

Tahák z Přímky

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

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



Dejte si zdravou kávu!

V době, kdy si školáci užívají prázdniny a vše spojené se školou hází za hlavu, se ve školních budovách smejčí, opravuje a vylepšuje. SOU a SOŠ Přímětická si tentokrát pro své žáky připravila skvělý bonbónek. Po modernizaci školní jídelny, vybudování nového hřiště s umělým povrchem a zřízení multimediální učebny cizích jazyků v předchozích letech se letos na Přímce rozhodli zpříjemnit všední dny studentů i učitelů šálkem vonavé kávy. Ve čtvrtém patře proto vyrostl kávový bar s moderním vybavením. Naleštěné přístroje, čisté linie v červenosedém provedení, doplněné veselými žlutými a oranžovými tóny, lákavá nabídka výrobků studené kuchyně i sladkostí ke kávě a nad tím vším neodolatelná vůně čerstvé kávy. Pokud vám naše škola připadá rozlehlá, stačí se vydat po chůzi a nemůžete zabloudit.

Slavnostní křesť kávového baru proběhl 8.10.2010 za přítomnosti zástupců tisku, znojemských firem a dalších významných hostů. Nad právě spuštěným provozem bděl Tomáš Vančata, majitel vyhlášených kaváren po celé republice.

„Jak má vypadat správná kavárna? Musí vařit zdravou kávu a musí být sexy, což znamená personál, který se směje,“ prozradil Vančata recept na úspěch a dodal: „Spolupracuji s mnoha hotelovými školami



a můžu říct, že tady ve Znojmě se cítím jako doma.“

K přípravě opravdu zdravé kávy potřebujete 7 – 14 g kvalitní kávy, kterou přelijete 2 – 3 cl vody o teplotě 86 – 91 °C. Káva musí být presována 9 atmosférami v čase

20 – 30 vteřin a stlačena silou 20 kg, což je síla ramene. To vše ovládají žáci školy, kteří se od této chvíle budou střídat v obsluze na baru. Většina jich navštěvuje baristický kroužek, někteří už mají za sebou první úspěchy v baristických juniorských soutěžích. Práce za barem je pro ně ideální praxe.

Zatímco mě pan Vančata zasvěcuje do tajů kávy, jeho zrak profesionála zachytí sebemenší nedostatek. „Ten hrnek je zvenku špinavý,“ upozorní jednu ze studentek, která nese zákazníkovi šálek, na jehož vnější straně ulpěla kávová kapička. Dívka ani nemrkne a vrací se pro novou kávu.

Obsluha za barem se má co ohánět, a nejen proto, že se zahajuje kávou zdarma. A tak studentům pomáhají Dagmar Mašátová a František Roháček, nositelé četných medailí a ocenění. Z cappuccina, o které je momentálně největší zájem, dokážou vykouzlit umělecké dílo. V nadýchané pěně vytváří ornamenty

dle přání zákazníků. Je libo srdíčko či květinu? Prý existuje kolem 2000 vzorů.

František Roháček, pětinasobný mistr ČR v baristice, je spokojený, že má vše hezky po ruce, přesně tak, jak to má v kavárně být. „Tento bar je vybaven lépe než leckterá kavárna a taky žáci jsou skvělí,“ chválí.

Kdo nehoduje kávu, může si dát ovocný džus, šálek čokolády nebo si vybrat ze speciální nabídky čajů, na které v běžné obchodní síti jen tak nenarazíte. Nový bar je tu zkrátka pro všechny, kteří se potřebují osvěžit, zpříjemnit si přestávku či načerpat síly před písemkou.

EDITORIAL

Odneapaměti se lidé snaží odolávat nepřízní osudu, vyhýbat se problémům, nenápadně obcházet nepřijemnosti, a pokud se to tak úplně nedaří, alespoň si všechny ty životní překážky trochu osladit. A tak v době, kdy podzim přechází v zimu, v čase nepříznivého počasí a ubývajícího sluníčka, nastává čas setkávání, zába a plesů. Podobně studenti, pronásledovaní hrozbou blížící se maturity, která se letos navíc přihlásila už v říjnu v podobě generálky státních maturit, přicházejí na to, že vlastně nejdůležitější událostí maturitního ročníku je stužkovací ples. Také jsem to letos zažila. Úžasný okamžik pro učitele, když se vám před očima najednou místo suverénních pubertácků objeví rozechvělí, příznivě naladěni mladí lidé. Srdce jim tluče až v krku, když děkují učitelům a rodičům. Místo obvyklých výmluv vám nalévají víno.

Školní běh však neúprosně pokračuje i po plesu a studenti dál více či méně úspěšně vstřebávají vědomosti, dovednosti a zkušenosti, ať už ve škole, na praxi, na soutěžích či stážích. O aktech těchto každodenních dramát se dočtete v novém čísle našeho časopisu. Možná přitom dostanete chuť na dobrou kávu. Společně s našimi žáky poznáte, jak to chodí na odborné praxi. Vypravíte se s nimi do světa. Posoudíte jejich úspěchy. Nechte se inspirovat radami pro krásu či novými kuchařskými recepty.

A pokud jste zrovna v devítce a musíte se rozhodnout, kam dál, zkuste si představit, jaké by to bylo, stát za čtyři roky uprostřed sálu v róbě či obleku, s šerpou a stužkou na klopě. Nebo raději vsadíte na řemeslo? Stále častěji slychám stesky, že dobrých řemeslníků ubývá.

Přeji šťastnou ruku při výběru a věřím, že si dobu zvažování a čekání dokážete co nejlépe zpříjemnit. Snad vám při tom pomůže i tento časopis.

Vážení žáci, rodiče, čtenáři



Již podruhé se vám dostává do rukou informační materiál, kterým se vám snažíme přiblížit naši školu. Když jsme před rokem vyslali do světa premiérové vydání, netušili jsme, jaký ohlas přinese. A právě na základě vaší odezvy jsme se rozhodli v této aktivitě pokračovat.

Domnívám se, že naši školu není třeba podrobněji představovat. Díky množství informací na našich stránkách, v denním tisku i díky povědomí u veřejnosti by to bylo nošené dříví do lesa. Nicméně základní informace si dovoluji připomenout. Jsme soukromou školou, již v současné době studuje 1000 žáků. Naším zřizovatelem je Svaz českých a moravských spotřebních

družstev Praha. A právě status soukromé školy je pro nás mnohdy handicapem. Toho často využívají ostatní školy k tlaku na žáky základních škol, aby si zvolili právě školu jejich, tedy státní. Argumenty, že ze žáků a rodičů „taháme“ peníze, že si u nás vzdělání kupují, jsou neprofesionální. Na tomto místě nebudu všechny ty nepravdivé informace rozebírat. Navrhují, abyste se k nám přišli podívat či se zeptali svých známých, kteří u nás studovali. Zjistíte, že je vše jinak. Školné je u nás nízké, žákům půjčujeme většinu učebnic zdarma, vybavení tříd, odborných učeben i provozoven odborného výcviku je na velmi dobré úrovni.

Fakt, že jsme soukromá škola, má pro nás však i pozitivní a motivující účinek. Musíme nejen držet krok s ostatními, ale i snažit se je alespoň o krůček předstihnout. Důkazem našeho snažení je i tento časopis, který se stává inspirací pro další střední školy nejen našeho regionu. V centru naší pozornosti jsou žáci, proto se pro ně snažíme každoročně připravit ve škole nějaké zlepšení, aby se jim dobře studovalo a cítili se příjemně. Letos je to např. nově otevřený bar s odpočinkovou zónou, velmi oblíbené místo pro všechny ve škole. Skutečnost, že jsme největší školou v našem regionu, nám nespada sama do klína, ale stojí za ní stovky a stovky hodin obětavé práce všech zaměstnanců školy.

K žákům školy patří i děti ze sociálně slabších rodin, ale ani jejich rodiče nemusí mít obavy, že by studium zkomplikovalo jejich finanční situaci. Individuální přístup ke každému z vás, k vašim potřebám či přáním je totiž naší prioritou. A rovněž naši žáci mohou do rodinného rozpočtu přispět nemalou částkou formou mzdy, kterou dostávají za vykonanou produktivní práci na odborném výcviku či na dalších akcích školy.

Co se týká studia na naší škole, snažíme se (stejně jako jiné střeň školy) všechny žáky připravovat tak, aby co nejlépe složili závěrečné a maturitní zkoušky. Na jaře 2011 nás čeká premiéra v podobě státních maturit. Chci vás ubezpečit, že vykonáme maximum pro to, aby co nejvíce žáků u těchto zkoušek uspělo.

Na závěr si dovoluji konstatovat, že si velice vážíme spolupráce se všemi, kteří o naši školu mají zájem, tedy s žáky, rodiči, veřejností, státními orgány i soukromými firmami, a věřím, že nám svou přízeň zachováte i do budoucna.

Rovněž si vás dovoluji požádat o inspiraci pro další vydání našeho časopisu, který pro vás určité opět připravíme. Vaše podněty, nápady i připomínky nám můžete zasílat emailem, poštou, popř. nám je sdělit osobně, například při návštěvě některé z akcí, na jejichž organizaci se naše škola podílí.

Dvěře k nám do školy máte otevřené vždy.

Mgr. Libor Hanzal, ředitel školy

Praxe vás naučí...

Díky článku v prvním čísle už znáte obory a možnosti, které škola nabízí. Nedílnou součástí studia jednotlivých oborů je odborný výcvik, pro žáky prostě praxe. Nejvíce si ji užijí automechanici, kadeřníci, kuchaři, čišníci, prodavači a truhláři, kteří tráví na pracovišti každý druhý týden školního roku. Ani studijní obory nějaká ta praxe během školního roku nemine. Co čeká studenta, který se s kleštěmi nebo hublíkem teprve nesměle seznamuje?

Truhlář



Je všední dopoledne pracovního dne a já vcházím do budovy na konci obce Suchohrdly. Sídli zde firma Znora, spol. s r. o., zabývající se výrobou nábytku. Ochotný mistr Vlastimil Kopečný mě vede rovnou do výrobní haly. Rázem se ocitáme v jiném světě, kde naše slova zaničují v řezání, vrtání a broušení, kde se mísí vůně dřeva, laku a lepidla. Sledování procesu, v němž se syrový materiál mění v úhlednou skříňku, ve mně vyvolává úctu k truhlářskému fortelu. Vedle sedmadvaceti kmenových zaměstnanců tu pracují i žáci 2. a 3. ročníku oboru Truhlář. „Kluci jsou samostatní, co jim zadáme, to bez problému vyrobí,“ chválí je mistr. „Jednak nám pomohou ve výrobě, jednak se sami zdokonalí a naučí se nové postupy.“

Druhák Marek právě lisuje dýhy. Soustředěně nanáší vrstvu lepidla na připravenou desku a práce mu jde očividně od ruky. Práce ho prý baví a po vyučení najde uplatnění v rodinné truhlářské firmě. „Praxe na tomto pracovišti mi vyhovuje, neměnil bych. Můžu si vyzkoušet různé činnosti na jednotlivých úsecích výroby nábytku,“ říká Marek. Z praxe dostává většinou jedničky, někdy dvojky.



Vylisované desky jsou naloženy na vozík a na jejich další pouti k finálnímu výrobku se jich ujímá Markův společník Tomáš. Vkládá desky do linky, která olepí hrany, a pak odebírá upravené polotovary. „Obor Truhlář se mi líbí, protože je to práce se dřevem a mně dřevo voní,“ vysvětluje Tomáš. „Je to dobrá práce, ze dřeva se dá udělat skoro všechno.“ Po vyučení chce zkusit štěstí na nástavbovém studiu, ale po škole rozhodně plánuje práci v oboru.

Dalším z pracovišť, která učňům poskytují zázemí a možnost vyzkoušet si skutečnou práci, je firma Zoukar se sídlem v Konicích, specializující se na výrobu oken a dveří. Mistr Tomáš Karásek mě provádí ruční dílnou, kde se právě kompletují vchodové dveře, lištují se, přebroušují a zasklívají okna, vyrábí se výplně a kazety. Devíti zaměstnancům vypomáhají dva druháci a pět třetáků oboru Truhlář.

Jakub a Martin z 2. ročníku dnes přebroušují okenní lišty, jindy zasklívají okna či brousí okenní a dveřní rámy. „S prací jsem spokojený, baví mě víc než na předchozím pracovišti,“ chválí Jakub, který ohledně své budoucnosti zatím váhá. Zvítězí truhlářina, nebo fotbal? To Martin hodlá zůstat v oboru. „Zatím mě nejvíce baví natírání a základování,“ říká. Ve 3. ročníku už kluci budou pracovat i na moderním obráběcím centru a dalších strojích.

Hotelnictví



Praxe v moderním čtyřhvězdičkovém hotelu je snem každého studenta oboru Hotelnictví. Tyto představy dokonale splňuje hotel Savannah Hatě, jehož hosté mohou vedle baru a restaurace využít také krytý bazén, wellness, fitness a spa centrum i konferenční místnosti. Hotel byl otevřen v lednu 2009 a už ve druhém pololetí téhož roku sem nastoupili první žáci školy.

Ve stylové vstupní hale navozující dojem secese nás vítá food & beverage manager Petr Tomek, který si ke své profesi přibral starost o 8 studentek oboru Hotelnictví a turismus a 6 učňů oboru Kuchař-číšník. „Studenti u nás pracují v kuchyni ve výrobním středisku a na pozici obsluhy, ti z hotelové školy se seznámí i s housekeepingem a recepcí,“ přibližuje pan Tomek pracovní náplň žáků. „Kromě běžného provozu studenti pomáhají zabezpečovat cateringové akce konané v prostorách hotelu i mimo



Znojmě nabízí firma AUTO DOBROVOLNÝ. Představuje nám ji vedoucí servisu Petr Lodes, který zde mj. dohlíží na učně. „Zajišťujeme oficiální servis Opelů a Chevroletů, nicméně jsme schopni servisovat jakoukoli značku. Spolupráce s učilištěm byla vždy příjemná. Vybíráme si zejména chlapce z 3. ročníků, kteří už mají teoretické znalosti ze školy

i zkušenosti z dílen.“ Nad dotazem, zda by zaměstnal absolventa školy, nezaváhal. Kladná odpověď je pro nás tou nejlepší vizitkou. Internobil, s.r.o., se již 15 let zabývá servisem a prodejem vozů Volkswagen. Šéf servisu Jan Komárek si práci učňů chválí: „S učni, kteří vykonávají praxi v našem servisu, jsme na 99% spokojeni. V některých případech nás mrzí, že tu nezůstanou, rádi bychom je zaměstnali. Je škoda, že někteří kluci hledají práci v jiném oboru, protože kvalitních automechaniků není mnoho. Se spoluprací se školou jsme mimořádně spokojeni, chlapci nám pomohou, a když se naučí něco nového, člověka těší, že to má smysl.“

Jakub ze 3. ročníku již poznal odbornou praxi v Internobilu i na jiných pracovištích. „Mám raději praxi než vyučování ve škole, nemusím celý den sedět v lavici, je to volnější, můžu být samostatnější. Mezi auty jsem od malička, můj otec i bratr jsou také automechanici, doma máme vlastní dílnu. Po vyučení se budu snažit zůstat v oboru, kdyby to nevyšlo, chtěl bych jezdit s kamionem. Na praxi mě baví všechny práce.“ A jaké vozy preferuje budoucí automechanik? „Jsem spíš na větší auta, to znamená džípy, SUV.“

Českou značku Škoda zastupuje ve Znojmě Autodružstvo Znojmo, které se transformovalo z původního Horáckého autodružstva Třebíč. Věnuje je nejen prodeji vozů Škoda, ale také kompletnímu servisu včetně karosářských a lakýrnických prací, provozuje i odtahovou službu. S tím, jak vyjít s dospívajícími frajery, má své zkušenosti vedoucí servisních služeb Petr Novotný. „Naše spolupráce se školou má již dlouhou tradici. S kluky se dá vyjít, pokud k práci přistupují s vědomím, že je bude žít. Ze školy jsou dostatečně připraveni a na praxi získávají další informace. Pracují vždy ve společnosti svého mistra, a tak se dostanou ke všemu, co on dělá. Ti zkušenější pracují i samostatně, pouze pod dozorem mistra. Poznají tak všechny činnosti za plného provozu.“

V dílně jsme zastihli Jakubova spoležáka Radka. Povolání automechanika považuje za dobrou práci, baví ho opravovat auta, i když je přítom špiňavý, a má radost, když jsou zákazníci spokojeni. Vozy Peugeot si můžete pořídit či nechat opravit v autosalonu firmy RM SERVIS Brno, s.r.o. Ve Znojmě

Automechanik



Silná auta, mužná vůně benzínu a oleje, dokonalá jízda... To je představa, nad kterou jihne srdce nejedné dívky. I tomu nejlepšímu vozů se však může stát, že v půli romantické cesty vydá podezřelý zvuk a začne stávkovat. Jindy suverénní, avšak náhle zcela bezradný majitel okamžitě ztrácí body. Absolventovi oboru Automechanik by se tohle v žádném případě nestalo. Náš automechanik si poradí s vozy nejrozumnějších značek a typů. Setkává se s nimi již během studia v rámci odborné praxe.

Autá značek Opel či Chevrolet ve



působí 5 let. „Se školou spolupracujeme, mj. se podílíme na vánoční výstavě,“ říká vedoucí pobočky Zdeněk Drunecký, který je mimochodem také absolventem naší školy. A kde se vyučili tři mechanici, kteří pracují v dílně? Samozřejmě na SOU a SOŠ Přímětická.

Pokud dáváte přednost některé ze značek Mazda, Toyota, Hyundai či Suzuki, obraťte se na firmu MGO Trading, s.r.o. Postoj učňů kriticky hodnotí servisní technik Vlastimil Elis: „Některí kluci jsou šikovnější, jiní méně, ale určitě má smysl, když přijdou do provozu a všechno si osahají. Dva chlapce, kteří zde absolvovali praxi, bych zaměstnal hned.“

Je na čase zeptat se také budoucích automechaniků, co pro ně znamená odborná praxe a co je přivedlo k oboru. „Chodím raději na praxi než do školy, hlavně když je hodně zakázek a práce, čas pak rychleji utíká,“ prozrazuje třeták Jarda. „Měníme olej v motoru, provádíme výměnu rozvodového řemenu, děláme geometrii, tedy seřizování kol, svařujeme výfuky, rozebíráme vyřazené vozy na náhradní díly, vytváříme modely motorů pro prezentace. Mě vždy bavily motorky, a proto jsem nastoupil na tento obor.“

V době, kdy dobrých řemeslníků ubývá, je to příznivá zpráva. Jen je škoda, že současná krize donutila většinu autosalonů omezit počty učňů ve svých dílnách.

Kosmetička

Psát reportáž o praxi kosmetiček

je úžasný zážitek. Stačí vkráčet do školní kosmetické provozovny, zahrát si na zákaznici a pak si jen užít péče šikovných rukou. Ale jeden těžký úkol mě přesto čeká. Vybrat si, jestli zrovna toužím po krásném líčení, manikúře či pedikúře, čištění obličejů, nebo snad masáži... Rozhodly rady, které se dočtete v kosmetické poradně tohoto čísla. Lymfatická masáž bude dnes optimální volbou.

Studentka Monika ze 3. ročníku mě zasvěcuje do nabídky masérských služeb. Všechny zákyně ovládají masáž obličejů a dekolty jako součást čištění obličejů, klasickou masáž zad, masáž chodidel při pedikúře, ale i takové speciality jako masáže lávovými kameny, masáž hlavy proti migrénám či masáž ušních boltců. Novinkou pro pány je masáž hlavy jako náprava i prevence ustupujícího vlasového porostu, lidově řečeno koutů. Připravují se další kurzy, a tak se do budoucna můžeme těšit třeba na havajskou masáž. Monika se spolužačkou Lídou si přibraly ještě reflexní a lymfatické masáže.

Než si budoucí kosmetičky otestují své schopnosti na skutečných zákaznicích, vyřadí se na sobě navzájem. Pracují ve dvojicích a občas se musí prostrídat, vždyť každý obličej je jiný. Osvojit si všechny techniky a zapamatovat si veškeré úkony není vůbec jednoduché, proto učitelka odborného výcviku často vysvětluje pracovní postupy formou příběhů. To pak nezapomenou ani jediný krok. V provozovně se používá přírodní kosmetika osvědčených značek a sází zde také na aromaterapii. Zákaznice z řad veřejnosti ocení



rychlou obsluhu, příznivé ceny i moderní vybavení salonu.

Už se nemohu dočkat své masáže. Lymfatická masáž slouží k posilování, popř. odblokování lymfatického systému těla, upevňuje imunitu, je výbornou prevencí vrásek a celulitidy. Pokud lymfatický systém nefunguje správně, dostaví se nejprve únava nohou, později celého těla, otoky dolních končetin a nakonec otoky v břišní krajině. Na tohle tedy čekat nehodlám, rychle na masážní stůl.

Začíná se u břicha tak zvaným prodýcháváním. Ruce, které postupně putují po krku, všech končetinách a zádech, umí být jemné i důrazné. Nemasírují se svaly, jen se uvádí do pohybu mízní tekutina. Vše probíhá bez použití oleje a Monika mě varuje, že to může být pro zákazníka nepříjemné. Nechápu proč a nechávám se rozmazlovat. Dostane se mi vysvětlení, že mé slastné pocity vyvolalo očistění, detoxikace těla. S toxiny jsem se zbavila i únavy, tudíž jsem plná elánu a energie.

Zajímá mě, jaký vztah má dospívající dívka ke svému budoucímu povolání. „Baví mě starat se o lidi,“ pokrčí rameny Monika. „U masáže se mi líbí, že můžu pomáhat jak po stránce fyzické, tak i psychické.“

Zákazník se často vypovídá a uleví se mu. Ale taky mě baví úprava nehtů, lakování a zdobení.“

Vůbec se mi z tohoto harmonického a provoněného ostrova uprostřed rozbořených vln hektického světa nechce. Ale povznášá mě pocit lehkosti a schody vyběhnu raz dva. Lymfatická masáž dělá opravdu divy.

ANKETA

Jak vidí odbornou praxi žáci školy?

- Máš raději školu, nebo praxi?
- Co tě na praxi baví nejvíc?
- Co považuješ za svůj zatím největší úspěch v oboru?

- Mám ráda školu i praxi, ale spíš se přikláním k praxi, na které se zdokonaluji a využívám znalosti z odborných předmětů.
- Baví mě práce se zákazníky, nejvíc stříhání.
- Účast na stáži ve Finsku, kde jsem získala spoustu nových dovedností, poznala jsem jinou zemi. A úspěch je i to, když je zákazník spokojený.

Dana, KA 2.A

- Jak kdy, ale nejraději obsluhuji na společenských akcích.
- Spolupráce s dobrým personálem při obsluze.
- Stáž na Tenerife.

Radka, HT 4.A

- Praxi, baví mě vyrábět.
- Výroba kuchyní.
- Venkovní vchodové dveře, které jsem vyrobil.

Petr, T 3.A

- Mám ráda oboje. Ve škole se učím teorii a je dobré, když ji můžu na praxi využít.
- Nejvíc mě baví, když se naučím něco nového. A když mě kuchářka pustí k vaření.
- Práce při akci na velvyslanectví ve Vídni. A obsluha během vínoobraní na znojenském hradě a v Althanském paláci.

Jana, KČ 3.A

- Praxi, když něco vidím názorně, líp si to pamatuji a víc mě to baví.
- Gelové nehty, manikúra.
- Dělal jsem své známé gelovky a byla úplně nadšená.

Kristina, KO 2.A

- Praxi. Studuji obor Kosmetička, abych mohla pomáhat konkrétnímu člověku s jeho problémem, a to ve škole nejde.
- Masáže – dekolty, obličejů, zad, a úprava nehtů – gelové, nail-art.
- Spolupráci s masážním studiem Duhová brána a mistrem Reiky Marií Kubátovou.

Daniela, KO 4.A

Název oboru dle ŠVP (školní vzdělávací program)	Kód a název dle RVP (Rámcový vzdělávací program)	Způsob ukončení studia
Tříleté obory vzdělávání		
Automechanik	23-68-H/01 Mechanik opravář motorových vozidel	Závěrečná zkouška
Kuchař–číšník	65-51-H/01 Kuchař–číšník	
Prodavač	66-51-H/01 Prodavač	
Truhlář	33-56-H/01 Truhlář	
Čtyřleté studijní obory vzdělávání		
Hotelnictví a turismus	65-42-M/01 Hotelnictví	Maturitní zkouška
Kosmetika	69-41-L/01 Kosmetické služby	
Podnikání, obchod a služby	63-41-M/01 Ekonomika a podnikání	
Dvouleté nástavbové denní studium		
Podnikání	64-41-L/51 Podnikání	Maturitní zkouška
Společné stravování	65-41-L/51 Gastronomie	
Vlasová kosmetika	69-41-L/51 Podnikání	
Tříleté nástavbové dálkové studium		
Podnikání	64-41-L/51 Podnikání	Maturitní zkouška

Napsali o nás

Hejtman fandí řemeslu



Vážený přátelé, milí studenti, jsem rád, že vás mohu pozdravit prostřednictvím školního časopisu SOU a SOŠ SČMSD ve Znojmě.

Jako hejtman Jihomoravského kraje si velmi dobře uvědomuji důležitost učňovského školství pro rozvoj našeho regionu - v současném období hospodářské a finanční krize to platí dvojnásob. Budoucnost vidím v rozvoji odborného školství a výchově nástupců současných mistrů svého řemesla. Myslím, že neprostá většina z nás zná přísloví o zlatých českých rukou a o tom, že řemeslo má zlaté dno.

V případě SOU a SOŠ SČMSD ve Znojmě je vidět, že se osvědčil model propojení vzdělávání s podnikatelskou sférou, která zabezpečuje profesní stránku přípravy. Měl jsem osobně už vícekrát možnost přesvědčit se o vysoké úrovni žáků této školy při řadě společenských akcí ve Znojmě a okolí. Mám také radost, že se škole daří prostřednictvím zahraničních stáží či výměny zkušeností s obdobnými školami v zahraničí zvyšovat rozhled svých absolventů.

Přeji tedy škole i nadále nadšené pedagogy, obětavé pracovníky a vděčné žáky. Absolventům školy přeji, aby, ať už doma, či ve světě, vždy dobře reprezentovali jižní Moravu.

Mgr. Michal Hašek

hejtman Jihomoravského kraje

Zpráva z parlamentu



mladí, energie, radost, nadšení a hodně plánů do budoucna. To všechno zaznamenám, když navštívím SOU a SOŠ SČMSD na Přímětické ulici ve Znojmě. Pozvání na nepřeberné množství akcí a soutěží podle svých časových možností vždy rád přijmu, i když je to méně často, než bych si přál.

Obdivuji elán vedení školy a jejich pedagogů a také zápal většiny studentů pro vybrané obory. Když jsem před osmi lety pomáhal se zařazením oboru Hotelnictví a turismus do učební plánu školy, dělal jsem to z přesvědčení, že právě tento čtyřletý obor s maturitou je pro Znojmsko vhodný, že jeho absolventi najdou uplatnění nejen ve svém regionu, ale i jinde. Netušil jsem však, že je zkrátka potkám jako sommeliery třeba v pražských školách, ale rád je vidím i jako odborně zdatný personál v podnicích znojemského regionu.

Takto bych mohl hovořit i o dalších oborech, které se na Přímětické vyucují. Přeji všem studentům této

školy, aby se snažili výtěžit v průběhu studia co možná nejvíce znalostí a dovedností od pedagogů, kteří jsou odborníky na svém místě a nezištně se o vše, co znají a umí, se svými svěřenci dělí.

Ing. Ladislav Skopal
*poslanec Poslanecké sněmovny
Parlamentu ČR*

Tradice, odpovědnost, profesionalita



Není větší hodnota, samozřejmě kromě zdraví, než vzdělání. Jako výchovný poradce a metodik spolupracující se středními školami konstatuji, že na všech znojemských i moravskokrumlovských středních školách získávají studenti a učni dobrý základ pro svůj budoucí profesní život. Jak si v tomto směru vede škola na Přímětické ulici ve Znojmě? Nabízím vlastní hodnocení prostřednictvím tří hledisek osobního poznání.

Poprvé jsem se se školou blíže seznámil při psaní seriálu o znojemském školství. V archivních materiálech i kronikářských záznamech jsem objevil bohaté tradice učňovského školství, na které škola navazuje a dále je rozvíjí. Druhé poznání školy vyplývá z mé profese. Jako učitel s třicetiletou praxí oceňuji odpovědnost, s jakou přistupuje celý kolektiv v čele se současným ředitelem k úkolu zajištění kvality vzdělávacího procesu. Uvedu jen několik příkladů. Neustálý posun kupředu ve vybavení cvičných provozů. Maximální propojení výuky s praxí. Získávání pracovních zkušeností na odborných stážích v řadě evropských destinací. Ověřování nabytých dovedností v konkurenčním boji různých soutěží.

Třetí druh poznání souvisí s nádherným emočním zážitkem. V roce 2009 jsem měl tu čest zúčastnit se společenského podniku pořádaného velvyslanectvím ČR ve Vídni u příležitosti státního svátku 28. září Den české státnosti. Studenti z Přímětické zde zajišťují již celou řádku let gastronomické služby. Na této každoroční akci jsou přítomni vysokí představitelé politického a společenského života v Rakousku, velvyslanci států, lidé mající určitý vztah k naší zemi, Češi žijící či pracující ve Vídni i další hosté. Všechny udivoval profesionální přístup a kvalita poskytovaných služeb ze strany školy a tato skutečnost mě naplňovala nesmírným pocitem hrdosti. Znamenitý příspěvek nejen k věhlasu školy a města Znojma, ale i k reprezentaci České republiky.

Rozvíjení tradice spolu s odpovědností za kvalitu nese s sebou profesionalitu studentů a absolventů. „Přímky“. K této perfektní vizitce největší školy znojemského regionu lze přidat pouze výzvu – jen tak dál a houšť!

Mgr. Jan Blaha
výchovný poradce a metodik

Ve Vídni se o nás ví

Velvyslanectví České republiky ve Vídni již řadu let spolupracuje při konání společenských podniků se SOU a SOŠ na Přímětické ulici ve Znojmě. Studenti a pedagogové příkladně reprezentují tuto školu a odvádějí vysoce kvalitní práci, která přispívá k celkové úspěšnosti společenských akcí konaných v prostorách Velvyslanectví a potažmo také k prezentaci České republiky v Rakousku.

Ing. Gabriela Rajsová
*Velvyslankyně České republiky/
Botschaft der Tschechischen Republik,
Viedeň/Wien*

Přípitek pro sommeliery

Již několik let školím sommeliery SOU a SOŠ Přímětická ve Znojmě v oblasti kurzu sommelier kadet, zaměřeného na základy vinařnictví, vinařství, degustace, servisu vín a vína a gastronomie. Kurzy jsou vždy velmi dobře připravené a odráží nejen skutečnost, že studenti jsou z vinařského kraje, ale také jejich pěkný vztah k sommeliérství. Rovněž učebna a pomůcky pro sommeliérskou výuku se pravidelně zkvalitňují a podmínky jsou stále lepší. Často jsou přítomni i absolventi a lidé z praxe. Postupně zařazujeme novinky a stále lepší vína do degustace. Jsem moc rád, že učitel odborné výuky Milan Zeť je takový odborník, výborný organizátor, přátelský partner a pedagog. Těším se na další sommeliérská setkání ve vaší škole.

Ing. Karel Babka, sommelier

Dvě školy a jeden cíl: Další rozvoj cestovního ruchu na Znojmsku

Znojmsko se dlouhodobě profiluje jako region zaměřený na cestovní ruch a není pochyb o tom, že má co nabídnout. Neméně důležité však je, zda dokáže přilákat návštěvníky, kteří dnes mají možnost vybírat mezi desítkami zajímavých tuzemských i zahraničních destinací. Zda je umí zaujmout a zabezpečit pro ně takový servis, aby se do Znojma po čase opět rádi vraceli.

Bylo proto prozřívavé, že se otázkou vzdělávání kompetentních pracovníků v oboru cestovního ruchu a turismu začaly zabývat hned dvě školy ve Znojmě. Průkopnické krůčky podniku před lety SOU a SOŠ SČMSD Znojmo, kde byl akreditován obor Hotelnictví a turismus. Jeho absolventi mají od roku 2005 navíc možnost prohloubit si své vědomosti a dovednosti studiem na Soukromé vysoké škole ekonomické Znojmo, kde je akreditovaný obor Marketing a management zaměřen právě na cestovní ruch. Přednášejí tu odborné kapacity s velkým renomé, ale také vynikající specialisté z praxe.

Není divu, že k sobě vedení obou škol našla cestu a dohodla se na vzájemně prospěšné spolupráci. Co o jejich perspektivách soudí prorektor SVŠE Znojmo ing.

Pavel Štohl?

Již několikrát jsem měl možnost spolupracovat na konkrétních záležitostech se zaměstnanci i studenty SOU a SOŠ SČMSD Znojmo a vždy to bylo k oboustranné spokojenosti. Ověřil jsem si kvalitu jejich přípravy, např. při mezinárodní vědecké konferenci nebo při dalších společenských akcích, které SVŠE pořádá a na kterých studenti oboru Hotelnictví pomáhali zabezpečovat pohoštění pro účastníky. Vždy zaznívala jen slova chvály.

To jsou zkušenosti z praxe. Také při odborných soutěžích a workshopch, pořádaných naší vysokou školou, studenti SOU a SOŠ prokázali vysokou odbornou úroveň a dali najevo, že jsou dobře připraveni i po teoretické stránce.

Proto budu velmi rád, pokud naše spolupráce bude v příštím období nejen pokračovat, ale bude se i nadále zintenzivňovat. S panem ředitelem Mgr. L. Hanzalem jsme se domluvili na pravidelných setkáních, na kterých budeme diskutovat o možnostech dalších společných kroků. Věřím, že to bude spolupráce prospěšná jak pro studenty obou škol, tak pro celý znojemský region.

Který konkrétní oblastí by se měla spolupráce týkat?

Nabízí se poměrně široké pole působnosti, z celého spektra témat a námětů mohu uvést například:

- společné pořádání odborných konferencí a workshopů, a to nejen pro studenty, ale i pro odbornou veřejnost, např. na jaro 2011 se připravuje konference zaměřená na gastronomii, které se zúčastní špičky z oboru v rámci celé ČR,
- možnost hostovských přednášek profesorů vysokých škol i odborníků z praxe pro studenty obou škol na specializovaná odborná témata,
- oboustranné rozšíření spolupráce se zahraničními partnery, například návštěvy vysokoškoláků z partnerských VŠ (v Holandsku, Itálii, Maďarsku) ve Znojmě propojit s aktivitami středoškoláků, případně pomoci společně zabezpečit praxe v zahraničních podnicích,
- možnost zajistit vynikajícím studentům oboru Hotelnictví pokračování ve studiu na oboru Marketing a management na SVŠE bez přijímacích zkoušek.

Obě školy mají přitom společný cíl - přejeme si, aby avizovaná spolupráce co nejdříve přinesla své výsledky, které v konečné fázi pomohou zviditelnit znojemský region.

Na Přímětickou se vracím rád



Také já patřím k absolventům střední školy na Přímětické ulici a na svou střední školu nezapomínám ani ve své nové roli. Ostatně právě školství spolu s kulturou mám na znojemské radnici na starosti.

Když jsem se po základní škole rozhodoval, kam dál, zaujal mě obor Kuchař – číšník na učilišti na Přímětické ulici. Protože jsem však měl na základce vyznamenání, nabídli mi tehdy nově otevřený maturitní obor Podnikání, obchod a služby. Na studentská léta vzpomínám velice rád. Učili nás kvalitní pedagogové, často si je připomínám. Ale jmenovat je

raději nebudu, nechtěl bych na nikoho zapomenout. Udělám jen jednu výjimku v případě našeho třídního učitele pana Porupky, který vyučoval dějepis velmi zajímavou formou. Po maturitě jsem byl přijat na vysokou školu cestovního ruchu, ale dal jsem v té době před studiem přednost podnikání, kterému jsem se věnoval až do letošního roku, kdy jsem se stal

místostarostou. Avšak svým následovníkům bych doporučil, aby vzdělání nepodceňovali. Člověk by se měl vzdělávat celý život a já jsem rád, že jsem se svou někdejší střední školou stále v kontaktu.

Pan ředitel Hanzal by to mohl potvrdit. Potkáváme se často a ve své nové funkci se s ním i se studenty z Přímětické budu potkávat ještě

častěji. Dobře vím, jak skvěle reprezentují svoji školu i město Znojmo na různých soutěžích, ale především přímo v praxi. Jejich umění mohou ocenit lidé na řadě akcí, kde studenti z Přímětické zajišťují gastro servis a dělají to opravdu na výbornou. A jsem rád, že s nimi budu moci spolupracovat i při akcích města.

Jan Grois, místostarosta Znojma

Stáže? Jedeme dál...

Je to už pár stovek let, co český učitel Jan Ámos Komenský přišel s odvážnou myšlenkou, že vyučování musí být názorné. A tak zastával názor, že součástí studia má být cestování. Komenský se pak dočkal uznání a titulu Učitel národů. Ze zahraničních stáží, které organizuje naše škola, by měl zřejmě radost. Žák tak vlastně získá výhodný balíček, skýtající šanci poznat kulturu a pracovní zvyky cizích zemí, promrskat jazyky, naučit se samostatnosti...

Začneme malým opakováním z předchozího čísla. Cestování našim studentům umožňuje NAEP, národní agentura pro evropské vzdělávací programy. Jeden z nich nese název Leonardo da Vinci a je jako šitý na míru naší školy. Pomáhá studentům získat a uplatnit vědomosti, dovednosti a kvalifikaci na evropském trhu práce. V rámci programu absolvovali studenti školy v letech 2006-2009 zahraniční stáže na Slovensku, v Německu, Finsku, Španělsku, Portugalsku na Azorských ostrovech. Nově se rozvíjí zahraniční spolupráce prostřednictvím programu Comenius a již několik let studenti využívají možnost brigády na řeckém Rhodu.

Rok 2010 odstartovala stáž na ostrově Tenerife. Cílem studentek, které 26.2. odlétaly z vídeňského letiště, bylo město Puerto de la Cruz. Očekávaly je čtyřhvězdičkové hotely, v nichž dívky pracovaly jako recepční, kuchařky, číšnice nebo animátorky. Historické památky i výhodné nákupy nadchly stážistky během výletu do hlavního města Santa Cruz. Jednoznačně se shodly, že největším zážitkem byli delfíni, lachtani a kosatky ve vodním parku Loro park a výlet na třetí nejvyšší sopku světa Teide.

V květnu se německé město Salzgitter stalo přechodným domovem budoucích kosmetiček a kadeřnic a ve stejném termínu hostila naše škola německé studentky z partnerské školy. Znojemské studentky si pochvalovaly práci v nejlepších salzgitterských kadeřnictvích, zejména trpělivost a přátelské chování německých kolegyň. Během stáže stihly také navštívit města Braunschweig, Wolfsburg a Hannover, užít si relaxaci v místních termálních lázních, zajít na místní oslavu starých řemesel Museumsfest, kde je samozřejmě nejvíc zaujali vlásenkáři. Využily školní akce „Europatag“ ko-



nané u příležitosti Dne Evropy, aby zahraničním kolegům představily naši školu.

Studenti, kteří se zapojili do projektu Comenius, strávili několik říj-

nových dní ve francouzském městě Charolles. Navázali tak na předchozí schůzku, jež se uskutečnila v dubnu ve Finsku. Cílem projektu je zlepšení jazykové komunikace mladých lidí z různých koutů Evropy, a tak se zástupci Finska, Maďarska, Francie, Slovenska republiky a ČR pravidelně setkávají, aby společně vypracovali příručku inovačních metod v hodinách anglického jazyka. Zástupci jednotlivých států se podělili o zkušenosti s jazykovou výukou. V neposlední řadě ocenili francouzskou pohostinnost, místní historické památky a tradiční gastronomii.

Ani letos si studenti nenechali ujít již osvědčenou stáž ve finském městě Kajaani. Podle oboru studia byli přiděleni do tréninkového kadeřnického salonu a do školní kuchyně partnerské školy. Kadeřníci se nezalekli a rovnou si troufli na zákazníky. Okoukali novinky v oblasti barvicích technik. Denis si dokonce přivezl domů zajímavý suvenýr na hlavě, neboť během rekvalifikačních zkoušek posloužil jako model. Žáci v kuchyni si vyzkoušeli rušný provoz, naučili se péct tradiční finské pečivo a přišli na chuť sobímu masu. Nechyběly sportovní aktivity, turistické výpravy či výlety.

„Každému z Přímětické bych doporučila, aby neváhal a na podobnou stáž se přihlásil,“ radí Kristýna, očitá účastnice jedné z uvedených stáží, „bylo to fajn a tři týdny utekly jako voda.“



Z průzkumu vyplynulo, že všichni studenti školy až na jednoho se na Vánoce těší.

1. Co pro tebe znamenají Vánoce?

2. Bez jakého pokrmu si nedokážeš Vánoce představit?

1. Asi to bude znít jako klišé, ale pro mě Vánoce opravdu znamenají svátky klidu a pohody. Taky miluju vůni punče na náměstí ve Znojmě. Jsem z Vysociny a vždy se hrozně těším na advent tady ve Znojmě.
2. Cukroví nejím, nějak mně po těch letech, co ho moje babička peče, přestalo chutnat.

Jaroslava, VK 5

1. Svátky klidu a odpočinku
2. Bez rybí polévky, smaženého kapra a bramborového salátu. Nejlepší je cukroví, mám rád všechny druhy.

Tomáš, T 1.A

1. Svátky klidu, míru a pohody, prožité s nejbližšími.
2. Na Štědrý den máme pangasia s bramborovým salátem. Z cukroví vede linecké a perníčky.

Nikola, PO 4

1. Hesla „Vánoce jsou svátky klidu“ se držím velmi ráda, ale spíš mám tyto svátky spojené se shonem a dlouhými frontami. I tak se těším na úsměvy při rozbalování dárků, spoustu vánočních pohádek a návštěv.
2. Bez perníčků a tátovy vánočky. A nikdy bych si neodpustila, kdybych vyměnila smaženého kapra za rybí prsty nebo řízek. Na Boží hod se těším na pečenou kachnu se zelím a knedlíkem.

Lada, HT 4.A

1. Kila navíc, hodně stresu, ale hlavně krásné prožití svátků s rodinou, splněná přání, hodně lásky.
2. U nás na Vánoce nepečeme cukroví, ale zato udíme maso. Nejradši máme kapra a hodné bramborového salátu.

Lucka a Riša, KČ 5

Miláčku, máš rád pomeranče?

Pomerančová vůně nás příjemně předvánočně naladí, zato pomerančová kůže nás vyděsí víc než čert. Reč je samozřejmě o celulitidě, kosmetickém problému, důvěrně známém zejména příslušnicím něžného pohlaví. Proto jsou následující řádky určeny spíše ženám a dívkám, pánové si můžou jít v klidu oloupat pomeranč.

Podle odborné literatury celulitida znamená změny podkožního vaziva vyskytující se většinou na stehnech a hýždích. Pokud jste na své kůži dosud nezaznamenaly zvlnění, drobné důlky a nepravidelné nerovnosti, můžete si, milé dámy, gratulovat. Ženská tkáň má totiž zvláštní strukturu, a když se začnou nadměrně zvyšovat tukové zásoby, jednotlivé buňky se postupně spojí ve větší celky a tlačí proti horní vrstvě pokožky. Což má na svědomí ony protivné hrboly. Na naši přeměnu v exotické ovoce navíc působí řada vlivů, např. stravování, množství pohybu, dědičnost a hormonální změny. Myslíte si, že máte šanci uniknout?

Co s tím? Lékaři i kosmetičky varují, že s celulitidou se nelze jen tak vypořádat pomocí pilulky nebo návštěvy specializovaného pracoviště. Zázraky tady prostě nefungují, pomůže jen pravidelná péče. V lepším případě se podaří celulitidě čelit, v tom horším začneme pomalinku napravovat současný stav.

Jak jste na tom s pohybem? Nepřítelem celulitidy je aktivní pohyb, zaměřený na zpevnění svalstva. Můžete plavat, jezdit na kole, holdovat turistice či skákat přes švihadlo. Docela příjemnou formou cvičení je tanec. A dobrá je také chůze do schodů, což na naší škole není žádný problém!

Zdravá výživa je prospěšná v každém případě, nejen když má člověk nějaké kilo navíc. Celulitida bude strádat, pokud budeme chroupat ovoce a zeleninu a obloukem se vyhne sladkostem, chipsům a kole. Přitom svému tělu dopřejeme 2,5 – 3 litry vody denně. Voda odplaví vše nepotřebné, odpadní látky, které tělo produkuje. Vsadte na vodu, mi-

nerálky, bylinkové čaje, zapomeňte na limonády a sladké ovocné šťávy.

Masírujte! Pokožku problematických partií přejíždějte žínkou z lufy nebo kartáčem s tupými hroty. Nasucho či namokro, malými kroužky směrem k srdci a příliš netlačit. Masáže pokožku perfektně prokrvují. Masírovat se dá i střídáním teplé a studené vody. Teplá cévy rozšiřuje, studená zase stahuje, a tak se zlepšuje jejich pružnost. Pokud se odhodláte a po teplé koupeli na sebe chrstnete chladnou vodu, vydržte a párkrát to zopakujte. Postupujte od nohou směrem nahoru, končí se studenou sprchou. Po utření vyzkoušejte speciální kosmetiku proti celulitidě. Dokonale prokrvená kůže je připravená vstřebat krém, emulzi, olej či gel. Přípravek vtíráme do pokožky krouživými pohyby, nejlépe dvakrát denně – ráno a večer.

Pokud vydržíte, s pomerančovou kůží se setkáte již jen na míse s ovocem. A jestli ne, dopřejte si lymfatickou masáž, třeba zrovna v naší kosmetické provozovně. ■

Vánoční menu

České Vánoce jsou nejen svátky klidu, ale také svátky gastroonomie. I když zastánci tradic nedají dopustit na klasiku, své místo v české vánoční kuchyni nachází i originální inspirace. Co takhle letos zkusit kapra v nové úpravě, zpestřit vánoční stůl salátem či se nechat pohladit míchaným nápojem?

Kapr na žampionech se znojenskou okurkou

Suroviny na 4 porce:

800 g kapra
100 g kapry
100 g anglické slaniny
100 g žampionů
50 g okurek
olej
rybí koření
sůl
bílý pepř

Očištěného a vykostěného kapra nakrájíme na menší porce. Osolíme, opeříme, lehce potřeme rybím

kořením. Anglickou slaninu a žampiony nakrájíme na plátky, orestujeme na oleji. Přidáme porce kapra, které po obou stranách opečeme. Okurky nakrájíme na plátky a zvlášť orestujeme na tuku. Podušené okurky přidáme na každou porci kapra.

Delikates salát

Suroviny na 10 porcí:

500 g kuřecích prsou
200 g cibule
300 g papriky (červená, žlutá a zelená)
1 plechovka sterilovaných žampionů
1 malá sklenice stříbrných cibulek
kečup (sladký nebo ostrý dle chuti)
2 bílky
sůl
pepř
solamyl
worcester
olej na opékání

Kuřecí prsa nakrájíme na nudličky, naložíme do rozšlehaných bílků se solamylem, solí, pepřem a worches-

trem a necháme nejméně 1 hod. odležet, nejlépe však do druhého dne. Opečeme na rozpáleném oleji, aby se nudličky masa nespojily. Na oleji orestujeme cibuli nakrájenou na půlkolečka, přidáme papriky nakrájené na širší nudličky, sterilované žampiony a stříbrné cibulky. Zalijeme kečupem a vše orestujeme. Nakonec přidáme opečené maso, promícháme, dochutíme solí, pepřem a podáváme vychlazené jako salát, nebo teplé s hranolky, opékanými brambory či rýží.

DIAMANT - růžové pokušení, potěšení, překvapení, pohlazení, osvěžení

1 dcl Zweigeltrebe Rosé suché
1 dcl čisté sody
1 cl sirupu MONIN – okurkový
4 kostky ledu
4 lístky máty
plátek okurky

ŘÍŠE VÍL A ELFŮ NA PŘÍMĚTICKÉ

SOU a SOŠ Přímětická se 25.3.2010 proměnila v pohádkovou říši, ovládanou mytickými bytostmi. Téma "V říši víl a elfů" provázelo 1. ročník soutěže ŠARM 2010 pro mladé kosmetičky v nail artu (zdobení nehtů) a fantazijním líčení. Znojenskou soutěžní premiéru si nenechaly ujít týmy z Plzně, Lanškrouna, Havířova a dalších měst z celé republiky.

Generálním sponzorem se staly firmy Peggy Sage a Oriflame.

Make-up se nejvíce povedl Martině Makrošové z Havířova, 2. místo ob-

sadila Teraza Baloušková z Šilheřovic. O 3. místě rozhodl čas, neboť Lucie Doležalová z Benešova a domácí Barbora Fučíková dosáhly stejného počtu bodů. Osm minut náskoku vyneslo Doležalovou na místo 3. a Fučíková skončila na 4. místě. Fučíková si navíc za svůj výkon odnesla cenu publika.

Mistryní v nail artu se stala Adriana Brunnerová ze Šilheřovic, 2. místo připadlo Michaele Polákové z Jihlavy a 3. místo Kláře Mikulíkové z Plzně. Znojenské studentce Monice Bednářové unikla bramborová medaile o jeden bod a obsadila 5. místo. Pu-

blikum ocenilo 1. místem vítěznou Brunnerovou a 2. místem Bednářovou.

Návštěvníci z řad veřejnosti si mohli nejen vychutnat soutěžní atmosféru, ale také využít nabídky líčení zdarma. Příznivé ohlasy povzbudily organizátorky, učitelky odborného výcviku Moniku Bednářovou a Milenu Maškovou, k rozhodnutí soutěž pro příští rok rozšířit o kadeřnickou kategorii.

Soutěžící i jejich pedagogický doprovod odjžděli ze Znojma velice



spokojeni a již nyní přislíbili účast v příštím ročníku, který se ponese v exotickém duchu. ■

Nejlepší automechanik z Přímětické

Co by měl mít budoucí automechanik v malíčku? Očekáváme, že odhalí a napraví škody na automobilu, ale také je sám výborný řidič a vyzná se ve všem, co s našimi motorovými miláčky souvisí. Tyto schopnosti mladých adeptů na řemeslo automechanika prověřila celostátní soutěž AUTOMOBILEUM 2010, která se uskutečnila ve dnech 12.-13.5.2010 v Sosnové u České Lípy. Utkalo se v ní 56 žáků oboru Automechanik, kteří reprezentovali 14 krajů naší republiky.

Mezi nimi zazářil Tomáš Hruška, žák 3. ročníku SOU a SOŠ Přímětická Znojmo, který se svými kolegy z Brna a Slavkova tvořil tým Jihomoravského kraje.

Po zahřívacím vědomostním testu nastoupili soutěžící na jízdu zručnos-

ti. Zvládli jízdu na čas se zastavením na přesnost na suchém i mokřém povrchu, couvání bez motoru, parkování do podélného stání i zkoušku na trenažéru WRC, který simuloval automobilové závody. Dokázali, že sněhové řetězy se dají nasadit opravdu rychle. Třešničkou na dortu bylo závěrečné poznávání značek a modelů automobilů.

Zlatá medaile nakonec putovala na jižní Moravu, jejíž tým vybojoval vítězství. Tomáš Hruška ze Znojma stanul na stupních vítězů hned dvakrát, neboť díky nejlepšímu celkovému času obsadil 1. místo v soutěži jednotlivců.

„Atmosféra byla velmi napínavá,“ hodnotí Hruška soutěž. „Nejtěžší byla jízda slalomem, sportovní vozy



Fabia, které jsme měli k dispozici, mají nízkou posazenou sedačku a tudíž jsem měl omezený výhled. Naopak nejjednodušší pro mě bylo parkování do podélného pruhu, což se mi povedlo hned na první pokus. Dobře se mi spolupracovalo s ostatními členy týmu, byli jsme seheraní a na výsledku to bylo vidět.“

Výchovný poradce

Máte ve škole nějaký problém? Nevíte, co dál? Obráťte se na výchovného poradce, který s vámi vyřeší vaši situaci.

Výchovný poradce poskytne žákům ZŠ a jejich rodičům informace:

- vedoucí k volbě vzdělávací dráhy a následně povolání
- o situaci na trhu práce
- o učebních a studijních oborech na SOU a SOŠ

Pro žáky SOU a SOŠ:

- organizuje akce přispívající k výchově k volbě povolání
- spolupracuje s pedagogicko-psychologickou poradnou ve Znojmě, zprostředkovává vyšetření problémových žáků
- pomáhá rozvíjet zájmy žáků prostřednictvím mimoškolní činnosti, kroužků, soutěží
- poskytuje informace o možnostech studia na VŠ, VOŠ
- organizuje besedy se zástupci vysokých a vyšších odborných škol
- poskytuje informace o internetových stránkách s cvičnými testy a ukázkami přijímacích zkoušek

Sommelier z Přímětické sekají hrda sektů

Sabrage je francouzský výraz pro sekání hrdla sektu, který ovládají špičkoví sommelieři nejen ve Francii, ale i v naší malé, leč vinařskou tradicí pyšníci se zemi. A právě přeborníci v sabrage si dali 19.6.2010 dostaveníčko v Průšánkách na Hodonínsku, ve vyhlášené sklepní lokalitě Nechory, kde se již po šesté konalo mistrovství ČR v sekání sektů. Prestižní soutěži si nenechal ujít tým SOU a SOŠ Přímětická, složený ze studentů Anety Málkové a Karla Salety a jejich učitele Františka Koudely.

Návštěvníci se tak stali svědky soutěžní kvalifikace, během níž soutěžící předváděli netradiční způsoby otevírání sektů, jejich prezentaci a servis. Hned dva znojemští sommelieři,



Aneta Málková a František Koudela, stanuli na pódiu, kde se odehrávalo dramatické semifinále. Upoutala zejména Aneta, studentka 1. ročníku

oboru Hotelnictví a turismus, která svou premiéru v profesionální soutěži zvládla s nadhledem a patřičnou dávkou sebejistoty. Sabrage dvou lahví sektů provedla přesně a bez zaváhání. Slušný výkon na to, že studenti přece jen nemají takové zkušenosti jako kolegové pracující v oboru a těžko se při přípravě dostanou na počet 1000 useknutých lahví jako profíci.

Během soutěže, která je jedinou akcí tohoto druhu v České republice, padlo několik rekordů. Podařilo se useknout 34 sektů za 1 minutu, na čemž mají zásluhu i členové znojemského družstva. Byla představena rekordní devítilitrová láhev sektu a rekordní byl i počet těch, kteří se z ní napili.

Nejkrásnější nehty z Přímětické

Originální účesy, fantazijské líčení a odvážné modely provázely 22. ročník soutěže Mladý módní tvůrce. Nadějně kadeřnice, kosmetičky a módní



návrháři ze všech koutů ČR se 11.11.2010 sešli v Jihlavě, aby pomocí nůžek, lícidel a hadříků představili své nápady i sny.

Do světa módy vyslala své studentky také SOU a SOŠ Přímětická. Téma „Nevěsta ve víru extravagance“ nezaskočilo kadeřnici 2. ročníku Vendulu Ondráčkovou, která se svým atraktivním svatebním účesem obsadila 6. místo. Její spolužačka Sabina Habrová se prostríhala kategorií „Delicate blond“ k místu osmému.

Kosmetičky stanuly před úkolem nalíčit „Hvězdy pop music“ a pohrát si s rozvernými „Cukrátky“ v nail-artu. Z rukou Jany Tanzingerové, studentky 4. ročníku, vyšla světová star Lady Gaga, která se suverenitou sobě vlastní zaujala 4. příčku. Nejsladším překvapením byla cukrátky Marty Mrázkové. Žákyně 3. ročníku správně namíchala všechny ingredience pro půvabné a nevědní nehty a obsadila 1. místo.

Kadeřnický juniorský pohár putuje na Přímětickou

Do atmosféry 30. let se dne 18.3.2010 přenesli návštěvníci Holešovického výstaviště v Praze, kde právě probíhala kadeřnická a kosmetická soutěž o juniorský pohár. Znojmo reprezentovala studentka 3. ročníku oboru Kadeřník SOU a SOŠ Přímětická Lucie Fajmonová, která si účast zasloužila 2. místem ze soutěže Kalibr Cup konané v Lanškrouně. Fajmonová vytvořila z modelky Veroniky Koničkové dámu prvorepublikových salonů a získala 1. místo.

Z retro stylu si mohli diváci odskočit na karneval do Ria. Kosmetičce Lucii Jakšové, studentce 2. ročníku, která soutěžila v nail-artu na téma Rio de Janeiro, se podařilo na plochu nehtu dostat okouzující karnevalové rytmy.



Připojili se

Většinou z nás není lhostejné naše životní prostředí a občas přispějeme na nějakou tu charitativní akci, pokud nás někdo zastaví na ulici. Ale dát dohromady projekt, který spojuje oba aspekty, to už vyžaduje plno času, nápadů a úsilí. Podařilo se to studentům SOU a SOŠ Přímětická. Přivedli na svět zajímavou akci, jež zaujala porotu Nadace Rozvoje občanské společnosti, a v rámci projektu Make a Connection/Připoj se byl přidělen grant. Projekt s optimistickým názvem *Hola, hola, Země volá* odstartoval již na jaře letošního roku. Studenti připravili pro děti z Dětského domova ve Znojmě tři odpoledne naplněná pracovní vzdělávací činnosti zaměřenou na ekologii. A tak středoškolačci se svými novými pomocníky sázeli stromky a okrasné keře v DD Na návrší pod odborným dohledem studentky zahradní architektury Alžběty Brzkovské, věnovali se výrobě ručního papíru ze starých novin a v poslední části se zaměřili na informace o třídění odpadu, samozřejmě zábavnou formou.

Užily si to nejen děti, pro které byla akce určena, ale i samotní tvůrci.

Naučili se pracovat v týmu, vzájemně komunikovat, dodržovat časové termíny činností, rozdávat úkoly, být spolehliví. Poznali, jak se žije bez rodiny, a neubránili se emocím. Shodli se na tom, že děti byly milé, ochotné, úžasné. Překvapili sami sebe, jak účelně a prospěšně dokážou využít svůj volný čas.

Tahák z Přímky, šéfredaktorka: Mgr. Irena Závacká, foto: archiv školy, náklad: 30000 ks, Znojmo 2010, vychází jednou ročně, sazba: Dušan Půček, tisk: EUROprintCZ

Sádkartony, malířství, dekorativní malby
František Vaculovič
Tasovice 123

Zlato za komiks putuje na Přímětickou

„Vytvořte svůj komiks,“ vybídl Dům zahraničních služeb v Praze všechny žáky základních, středních i vysokých škol z celé republiky. Takové výzvě neodolala Monika Rubešová, studentka SOU a SOŠ Přímětická. Ztvárnit vlastní nápady, zamýšlení či zkušenosti na zadané téma však nebylo vůbec jednoduché, neboť pořadatelé vycházeli ze skutečnosti, že rok 2010 byl vyhlášen Evropským rokem boje proti chudobě a sociální-

mu vyloučení. Proto se v duchu hesla „Chudoba a sociální vyloučení“ nesla celá soutěž.

Autoři úspěšných projektů se sešli 21.6.2010 na akci s výstižným názvem „Najdi se v Evropě“. Areál Žlutých lázní v Praze na břehu Vltavy otevřel své brány všem, kteří jsou ochotni uvažovat nad problematikou chudoby a přistoupit na myšlenku tolerance a solidarity. Pro účastníky byl připraven bohatý program

plný kulturních představení a interaktivních workshopů pro všechny věkové kategorie.

Do komiksově soutěže se přihlásilo více než 100 prací, vyhlášení vítězů bylo tudíž očekáváno s napětím. O to větší radost přineslo Monice Rubešové ze Znojma 1. místo v kategorii „Myšlenka příběhu“. Potěšil ji nejen fotoaparát, hlavní cena pro vítěze, ale zejména zjištění, že její výtvarný projev oslovil ostatní.

Průvodci z Přímětické v Ostravě

Kreativita, komunikativnost, zdravé sebevědomí, to jsou vlastnosti, jimiž se mohou chlubit studenti oboru Hotelnictví a turismus SOU a SOŠ Přímětická ve Znojmě. Dokázaly to studentky 2. ročníku Eva Bočková a Markéta Plíšková, které v soutěži cestovního ruchu obsadily 3. místo. Soutěž pořádaná Střední školou společného stravování v Ostravě-Hrabůvce proběhla 21.1.2010

a jejím cílem bylo zejména vyhledávání a podpora talentovaných mladých odborníků i propagace cestovního ruchu v Moravskoslezském regionu. Důkladná příprava na soutěž vynesla studentkám nové znalosti a dovednosti v propagaci regionu, jež zúročily při tvorbě prezentace s vlastním komentářem. Vytvořily tak nápaditou a originální trasu, kterou představily před soutěžní komisí slou-

ženou z odborníků v oboru. Hodnotila se atraktivita programu, zajištění služeb, úroveň komunikace, komentář prezentace, komunikace v cizím jazyce a technické provedení prezentace. Studentky obstály i v palbě otázek a připomínek v následné diskusi. Pro město Znojmo, v němž hraje cestovní ruch významnou roli, je určitě důležité, že zde vyrůstá nová generace profesionálních průvodců.



poskytujeme profesionální služby
v oblasti informačních a komunikačních technologií
Provozovna:
Znojmo, Přímětická 1772/28, PSČ 66902
Tel: 515 223 103
Mail: obchod@zonet.cz, servis@zonet.cz

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





Drilant Car
Autofólie, Komplexní údržba vozidel, Různí mytí vozidel, Kvalitní péče, Čistící prostředky vozidel
www.DrilantCar.cz

Tomakov S.R.O.
zámečnické práce
povrchová úprava a svařování kovů
(nerez, hliník, ocel)
www.tomakov.cz

STAVEBNÍ FIRMA
Lubomír VALDA
Tulešice 4, PSČ 871 73
Stavební firma LUBOMIR VALDA
671 73 Tulešice 4
Mob.: 603249594 E-mail: valdalub@volny.cz
Tel.: 515338381 WWW.edb.cz/valdalub

PRAHA
CAFÉ RESTAURANT - PIZZERIE - SOLÁRIUM - DISCO BAR PRAHA
Adresa: Pražská 2a, Znojmo, 669 02
Kontaktní osoba: Antonín Kruš
Tel.: +420 721 856 218
Email: tonka.krus@seznam.cz
Web: www.restaurantpraha.cz

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