



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

JSME DRŽITELÉ OCENĚNÍ ŠKOLA ROKU 2014

2015 č. 7

Zlato v soutěži „KLASA Znojemská pečeně“ si vyvařili mladí kuchaři z Přímky



Mezinárodní festival televizních a rozhlasových pořadů o gastronomii Znojemský hrozen přivítal návštěvníky letos již posedmnácté. Tři dny doslova nabitě chutěmi a vůněmi s mnoha doprovodnými akcemi. Příprava oblíbené pochoutky z hovězího masa a sterilovaných okurek, mistr kuchař z francouzského Lyonu, veřejné projekce festivalových soutěžních pořadů v kině Svět, výstava dětských kreseb „Plný talíř malování“, soutěž o pивní speciály, propagace značky KLASA a regionálních potravin, slavnostní vyhodnocení festivalu s předáváním cen ve znojemském divadle. Tak vypadal letošní ročník.

Jeho nedílnou součástí byla i soutěž mladých kuchařů „KLASA Znojemská pečeně 2015“ a „KLASA Okurkový salát 2015“, probíhající pod záštitou Ing. Václava Stárka, prezidenta Asociace hotelů a restaurací ČR. Právě touto soutěží začínal ve čtvrtek 15. října 2015 festival Znojemský hrozen. Do soutěže se přihlásilo devět tříčlenných týmů mladých kuchařů a kuchařek do osmnácti let z celé republiky. Letos již potřetí poměřili své dovednosti u přípravy slavné znojemské pečeně. Navíc měli ještě další úkol – připravit okurkový salát. Souběžně se soutěžícími vyhotovoval stejné pokrmy také zahraniční host

festivalu, přední francouzský kuchař Franck Sucillon. Profesionální a vizuální a chuťový dojem včetně prezentace předkládaných pokrmů hodnotila šestičlenná porota vedená zástupcem prezidia Asociace hotelů a restaurací ČR Milanem Nemravou.

Loňské první místo obhájili studenti oboru Kuchař-číšník ze SOU a SOŠ Přímětická, Znojmo. Martin Dobrovolný, Roman Šálek a Kristýna Gábová vsadili



na moderní úpravu této tradiční speciality. Variace znojemské pečeně a plněné roládky uzeným jázýkem, okurkou a masovou směsí, s hovězím demi-glacem, dýňovým

nákypem a slaninovým chipsem porotu uchvátla. Pod vedením učitelky odborného výcviku Jarmily Dřevojanové si opět vyvařili zlato. Za okurkový salát získali pěkné třetí místo. Je vidět, že mladá generace kuchařů má tedy do budoucna určitě co nabídnout.



ÚVODEM

Advent je dobou očekávání a těšení se na Vánoce, které už za chvíli zaťukají na dveře. Naše domovy provoní jehličí, vanilka či skořice. Děti se těší, až přijde Ježíšek, dospělí na chvíli spočinou a udělají si na sebe konečně čas. S blížícím se koncem roku mají lidé také tendenci zrevidovat, jak byli úspěšní. Co se jim podařilo a kde ještě mohou ve svém snažení přidat.

To děláme i my v našem Taháku z Přímky. Letos nás můžete číst už posedmé a sedmička je přece šťastné číslo. Pro naši školu byl uplynulý rok skutečně tím šťastným. Úspěchy našich žáků jsou toho důkazem. Mistryně ČR v sommeliérství, zlato v prestižní soutěži Znojemská pečeně, úspěchy na poli sportu, zkušenosti studentů ze zahraničních stáží a mnoho dalšího. Nahlédnete tedy opět do našeho Taháku. Může být inspirací pro žáky základních škol, kteří se rozhodují pro další studium. Pomoci může i těm, kteří si chtějí doplnit vzdělání. Najdete v něm i chytřejší rady či inspirativní recepty. Nebo si jen tak zalistujte u dobré kávy.

Přejeme vám klidné a požehnané Vánoce. Děkujeme, že nás čtete.

Kateřina Kotoučová

Vážení žáci, rodiče, čtenáři, přátelé školy,

vážím si toho, že mám tu možnost již posedmé vás oslovit v tomto krásném, přátelském i trochu nostalgickém předvánočním čase. Krásném a přátelském proto, že lidé k sobě mají o něco blíže, než tomu je během celého roku. A nostalgie, vzpomínání, hodnocení jsou atributy, které k Vánocům neodmyslitelně patří. V letošním „Taháku z Přímky“ se opět ohlížíme za uplynulým obdobím. Jak se nám daří, jak nás vidíte, to se odráží na všech návštěvách školy při různých akcích a společenských událostech námi pořádáných. A rád konstatuji, že jsme vašim zájmem potěšeni. Zúčastníte se opravdu v hojném počtu. Dalším měřítkem vašeho zájmu je počet žáků, kteří si naši školu vybrali pro přípravu svého budoucího povolání. Aktuální

stav 820 žáků v naší škole nemusím ani komentovat. Opravdu velmi děkujeme za vaši přízeň a za váš zájem. Ale abychom se jen neohlíželi. Od nového školního roku jsme pro vás připravili novinku v podobě nulového školného pro naše tradiční obory Automechanik, Truhlář, Kuchař-číšník a Prodavač. Věřím, že váš zájem studovat na naší škole bude větší. Opět rozšiřujeme nabídku zahraničních odborných stáží, připravujeme více projektů, prohlubujeme a inovujeme naši spolupráci o další sociální partnery. Všechny tyto aktivity jsou určené vám, budoucím žákům naší školy.

Dovolují si vám touto cestou popřát klidné Vánoce a do nového roku 2016 hlavně pevné zdraví.

Libor Hanzal, ředitel školy

Dárek na čtyřech kolech dostanou automechanici z Přímky

Žákům oboru Automechanik ze SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo přibude nová učební pomůcka. Dárek na čtyřech kolech dostane škola od společnosti Hyundai Motor Manufacturing Czech s.r.o. Jedná se o automobil, který je určen pouze ke studijním účelům. Hyundai model i30 bude slavnostně předán za symbolickou cenu 1 Kč v první polovině prosince letošního roku v areálu společnosti v Nošovicích. „Tento projekt byl po administrativní stránce velice náročný.jednání se společností Hyundai nakonec přineslo kladný výsledek a studenti dostanou skvělou učební pomůcku,“ říká Ing. Karel Doležal, vedoucí oboru Automechanik.



Obor Sociální činnost poprvé maturuje

Žáci čtvrtého ročníku oboru Sociální činnost se již nyní připravují na písemné a ústní maturitní zkoušky. Ty budou skládat kromě všeobecných předmětů společně části maturitní zkoušky také z předmětů odborných, které jsou rozdělené do tří profilových zkoušek. Praktická zkouška proběhne na pracovišti Centra sociálních služeb Znojmo, v Domově pro seniory U Lesíka (přímá péče o klienta a jeho aktivizace). Domov U Lesíka s námi aktivně spolupracuje již několik let a snaží se připravit co nejlepší zázemí pro konání praktické maturitní zkoušky. Vedoucí zaměstnanci s námi sdílí myšlenku, že by měla praktická maturitní zkouška proběhnout v reálném prostředí, přímo u lůžka klienta a nikoli v simulované situaci v naší odborné učebně. Součástí této zkoušky bude i obhajoba maturitní práce, týkající se aktivizačních metod pro klienty.

Pečlivou přípravu na jejich budoucí profesi dokumentují Deníky praxe a osobní portfolia žáků. Do mimoškolních a dobročinných akcí se žáci aktivně zapojují ve spolupráci se sociálními partnery, především Oblastní charitou Znojmo. Obdobně tomu bylo např. i na Dni sociálních služeb Znojmo. V rámci Týdne sociálních služeb České republiky uspořádaly žákyně 4. ročníku přednášku na téma „Praxe z pohledu žáků oboru Sociální činnost“. Velký zájem projevilí druháci a třetáci o volitelné předměty – o znakovou řeč, reflexní terapii a muzikoterapii.

Vedení organizací, ve kterých naši žáci praxi vykonávají (Domov důchodců Božice, Domov pro seniory Šanov, Centrum sociálních služeb Znojmo, Dětské centrum Znojmo a Zámek Břežany), si velice chválí jejich přístup ke klientům, aktivitu, empatii a zodpovědnost. Vyzvedávají jejich svědomitost a přátelskou komunikaci.

„Velice kladně hodnotím spolupráci s veškerými sociálními zařízeními, kde naši žáci vykonávají odbornou i učební praxi. Zaměstnanci těchto zařízení se ke studentům chovají velice hezky. Berou je jako rovnocenné partnery a obohacují jejich teoretické znalosti o zkušenosti z praxe,“ říká učitelka odborných předmětů Mgr. Marcela Sabová.

Díky nedostatku kvalifikovaných pracovníků v sociálních službách je poptávka po našich absolventech již nyní, půl roku před maturitou, velká.

„Oceňujeme přístup vašich žáků k této profesi. Během čtrnácti dnů jejich odborné praxe udělali značný pokrok ve vztahu ke klientům i v komunikaci s nimi. Kladně hodnotím jejich rychlou adaptaci v prostředí, které pro ně bylo neznámé,“ hodnotí výkony studentů Bc. Viera Rydvalová, sociální pracovníce Domova důchodců Božice.

„Vaši žáci pracují na profesionální úrovni, již nyní jsou schopni zastat práci jako naši řadová zaměstnanci,“ tvrdí Bc. Radka Ziková, vedoucí oddělení Domova pro seniory a Domova se zvláštním režimem budovy A Centra sociálních služeb Znojmo.

„Dobrý pracovník v sociálních službách je ten, kterému nejsou potřeby a problémy druhého lhostejné, je empatický a ochoten pomoci. A právě k tomu jsou naši žáci od prvního ročníku vedeni. K solidaritě, otevřeným očím i srdci, oproštění se od předsudků a ochotě pomáhat. Díky tomu se pak nebojí spolupráce s jakoukoli sociální skupinou klientů/uživatelů,“ říká Mgr. Petra Moravcová.



Odborná praxe v rakouském Hollabrunnu

V závěru loňského školního roku absolvovali odbornou praxi žáci oboru Sociální činnost. Na tom by nebylo nic zvláštního. Tentokrát jsme však dostali příležitost pracovat v našich sousedů v Rakousku. Touha poznat úroveň péče o seniory v jiné zemi byla větší, než obavy z jazykové bariéry.

Po příjezdu do Landespflegeheim Hollabrunn jsme byli všemi zaměstnanci vřele přijati. Nikdo zde nedělá rozdíly mezi pracovním zařízením v zaměstnání. Pomocné síly, studenti i zdravotní personál tu tvoří jeden tým. Pracoviště je přehledně uspořádáno, což nám zjednodušilo naši práci. Nemuseli jsme se neustále ptát, kde co najdeme. Místní pracovníci ihned pochopili, že s rakouskou němčinou u nás nepochodí. Vyšli nám vstříc a mluvili spisovnou němčinou. Přesto při rozhovorech s klienty docházelo k úsměvným situacím. My jsme někdy nerozuměli jim a oni nám. Také pracovní postupy a především organizace práce se lišily od těch, se kterými jsme se setkali ve Znojmě. Přímou péči zde totiž mohou vykonávat pouze pracovníci se zdravotnickým vzděláním. Náplní naší práce byla péče o lůžka klientů, doplňování skladů, rozvoz stravy a sklizení nádobí. Tuto práci zde běžně vykonává pomocný personál (absolventi kurzů). Paradoxně po maturitě nemůžeme tuto práci vykonávat, jelikož je tato práce zařazena v kategorii, kterou nevykonávají absolventi s maturitní zkouškou.

Setkali jsme se již s více zařízeními s různou úrovní péče o klienty. Některé domovy již pomalým, ale plynujícím krokem dohánějí kvalitu péče o naše seniory tak, jak by měla vypadat v jednadvacátém století. V motivaci pracovníků finančním ohodnocením v podobě mzdy však máme stále co dohánět. Praxe v Hollabrunnu nám přinesla mnoho nových poznatků a ukázala, co bychom měli v péči o seniory do budoucna zlepšit. Jistě si kvalitní péči zaslouží.

Vladimíra Gerbelová, SC4.A



lečenství.

Již od školního roku 2005/2006 také žáci SOU a SOŠ SČMSD mají možnost získávat zkušenosti za hranicemi ČR. Zájem ze strany žáků školy je stále velký, neboť si tak mohou ověřit a prohloubit znalost cizích jazyků, poznat nové země, vyzkoušet si práci v zahraničí a navázat nová přátelství.

V průběhu deseti let vycestovalo z naší školy za zkušenostmi na různé zahraniční stáže 207 studentů a také 29 pedagogů. Poslední navštívenou zemí programu LdV bylo Španělsko. V rámci nového programu Erasmus+ vycestovali první žáci v červnu 2015. Osm studentů oboru Hotelnictví a turismus, Cestovní ruch a Kuchař-číšník získávalo nové zkušenosti na španělském ostrově Tenerife. V září 2015 absolvovali čtyři žáci oboru Kuchař-číšník, Hotelnictví a turismus a Podnikání, obchod a služby pracovní stáž v Estonsku. Účastníci zahraničních stáží byli podpořeni také finančními prostředky z dotačního programu vyhlášeného Jihomoravským krajem „Do světa!“.

Naše škola má schváleny stáže až do roku 2017 a naplánovány jsou destinace jako například Itálie, Portugalsko, Rakousko, Německo, Finsko či Kréta. Na zkušenou do zahraničí mají možnost vycestovat žáci všech učebních a studijních oborů.

Nebojte se a vyjedte za zkušenostmi do Evropy i vy!

Za zkušenostmi do Evropy



Erasmus+ - to je název nového vzdělávacího programu EU, který je nástupcem programu Leonardo da Vinci a který podporuje mimo jiné odbornou přípravu žáků v zahraničí. Odborné stáže jsou realizovány s finanční podporou Evropského spo-

Obor Cestovní ruch na „Přímce“ je tou správnou volbou

Absolventi oboru Cestovní ruch se velmi dobře uplatňují na manažerských a odborných pozicích i jako podnikatelé. „Přímka“ nabízí svým žákům kvalitní odbornou základnu, příjemné studijní prostředí a možnost podílet se na organizaci veřejného života regionu: Znojemskeho historického vinobraní, Slavnosti chleba ve Slupi, Bleskohraní, Muzejní noci, akce školy „Přímka těší“ a mnoha dalších kulturních a na cestovní ruch zaměřených setkání, to jsou aktivity organizované pod taktovkou našich „cestácků“. Asi desítky žáků během čtyřleté existence oboru vycestovala do světa, daleko za hranice České republiky.

Jak vidí obor žáci?

Patrik: S praxí v Hotelu Prestige jsem byl velice spokojený. Seznámil jsem se s pracovními pozicemi sales managera. Dozvěděl jsem se, jak probíhá zajišťování akcí pro skupiny, jakým stylem se akce projednávají a potvrzují. Také jsem měl možnost nahlédnout do smluv a získal jsem zkušenosti v oblasti marketingu.

Andrea: Praxi jsem absolvovala v Jihomoravském muzeu ve Znojmě. Procvičila jsem si zde komunikaci v německém i anglickém jazyce, jelikož muzeum často navštěvovali turisté z ciziny. Přicházelo i hodně škol a někdy bylo opravdu těžké přizpůsobit výklad tak, aby zaujal i ty nejmladší žáky. Zjistila jsem, že práce s lidmi je skutečně velmi náročná, proto musí být člověk trpělivý a zachovávat si chladnou hlavu i v nepříjemných situacích. Jsem velmi ráda, že jsem zde mohla praxi absolvovat, jelikož jsem získala spoustu nových zkušeností a zlepšila se v komunikaci v cizích jazycích.

Kamila: Na Státním zámku ve Vranově nad Dyjí se mi velice líbilo. Měla jsem průměrně pět komentovaných prohlídek zámku denně. Když jsem neprovázela, zdržovala jsem se v bývalých konírnách zámku. Nyní je tu ubytovna pro sezónní průvodce. Čas jsem trávila také v archivu a v areálu zámku. Spokojena jsem byla i s ubytováním. Součástí pokojů byla kuchyně s veškerým vybavením a sociálním zařízením. Samo-

zřejmostí bylo též internetové připojení.

Adam: Na Státním hradě Bitov se mi z počátku moc nechtělo. Kasteláni se naučím deset stran textu. Nejdříve jsem měl trochu strach, ale nakonec mě práce velmi bavila a vše bylo výborné. Myslím si, že jsem to zvládl na výbornou. Kasteláni se mnou byli spokojeni a já jsem díky této praxi získal ohromné zkušenosti pro život. Naučil jsem se jednat a komunikovat s návštěvníky. Měl jsem šedesát pět prohlídek a provázal jsem všechny věkové kategorie. Nejvíce mě bavilo provázet hradem návštěvníky středního věku. Měli totiž opravdový zájem. Nejhorší bylo zaujmout děti. Ty prohlídka moc nezajímala. Povykovaly a bavily se mezi sebou. Kromě Bitova jsem absolvoval praxi také v Turistickém informačním centru ve Znojmě. Na obou pracovištích jsem získal zkušenosti, ale na hradu Bitově stoprocentně větší. Jsem rád, že jsem mohl tuto praxi absolvovat.

Klára: Praxe v cestovní kanceláři pro mě byla opravdovým přínosem. Velice se mi tu líbilo, získala jsem přehled o tom, jak funguje cestovní kancelář a cestovní agentura. Naučila jsem se spoustu nových věcí, dozvěděla se mnoho informací, získala cenné poznatky a setkala jsem se s různými typy lidí. Načerpané zkušenosti určitě v budoucnosti využiji.

A jak hodnotí naše žáky na pracovištích?

Pan Černý ze Státního zámku Vranov nad Dyjí uvedl: „Žáci jsou již zkušenými průvodci, neboť na zámku vykonávali praxi už

v předchozím roce. Jejich znalost textu je na výborné úrovni, po celou dobu praxe podávali opravdu kvalitní výklad skupinám návštěvníků. Práce průvodce byla jejich hlavní náplní, výjimečně pomáhali při zajištění provozu zámku. Jejich přístup hodnotíme jako velmi dobrý. Jednali vždy s patřičnou zodpovědností, byli ochotní a pracovali se zájmem. Po celou dobu plnili své úkoly svědomitě. Všichni byli šikovni a spolehliví. U dvou studentů jsme ocenili, že místo čtyřtýdenní praxe pomáhali plných šest týdnů a to velmi ochotně. Předpokládáme, že se s některými uvidíme opět v září. Hlavně však doufáme, že budou následovat stejně schopní pokračovatelé. Budeme je příští sezónu moc potřebovat.“

„Se zájmem získávaly žákyně nové vědomosti a poznatky. Kromě standardního výkladu se zajímaly i o další informace týkající se Znojemskeho podzemí a konzultovaly je s průvodci. Velmi ochotně vycházely vstříc požadavkům organizace. Zdárně si poradily s jedinečností daného prohlídkového objektu, především se ztíženými pracovními podmínkami. Jejich působení hodnotím velmi kladně,“ říká paní Knotková ze Znojemske Besedy.



Znojmo má již počtvrté sommelierskou mistryni republiky

Znojmo, jako místo neodmyslitelně spojené s vínem, znovu zabodovalo. Pochlubit se může navíc školou, SOU a SOŠ SČMSD na Přímětické ulici, vychovávající budoucí sommelieri. Právě tyto budoucí sommelieri a sommeliery pravidelně obsazují vrcholné soutěže s vynikajícími výsledky.



Žákyně znojemske střední školy ovládly i v tomto roce juniorské mistrovství sommeliérů. Mistryni České republiky se mezi dvaceti soutěžícími na 18. ročníku Trophée Bohemia Sekt – Sommelier ČR stala Erika Juránková, která letos obhájila loňský titul mistryně. Již předloni skončila na slibném druhém místě. Bronz si odnesla Zuzana Komůrková, která se této soutěže zúčastnila vůbec poprvé. Do semifinále se dostala díky svým znalostem a umu také Romana Hlaváčková.

Probojovat se do semifinále či postavit se dokonce na „bednu“ přitom nebylo nijak jednoduché. Již v základním kole museli soutěžící zvládnout písemný test s padesáti otázkami o vinařství, vinohradnictví a gastronomii celého světa a degustaci anonymních vzorků vín.

Do semifinále, kde byl hodnocen servis šumivého vína i vystupování sommeliery, postoupilo deset nejlepších. Mezi nimi všechny tři studentky ze Znojma. Do finále vstoupily ze znojemske trojice nakonec Erika Juránková a Zuzana Komůrková. Především musely dekantací červeného vína, popis anonymního vzorku vína, opravu vinné karty i nejhodnější přiřazení nápoje k menu. Skvělý výsledek obou sommelierek byl pak jen logickým zúročením jejich vědomostí a dovedností.

Maturitní projekty otevírají absolventům dveře do praktického života

Součástí „zkoušky dospělosti“ jsou u SOU a SOŠ SČMSD, Přímětická ve Znojmě také maturitní projekty. Ty jsou realizovány u oboru Hotelnictví a turismus již od roku 2008. Ve školním roce 2015/2016 se nám poprvé představí se svými maturitními projekty s obhajobou také obory Cestovní ruch a Sociální činnost.

Na jejich realizaci jsou zvaní různí hosté. Například žáci základních škol jsou účastí motivováni ke studiu ve škole. Díky ukázkám praktických dovedností si našich žáků mohou všimnout i budoucí potenciální zaměstnavatelé. Realizaci maturitních projektů dochází k navazování nebo rozvoji spolupráce s různými organizace-

mi a jsou také poděkováním za spolupráci našim sociálním partnerům. Ředitelé a výchovní poradci základních škol se lépe seznámí s odbornou přípravou našich žáků.

A jaké zkušenosti díky projektům získávají jejich samotní tvůrci, tedy žáci? Vedle komunikace s pozvanými hosty, získání sponzorů, materiálního a technického zajištění akce, zpracování žádosti, žadatek, předběžné kalkulace a vyúčtování jsou to především schopnost vystoupit na veřejnosti a komunikovat, reprezentovat sebe, školu, prezentovat svou práci a nadchnout a zaujmout pozvané hosty. Rozvíjejí týmovou spolupráci a přípravu-

jí se tak ke studiu na vysoké škole či na profesní život.

Mezi nejzajímavější maturitní projekty v minulosti patřily například Etiketa na pracovišti realizovaná ve Znojemske Besedě za mediální podpory L. Špačka, Snoubení vín a pokrmů (akce orientovaná na znojemske vinaře a moderní gastronomické trendy) a Zdravé stravování (přiblížení zásad zdravého stravování seniorům a žákům ZŠ formou workshopů, soutěží a praktických ukázek).

Maturitní projekty tak skutečně otevírají budoucím absolventům dveře přímo do praktického života.

Nabídka oborů s výučním listem a maturitní zkouškou pro školní rok 2016/2017

Obory s výučním listem

Automechanik
Kadeřík
Kuchař – číšník
Prodavač
Truhlář

Obory s maturitní zkouškou

Cestovní ruch
Hotelnictví a turismus
Kosmetička
Podnikání, obchod a služby
Sociální činnost

Nástavbové studium (2–3 roky)

Podnikání denní
Podnikání dálkové
Společné stravování
Vlasová kosmetika

Zkrácené studium (1–2 roky)

Kuchař – číšník
Prodavač
Sociální činnost

Novinka

Žáci oborů Automechanik, Kuchař – číšník, Prodavač a Truhlář, kteří budou 1. 9. 2016 přijati do prvního ročníku studia, nebudou platit po celou dobu studia školné.

Charakteristika školy

- ✓ uplatnitelnost absolventů na trhu práce
- ✓ profesionální přístup pedagogů
- ✓ dobrá pověst školy v regionu
- ✓ dlouholetá tradice školy se zaměřením do oblasti služeb
- ✓ široká a pestrá nabídka oborů
- ✓ důraz na propojení teorie s reálnou praxí
- ✓ spolupráce se sociálními partnery
- ✓ realizace prestižních společenských akcí
- ✓ organizace doplňkových seminářů a aktivit
- ✓ pestrá nabídka zahraničních stáží
- ✓ aplikace trendů současného školství

Bronz pro automechaniky z Přímky

Autoopravář junior, to je název soutěže pro mladé automechaniky. Její 21. ročník se uskutečnil 17. února 2015 ve Střední škole automobilní v Kyjově. Z Jihomoravského kraje se přihlásilo celkem šest škol, z nichž každá nominovala do soutěže dva žáky. Mezi soutěžícími nechyběli automechanici ze SOU a SOŠ Přímětická ve Znojme. Jan Coufal a Aleš Buřval ze třetího ročníku dokázali, že si umí poradit s náročnými úkoly i silnou konkurencí.

Soutěžní úkoly byly rozděleny do tří etap. Po teoretickém testu následovalo poznavání komponentů převodovky, motoru,

osvětlení vozidla, částí klimatizace, akčních členů, elektrických měřidel a měření. Nakonec účastníci čekaly praktické úkoly, například diagnostika zážehového motoru, výměna rozvodů, oprava bubnové brzdy, kontrola a seřízení světlometů, demontáž a montáž pneumatik včetně vyvážení či měření emisí.

Ze znojemského týmu byl tím úspěšnějším Jan Coufal, který získal třetí místo a postup do celostátního finále v Kosmonosech. Tam obsadil ve velmi silné konkurenci (109 škol) pěkné devatenácté místo.



Grafický program TurboCAD pomáhá mladým truhlářům při výuce



TurboCAD je grafický nástroj pro přesné navrhování, technické kreslení a technickou přípravu detailů. Využívá také integrované nástroje pro 2D a 3D vhodné pro vizualizaci návrhů.

Program TurboCAD používáme ve výuce předmětu odborné kreslení oboru Truhlář již deset let. Každý rok se mladí truhláři účastní soutěže Studentské projekty, kterou pořádá společnost Špinar software s.r.o. a jež probíhá ve dvou kolech. Žáci v programu navrhují výrobek, vytvoří výkresovou dokumentaci a modelaci. Tuto dokumentaci zašlou mezinárodní porotě, která vybere dvacet prací postupujících do finále.

Jeho součástí je prezentace studentského projektu formou obhajoby a dovednostní soutěž, ve které žáci v daném čase musí vytvořit výkresovou dokumentaci na zadaný výrobek. Naši žáci každý rok postoupí do finále mezi studenty středních průmyslových i vysokých škol.

Program TurboCAD jsme také využili v rámci výměnné zahraniční odborné praxe. Učni z Weideny společně s žáky oboru Truhlář v naší škole vytvořili návrhy a výkresovou dokumentaci stolků, které následně opět společně vyrobili v dílnách partnerské školy ve Weideny.

Proč si vybrat povolání Prodavač?

Kvalifikovaní prodavači byli vždy neodmyslitelnou součástí sektoru služeb a zákazníci za své peníze vždy očekávali profesionální obsluhu v obchodní síti.

SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, Přímětická zájemcům o tento obor nabízí velmi kvalitní zájem. Přestože je naše škola v současné době integrována, učební obory zaujímají stále přední místo. Jsme největší školou SČMSD a každoročně posíláme do praxe desítky dobře připravených absolventů. Přispívá k tomu řada aspektů.

Prodavač je tříletý obor středního vzdělání s výučním listem, ale lze po nástavbě, ať už denní či dálkové formě, dosáhnout na úplné středoškolské vzdělání s maturitní zkouškou. Velmi významnou roli zaujímá praktická část přípravy. V posledních letech máme velmi dobrou spolupráci se sociálním partnerem – Jednotou Moravský Krumlov. Na jejích pracovištích si pod vedením zkušených učitelů odborného výcviku žáci mohou „osahat“ realitu a získat i něco navíc. Už nemusí obdivovat krásně zabalené dárky, mohou si je zabalit sami. Účastní se také řady veřejných a společenských akcí, jako jsou tradiční trhy – vánoční, velikonoční či oslavy svátku sv. Valentýna a další prodejní akce. Prodavači také pracují po boku

ostatních žáků školy na akcích města či obcí – Muzejní noc, Znojemské vinobraní, Slavnosti chleba apod. Spojili se i s žáky oboru Sociální činnost a spolu s nimi připravili chvilky radosti handicapovaným občanům nebo jejich dětem.

To, co dokáže posunovat hranice znalostí i dovedností, jsou soutěže. Mnoho let se na nich úspěšně prezentujeme, a to i na mezinárodním poli. Hovoříme o dárkovém balení a aranžování zboží k různým příležitostem. Patříme většinou k těm nejlepším. Žákyně získaly i cenu poroty za sympatický projev. A to je určitě velmi dobré ocenění. Správný obchod je přece o odborné komunikaci, o chotě a příjemném vystupování. Stále platí: Náš zákazník, náš pán. A nebojíme se ani cizojazyčné komunikace. Vyučujeme oba světové jazyky. To také napomohlo k tomu, že jsme u nás mohli přivítat žáky z Litvy. Naši absolventi nacházejí uplatnění v praxi. Samotný sociální partner, Jednota M. Krumlov, ve svých prodejnách nabízí úspěšným absolventům kvalitní pracovní pozice. A protože je kvalifikovaných pracovníků stále nedostatek, umožňuje na patřičné vzdělání dosáhnout i svým stávajícím zaměstnancům, kteří nejsou vyučeni přímo v oboru. Ti už měli možnost získat u nás po

absolvování pilotního kurzu status „Zaučený prodavač“, jenž se konal v rámci podpory dalšího vzdělávání pod hlavičkou projektu UNIV 2 KRAJE financovaným z evropských sociálních fondů. V současnosti se rozběhlo jednoleté zkrácené studium pro zaměstnance Jednoty M. Krumlov. Zaměstnavatel jim hradí plné školné a oni získají za rok studia výuční list v oboru.

Rozhodujete se, kam po základní škole nebo kde rozšířit další vzdělání? Přijďte se k nám podívat. Můžete využít řadu připravovaných akcí – Den otevřených dveří, Vánoční výstavu, Řemeslo má budoucnost a další. Těšíme se na vás. Kdo má zájem v budoucnu pracovat v rozvíjejícím se sektoru služeb nebo obchodu, má u nás dveře otevřené!



POBYTY
2016

FIRST
MINUTE

až 20%

www.LazneLuhacovice.cz

Napsali o nás

Do Znojma nejen za Šarmem

Již tři roky trvá spolupráce mezi Landesberufsschule 2 ze Salzburgu a SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo. Dovolte mi, abych ji v krátkosti zrekapituloval.

Poprvé jsme se setkali v prosinci 2012, kdy jsem se domluvil na první výměně žáků v rámci programu Leonardo da Vinci. Tato výměna se uskutečnila na jaře v roce 2013. Česká skupina studentů strávila dva týdny se salzburkými kosmetičkami a kadeřnicemi. Žákyně ze Salzburgu naopak strávily ve Znojmě také dva týdny, ale až o rok později v roce 2014.

Pro české i rakouské studentky byly tyto zahraniční stáže velkým přínosem. Světým bodem navázané spolupráce je pro salzburšské kadeřnice i soutěž ŠARM, kterou SOU a SOŠ na Přímětické každoročně organizuje. Již třikrát jsme měli tu čest se této napínavé a kreativní soutěže zúčastnit. Bohužel jsme doposud nedosáhli na žebříček vítězů, ale příští rok se o to pokusíme.

Spolupráce je přínosná i pro pedagogy obou škol. Co může být pro učitele zajímavější, než příležitost hovořit o svém vzdělá-

vacím systému, problémech a mít možnost srovnávání.

Těšíme se na další společně strávené školní roky.



Gerhard Huber
ředitel

Nová spolupráce s hotelem Prague Marriott

Pětihvězdičkový hotel Marriott v centru Prahy již řadu let spolupracuje se Střední školou hotelnictví a gastronomie SČMSD Klánovice. Tento dlouholetý pracovní vztah a zároveň výrazný nedostatek žáků gastronomických oborů nás vzájemně přivedly na zajímavou myšlenku nabídnout spolupráci žákům z jiných a vzdálenějších škol. Konkrétně ze SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo. Rozbíháme tedy tuto novou spolupráci a těšíme se na ni!

Od září máme ve výrobním středisku a v obsluze celkem čtyři žáky, kteří přijíždějí na měsíční odbornou stáž. Standardy společnosti Marriott jsou na vysoké úrovni, máme na vlastní zaměstnanec velké nároky a totéž platí pro praktikanty. Uplatňujeme přístup „učení praxí“ a touto cestou získávají studenti cenné know-how v provozu pětihvězdičkového hotelu a jeho služeb. Naším cílem je vytříbený a zároveň nevtíravý servis, pro který si nás hosté budou pamatovat a rádi se k nám vracet. V tomto smyslu motivujeme naše zaměstnance i studenty praktického vyučování. Důležité je, aby žáci měli o obor zájem. Pokud se rozhodnou i do budoucna v této oblasti pokračovat

a budovat svoji kariéru, hotel Marriott jim v tom rád pomůže. Nejdůležitějším faktorem je „passion“ neboli touha, dále nadšení pro práci, kterou vykonáváme, a výborná znalost angličtiny. Bez té dnes v naší branži nikdo neobstojí.

Těšíme se na novou spolupráci a věříme, že potenciálně také v řadách znojemské odborné školy nalezneme budoucí loajální zaměstnance společnosti Marriott v ČR.



Mgr. Alexandra Burešová, MBA,
personální ředitelka

Sportovec roku by se bez studentů z Přímký neobešel

Česká unie sportu je největší střešní a servisní sportovní organizací v ČR. Je nástupnickou organizací po bývalém ČSTV (Český svaz tělesné výchovy). Od začátku vzniku se ČUS snaží napravit negativní „pohled“ veřejnosti na již zaniklý ČSTV, který se „zviditelnil“ především vysokými odměnami svých vrcholových funkcionářů a později „vytunelováním“ SAZKY. Dnes doslova bojujeme o každou korunu, kterou potřebujeme především

na výchovu a sportování mládeže.

Na okrese Znojmo působí 96 TJ/SK a v nich unie řídí 11 805 členů. Spolupracujeme na akcích jako je Šachová královna, Velká cena Znojma v plavání, Můj první gól – FAČR, Festival dračích lodí a především Sportovec roku okresu Znojmo.

Právě na slavnostním galavečeru Sportovec roku okresu Znojmo, při příležitosti předávání cen nejlepším sportovcům a kolektivům, nám vzorný servis a obsluhu zajišťuje SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo. Žáci oborů Kuchař-číšník a Hotelnictví a turismus zde každoročně připravují slavnostní raut, michané nápoje a doporučují ta nejlepší vína.

Ročník 2015 bude vyhlášen 27. ledna 2016 ve Sportovní hale v Husových sádkách ve Znojmě, kam vás již dnes srdečně zveme.

Jménem ČUS bych rád poděkoval žákům i zaměstnancům školy za vstřícnost a profesionální přístup jak při přípravách, tak při samotném průběhu akce.

Zdeněk Kolesa,
předseda ČUS Znojmo



Na žáky z Přímětické se vždycky těšíme aneb Praxi to začíná a přátelstvím s klienty pokračuje

Již třetím rokem spolupracuje SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo s Domovem pro osoby se zdravotním postižením ze Zámku Břežany. Žáci i učitelé z Přímětické pomáhají hned v několika oblastech.

Každoročně v době vánočních svátků nás potěší svou návštěvou. Zahrají divadelní představení s biblickými příběhy a za doprovodu sboru navodí skvělou vánoční atmosféru.

Ostatně sbor se k nám na Zámek vrací i několikrát během roku za velké očekávání našich klientů. Členové sboru pak vždy dostávají za umělecký výkon zasloužený a vřelý potlesk.

Žákyně oboru Kadeřník pravidelně pečují o účesy některých klientů přímo na Zámku. A nutno dodat, že se nebojí vykouzlit jim dle přání i moderní účesy. Když pak vyjedeme na akci mimo Zámek, nejsme k rozeznání od běžné společnosti.

Od loňského školního roku studenti Sociální činnosti absolvují odbornou i učební praxi na Zámku Břežany. Jak sami studenti uvedli, v prostorách domova se jim líbí nejen systém samostatných domácností, ale i přátelský vztah mezi zaměstnanci a klienty, který je pro ně samotné příkladem.

Uživatelé Zámku Břežany jsou každoročně zváni na „Den kávy“ pořádaný SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, kde je vždy připraven bohatý program a všichni tak stráví příjemný den. Po návratu pak zkusíme připravovat kávu i jinak, než běžným způsobem. Díky této aktivitě se u nás vytvořila skupina opravdových znalců tohoto nápoje.

Děkujeme tímto všem pedagogům za výbornou přípravu žáků a těšíme se na další společné akce.

Zdeňka Krotká,
pracovnice aktivizačního úseku
Vít Janků, ředitel zařízení



Setkání zkušených i začínajících cestovatelů

Rád bych popsal vznik spolupráce mezi mnou jako pořadatelem setkání cestovatelů CESTY SVĚTEM ve Znojmě a SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, Přímětická. Převzal jsem štafetu nejstaršího cestovatelského festivalu v ČR „PROSIMĚŘICKÉ CESTY“ a proměnil je v setkání cestovatelů. Jako jednu ze změn, již jsem chtěl vnést do programu, byla i myšlenka propojit zkušené cestovatele profesionály nejen s těmi amatérskými, ale také s mladou generací, která objevovat svět teprve začíná.

Oslovil jsem vedení SOU a SOŠ na Přímětické. Ohlas byl hned napoprvé skvělý. V prvním ročníku CESTY SVĚTEM se žáci zhostili nejen pomocí při organizaci, ale připravili všem účastníkům výtečné pohoštění s příjemnou a usměvavou obsluhou. Jedním z věrných návštěvníků samotného festivalu, který vydržel náročný, téměř dvoudenní program, byl i ředitel školy Mgr. Libor Hanzal. Později se nám přiznal, že nemohl odejít, protože prožíval příspěvky cestovatelů tak, jako kdyby cestoval po světě s nimi,

což si mimochodem vždycky přál. Pro žáky školy byla jistě inspirujícím zážitkem beseda s autory úspěšného projektu Kola pro Afriku, díky kterému se vybralo a do africké Gambie bylo odevzeno více jak tři tisíce kol.

Cestování a poznávání různých kultur a zemí je velmi důležitou součástí našeho všeobecného rozhledu a vnímání světa jako společné planety, na které žijeme všichni společně, planety Země. Je stále potřebnější si tuto skutečnost uvědomovat a snažit se žít v harmonii a souznění s přírodou a lidmi tohoto ve vesmíru tak výjimečného místa.

Na letošní druhý ročník festivalu CESTY SVĚTEM přislíbily účast zajímavé a inspirativní osobnosti (například mořeplavec Rudolf Krautschneider, cestovatel a fotograf Pavel Svoboda, dobrodruh a majitel CK Livingstone Rudolf Švaříček). Uskuteční se také další naše vize s aktivním zapojením mladých lidí přímo do programu festivalu. Ve studentském bloku vystoupí kromě dalších i studenti z Přímětické se svými příspěvky ze studijního pobytu v Malaze a na Tenerife (Malaga – Zuzana Komůrková, Kateřina Dikovská, Tenerife – Lucie Konečná a Petra Handlová). Odprezentují zde postřehy a zkušenosti ze svých zahraničních cest. Bude to jejich první prezentace mezi „profesionály“ a určitě budou na tento okamžik vzpomínat.

Více o festivalu najdete na: www.cestysvetem.cz, nebo FB: Cesty světem

Bronislav Mikulášek,
organizátor setkání cestovatelů
CESTY SVĚTEM



Kulinářské umění aneb Nové technologie v odborné přípravě oboru Kuchař-číšník

V letošním školním roce využíváme pro výuku odborných předmětů oboru Kuchař-číšník moderní multimediální učebnici kulinářství.

Od tohoto moderního způsobu výuky si slibujeme zdokonalení odborné přípravy mladých odborníků v gastronomii. Materiály v podobě výukových videí jsou pedagogicky velmi vhodně zpracovány. Přiměřenou a názornou obrazovou formou zprostředkovávají žákům daného oboru nejmodernější a šetrné technologie přípravy pokrmů. Pedagogům vyhovuje zpracování i délka videí, mohou je tak tvořit a dle potřeby zařadit do různých fází vyučovací jednotky. Nezanedbatelná je také jejich motivační role podporující zájem žáků o zvolený obor. Videá slouží nejen jako zdroj nových informací, kterými učitel doplní poznatky z praxe, ale materiál lze využít i jako tzv. zprostředkovanou instruktáž. Učitel nemusí danou činnost předvádět a zařadí do praktické výuky video. Poté následuje zpravidla praktický nácvik činnosti přímo žákem. Prvotní zkušenosti s využitím těchto

materiálů již máme. Jsou efektivní a umožňují vnést do výuky inovativní prvky. Multimediální materiál ukazuje, jak může být práce kuchaře tvořivá a zajímavá. Má tedy bezesporu motivační nádech. „Kulinářské umění“ můžeme doporučit všem školám a zařízením, které se věnují přípravě budoucích profesionálů. Kvalitní materiály tohoto typu diváky zaujmou a získají pro kuchařské řemeslo. A všichni víme, jak je motivace žáků v dnešní době obtížná. V případě této učební pomůcky je pozitivní efekt zaručen.



Pikantní hrozny Studentské firmy



„Primea Products“ je název nové studentské firmy, která vznikla v letošním školním roce. Jejími zaměstnanci jsou žáci 3. ročníku oboru Podnikání, obchod a služby ze školy na Přímětické.

Cílem studentské firmy je zaujmout zákazníky novým výrobkem. Tím je produkt z hroznů ve speciálním medovém nálevu. Pochoutka nese název „Pikantní hrozny“. Výrobek je poctivě vyrobený a hrozny jsou ručně sbírané. Veškerou práci odvádějí žáci sami pod pedagogickým dohledem dvou učitelek. Studenti se účastní různých akcí, na kterých svůj výrobek prezentují. Snaží se, aby všem chutnal a zaujal na první pohled.

„V naší firmě pracuje sedm dívek a devět chlapců, takže jsme poměrně malou organizací. Snažíme se však odvést dobrou práci. Proč naši firmu provozujeme a proč jsme ji založili? Důvodem je naučit se pracovat v týmu, plnit úkoly, být odpovědný a hlavně umět dobře naložit s finančními prostředky,“ říká prezidentka firmy Eva Čapková. Pod jejím vedením pracují ředitelé, kteří vedou dva nebo tři další pracovníky. „Musíme se také naučit přijímat kritiku ostatních a umět se s ní vyrovnat. Úkolů je víc než dost. Tak hurá do práce! Konkurence ostatních studentských firem je opravdu obrovská,“ dodává ještě prezidentka.

Část výtěžku poputuje na charitu a zbývající peníze žáci použijí na školní pomůcky nebo na maturitní ples, který se bude konat příští rok.



ES systems
úsporné TOPNÉ PANELE

Opečený pstruh na carpacciu z červené řepy

Ingredience na 1 porci:

- 1 ks Pstruh celý
- 5 g Česnek
- 3 g Tymián
- 25 ml Rostlinný olej
- 30 g Červená řepa vakuovaná
- 5 ml Vinný ocet
- 25 g Limetka
- 3 g Sůl
- 1 g Pepř



Pracovní postup

Celého čerstvého a vykuhaného pstruha zbavíme šupin a důkladně ho osušíme. Silnější část ryby za hlavou několikrát nařízneme, aby se ryba propekla rovnoměrně. Vařenou červenou řepu nakrájíme na slabá kolečka (asi 1 mm). Limetku nakrájíme na pravidelné měsíčky a zbavíme ji pecek. Vnitřní břišní dutinu pstruha osolíme, naskládáme do ní čerstvý tymián a nahrubo nakrájený česnek. Pstruha také osolíme z obou stran. Pak do rozehřáté pánvičky přidáme rostlinný olej, který necháme také rozehřát. Osušeného pstruha potřeme rostlinným olejem dáme opékat do pánve presentační stranou dolů. Necháme ho z první strany opéct dozlatova. Pokud se pstruh přichytil na pánvičku, nesnažíme se ho od ní odtrhnout. Potrhali bychom jeho kůži. Necháme ho na středním ohni opékat, než se uvolní sám. Ve chvíli, kdy je pstruh opečený na první straně, otočíme jej a necháme opéct dozlatova také z druhé strany. Když je pstruh opečený z obou stran, vyndáme ho z pánve a z břišní dutiny vyjeme tymián a česnek. V tuto chvíli pstruha opepříme čerstvým pepřem. Kolečka červené řepy potřeme vinným octem a osolíme. Naskládáme na talíř a pstruha na ně položíme tak, aby byl presentační stranou nahoru a červená řepa pod ním byla vidět. Servírujeme s vybranou přílohou a limetkou.

Kuřecí suprémé opečený na šalvěji

Ingredience na 1 porci:

- 180 g Kuřecí prso suprémé
- 30 ml Rostlinný olej
- 10 g Máslo
- 2 Šalvěj
- 3 g Sůl
- 2 g Pepř



Pracovní postup

Celé kuře vykostíme tak, abychom na kuřecích prsou nechali kůži a poslední člunek křídla, který očistíme. Tak získáme kuřecí prso suprémé. Kuřecí prso osušíme a osolíme z obou stran. Připravené prso vložíme do rozehřáté pánve stranou s kůží dolů a necháme dozlatova opéct. Pak prso otočíme a necháme ho krátce opéct také z druhé strany. Z pánve ho přendáme na plech a na kůži položíme celé lístky šalvěje a plátky másla. Prso přendáme do trouby nastavené mezi 100°C - 140°C. Délka dopékání v troubě bude záviset na nastavené teplotě, délce opékání na pánvi a tloušťce masa. Čím nižší teplotu v troubě nastavíme, tím delší dobu se bude prso v troubě péct, ale tím bude šťavnatější a rovnoměrněji propečené. Když je prso propečené, vyndáme ho z trouby a necháme odpočinout přibližně 5 minut. Z prsa sundáme šalvěj a lehce ho opepříme. Servírujeme s vybranou přílohou, výbornou kombinací může být i grilovaná zelenina.

Podzimní relaxace v kosmetické provozovně

V naší kosmetické provozovně poskytujeme celou řadu služeb, které provádějí studentky čtyřletého maturitního oboru Kosmetička. Nabízíme kosmetické ošetření, manikúru, pedikúru, masáže, líčení, gelové nehty a další procedury.

Při kosmetickém ošetření používáme přírodní přípravky. K pleťi jsou totiž mnohem šetrnější a navíc obsahují zdravé a přirozené ingredience (olivový olej, vitamíny, bylinky apod.). Do kosmetického ošetření patří odličení, peeling, napáčka a hloubkové čištění. Na přání zákaznice můžeme aplikovat i sérum v podobě ampulky obsahující pouze účinné látky. Těmi jsou například kyselina hyaluronová a vitamíny. Následuje masáž obličeje, dekoltu, pleťová maska a konečná úprava aplikací krému na obličej a oční okolí. Trešničkou na dortu je pak líčení. Nabízíme ho ve třech variantách - denní, večerní a slavnostní.

Podle přání zákazníků provádíme mokrou

nebo suchou manikúru. Následně můžeme nalakovat a upravit nehty metodou P-shine, shellac nebo aplikací gelových nehtů. Pro ošetření rukou nabízíme parafinové zábaly a masáž. Parafín pomáhá vstřebat do kůže účinné látky masky nebo krému, prokrvuje a zjemňuje pokožku rukou.

Nesmíme zapomenout ani na péči o nohy - pedikúru. Zbavíme vás zrohovatělé kůže, upravíme nehty a vaše nohy budou jako v bavlnce.

V kosmetické provozovně si můžete užít různé typy relaxačních masáží - medové, lávovými kameny a reflexní. Zakládáme si na příjemné atmosféře, při které se zákazník uvolní a zapomene na všechny starosti. Každá z masáží má jiné účinky. Klasická masáž zad uvolňuje svalstvo, medová pomáhá k detoxikaci těla, masáž lávovými kameny prohřeje a uvolní svaly. Reflexní masáž můžeme pomoci k odblokování jakékoli části těla přes plošky nohou.

Recept na domácí zubní pastu

Není nad ranní a večerní hygienu dutiny ústní. Proč si tedy nezkusit výrobu zubní pasty v domácím prostředí. Bude nám k tomu stačit půl hrnku jedlé sody, 3 lžičky soli (pokud někomu vadí slaná chuť, může ji vynechat), 10 kapek esenciálního oleje (hřebíček, máta, eukalypt apod.) a samozřejmě voda. Do sody (a soli) postupně přidávejte vodu, dokud nedostanete požadovanou hustotu pasty. Až budete mít namícháno, můžete přidat esenciální olej. Touto pastou pak naplňte tubu nebo uzavíratelnou dózu. Pastu spotřebujte do týdne od data výroby. Pastu lze i zářivý úsměv ☺

Od začátku letošního školního roku jsme pro vás připravili novinku v podobě permanentního laku na nehty, SHELLAC. Jde o permanentní (dlouhotrvající) lak, který se vytvrzuje v UV lampě.

Lak je určen pro přírodní, zdravé, ale i pro lámající se a třepivé nehty. Nehty jsou pevnější a nepoškozené. Stejně jako u gelových nehtů.

Kosmetičky vám nejprve zmatní nehet

jemným pilníkem, odmastí a poté aplikují první tenkou vrstvu BASE. Následně přidají dvě tenké vrstvy vybraného laku. Nakonec nanesou TOP, který laku dodá ochrannou vrstvu a lesk.

Neváhejte a přijďte k nám vyzkoušet SHELLAC!

Těšíme se na vaši návštěvu
Kosmetičky z Přímky



Nabízíme dárkové poukazy



coop

KVALITA A PŘÍZNIVÁ CENA!

St - Pá: 8.00 - 17.30
KOSMETIKA

537 020 543
537 020 542

KADEŘNICTVÍ
Po - Pá: 7.30 - 18.00
pouze v liché týdny

Na vaši návštěvu se těší žákyně oborů!

www.sousoszn.cz

Barvy podzimu ve vlasech



Tak jako na podzim padá listí ze stromů, tak i nám oslabují vlasové kořínky a vlasy vypadávají. V tomto období je opravdu důležité, abychom věnovali vlasům, nehtům a pleťi zvláštní péči. Ta spočívá v užívání různých vitamínů, minerálů a speciálních přípravků. Důležitá je také zdravá výživa a psychická harmonie. Především bychom však měli navštívit odborníka, který nám doporučí, jak s určitou kvalitou vlasů naložit. Nejdůležitější vitamíny proti padání vlasů jsou B5, B6 a B8. Podporují i jejich růst. Najdeme je převážně v kvasnicích, luštěninách, vejcích, ořechách a obilovinách. Z bylin jsou to například kopřiva, hořčičné semínko či řeřicha. Existují samozřejmě i speciální šampony, kúry, olejičky a další vlasová kosmetika bez velkého množství silikonů nezadržujících vlasy.

Ke každému ročnímu období se váže určitá škála barev, která nám pomůže při výběru nejen barvy vlasů, ale také oblečení a líčení. Podzimní období nabízí v tomto směru pestrou paletu barev a různé kombinace, které korespondují s paletou

barev odkoukaných přímo z přírody. Mezi podzimní odstíny vlasů patří hnědé, měděné, zlaté a načervenalé. Pokud chcete být alespoň trochu „in“, vyhýbejte se světlým melírům a černým odstínům. Toužíte-li však přece jen po černé barvě, oživte ji červeným melírem. Světlý melír zase kombinujte s měděnou barvou. Rozhodující je, aby barva vlasů byla v souladu s barvou pleťi a očí. Letošní podzim určitě neurazíte stříhem ve tvaru mikáda. Ať už sestříhaného, rovného typu nebo stříhu do podkovy. Mikádo je nejoblíbenější polodlouhý účes vhodný pro všechny věkové kategorie.

Už víte, co s vlasy? Tak už jen stačí navštívit kadeřnický salón. Rádi vás uvítáme v naší kadeřnické provozovně, která se nachází přímo v budově školy SOU a SOŠ Přímětická. Žáci vám velice rádi předvedou svoje praktické dovednosti, poradí a pomohou při volbě účesu. Pokud budete spokojeni, a my doufáme, že ano, udělejte radost někomu blízkému zakoupením dárkového poukazu na kadeřnické nebo kosmetické služby.

DEN PROVONĚNÝ KÁVOU

První říjnový čtvrtek se znojmejská střední škola na Přímětické proměnila v jednu velkou alchymistickou laboratoř. Síru tu však cítit nebylo. Zato se po celé budově linula příjemná vůně čerstvě upražené kávy.

Právě na první den v říjnu připadá Mezinárodní den kávy. Bylo proto více než vhodné oslavit tento lahodný černý nápoj a seznámit širokou veřejnost nejen s historií tohoto voňavého kofeinového moku, ale přiblížit i kávovou kulturu různých zemí světa. Vlastně šlo o celý příběh černých zrn od jejich pěstování, sběru, pražení, až po degustaci.

To vše a mnohem víc mohli spatřit

zvědaví návštěvníci, které právě Den kávy na Přímku přilákal. Hned ve foyer školy všechny přichozí ulehčila do nosu vůně čerstvě upražené kávy, kterou připravovali žáci přímo před očima přihlížejících. Při komentovaných prohlídkách školy se vyznačující dobré kávy dozvěděli cenné a odborné informace, viděli i netradiční způsoby její přípravy s ochutnávkou zdarma. Někteří odvážlivci si na workshopu zdobení kávy na bohatou mléčnou pěnu ve svých šálcích namalovali pěkné obrázky. Milovníky sladkostí potěšily moučnický, ve kterých nesměla káva samozřejmě chybět. Stylové bylo i krátké di-

velní představení Maryša. Dámy si v kosmetické a kadeřnické provozovně užily kávové masáže, zábaly či kosmetiku na vlasy. Pánové ponořili unavená chodidla do kávové koupele. Studentská firma WORKCOFFEE propagovala a prodávala svoje produkty.

Místem odpočinku se pak pro mnohé stala školní kavárna CAFÉ SCHOOL. Zákusky, káva nebo čerstvě vylisované šťávy z ovoce a zeleniny šly přímo na dračku. Nejmenší návštěvníky potěšil dětský koutek. Výrobu šperků z kávy, malování a tvorbu kávové mozaiky si skutečně uživali.

Den provoněný kávou stál opravdu za to.



A.S.A.
A.S.A. EKO Znojmo

Spolehlivý partner měst a obcí

www.asa-cz.cz

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

www.autoskola-chladek.cz

AUTOŠKOLA CHLÁDEK

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

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

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

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

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

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

JH truhlářství
Jiří Hrdina
Pavlice 124, 671 02 Šumná
Tel.: 603 534 179
e-mail: j.hrdina@centrum.cz

GENERALI
Generali pojistovna a.s.
Agentura Miloslav Kozel
Horní Česká 28
Znojmo
Tel: 798756025 798756023

VARGA
VENDING - HORECA - SERVICE
Domluvíme si u naší firmy provoz automatu na kávu

- espresso kávovary pro kanceláře a domácnosti
- automaty do veřejných prostor, firemních provozů i kanceláří
- možnost zkušebního provozu

Dobšická 3, 669 02 Znojmo
606 826 140
515 220 849
www.varganapojveautomaty.cz

Autodružstvo Znojmo
www.autodruzstvo-znojmo.cz

LAHOFER
VINÁŘSTVÍ

Sigmund transport, s.r.o.,
Husova 23, Miroslav

restaurant • **cappuccino** • caffè bar
www.cappuccinoznojmo.cz

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



Kavárna Anna
U Černého psa
Kovářská 6, Znojmo
Hudební večery, oslavy
www.kavarna-anna.cz/

APER
SPORTSWEAR
výroba dressů a sportovního oblečení
www.aper.cz

ikas
výroba pracovních oděvů

Restaurace u Radnice
Zelenářská 11
669 02 Znojmo
web: www.restaurace-uradnice.webnode.cz
e-mail: restaurace.uradnice@gmail.com
Tel.: +420 777 340 219

A2 papír
VELKOOBCHOD PAPIREM
spol.s r.o.

beran
Martin Beran
Monitoring a trasování potrübí
www.martinberan.cz

Café u Michala
cukrárna - kavárna - letní terasa
Znojmo
tradiční česká cukrářská výroba
http://www.cafumichala.cz/

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

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

VRTAL
NÁPOJE s.r.o.
Vrtal s.r.o.
Znojenské 5433/80c
586 01 Jihlava
www.vrtal-sro.cz
tel: 567 211 024, 777 741 464
e-mail: jihlava@vrtal.cz

coop **JEDNOTA**
spotřební družstvo
MORAVSKÝ KRUMLOV

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

zoukar
okna dveře
mobil: 733 537 604 www.zoukar.cz

BERMUDA PAJZL
HOTEL*** BERMUDA
www.bermudapajzl.cz

Pizzeria Contessa
Otevírací doba:
Ne - Čt 11.00 - 22.00
Pá - So 11.00 - 23.00
Pražská 86, 669 02 Znojmo
tel.: 515 260 852 - objednávky

Cafe Pepe 33
Adresa: Videňská 3, 669 02 Znojmo
email: ryvola.jiri@seznam.cz
telefon: 604 518 990/776 056 002

RESTAURACE KAVÁRNA

7Z zonet computers

ZNOJEMSKÁ PEKÁRNA

JATKA BOROTICE
maso - uzeniny

Truhlářství Bartejs
671 56 Pavlice Telefon: 515 258 963