

# Studenti z Přímky navštívili Estonsko



Na přelomu září a října vyjeli studenti z SOU a SOŠ SCMSD Přímětická Znojmo na další stáž do zahraničí. V následujících řádcích najdete jejich postřehy.

Měli jsme to štěstí, že jsme byli v rámci programu Evropské Unie Erasmus + vybráni, abychom absolvovali odbornou stáž ve druhém největším estonském městě, Tartu. Díky existenci čtyři sta let staré university i mnoha dalších škol je toto město centrem vzdělání a dokonce zde sídlí estonské ministerstvo školství.

Naší partnerskou školou se stala největší střední škola v regionu - Kutseharidukeskus Tartu. Tato škola se organizačně podobá té naší. Je také střední školou i učilištěm zároveň. Ohromil nás však počet studentů. Ve středoškolském věku je to 3500 žáků a dále 3000 dospělých studentů. Škola má totiž úzkou návaznost

na úřad práce a nabízí nezaměstnaným řadu oborů, v nichž se mohou requalifikovat.

Škola rovněž spolupracuje s množstvím místních organizací a podniků, ve kterých studenti vykonávají praxi. My jsme pracovali v jednom z největších supermarketů a ve školní restauraci. Ta je součástí hotelu, který provozuje škola. I zde vykonávají studenti svou praxi.

Kromě práce jsme měli příležitost nejen dobře poznat Tartu, ale též navštívit hlavní město Tallinn, které nás ohromilo nádhernou historickou architekturou.

Odborná stáž pro nás byla velkým přínosem. Seznámili jsme se s novým pracovním prostředím a poznali zemi, o které jsme do té doby neměli téměř žádné reference.

Od roku 2007 absolvovalo stáže v zahraničí více než 190 žáků střední školy na Přímětické ulici.

Cena: 12 Kč

44  
15

Ročník XV.

44  
15  
týden

www.znoj-tyden.cz

ZNOJEMSKÝ

Pondělí 26. října 2015

Noviny pro jihomoravský region

## RADY - PORADY

### NENÍ PĚTKA JAKO PĚTKA



coop

„Tak to mám dneska za búra,“ sděloval jeden student druhému na školní chodbě. „Máma mě asi zabije, to je už druhá pětka z matiky,“ dodal ještě s povzdechem.

Většina z nás alespoň jednu pětku či búra po dobu školní docházky určitě obdržela. Napsaná červenou propiskou se v žákovské knížce pěkně vyjímal. Proč se ale pětce říká búr? Kde se takové slovo vůbec vzalo, ví jen málokdo. A světe div se, škola a búr toho mají společného opravdu velice málo. Týká se to úplně jiného oboru. Totiž peněžnictví.

Výraz pětka pro desetikorunu má kořeny v peněžní reformě, která proběhla v Rakousku-Uhersku roku 1892. Do té doby se na našem území platilo zlatými (zlatkami). Reforma z roku 1892 však zavedla koruny. Od roku 1900 bylo zavedeno povinné uvádění všech peněžních částek pouze v korunové měně, ale v praxi se stále užívalo přepočítávání na zlatky a krejčary. Kromě přejmenování měny v podstatě došlo také k devalvaci, znehodnocení zlatek. Hodnotu dřívějšího jednoho zlatého teď měly dvě koruny. Dvouhaléři proto lidé dál říkali krejcar, dvacetikoruně desítka (měla v přepočtu hodnotu deseti zlatek), desetikoruně pětka (měla hodnotu pěti zlatek a pětka se před reformou říkalo pětizlatkové bankovce).

Proč se pětikoruně říká búr (búra), se nám bohužel nepodařilo přesně zjistit. Snad pochází z argotu (tajné zločinecké mluvy), a to z argotu německého. Tam prý bylo slovo bor, které znamenalo hotovost, tedy peníze takříkajíc na dřevo. A bor snad byla zkomolenina německého Bargeld, které rovněž znamená hotové peníze.

Zajímavé a poučné. Co z toho plyne pro studenty? Učte se a pětky sbírejte do pokladničky. Na búry u tabule raději zapomeňte!

Kotoučová Kateřina

Cena: 12 Kč

44  
15

# Týden

www.znoj-tyden.cz

# ZNOJEMSKÝ

Ročník XV.

Pondělí 26. října 2015

Noviny pro jihomoravský region

Pondělí 26. října 2015

Noviny pro jihomoravský region

# ZNOJEMSKÝ

Ročník XV.

44  
15

# čtyřdenní

www.znoj-tyden.cz

Cena: 12 Kč



Znojenský TÝDEN

www.znoj-tyden.cz

## Studenti prožili společné čtení



**ZNOJMO (tzl).** V rámci týdne knihoven navštívili studenti I. B z oboru Hotelnictví a turismus střední školy na Přímětické ulici Městskou knihovnu ve Znojmě. Vybrali

žáci odprezentovali svoji knihu, přečetli úryvek a ... sklidili poděski! „Výkony jsme si vzájemně komentovali, stejně tak radami přispěly paní knihovnice Skleničková, která

tuto akci každoročně garantuje, a naše paní učitelka, Mgr. Karpíšková. Během nepřetržitého čtení bylo pořízeno pár fotek, z nichž si můžete vychutnat atmosféru celé akce, a

která jsme pak přenechali dalším čtenářům z jiných škol. Děkujeme za příjemně strávené dopoledne, čtení je prostě fajn“, uvedla jedna ze studentek Dominika Pokorná.

## ZNOJEMSKÝ

Ročník XV.

www.znoj-tyden.cz

44  
15

## týden

Cena: 12 Kč

Znojemský TÝDEN

www.znoj-tyden.cz

# Znojemsko má zase o něco víc baristů

**ZNOJMO (be).** O tom, že dobrá káva dnes již není zalití lžičky pomleté kávy horkou vodou do šálku, už ví i malé děti. Kdo si chce opravdu na kávě pochutnat, musí o ní něco vědět a pak se také musí naučit pracovat s těmi nejlepšími přístroji, které kávu umí udělat. A k tomu slouží kurzy baristů, které lze absolvovat na Přímce.

„Provozovatelé hotelů, restaurací a kaváren si v posledních letech uvědomují, že káva má velký tržní potenciál, ale ne každý ji umí dobře připravit. Kdy jste dostali naposledy dobře připravené espresso o objemu 25 – 35 ml s krásnou krémovou a elasticitou pěnou anebo cappuccino s dokonale našlehaným a krémovým mlékem? Tak jako se zákazníci přeorientovali na kvalitní víno, naučili jsme se vyhledávat i kvalitní kávu, kterou jsme třeba ochutnali při své zahraniční dovolené. K dobré restauraci či kavárně dnes patří dobré espresso. Co může být horšího, než když si dáte po vynikajícím jídle špatnou kávu? Vždy si budete pamatovat poslední „zážitek“. A tím posledním, co si většina z nás dává, je právě káva,“ zamýšlí se Andrea Jančíková - baristka.

„Cílem našeho kurzu je připravit dokonalé a samostatné odborníky, kteří budou ovládat přípravu zdravé kávy a mít vztah k práci s kávou, a tím přinesou svému budoucímu zaměstnavateli spokojené, vracející se zákazníky. Kurz přibližuje



svět kávy začínajícím baristům, zaměstnancům kaváren a široké veřejnosti s hlubokým zájmem o kávu. Barista, který dobře ovládá své řemeslo, je určitě lépe ohodnocen než zmatený číšník či brigádník. Co vše se žáci na kurzu naučili? V teoretické části se seznámili s historií kávy, s jejím původem, pěstováním a zpracováním, se způsobem skladování a pražením. Dozvěděli se o základních faktorech ovlivňujících kvalitu kávy a o tom, jak s těmito proměnnými pracovat. Praktická část pak ply-

nule navázala na teoretické znalosti. Účastníci se naučili pracovat s profesionálním vybavením každé kavárny, tj. s kávovarem a kávomlýnkem, seznámili se s principy jejich fungování a nastavení, servisními úkony a každodenní údržbou. Hlavní náplní byla příprava espressa a posléze technika pění mléka. Základní baristický kurz je zakončen náročnou zkouškou, která se skládá z písemného testu a praktické zkoušky, ve kterých musí žáci prokázat dovednosti při přípravě kávy a hluboké znalosti o

kávě, aby získali certifikát o úspěšném absolvování kurzu. Tentokrát kurz absolvovalo 13 žáků, kteří se mohou dále zdokonalovat ve školní kavárně, odborném kroužku či při výuce předmětu Baristika, který je zařazen ve druhém ročníku oboru Hotelnictví a turismus. Mohou si tak dále prohloubit znalosti týkající se vedení kavárny, kávových řetězců a naučit se, jak zefektivnit práci za kávovarem. Nebo se věnovat latte artu – zdobení kávy mléčnou pěnou,“ doplňuje baristka.