

Články v tomto čísle:

Úvodník: Pořád se něco děje

ZE ŽIVOTA ŠKOLY

- Kreslíme a malujeme, fotografujeme

ODBORNÝ VÝCVIK

- Barmanský kurz 2014
- KV POGR

DVPP

- Je lepší ptát se kováře

PROJEKTY

- Projekt Inovace vzdělávání na SOŠ
- Minipodniky
- School2Business

Pořád se něco děje

Školní rok je v plném proudu, máme za sebou dva měsíce školy a můžu za sebe i za kolegy říct, že jsme se opravdu nenudili. Zvykáme si na žáky 1. ročníků a oni na nás. Někdy to sice nemáme oboustranně jednoduché, vždycky se ale snažíme najít společnou řeč. Kromě výuky žáci absolvovali i celou řadu doplňkových aktivit: semináře, exkurze, kurzy, za sebou mají žáci i první úspěšné soutěže (kuchaři a číšníci), zápasy (naši fotbalisté) a další akce. Také první prázdniny jsme si už užili, my učitelé částečně pracovní, žáci jistě na 100 % ☺. Takže vzhůru do dalších dní, protože pořád se něco děje!

Redakce



ZE ŽIVOTA ŠKOLY

Kreslíme a malujeme, fotografujeme...

Jistě jste si všimli, že na „podestách“ kolem schodišť je opět několik nových instalací prací našich žáků. Jsem ráda, že o možnost vystavovat v této naší minigalerii své práce, mají žáci stále zájem. V období listopad – prosinec si můžete prohlédnout práce žáků 1. a 2. ročníku oboru aranžér Lukáše, Adrianu, Anety a Báry. Fotografie tentokrát zastupuje Anna, žákyně 2. ročníku oboru Hotelnictví. Na poslední podestě se můžete zastavit a sdílet se třídou CR4 vzpomínku na jejich spolužačku Veroniku, která nedávno tragicky zahynula.

A na co se můžeme těšit příště? Své fotografie vystaví Svitlana a nouze nebude ani o obrázky dalších mladých výtvarníků z řad žáků naší školy.

Mgr. Marie Velflová



Galerie „Na podestách“

ODBORNÝ VÝCVIK

Barmanský kurz 2014

V pondělí 29. září byl v 8:00 hodin zahájen první letošní barmanský kurz BARTENDER. Kurzu se účastnilo 17 žáků jak z oboru hotelnictví, tak žáků se zaměřením číšník a dokonce jedna žákyně cukrářka. Lektorem barmanského kurzu byl majitel České barmanské akademie a zároveň vedoucí Tretter's Baru v Praze, pan Miloš Tretter. Náplní týdenního kurzu byla mixologie, základy, technika a servis koktejlů, zbožiznalství o alkoholu, postavení barmana na baru. Součástí kurzu byly známé i méně známé světové koktejly, které mapují různé epochy vývoje barmanství a mixologie. Na závěr kurzu žáci konali zkoušky, kde museli složit znalostní test a umíchat lektorem zadaný drink. Žákům se barmanský kurz vydařil a všichni zúčastnění žáci se tak stali absolventy barmanského kurzu BARTENDER. Každý absolvent obdržel certifikát v češtině i angličtině, garantovaný světovými značkami Bacardi Rum, Finlandia Vodka, Jack Daniel's Tennessee Whiskey. Každý absolvent také obdržel knihu, jejímž autorem je pan Miloš Tretter. Zvlášť šikovní absolventi dostali nabídku k brigádám po celý rok v cateringu Tretter's. Žáci se tedy i nadále mohou zlepšovat a následně se pak lépe uplatnit na trhu práce.

Bc. Markéta Vaňková



FOTO archiv školy.

Kontraktační veletrh POGRR

Dne 2. 10. 2014 se od 10:00 do 16:00 hodin konal v Příbrami v estrádním sále Kulturního domu 27. kontraktační veletrh. Tento veletrh pořádala společnost POGRR s. r. o. pro své obchodní partnery. Naše škola zajišťovala na tuto akci veškeré občerstvení včetně obsluhy na sále. Učitelky odborného výcviku (J. Dolenská, L. Humlová), společně s žáky z 3. ročníku oboru Kuchař, připravili svíčkovou na smetaně s houskovým knedlíkem, řízečky, saláty, včetně uzené kýty a dalších dobrot. O obsluhu v sále se postaralo 10 žáků oboru Hotelnictví (P. Novák, J. Pospíšil, V. Velichová, J. Kunc, D. Sojak, L. Glogar, T. Dvořáková, M. Bartoníčková, T. Beranová., J. Bartošová) pod vedením učitelky odborného výcviku M. Mrázové a učitele teoretického vyučování R. Šedivého. Celá gastronomická akce se nesla v poklidném duchu a žáci si zde mohli vyzkoušet komunikaci s obchodními partnery společnosti POGRR s. r. o.

Bc. Markéta Vaňková



DVPP

Je lepší ptát se kováře, než kovaříčka...

Dne 15. 10. jsem se zúčastnila konference „Korespondence dnes“, kterou pořádala Mgr. Jana Olchavová.

Organizátorka semináře pozvala autory změn a novinek a znalce z praxe, kteří nás seznámili:

- **s aktualizovanou normou ČSN 01 6910**, neboť jak sama její autorka PhDr. Markéta Pravdová, Ph.D. říká, psaný text je naší vizitkou, měl by tedy být i hezky česky
- jak napsat **životopis** seriózní, a přesto netuctový, čehož určitě využiji ve svých předmětech
- pan Dr. Svoboda nás velice pobavil svou přednáškou, ve které vysvětlil, **proč se děti nechtějí učit**, proč se jim nechce do školy a jakou roli v tomto procesu hraje učitel
- s novým občanským zákoníkem a pravidly uzavírání smluv, o čemž nám vyprávěla Mgr. et Mgr. Dana Prudíková, ředitelka Kabinetu vedoucího Úřadu vlády ČR

Celé toto setkání bylo velice inspirativní a nové informace určitě zařadím do výuky. Pokud by paní Olchavová pořádala další podobnou konferenci, určitě bych se jí opět ráda zúčastnila.

Mgr. Pavla Caisová

PROJEKTY

Projekt Inovace vzdělávání na SOŠ

Dne 23. října se žáci naší školy zúčastnili v rámci Projektu Inovace vzdělávání na SOŠ a SOU Horky nad Jizerou meziškolního kola oborové soutěže pro obor Gastronomie. Soutěžily celkem 4 týmy (A - Neratovice, B – Příbram, C - Horky nad Jizerou, D – Horky nad Jizerou). Za naši školu se soutěže zúčastnilo 5-ti členné družstvo žáků a dva pedagogové (M. Mrázová, M. Vaňková). Soutěžilo se ve 4 disciplínách. Jindra Pospíšilová ze třídy S3A soutěžila v praktickém poznávání 15 ks surovin, pochutin a čerstvých bylinek v časovém limitu 10 minut, včetně alternativního testu z odborných předmětů Technologie, Potravin a výživy a Stolničení. Žáci ze třídy S3A Jakub Pešíčka a Luděk Šimonek normovali, připravovali a expedovali pokrm (srbské rizoto) včetně přílohového salátu (okurkový salát) v 15 porcích. Žáci ze třídy S3B Aneta Bělková a Jan Kříž prostírali slavnostní tabuli k složitému menu na téma Dovolena u moře. Body celého týmu se sčítaly za všechny disciplíny. Porota se skládala z pedagogů zúčastněných škol.

Děkuji všem žákům, kteří se účastnili soutěže a dobře reprezentovali školu. Doufám, že tato soutěž pro ně byla přínosem, stejně tak, jako pro mne.

Umístění na 1. – 3. místě:

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| 1. místo | tým C z Horek nad Jizerou |
| 2. místo | tým B z Příbrami |
| 3. místo | tým A z Neratovic |
| Pamětní list za účast | tým D z Horek nad Jizerou |

Bc. Markéta Vaňková



FOTO z archivu školy: *Školní tým se svými učitelkami*

Minipodniky

Naše škola byla oslovena a následně zapojena do projektu „Rozvoj podnikavosti formou učňovských Minipodnik, Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.1.00/54.0060.

V rámci tohoto projektu se utváří na dobu určitou (do 30. 6. 2015) ve škole dva mini podniky, které budou provádět skutečnou podnikatelskou činnost (s vlastními produkty, službami), povedou vlastní daňovou evidenci, na vlastní riziko, kde za hmotný výsledek svého snažení (zisk) si mohou pořídit hmotné věci. Veškerou podnikatelskou činnost provádějí žáci v rámci mini podniku samostatně. Jako poradci jim budou sloužit vedoucí a garanti týmu (pedagogičtí pracovníci) a externí odborníci.

Na zahájení provozu podniku získávají částku 17.500 Kč na pořizování provozních prostředků. Dále pak je poskytnuto cca 80.000 Kč na pronájem vybavení svého podniku. Tyto finanční prostředky poskytuje EU v rámci výše zmiňovaného projektu (CZ.1.07/1.1.00/54.0060).

Všem zúčastněným přejeme mnoho úspěchů v prvopočátcích podnikání.

Ing. Ladislav Břenda

S projektem School2Business již třetím rokem

Již tradičně se naše škola prostřednictvím svých žáků a učitelů zapojuje do celé řady projektů, které mohou pomoci zkvalitnit výchovu a vzdělávání žáků, zvýšit kompetence učitelského sboru a konkurenceschopnost absolventů na trhu práce. Mezi dlouhodobé projekty, do kterých jsme se v poslední době zapojili, patří také **School2Business – projekt „Rozvoj a zkvalitnění počátečního vzdělávání žáků středních škol – inovativní formy spolupráce s využitím moderních technologií“ (CZ.1.07/1.1.32/01.0004) financovaný z prostředků Operačního programu Vzdělávání pro konkurenceschopnost Středočeského kraje.** Projekt je koordinovaný Provozně ekonomickou fakultou České zemědělské univerzity v Praze a probíhá od března 2012 do konce roku 2014. V současné době je do projektu zapojeno kromě ISS HPOS Příbram, která se do projektu zapojila v únoru 2013, ještě dalších 9 středních škol ze Středočeského kraje.

V rámci projektu žáci a učitelé absolvovali celou řadu aktivit: exkurze, návštěvy veletrhů, přednášky a semináře. Z exkurzí, kterých bylo celkem 16, jmenujme například návštěvu Letiště Václava Havla, Jaderné elektrárny Temelín, Sklárný Rückl Nižbor, Pivovaru Protivín a dalších. Velmi úspěšné se ukázaly také návštěvy veletrhů: Tendence 2013, veletrh pracovních příležitostí Profesia Days, veletrh Holiday World. Pozitivně hodnotili žáci i přednášky na téma finanční a počítačové gramotnosti (Investice a podílové fondy, Co je ECDL? A co všechno umím z IT?) a podnikatelských dovedností (Zaměstnancem nebo podnikatelem).

Současně s již jmenovanými aktivitami využívají žáci i učitelé výukový systém zaměřený na získání ucelených ekonomických vědomostí za použití ICT. Bližší informace o projektu lze získat na <http://www.s2bportal.cz>.

V tomto měsíci navštívili žáci závěrečných ročníků společně se svými učiteli veletrh pracovních příležitostí „Profesia Days 2014“. Zde měli možnost setkat se se zástupci předních společností, které nabízejí pracovní místa, otestovali si své jazykové a počítačové znalosti a zúčastnili se celé řady workshopů a přednášek zaměřených na zvýšení šancí získat práci u nás i v zahraničí.

Žákyně 3. ročníku oboru vzdělání Cukrář se rozjely do Prahy do Muzea čokolády, kde se kromě prohlídky muzea zúčastnily také workshopu. Zde si mohly vyzkoušet práci s čokoládou a tvorbu pralinek a čokoládových figurek.

A co nás v nejbližší době v rámci projektu čeká? Žáci 2. ročníků budou testováni ze znalostí a dovedností z oblasti ICT a také připravujeme další exkurze a semináře.

Mgr. Marie Velflová



Na shledanou příště se těší Vaše redakce!