

Tahák z Přímky

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

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



2013 č. 5

EDITORIAL

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

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

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

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

Sommelier za katedrou

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

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

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

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

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



úkolem zaujmout diváky. Spolu s nimi se finále zúčastnily známé osobnosti, třeba herec Petr Vondráček, pěvkyně Andrea Kalivodová a moderátorka Lucie Výborná. Nesprávně jsem identifikoval vinici, která leží na Ukrajině, a majitele vinařství ve Francii Château Petrus. Snad proto mě pár bodů dělilo od 1. místa. Obávám se, že publikum bylo skvělé.“

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

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

Vážení žáci, rodiče, čtenáři, přátelé školy,

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

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

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

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

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

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

Rovněž příležitost absolvovat nejrůznější

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

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

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

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

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

Všem přeji pěkné dny a také klidné a odpočinkové Vánoce.

Mgr. Libor Hanzal
ředitel školy



I dospělí musí do školy

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

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

Úspěšně jej ukončilo 12 z 13 přihlášených zájemkyň.

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

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



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

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

Felix Futurum aneb Šťastná budoucnost

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

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

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

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

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

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

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



Řemeslo s vůní dřeva

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

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



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

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

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



Studenti, kteří podnikají

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

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

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

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

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

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

