



Tahák z Přímký



2021/č. 13

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

Vážení čtenáři,

opět po roce si dovoluji podělit se s vámi o několik svých myšlenek.

Již více než rok a půl jsou nedílnou součástí našich životů nejistota, obavy a strach. Strach z toho, co bude, strach o práci a zejména strach o zdraví naše či našich nejbližších. Hlavní příčinou našich obav či strachů je nejpoužívanější slovo současnosti a tím je COVID19. Všichni jsme unaveni z množství negativních informací, z přemíry příkazů, zákazů i dezinformací. I v této nelehké době je ale třeba dívat se do budoucnosti s optimismem a nadějí, že bude opět lépe. K tomu potřebujeme velkou míru tolerance i zodpovědnosti vůči sobě i svému okolí.



Každý z nás se se současnou situací vyrovnává po svém. My na Přímkce jsme se pustili do opravy vzhledu naší školy. Výměně oken a zateplení pláště budovy se věnujeme v podstatě celý letošní kalendářní rok. Rozdíl mezi minulostí a současností vidíte níže pod tímto textem. Zatím je to jen náhled vizualizace, protože termín dokončení stavebních prací je stanoven až po uzávěrce vydání tohoto čísla Taháku. Moc se těšíme na nový vzhled školy, který bude konečně na podobné úrovni jako její interier.



Rovněž jsme velké množství finančních prostředků použili k modernizaci informačních a komunikačních technologií a ke zkvalitnění materiálního vybavení všech oborů a předmětů. Snažíme se o to, aby žáci i pedagogičtí pracovníci měli co nejlepší podmínky pro výuku.

Bohužel kvůli současné epidemiologické situaci jsme v listopadu prozatím zrušili oblíbenou aktivitu Řemeslo má budoucnost. Pokud to bude jen trochu možné, rádi bychom ji zrealizovali co nejdříve v lednu či únoru 2022. Ze stejného důvodu se rovněž opět nebude konat u veřejnosti tolik oblíbená vánoční výstava.

Kromě toho připravujeme v lednu 2022 Den otevřených dveří, který se snad za zvýšených hygienických opatření uskuteční. V nabídce pro vás máme rovněž možnost využít aktivitu Staň se na den středoškolačkem a naši školu můžete samozřejmě navštívit kdykoliv individuálně.

A pokud jde o naše žáky a pedagogy, všem přeji, abychom se ve škole potkávali v průběhu prezenční výuky a abychom co nejrychleji dohnali, co jsme v uplynulém roce a půl ztratili. Právě to by mělo být naším hlavním motem do budoucna.

O aktivitách žáků našich jednotlivých oborů, o jejich zkušenostech a názorech se dočtete na dalších stránkách tohoto časopisu. Věřím, že si zde každý z vás něco najde a že vás naši současní studenti inspirují a vydáte se třeba jejich cestou. A až budete listovat tímto číslem, určitě si všimnete, že vizuální proměnou prochází i náš časopis.

Závěrem mi dovoluji popřát vám všem pevné zdraví, klidné Vánoce a rovněž nezbytný optimismus tolik potřebný pro zvládnutí nelehkých životních situací.

Libor Hanzal, ředitel školy





Automechanik

Proč studovat tento obor:

- pro chlapce i dívky, kteří milují svět aut a vynájejí se v něm nebo by se chtěli stát mistry v oboru
- vzdělání v oblasti opravárenství, elektrotechniky, ekonomiky
- během studia získání řidičského oprávnění skupiny B a C
- provádění montáží, demontáží, seřizování částí motorových vozidel

Proč jsem si vybral obor Automechanik?

Zaujala mě představa, že si budu schopný opravit své vlastní auto. Práce na autech mě zajímala už dříve. Lákala mě technika obecně, chtěl jsem vědět, jak věci fungují. Tento obor mi otevřel hodně možností ze světa automobilového průmyslu, získal jsem spoustu nových informací.

Jaké benefity mi obor přináší?

Odbornou praxi absolvuji v Učňovském středisku Psota ve Znojmě. Praxe mi přináší docela pěkné finanční ohodnocení. Mám možnost se zde setkat s novými trendy a technologiemi. Díky projektu ERASMUS+ je tu i šance dostat se na zahraniční odbornou stáž, poznat jiné prostředí a procvičit si cizí jazyk.

Jak vidím svou budoucnost?

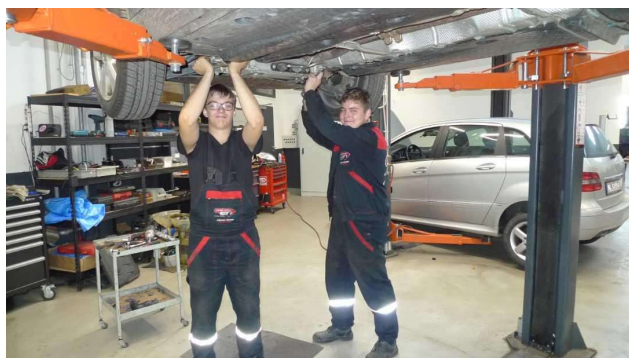
Do budoucna bych se rád viděl třeba v servisu nebo autosalonu. Možná bych zkusil štěstí i jako živnostník. Na otázky odpovídal David Vodák, žák 3. ročníku.

Výhody studia

- nebudeš platit školné
- finanční odměny již v průběhu studia
- v případě dobrých studijních výsledků můžeš absolvovat zahraniční odbornou stáž v rámci projektu ERASMUS+
- řidičský průkaz skupiny B a C za zvýhodněnou cenu
- máš velkou šanci najít si práci v oboru, se získáním zaměstnání ti rádi pomůžeme

Předpoklady uchazeče:

- jsem manuálně zručný
- zajímám se o automobily a motocykly včetně jejich úprav a doplňků
- zvládnou vyjmenovat značky automobilů a motocyklů
- orientuji se v silničním provozu
- mám technické myšlení





Kadeřník

- **Vždy tě bavilo česat vlasy?**
- **Už jako malý/á jsi neměl/a problém vzít nůžky a ostříhat si ofinu?**
- **Baví tě kontakt s lidmi a rád/a zkoušíš nové věci?**

Pak jsi rozený kadeřník!

V práci kadeřníka žáci uplatní nejen šikovné ruce, ale také svou fantazii a kreativitu. Učební obor Kadeřník má v SOU a SOŠ Přímětická ve Znojmě dlouholetou tradici. Jedná se o tříletý učební obor, který je zakončený závěrečnou zkouškou. Ve škole máme kadeřnickou provozovnu, kde probíhá odborný výcvik pro všechny tři ročníky.

Žáci se učí mýt vlasy, vodovou ondulaci, pánské a dámské stříhání, barvit, pracovat s profesionálními přípravky např. šampóny, barvami, laky atd., poradit zákazníkům vhodný účes a péči o vlasy, stříhat nejen vlasy, ale i vousy

a vhodně je upravit, vytvářet jednoduché i náročné společenské účesy a další věci, které souvisí s péčí o vlasy a pokožku, jako je masáž hlavy, barvení či úprava obočí. Je důležité získávat nové zkušenosti a osvojovat si moderní technologie. Naše škola nabízí v oboru Kadeřník možnost rozšířit si vědomosti a dovednosti v podobě kurzů, odborných seminářů a profesionálních školení.

Barber anebo kadeřník? To je otázka.

V dnešní dynamické době je někdy obtížné udržet krok s nejnovejšími trendy v oboru. Barberi o tom vědí své. Toto nastupující odvětví si osvojují i naši žáci. Tvoří precizní pánské stříhy. Nesmí chybět konečná úprava v podobě foukané a v závěrečném stylingu. Žáci se seznámí s nadčasovými trendy ve světě pánských holičů tzv. barberů a kadeřníků. Škola umožňuje také školení, semináře barber a získání certifikátu.

Současné módní trendy v barvení

Plastické barvení, balayage, ombré. Žáci si osvojují dovednosti v podobě barvení vlasů různými technikami, tak aby došlo k celkovému sladění outfitu klienta. V kadeřnické provozovně pracujeme převážně s profesionální značkou Schwarzkopf a Davines, která je určená pro klienty s citlivou pokožkou.

Každým rokem navštěvujeme kadeřnicko - kosmetický veletrh v Praze. Žáci se zapojují do celostátních kadeřnických soutěží, kde dosahují velice pěkných výsledků. I naše škola pořádá každým rokem v měsíci dubnu soutěž pro kadeřníky a kosmetičky pod názvem Šarm. Žáci se mohou zúčastnit odborné stáže v zahraničí. Dále škola nabízí možnost dalšího vzdělání v podobě dvouletého nástavbového studia pod názvem Vlasová kosmetika. Studium se zaměřuje na podnikatelskou sféru a rozšíření profesionálních vědomostí.



*Ukázka pletení rasta copánků,
z dobře odvedené práce žák obdrží certifikát*



Moderní pánský stříh



Kreativní práce v účesové tvorbě našich žáků



Kuchař-číšník

Proč studovat obor Kuchař-číšník?

Petr Kubiš, žák 3. ročníku:

„Doporučil bych každému, kdo se rozhoduje pro tento obor, aby si vybral naši školu, protože její úroveň je skutečně vysoká, díky ní jsem například mohl obsluhovat na Velvyslanectví ČR ve Vídni a udělat si různé kurzy.“

Rio Mare Svačina roku 2021

8. ročník celonárodní gastronomické soutěže - pod vedením učitelek odborného výcviku postoupila žákyně 2. ročníku Robina Valičová do nominačního kola v Brně, kde se zúčastní exkluzivní Masterclass šéfkuchaře Zdeňka Křížka.

Žáci z Přímký hostili na Velvyslanectví ČR ve Vídni kardinála Duku

Slavnostní večeře byly součástí církevních oslav, které proběhly ve vídeňské Karlskirche k 300. výročí blahověčení sv. Jana Nepomuckého. Mši celebroval kardinál Schönborn společně s kardinálem Dukou. Naši žáci, budoucí odborníci v gastronomii, které naše škola vzdělává, obsloužili 24 hostů, mezi nimiž poznali i knížete Karla Schwarzenberga.

Co studium nabízí?

- soutěže
- zahraniční zkušenosti
- kurzy
- praxi v restauracích a hotelech



Soutěžící Robina Valičová

Trophée Mille ČR 2021

Národní kolo soutěže Trophée Mille Česká republika 2021 se koná v Jihlavě. Mezi osm nejlepších soutěžních dvojic se pod vedením učitelek odborného výcviku Bc. Dagmar Hudečkové a Mgr. Michaely Bednařikové nominovali studenti Nela Polášková (2. ročník) a Petr Kubiš (3. ročník).



Petr Kubiš a Nela Polášková



Vepřová kotleta v bylinkách, dýňové pyrex, pečená červená řepa



Čokoládový fondant s malinovým rozvarem



Studenti gastronomických oborů pod vedením Bc. Martina Bendy, vedoucího učitele odborného výcviku, připravují recepci na Velvyslanectví ČR ve Vídni



Prodavač

Klárka (žákyně 3. ročníku) o svém oboru říká:

1) Kdy ses rozhodla, že budeš prodavačkou?

Už jako malá jsem měla svoji prodejnu a prodávala jsem. Velice mě bavilo vystavovat zboží, vracet peníze, balit.

2) Jak začala tvoje praxe v oboru Prodavač?

Paní mistrová se mě zeptala, zda bych nechtěla pracovat ve školní kantýně. Nejprve jsem vyvalila oči a pak jsem o tom začala přemýšlet.

3) A tvoje rozhodnutí?

Nastoupila jsem v kantýně. Zpočátku jsem měla obavy, jestli zvládnu prodávat a zároveň ovládat pokladnu. Jak se ke mně budou chovat „zákazníci“ z řad žáků školy?

Vše jsem zvládla a měla jsem z toho radost.

4) Klárko, za několik měsíců budeš skládat závěrečné zkoušky. Jaké jsou tvoje plány do budoucna?

Jednoznačně chci pracovat v oboru. Práce prodavačky mě velmi baví. Ráda rovnám zboží, aranžuji, balím a komunikuji se zákazníky.

Co má umět prodavač?

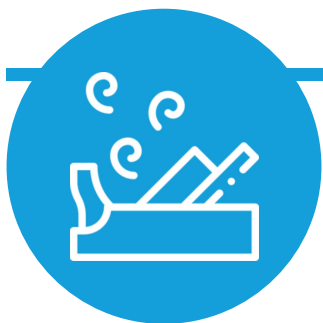
- přípravu a úpravu zboží k prodeji
- práci na pokladních systémech
- vedení kontrolní pokladny
- poskytování služeb zákazníkům
- vyřizování dotazů a stížností zákazníků
- přejímku, kontrolu, skladování zboží
- inventarizaci



Co znamená moderní prodejna?

- rozšíření sortimentu
- vyhodnocení spotřeby energie a její kontrola prostřednictvím PC - chladicí technika, vzduchotechnika, vytápění
- ekologické a energeticky úsporné technologie
- LED osvětlení
- vytápění pomocí tepelného čerpadla

- monitorováním prodejen lze odhalit případné energetické ztráty
- informace o pohybu zboží
- další nabídky - prodej léčivých přípravků, doplňků stravy, rozpékaného pečiva, výsekového masa, losů, novin a časopisů
- ochrana životního prostředí
- lepší prostředí i lepší nabídka znamená více zákazníků



Truhlář

Obor Truhlář – řemeslo s vůní dřeva

Truhláři na Přímce i přes všechna úskalí, která nám dnešní doba nachystala, nezaháleli a s opravdovou chutí se vrhli do víru svého řemesla, které si vybrali. „Výrazně pokročili v rýsování jak ručním, tak i v programu AutoCAD, 3D vizualizací, výpočtů kusovníků, celkově tak dokonale prohloubili svou prostorovou představivost.“

Okamžitě po vytoženém návratu na školní odborné pracoviště se žáci prvního ročníku pustili do těch nejtěžších truhlářských spojů, zvládli vyrobit stoličku na sezení kombinovanou s šachovnicovým stolečkem a v neposlední řadě se vrhli na výrobu zakázek, jako jsou šatní skříně, vestavěné skříně, botníky, pergoly a mnohé další.

O prázdninách se podíleli na příměstském táboru, kde měli možnost si vyzkoušet pozici mladých mistrů a věnovat se mladším žákům ze základních škol, které se snažili naučit, jak se drží pilka, kladívko, aku vrtačka, a vyrobili s nimi dokonalé hmyzí hotely nebo krmítka pro ptáčky. O naprosté spokojenosti svědčily i děkované e-maily od rodičů.

Zakázek, díky kvalitě, kterou naši žáci pod vedením zkušených mistrů předvádí, máme víc než dost. Máš rád dřevo a jeho vůni? Jsi kreativní, pečlivý a nebojíš se práce rukama? Pak si nemůžeš vybrat lepší obor!



Finální montáž produktu u zákazníka

„Vědění se dovršuje jenom dílem. Vědění - dřevo a dílo - plody.“



Žáci 1. ročníku se učí řezat ruční pilkou



Příměstský tábor - instrukce k výrobě hmyzích domečků



Cestovní ruch

Konečně v terénu

Když se řekne cestovní ruch, napadne vás cestování. Jak jinak. Je to hlavní náplň studia oboru Cestovní ruch. Současní „cestáči“, jak žákům tohoto oboru říkáme, toho doposud moc nenacestovali, a to díky nejskloňovanějšímu jménu uplynulého školního roku, kterým je Covid.

„Snad jsou tyto doby, kdy jsme se nemohli právě kvůli viru zúčastnit zahraničních stáží nebo zavedených odborných exkurzí, za námi,“ doufají současní studenti.

„Ale nezháleli jsme. Když byla ta onlajnová doba, tak i naše cestování bylo alternativní - onlajnové,“ doplňuje Jarda Hellinger z CR3.A a pokračuje: „Paní Kubová, naše paní učitelka z průvodcovství a cestovního ruchu, nás zahálet nenechala. Za dobu distanční výuky jsme se důkladně seznámili se světovými památkami UNESCO, vytvořili nabídky výletů a vícedenních zájezdů po Česku, pracovali jsme s online mapami a virtuálními průvodci. To všechno naše studium zahrnuje. No, a do terénu jsme se také vydali. Nejprve díky odborné praxi a od září už za sebou máme odbornou exkurzi Prahou a regionální památky UNESCO poznáváme už i na vlastní oči. Navštívili jsme Valtice a Třebíč. A snad se brzo vydáme i za hranice, třeba do Vídně!“

„Cestování není otázkou peněz, nýbrž odvahy.“

Paul Coelho

„Jednou za rok vyjed'te někam, kde jste ještě nebyli.“

Dalajláma

Cenná zkušenost

Odborná praxe bývá často označována strašákem cestácků, ale je cennou zkušeností v přípravě na profesi průvodce cestovního ruchu. Praxe je součástí školního vzdělávacího programu, a aby žáci postoupili do 3. ročníku, musí ji úspěšně absolvovat. A věřte, zatím se to povedlo všem.

A jak na svoji praxi reagují absolventi?

„Během jednoho měsíce jsem přestala být roztěkané děčko. Naši nevěřili, jakou proměnou jsem prošla,“ popisuje Eliška.

Tereza: „Ze začátku mě děsil text, který jsem se měla naučit, ale zvládla jsem to dobře. I přes distanční výuku jsme nacvičovali a zkoušeli. Podpora byla velká. Doma i ve škole. Už nemám ani takový strach z maturity.“

Sandra: „Děsila mě komunikace, nonverbální projevy, schopnost argumentace, pořád jsem měla strach, že to není práce pro mě, že to nedám. A po prvních dvou třech prohlídkách jsem byla suverénní a strach byl pryč. Na návštěvníky jsem se pak těšila a z každé prohlídky měla neskutečnou radost. Posílilo mě to, hlavně lidsky. A naučit se výkladové texty je maličkost!“





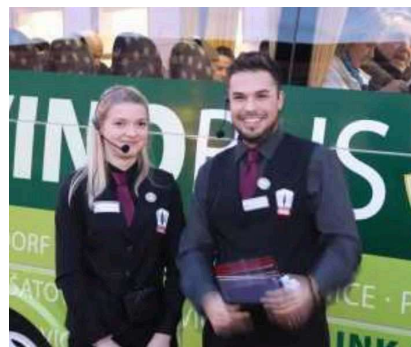
Hotelnictví a turismus

Hotelnictví a turismus je možno vymezit jako umění řídit hotel.

Tento obor je zajímavý tím, že se můžeme vyprofilovat dvěma směry - do hotelového provozu nebo do cestovního ruchu. Jedná se o propojení několika odvětví - ekonomiky, hotelového provozu, gastronomie, cestovního ruchu, managementu, marketingu a jazyků.

Předpoklady uchazeče pro studium hotelovky:

- komunikativnost
- cit pro estetiku
- vstřícnost
- empatie
- pracovitost
- kooperace v týmu
- chuť učit se novým věcem



Sebastián Jelínek a Kateřina Pacíková, realizace maturitního projektu

Jakou profesi mohu po absolvování vykonávat?

- Exekutiv chef (koordinuje práci kuchařů), Chef de cuisine (šéf kuchař)
- Maitre d' (vrchní číšník, servírka)
- F&B manažer
- manager recepcce
- hotelová hospodyně
- špičkový sommelier či barman
- průvodce, animátor, delegát v zahraničí
- vedoucí turistického informačního centra

Další uplatnění absolventů:

- organizovat kongresové akce nebo pracovat v lázeňském cestovním ruchu
- studovat vysokou školu a tím si plnit vyšší cíle (Vysoká hotelová škola je v Brně, Praze a Jihlavě)
- po absolvování vysoké školy můžeme pracovat na vedoucích pozicích v hotelu anebo prostě jako generální ředitel hotelu

Dobry manažer umí:

- plánovat
- volit strategické cíle
- organizovat
- vést lidi
- kontrolovat



Kateřina Nováková
studentka 4. ročníku – obsluha hostů



studenti 4. ročníku, tematicky zaměřená
exkurze Brno – Tour de Brno

V hotelovém provozu se učíme organizační strukturu hotelu, jak aplikovat znalosti z marketingu a managementu. Dále umíme využívat informační technologie, které se používají v hotelech. Učíme se základním principům spolupráce, řešíme praktické situace. Praxi absolvujeme v hotelech Vinice Hnanice, Happy Star, Premium a Savannah.





Kosmetička

Co je zdravé, je i krásné

Tímto heslem se řídí obor Kosmetička, který se specializuje nejen na péči o ruce, nohy a tělo, ale věnuje se například i racionální stravě a vitamínům. Je to krásný, čistý a voňavý obor.

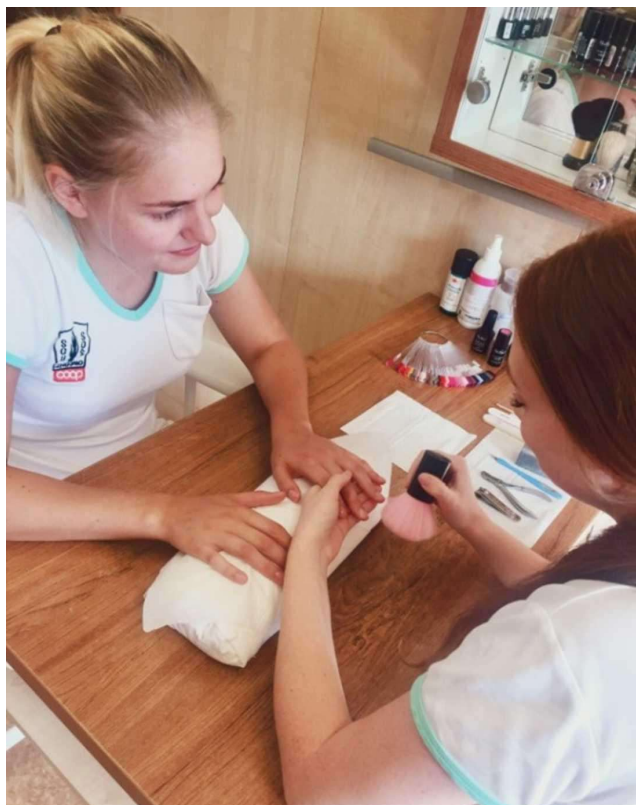
V naší škole se nachází kosmetická provozovna, která slouží nejen studentkám k výuce, ale je otevřena i pro veřejnost.

Obor Kosmetička je maturitní obor. Po maturitě mají žákyně otevřené dveře k dalšímu vzdělání (např. obor kosmetologie). V případě, že už máte po maturitě a zajímá vás obor Kosmetička, nabízíme možnost zkráceného studia, které trvá 2 roky.

Žákyně se také pravidelně účastní různých školních a kulturních aktivit - prezentace oboru na základních školách, burzy škol, Muzejní noci, dne otevřených dveří v Miroslavi, Dne dětí. Naše škola pořádá v průběhu roku vánoční výstavu, Remeslo má budoucnost, den otevřených dveří, je vždy možné

si nejen prohlédnout pracoviště kosmetiček, ale i vyzkoušet některé kosmetické procedury.

A co je to Šarm? Je to mezinárodní kadeřnicko-kosmetická soutěž, která probíhá v naší škole. Budoucí kosmetičky jezdí soutěžit po celé České republice (například ve facepaintingu, bodypaintingu, make-upu, nailartu). Každý rok se také účastníme různých kosmetických školení a veletrhů.





Podnikání, obchod a služby

Náplní tohoto oboru je získání znalostí a dovedností z oblasti obchodu, služeb, ale i osvojení si praktických zkušeností v podnikání samotném.

Všechny nabyté vědomosti z odborných předmětů zúročíte v předmětu učební praxe, kde si se svými spolužáky založíte vlastní firmu, o kterou se budete po celý rok starat tak, abyste dosáhli co nejvyššího zisku.

- Chtěli byste se věnovat obchodu?
- Láká vás práce ve službách, restauracích či hotelech?
- Dáváte raději přednost státní správě, baví vás práce v administrativě?
- Skrývá se ve vaší duši touha stát se podnikatelem?



Marie Pelánová a Aneta Tobolková ze 3. ročníku prezentují studentskou firmu Caramello



Filip Hanzel - úspěšný absolvent oboru Podnikání, obchod a služby

Rozhovor s absolventem oboru Podnikání, obchod a služby Filipem Hanzelem

1) Co jsi dělal po ukončení školy a čemu se dnes věnuješ?

Po ukončení školy jsem šel na VUT obor Procesní management a současně jsem se věnoval jako projektový manažer založení e-shopu Riteli.cz. Tři roky po založení e-shopu jsme 3. největší e-shop s osvětlením v ČR. Já zde působím na pozici obchodního ředitele.

2) Proč sis ke studiu vybral obor Podnikání, obchod a služby? Kdyby ses měl rozhodnout znovu, volil bys stejně?

Obor Podnikání, obchod a služby jsem si vybral, protože mi byl nejbliž vzhledem k předchozímu studiu na střední škole HAK Retz, ze které jsem potom přešel na Přímku.

Bylo to pro mě jedinou možnou cestou, jak pokračovat ve studiu svého oboru ve Znojmě, abych mohl jít na vysokou školu, kterou jsem si předem vybral.

Když se ohlédnu zpětně, tak jsem si obor vybral především s úmyslem dostat se na vybranou vysokou školu. Obor mi dal základy ekonomického myšlení, které se dá uplatnit v mnoha pracovních pozicích.

3) Jaké jsou tvé vzpomínky na znojemskou Přímku?

Určitě rád vzpomínám na přístup učitelů k mému studiu a rozhodnutí přeskočit téměř dva ročníky, během kterých jsem úspěšně složil v jednom školním roce více než třicet dorovnávacích zkoušek. Učitelé byli oporou. Zároveň mi také nabídli individuální konzultace. Příjemnou vzpomínkou je pro mě také založení fiktivní studentské firmy v programu JA CZECH.



Sociální činnost

Pracovitost, empatie a ochota pomáhat - důležité charakteristiky studentů oboru Sociální činnost

Obor Sociální činnost je v naší škole již pár let. Je to obor, který si zaslouží uznání a obdiv, a to zejména jeho studenti a studentky. Všude kolem, nejenom v médiích, se setkáváme s názorem, že sociální práce je podřadná, což nepovažujeme za pravdivé. Pracovníci v sociálních službách si podle nás zaslouží mnohem lepší ocenění, jak společenské, tak finanční.

O tom nás mohla přesvědčit a naši teorii potvrdit druhá vlna pandemie Covid-19, když jsme viděli, jak aktivní a angažovaní žáci tento obor studují.

V rámci dobrovolnictví anebo formou různých úvazků pomáhali v zařízeních sociálních služeb, a to převážně v domovech pro seniory a v domovech se zvláštním režimem. Zde byla totiž vítána každá pomocná ruka.

Žáci zde působili v přímé péči, což znamená, že jejich každodenní práce spočívala v denní péči o klienty. Prováděli osobní hygienu a koupání, převlékání lůžkovin, polohování, rozvoz a podávání stravy, ale také neméně důležitou činnost jako je komunikace s klienty a jejich aktivizace. Pracovní doba žáků se lišila v závislosti na potřebách zařízení, ve kterých působili. Někteří pracovali pravidelně, jiní měli třeba službu obden, sloužili dvanáctihodinové nebo osmihodinové směny.

Své by nám mohla vyprávět Klára, jež je nyní žákyní čtvrtého ročníku. Klára nastoupila jako dobrovolnice do Domova Jevišovice, kde se starala o seniory pozitivní na Covid-19. Během své práce musela dodržovat všechna hygienická opatření, která jí značně znepříjemňovala běžné fungování.

„Měla jsem overal, dvoje rukavice, respirátor, štít. Do toho jsem se potřebovala napít, najíst, dojít si na záchod...“ Někdy jsem měla pocit, že už to nemohu zvládnout. Nějaká obrovská krize bohudík nepřišla.“ Na druhou stranu ale říká: „I přes velkou únavu personálu a rozladěnost klientů byla na oddělení fajn atmosféra.“

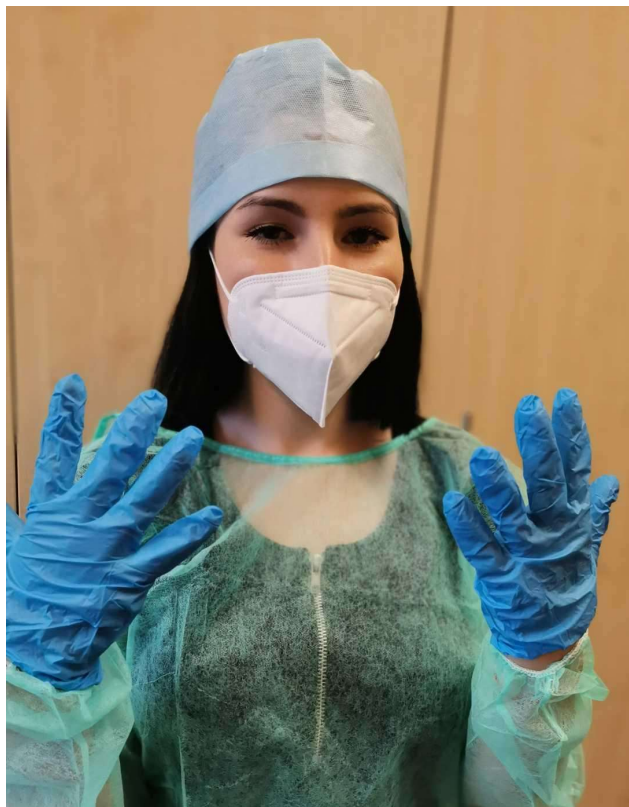
Další žákyní, která má ochotu pomáhat ve svém srdci, je Viktorie. Nejenom že vykonávala dobrovolnickou činnost v Domově Božice, ale účastnila se také potravinových sbírek a velmi úzce spolupracuje i nadále s Oblastní charitou Znojmo. Kromě toho zvládá bravurně i studium ve škole.

Její píle a zaujetí pro obor jsou skutečně velké. Pracovníci i klienti na ní oceňují její práci a empatický přístup.

A jak zpětně žákyně dobrovolnickou činnost hodnotí? Jako cennou zkušenost a super pocit z dobře odvedené práce. Vedoucí oboru SČ Mgr. Marcela Sabová může být hrdá právem na své žákyně.

A na závěr dodává: *„Cením si na žákyních jejich osobní motivace, zápalu pro věc a chuti konat dobro tam, kde je třeba. Vím, že své zkušenosti z praxe mohou uplatnit a reflektovat v teoretické výuce a že tyto žákyně budou jistě kvalitními absolventkami naší školy.“*

*Zkusme dělat svět lepší
podáním pomocné ruky...*



Nástavbové studium

Rozhodněte o každém z následujících souvětí, zda je zapsáno pravopisně správně (A) či nikoli (N)

- | | A | N |
|---|--------------------------|--------------------------|
| 1. Zúčastnili jsme se charitativní akce, jejímž cílem bylo podpořit výzkum léčby rakoviny. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Během pobytu v hotelu můžete zdarma využít bazén a výřivku, za příplatek nabízíme bahenní zábaly. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Pravidelné ztráty skleněných půllitrů vedly k tomu, že se pivo začalo čepovat výhradně do plastových kelímků. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. Pracovník telekomunikační společnosti mi sdělil, že poskytování služeb bude ukončeno po uplynutí třicetidenní výpovědní lhůty. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Správné odpovědi: 1A, 2N, 3A, 4A

„Vzdělání je ta nejsilnější zbraň, kterou lze změnit svět.“

Odpověď máš bez chyby? A že nemáš maturitu? Stačí, když předložíš výuční list. Nabízíme studium dvouleté denní či tříleté dálkové!

Absolvent dvouletého nástavbového denního studia nebo tříletého nástavbového dálkového studia oboru Podnikání se uplatní v profesích zaměřených na výkon ekonomických, provozně-ekonomických, obchodních a administrativních činností zejména při řízení vlastní firmy.

Absolvent dvouletého nástavbového denního studia oboru Vlasová kosmetika se uplatní v profesích zaměřených na poskytování kadeřnických služeb a soustředí se na výkon ekonomických, provozně-ekonomických, obchodních a administrativních činností zejména při řízení vlastní firmy - vlastního kadeřnického salónu. Absolvent má předpoklady pro rozvoj vlastních podnikatelských aktivit.



Školní kavárna a posilovna

Vyberte si snídani: na vidličku, sladkou, slanou nebo jen lehkou

Máte ráno trochu času? Teplá snídaně vás nastartuje. A snídat můžete přímo ve škole.

Školní bar si žáci na Přímmce pochvalují. Je to takový bonus, který žákům škola zaměřená na gastronomii a služby nabízí. Ve volných hodinách mnozí rádi relaxují u kávy a dobrého jídla. Navíc za přijatelné ceny a v pěkném moderním prostředí.

Najdete zde několik druhů kávy i čaje, čerstvé džusy z ovoce a zeleniny, bagety, sladké i slané pečivo a mnoho dalších dobrot. Novinkou, kterou vymyslela učitelka odborného výcviku Petra Čapounová, jsou snídaně na baru. V době od 8.00 do 10.00 hod. si pochutnáte na míchaných či sázených vejcích nebo hemenexu. Pokud máte rádi sladké, určitě ochutnejte ovesné lívanečky s lesním ovocem, banánový chléb, plněný croissant a palačinkové špízy. Kdo chce posnídat jen lehce, zvolí zdravou alternativu ovocné misky.

Přijďte se do školy nasnídat!

Odpočivej aktivně

Rád cvičíš a vyznáváš zdravý životní styl? Na Přímmce můžeš odpočívat aktivně. Pro sportovce máme v naší škole perfektně vybavenou posilovnu. Najdeš tu stroje na posilování celého těla. Pro děvčata je zde zrcadlový gymnastický sál, součástí sálu je i moderní výpočetní technika. Při cvičení si můžeš pustit výukové video nebo poslouchat hudbu.



Studentské firmy

Založit si vlastní firmu, starat se o její provoz, propagaci, prodej, vést účetnictví. To všechno musí zvládnout žáci oboru Podnikání, obchod a služby. Ve třetím ročníku si proto žáci zakládají svou vlastní firmu. Učí se tím dovednosti, které jednou využijí při skutečném podnikání. Letos tak vznikly tři studentské firmy.

Caramello

Jsme studentská firma z oboru Podnikání, obchod a služby. V týmu je nás pět. Ředitel - Bruno Tavalý, finanční ředitel Marie Pelánová, marketingový ředitel - Kateřina Roubcová, výrobní ředitel - Daniel Kněžík, personální ředitel - Aneta Tobolková. Zabýváme se výrobou domácího karamelu.

Výroba

složení:

cukr, javorový sirup, voda, smetana 33%, máslo

postup výroby:

Do hrnce nasypeme cukr, zahříváme a mícháme do zkaramelizování. Přidáme máslo, které necháme rozpustit, poté přidáme smetanu. Suroviny za neustálého míchání rozvaříme, směs přecedíme a necháme vychladnout.

trvanlivost: 1 rok

skladování: maximálně 20 °C

Jummy Mňami

Naše firma se zabývá výrobou a prodejem slaných preclíků máčených v čokoládě. Doplnkovým sortimentem jsou náramky. Tvoříme pětičlenný tým. Ředitel - Vanessa Lacková, finanční ředitel - Klára Hlaváčková, marketingový ředitel - Barbora Lustigová, výrobní ředitel - Pavla Buchtová, personální ředitel - Tereza Holubová. A jaké je naše motto? Jummy mňami, už neumíš hladý!

Preclíky v čokoládě

Příchutě: mléčná čokoláda, jahodový cheesecake, bílá čokoláda



Cena: 35kč za 30g

JUMMY MŇAMI
už neumím hladý



Píťčkos

Jsme studentská firma ze školy SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s. r. o. Náš tým tvoří pět členů. Prezident - Jakub Vošmera, finanční ředitel - Matěj Zelinka, marketingový ředitel - Petr Boroš, personální ředitel - Michal Procházka, výrobní ředitel - Karel Fous.

Vyrábíme pomerančový a jahodový nealkoholický nápoj z domácích šťáv.



Absolvent oboru Hotelnictví a turismus 2006 - 2010



Marek Mössmer - ten, který nelituje...

Marku, co Vás vedlo k tomu, že jste si jako teenager zvolil právě tento obor?

Původně jsem uvažoval o oboru Kuchař-číšník, ale nakonec jsem si troufl na obor Hotelnictví a turismus.

Splnilo studium Vaše očekávání?

Určitě. Získal jsem potřebné základy a znalosti, které jsem mohl dál rozvíjet. Už tehdy jsem samozřejmě věděl, že ukončením školy moje vzdělávání nekončí.

Každé místo a každý provoz, který jsem prošel, mi dal možnost naučit se více. Škola především francouzských vín, to byla brněnská restaurace La Bochee. O zpracování masa a různých druhů rumu jsem se hodně naučil v brněnském Steak Housu.

Tak jsme probrali maso, víno, rum, ale Vy jste byl také u toho, když na Přímce začínaly barisitické kurzy.

To jsem byl ve 3. ročníku. Pod vedením Ing. Jančíkové jsme se učili, jak udělat (nejen) skvělé cappuccino, jak pečovat o kávu i o kávovar. Měli jsme možnost zúčastňovat se soutěží a to byly další zkušenosti.

Dnes jste úspěšným a platným členem týmu v Hotelu Vinice Hnanice. Změnil byste něco ve svém přístupu ke studiu a třeba i ve výuce?

Určitě bych se zaměřil více na jazyky. Mrzí mě, že jsem nebyl pozornější student při výuce francouzštiny, ale třeba němčinu jsem zvládl docela dobře. A rozhodně je při studiu důležitá praxe, bez ní to nejde. Gastronomie se rychle vyvíjí a je nutné se neustále učit a seznamovat se s novými trendy.

Co máte na své práci rád?

Práce v Hotelu Vinice Hnanice to není jen číšnická profese. V místním vinařství využívám vše, co jsem se naučil o víně. Mám rád každodenní kontakt s lidmi, i když se samozřejmě najdou i „komplikovanější“ hosté. A přece jenom číšník stojí v první linii.

Komu byste doporučil studium gastronomie?

Všem, kteří se nebojí komunikovat, mají rádi každodenní kontakt s hosty, jsou dostatečně odolní, aby se přenesli přes občasnou kritiku, a jsou připraveni učit se novým věcem. Pak jim tato profese přinese bezvadný pocit z práce, která je pořád baví. Já svého rozhodnutí studovat na Přímce rozhodně nelituji.

Nabídka oborů s výučním listem a maturitní zkouškou pro školní rok 2022/2023

Obory s výučním listem

Automechanik *
Kadeřník
Kuchař–číšník *
Prodavač *
Truhlář *

Obory s maturitní zkouškou

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

Zkrácené studium (1–2 roky)

Automechanik
Kuchař–číšník
Prodavač
Truhlář
Kadeřník
Sociální činnost
Kosmetička

Nástavbové studium (2–3 roky)

Podnikání denní
Podnikání dálkové
Vlasová kosmetika

Uchazeči oborů označených * neplatí školné.



Financováno Evropskou unií

Erasmus+ je vzdělávací program Evropské unie, který podporuje spolupráci a mobilitu ve všech sférách vzdělávání, v odborné přípravě a v oblasti sportu a mládeže.

Základním cílem mobilit je rozvíjení kvality, inovativních metod a praxe odborného vzdělávání prostřednictvím nadnárodní spolupráce.

Cílem zahraniční stáže studentů je zdokonalování se v praktických, odborných a jazykových dovednostech v zemích EU.

V tomto školním roce mají studenti možnost vyjet do Rakouska, Finska, Norska, na Azorské ostrovy.

KVALITA A PŘÍZNVIVÁ CENA!



537 020 543

KADEŘNICTVÍ

Po - Čt: 7.30 - 17.00
Pá: 7.30 - 16.00

otevřeno pouze sudé týdny

Těšíme se na vaši návštěvu!

www.sousoszn.cz

TĚŠÍME SE NA VAŠI NÁVŠTĚVU!



537 020 542

KOSMETIKA

Út - Pá: 8.00 - 17.00

Těšíme se na Vaši návštěvu!

KVALITNÍ PÉČE ZA ROZUMNOU CENU!

www.sousoszn.cz

Přijímáme objednávky na

ZAKÁZKOVOU VÝROBU TRUHLÁŘŮ

www.sousoszn.cz
mob.: 730 181 882 / 777 990 959
fendrich.roman@sousoszn.cz

ZAJISTÍME

CATERING PRO VAŠE OSLAVY A FIREMNÍ AKCE

www.sousoszn.cz
tel.: 537 020 503
benda.martin@sousoszn.cz

Tahák z Přímký, redakce: Mgr. Kateřina Kotoučová, Bc. Romana Tučková Hahnová, foto: archiv školy, náklad 5000 ks, Znojmo 2021, vychází jednou ročně, grafická úprava: František Kotouč, tisk: Tiskárna Kuchařovice



www.sousoszn.cz

Tiskárna
Kuchařovice

NOVĚ NA PŘÍMCE OD 1. 9. 2022

Vážení čtenáři,

po redakční uzávěrce letošního Taháku z Přímky jsme upravili vzdělávací nabídku naší školy ve snaze vyjít vstříc požadavkům a přáním vás, budoucích absolventů 9. tříd, a také, abychom reagovali na potřeby trhu práce. Od 1. září 2022 se rozšíří vzdělávací nabídka o dva nové obory: **Grafický design a podnikání** (nahrazuje Podnikání, obchod a služby) a **Hotelový management** (nahrazuje Hotelnictví a turismus). Více informací o těchto novinkách najdete v další části tohoto letáku a na webu naší školy. Pokud máte zájem o studium na naší škole, rádi vás přivítáme při individuálních návštěvách dne **12. ledna 2022**, kdy se koná v prostorách naší školy **DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ**. Představíme vám všechny obory s výučním listem i maturitní zkouškou, a to po stránce praktické i teoretické.

Libor Hanzal, ředitel školy

GRAFICKÝ DESIGN SOUSOŠ ZNOJMO A PODNIKÁNÍ

Vidíš svoji budoucnost v podnikání a v grafickém průmyslu? Rozhodně by ti neměla uniknout novinka naší školy!

Charakterizuje tě kreativita? Přidej se! Nejen webdesign, loga, vývěsní štíty, polepy aut, ikonky, flat design, vizitky, pohlednice, obaly knih, časopisy, noviny, letáky, plakáty, reklama, billboardy, animace, kresby, fotografie, city lighty, webprezentace, ale i komplexní reklamní grafika, design, marketing, management, informatika a ekonomika.

Co se učí? Předtisková příprava všech typů tištěných a elektronických publikací: vizitky, letáky, plakáty, billboardy, časopisy, knihy a e-knihy, grafika pro reklamní předměty... Návrh loga a kompletního firemního grafického manuálu. Základy webdesignu, fotografování, úprava fotografií pro grafiku, základy animace a 3D. Návrh obalů, grafiky pro propagační a prodejní stojany, volná grafická tvorba, práce s tabletem.

Získáš vědomosti ekonomického, obchodního a právního charakteru rozšířené o znalosti spojené s reklamním

průmyslem. Jistotu v činnosti marketingové a prodejní, ve vedení účetnictví, vyřizování obchodní korespondence, financování podniku a personalistice.

K dispozici budeš mít moderní PC vybavení, nejnovější verze licencovaných softwarů k využívání i doma.

Uplatníš se jako obrazový editor, webdesignér či samostatně tvořící grafik, na pozici produkčního, technického nebo výtvarného redaktora, art grafika či správce obsahu digitálních médií. V oblasti marketingu nebo odbytu a kontaktu se zákazníky při získávání zakázek, v reklamní agentuře, grafických a DTP studiích, v PR odděleních firm či polygrafii. Ve vydavatelstvích a reklamních nebo mediálních agenturách, jako operátor na zařízeních pro předtiskovou přípravu a zpracování obrazu a textu, i jako samostatný umělec.

I ty můžeš být absolventem, který rozhodně nebude mít problém uplatnit se na trhu práce či se proložit při navazujícím studiu VOŠ či VŠ!

**GRAFICKÝ DESIGN A PODNIKÁNÍ
K SOBĚ PROSTĚ PATŘÍ!**





**POLYFUNKČNÍ PŘÍPRAVA
DO PROFESNÍHO ŽIVOTA**

HOTELOVÝ MANAGEMENT

Chceš studovat obor, který ti dovolí nahlédnout pod pokličku více než jednoho oboru?

Nevíš, co přesně tě může v životě naplňovat?

Chceš mít volnost v tom, co můžeš dělat po škole?

Pokud jsi aspoň na jednu z otázek odpověděl ano, tak **Hotelovka** je pro tebe to pravé!

Cení se dobře odvedená práce, komunikativnost a hlavně chuť učit se a zkoušet nové věci. Jako bonus se počítá cit pro estetiku, vstřícnost, empatie a kooperace v týmu.

Ptáš se, kde se tedy můžeš po ukončení studia uplatnit? **Budeš schopný pracovat v rozličných pozicích, od F & B manažera přes vedoucího recepcie, průvodce po animátora.** Díky kvalitní výuce cizích jazyků můžeš v rámci stáží získat **praktické zkušenosti v zahraničí** a otevřít si tak vrátka pro své budoucí profesní uplatnění!

Vzdělání, které v průběhu studia získáš, **je komplexní**, hravě tedy zvládneš organizovat eventové a gastronomické akce!

Hotelovka tě naučí plánovat, volit strategické cíle, organizovat, vést a kontrolovat lidi.

Hotelovka je maturitní obor, plní vyšší cíle!

Je propojením několika odvětví – **hotelového provozu, gastronomie, cestovního ruchu, ekonomiky, managementu, marketingu a cizích jazyků.**

Chceš zažít výuku či odbornou praxi na vlastní kůži? Využij některé z nabídek naší školy, naším oborem tě rádi provedeme!

Do moderního řízení hotelu začíná implementovat průmysl 4.0, proto se musíme neustále zdokonalovat a učit se novým věcem.

Na aktivitách spojených s hotelovým provozem se podílí velká část populace, jedná se o jedno z nejdynamičtějších rostoucích sektorů ekonomiky, proto se i my v naší škole držíme moderních trendů.

Zmodernizovali jsme obsah vzdělávání, což sebou nese i modernizaci názvu. Hotelnictví a turismus se mění na **Hotelový management.**

S inovací názvu jdou ruku v ruce i nové předměty. V rámci cestovního ruchu a hotelového provozu se budeme zabývat managementem a marketingem či zeměpisem cestovního ruchu.

Kulinářské umění a gastronomické služby budou sledovat novinky světových gastronomických trendů. Těšit se můžete i na baristiku a sommeliérství.

Samozřejmostí bude více praxe po celou dobu studia. Strategickému plánování hotelového provozu se začneme věnovat již v prvním ročníku.

PŘIDEJ SE K NÁM!

