studovat a mnozí pokračují ještě na učební obor. Musí si ale zajistit firmu, pro kterou se učí a budou pro ni také pracovat. Do školy chodí učni 1 - 2 krát týdně.

**Jak se ti ve Znojmě líbí?**

Je to super. Frankfurt má 700.000 obyvatel, líbí se mi, že Znojmo je malé, přehledné a všude mohou pěšky nebo na kole. Ve škole se cítím dobře, učitelé i žáci jsou příjemní a vždy ochotni pomoci. Také jsem se mnohé naučila, absolvovala jsem např. kurz baristiky a umím udělat dobré cappuccino a espresso. V restauracích nyní pokaždé sleduji, zda dělají kávu správně. Se školou jsem byla na exkurzi v Praze a Olomouci, nádherná města. Ve Znojmě bydlím blízko zimního stadionu a naučila jsem se zde fandit hokeji. Báječná atmosféra, dokonce jsem si pořídila šálu s klubovými barvami Orli Znojmo.

**Umíš už trochu česky?**

Učím se, chodím na hodiny češtiny, ale je to těžké. Gramatika je neuvěřitelně obtížná, bojuji. Ráda bych se to naučila, když mě vyučující nebo žáci na chodbě osloví, ráda s nimi prohodím pár slov. Žádný strach, nekoušu.

Česko-německou komunikaci zažívám i mimo školu. Nedávno jsem jela na kole

parkem, samozřejmě ne po cyklostezce, ale po cestě pro chodce, je lépe osvětlena. Náhle mě zastavil policista. Omlouvala jsem se: „Promíňte.“ Ptal se, zda rozumím česky. Odpověděla jsem: „Tróchu.“ A on na to perfektní němčinou: „Dort ist der Radweg.“ Pokutu jsem naštěstí nedostala.



## Maturitní projekty: Pozvání na kávu

**Není maturita jako maturita, i ta současná může mít více podob. Svě o tom vědí studenti oboru Hotelnictví a turismus, kteří vedle státních a profilových maturitních zkoušek musí zvládnout závěrečnou práci formou projektu.**

Projekt je vlastně maturita v praxi. Student dokáže, že se umí nejen nabířovat poučky z učebnic, ale také je skutečně použít. Jeho úkolem je připravit a zrealizovat společenskou, gastronomickou či turistickou akci, vyhotovit o ní odbornou práci a tu pak obhájit před maturitní komisí. Jelikož se jedná o projekty vcelku rozsáhlé, na jedné akci většinou spolupracují dva až tři studenti. Poznaj, co obnáší týmová práce a jak těžké je dotáhnout společný projekt až do zdárného konce.

Letos maturanti připravují mj. degustaci s názvem Kulinářské umění a tradice vinařství na Znojemsku, přednášku s praktickými ukázkami Etiketa v praxi či gastronomická setkání Kuchyně jiných národů. Některé projekty jsou určeny dětem, třeba Mikulášská nadílka, Barmanský juniorkurz nebo výlet pro žáky ZŠ Znojmo a okolí s odborným výkladem, jiné starším spoluobčanům, např. Vánoce pro seniory.

Zajímá vás, co všechno naši studenti dokážou zorganizovat? Pak si do kalendáře poznamenejte akci, která je určena široké veřejnosti. Název Kavárna jako zážitek slibuje netradičně strávený den, plný přednášek, vystoupení, ukázek i degustací.

**SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s.r.o.**  
**Jitka Kalinová a Ivo Pojezný**  
Vás srdečně zvou na maturitní projekt



**„ZRNKO INDIE“**

který se koná 18. ledna 2014

v budově školy SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s.r.o., Přímětická 1812/50, Znojmo  
začátek v 9.00 hod.

Program je zaměřený na výrobu, přípravu a ochutnávku indické kávy.  
Bude doplněn o divadelní a taneční vystoupení.  
Navštíví nás baristi Oldřich Holíš se synem.

Dress code: dressy casual



**KVÍZ** SEZNAMTE SE...



1



2

**Co si užívají žáci Přímky během studia?**

Přiřaď ke každému učiteli předmět, který vyučuje.  
Z písmen označujících jednotlivé předměty sestav tajenku.

<b>Á</b> INFORMATIKA	<b>O</b> MATEMATIKA
<b>C</b> ANGLIČTINA	<b>S</b> STOLNIČNÍ
<b>E</b> SOMMELIERSTVÍ	<b>T</b> TECHNOLOGIE ZPRACOVÁNÍ DŘEVA
<b>Í</b> TĚLESNÁ VÝCHOVA	<b>V</b> HUDEBNÍ VÝCHOVA
<b>N</b> ZDRAVOVĚDA	



3



4



5



6

1 2 3 4 5 6 7 8 9

# Reflexní terapie

## Reflexologie

Skutečný návrat k přírodě je možný skrze bosá chodidla, říkají zastánci reflexní terapie. Podle reflexologie je totiž lidský mozek schopen starat se o vlastní tělo. K této činnosti jej lze cíleně vyprovokovat pomocí přítlačů na konkrétní místa.

Aplikace reflexologie vychází ze skutečnosti, že jednotlivé části těla jsou přeneseny do určitých bodů a zón na chodidle. Pracuje s tělem jako s uceleným systémem a současně respektuje zákonitosti jeho fungování. Tuto metodu provozovali už staří Egypťané, kteří dobře věděli, jak je důležité odhalit v první řadě příčinu nemoci. Pomocí reflexologie lze ovlivnit široké spektrum obtíží, například bolesti v oblasti páteře a pánve, bolesti kloubů, hlavy, chronické záněty dutin, potíže v oblasti trávicího a vylučovacího ústrojí, nepravidelný nebo bolestivý menstruační cyklus, nedokrvování končetin, působí na oběhové a dýchací ústrojí, lymfatický systém, hormonální systém a podobně.

## Jak vypadá praxe aneb Diagnostika

Alfou a omegou je práce s chodidlem. Právě na něm se dá podle barvy, změn a motoriky tkáně poznat, že se v těle něco děje. Postižené místo se lokalizuje nejprve zrakem. Pak musíte použít hmat a teorii ověřit.

Na ploše chodidla jsou promítnuty všechny orgány těla. Ze struktury tkáně je

možné určit, v jakém stavu se orgán nachází. Při potížích dlouhodobějšího charakteru je místo na chodidle hodně zatuhlé, naopak jemnou strukturu má místo, které signalizuje začínající problém. Vždy se jedná o zjištění úplné příčiny. Klient může trpět i sérií nemocí a je třeba hledat počátek, kořen problému, který pouze čekal na vhodnou dobu. Když se najde, další postup už nebývá složitý.

## Léčivá masáž

První a nejdůležitější krok je tedy učení – je stanovena diagnóza. Následuje rozmasírování konkrétního bodu, tedy orgánu v těle. Výhodou je zpětná vazba, klient cítí reakci v těle, tudíž mu terapeut nemůže nic nalhávat. Masáž trvá obvykle 50 minut, ovšem délka se odvíjí od individuálních potřeb klienta. Účinky masáže lze podtrhnout podpůrnou léčbou pomocí bylin či homeopatik.

## Reflexologie na Přímce

Reflexní terapii můžete vyzkoušet v kosmetické provozovně naší školy. Studenti oborů Sociální služby a Kosmetička ji aplikují podle čínského pentagramu pěti žvlů.

Co vás u nás čeká? První návštěva je věnována diagnostice. Terapeutka stanoví nejbolestivější, středně bolestivé a bezbolestné plošky na chodidle a na tomto základě vyhodnotí reflexní diagnostiku. Poradí zákazníkovi, jak zacházet s vlastním tělem, doporučí vhodné stravování, pitný režim, byliny, tinktury, aromaterapii.

Během dalších návštěv se provádí protažení nohou, napravování páteře, posilování orgánů stimulací reflexních plošek, posílení imunitního a lymfatického systému, to vše samozřejmě přes nohy. Na závěr probíhá příjemná harmonizující masáž nohou a v některých případech i harmonizace čaker. Klienti mohou potvrdit, že cítí zlepšení svého stavu již po první návštěvě.

Téma reflexologie se pro vás může stát zdrojem zajímavých informací, inspirací, nebo dokonce šancí na vyřešení problému. Vydejte se s námi na cestu k nalezení sebe sama.



## Stravování na cesty

Cestujete rádi? A taky vám na cestách pořádně vytráví? Pak byla přednáška, která v říjnu proběhla na naší škole, určena přímo pro vás. Pokud jste ji nestihli, načerpejte v následujících řádcích inspiraci na věčné téma Svačiny.

Svačiny na výlety, do školy nebo jen tak na doma. Musí být chutné. Líbit se. Překvapit.

Nenechte se však strhnout a myslete na zdraví. Inspiруйте se naší svačinou.

V tomto duchu se nesla přednáška Stravovací zvyklosti – jídlo na cesty, která se uskutečnila 10. 10. 2013 v rámci Týdne sociálních služeb. Učitelka Renata Balíková, která ve škole působí také jako výživový poradce, si za pomoci studentů oboru 4. ročníku Zuzky Ovískové

a Tomáše Pikarta připravila několik rad pro posluchače z řad veřejnosti, studentů a zaměstnanců školy.

Tradiční český pytlík se svačinou skrývá řízek nebo pečivo s Vysočinou, popř. sáček slaných tyčinek. Porovnejte výživovou hodnotu těchto potravin a bagety upravené z vlastních surovin:

Kuřecí řízek (100 g) + pečivo obsahuje 20g tuku,  
salám Vysočina (100 g) + pečivo 39 g tuku,  
slané tyčinky (100g) 38 g tuku,  
bageta se 100 g kuřecího masa obsahuje 12g tuku.

Rozložili jsme bagetu z automatu – dvě kolečka salámu nejnižší kvality, oschlá vejce a sterilovaná kapie, to vše

za 30,- Kč. A hádejte, na kolik vyšla obložená bageta z vlastních surovin? Na 30,- Kč.

Na návštěvníky čekala také degustace domácí paštiky s celozrnným a vícezrnným pečivem. Mimo chodem, víte, jaký je mezi nimi rozdíl? Celozrnné obsahuje z 80% celé zrna, nezbavené obalové vrstvy a klíčku. Proto má vyšší podíl cenných látek a vlákniny, která udržuje pohyb střev. Zasytí na delší dobu, asi na 3 hodiny.

Vícezrnné pečivo se peče z klasické pšeničné nebo žitné mouky a je posypáno semínky. Neobsahuje tolik cenných látek jako pečivo celozrnné, má nižší podíl vlákniny a hlad po něm budete mít už za 1,5 hodiny.

Po závěrečném zodpovězení četných dotazů ohledně zdravé výživy nás zajímalo, co obnáší činnost výživového poradce. „Pokud chcete vypadat a cítit se lépe, potřebujete více energie, vyšší koncentraci a výkonnost, odstranit stres a únavu, může vám pomoci právě výživový poradce,“ vysvětluje Bc. Renata Balíková. „Ten stanoví analýzu vašeho těla a stávajícího jídelníčku, společně sestavíte nový jídelníček a kondiční plán a pak hodnotíte dosažené výsledky.“

Pokud vás právě napadlo, že by si váš jídelníček taky zasloužil změnu, zkuste pro začátek některý z receptů doporučených naší výživovou poradkyní.

### OBLOŽENÁ BAGETA

(doba přípravy cca 15 min.)

- pečivo
- 100 g kuřecích prsou
- 100 g rajčat
- 50 g papriky
- 50 g Mozarely
- 30 g sterilované okurky
- dresink



Kuřecí prsa nakrájíme na plátky, okořeníme dle chuti a na rozpálené pánvi osmahneme do zlatova. Bagetu podélně rozřízneme, potřeme tenkou vrstvou dresinku a poklademe rajčaty nakrájenými na kolečka. Rajčata poklademe plátky Mozarely, na ni navrstvíme kousky umyté papriky. Nakonec přidáme kuřecí maso doplněné okurkou a bagetu přiklopíme druhou částí.

### DOMÁCÍ PAŠTIKA

- 100 g másla nebo sádla
- 1 ks cibule
- 3 stroužky česneku
- 500 g drůbežích jater
- 100 ml červeného vína
- sůl, pepř, tymián
- sušené brusinky a mandle



Játra a cibuli orestujeme na tuku. Přidáme česnek a červené víno, společně podusíme a dochutíme. Vše rozmixujeme, na dochucení můžeme použít koření, brusinky a mandle. Dáme na chvíli zchladit.

**DAROS** ZNOJMO s.r.o.  
**PRODEJNA - PŘÍMĚTICKÁ 1813/64**

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

tel.: +420 515 226 263 e-mail: daros@daros.cz  
 fax: +420 515 220 997 www.daros.cz

**VALDAstav**  
 s.r.o.  
 stavební společnost  
 www.valdastav.cz

**ELSPACE**  
 Vaše úspora energií  
**ELEKTROMONTÁŽE**  
 silnoproud, slaboproud, MaR, klimatizace  
 www.elspace.cz

**NIKDYTO NEVZDÁVĚ!**



**FIT LIFE GYM**  
 POSILOVNA PRO MUŽE I ŽENY  
 Čermákova 9, Znojmo  
 Tel.: 774 22 33 02  
 724 52 78 34

**lenza**  
 n á b y t e k  
 www.lenza.cz

první apelační systém v ČR  
 sauvignon | ryzlink rýnský | veltlínské zelené  
 www.vocznojmo.cz



**AUTOŠKOLA**  
**CHLÁDEK**  
 www.autoskola-chladek.cz

**beran**  
 Martin Beran  
 Monitoring a trasování potrubí  
 www.martinberan.cz

**HOTEL\*\*\***  
**BERMUDA**  
**BERMUDA PAJZLA**  
 www.hotelbermuda.cz

**MALÍŘ - NATĚRAČ**  
**LEO HOSNEDEL**  
 LESKA HORNÍ 5, ZNOJMO  
 TEL. 724 313 928

**VARGA**  
 NÁPOJOVÉ AUTOMATY

- provozování, pronájem a prodej kávovarů, výdejníků vody, nápojových a prodejních automatů
- prodej kávy a směsí do automatů
- dodávky přírodní pramenité vody

Dobšická 3727/3, Znojmo 669 02  
 Tel./fax: 515 220 849, Mobil: 606 826 140  
 www.varganapojoveautomaty.cz

**NTC** s.r.o. **MANI**  
 Servisní partner MAN Truck & Bus Czech Republic s.r.o.  
 Bantice 72 www.ntc-vb.hesti.cz

**Moravia Food s.r.o.**  
 dodavatel potravin  
 pro gastronomická zařízení a školní jídelny  
 www.znojmskynalev.cz www.moraviafood.cz

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

**BIMOK AIR**  
 ZNOJMO S.R.O.  
 www.bimokairznojmo.cz

**MORAVIA SERVICE**  
 www.moravia service.cz jenom nápad nestačí...

www.es-systems.eu  
**ES systems**  
 ENERGY SAVING SYSTEMS

**GALERIE AGNES**  
 KOLLÁROVA 13  
 66902 ZNOJMO

**TRESYS**  
 ZABEZPEČOVACÍ SYSTÉMY  
 www.tresys.cz

**MGR. PETR BINDER**  
 ADVOKÁT ZNOJMO  
 mobil: +420 602 773 678  
 email: binder.advokat@gmail.com  
 www.binder-advokat.cz

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

**LAHOFER**  
 HOTEL ZNOJMO

**BUFET**  
 Masarykovo nám. 16  
 669 02 Znojmo  
 Tel: +420515261606

**ZNOJEMSKÁ PEKÁRNA**  
 restaurant • cappuccino • caffe bar  
 www.cappuccinoznojmo.cz

**Občanské sdružení**  
**KONIPASKA**

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

**RESTAURACE**  
**BARÁK**  
 DOBŠICE

**MICHAL SAMEK**  
**TRUHLÁŘSTVÍ - ZNOJMO**  
 TASOVICE 85, 671 25 HODONICE  
 Tel.: 736 624 627, 736 624 628

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

**AUTO**  
 Jaroslav Vranovský - AUTOREPORT  
 Průsečná 500/1 Znojmo - Přímětice  
 Tel.: 515 265 440

**Cafe Pepe 33** Vídeňská 3, Znojmo  
 RESTAURACE KAVÁRNA Tel.: 604 518 990

**RESTAURACE-PIZZERIE**  
**PRAHA**  
 RESTAURACE, PIZZERIE  
 A KOKTEJL BAR  
 KADERNICKÉ STUDIO A SOLÁRIUM  
 Pražská 2a, Znojmo  
 www.restaurantpraha.cz

**Kavárna Anna**  
 Zámečnická 6, Znojmo  
 Tel.: 723 920 946  
 www.kavarna-anna.cz

**hotel & restaurace**  
**MORAVA**  
 Horní nám. 16, Znojmo  
 www.hotel-morava-znojmo.cz

**Cafe Kulisek**  
**pension**  
 www.pensionkulisek.cz  
 Tel.+420 608 811 313  
 Tel.+420 608 577 050

