

Střední odborné učiliště potravinářské Jeseník

Rok 2004

Střední odborné učiliště potravinářské, jehož zřizovatelem je Olomoucký kraj, pokračovalo i v roce 2004 v přípravě kvalifikovaných pracovníků pro oblast potravinářství v oborech řezník-uzenář (na škole se učí od r. 1952), cukrář pro výrobu, řezník-uzenář pro prodej, kuchař-číšník pro pohostinství (obory se učí od roku 1995), pekař, prodavač smíšeného zboží (obory se učí od roku 1996), otevřena byla jedna třída nástavbového studia, kde se na maturitní zkoušku připravovali studenti v oborech „Potravinářský průmysl“ a „Podnikání v oborech obchodu a služeb“. Ve třinácti třídách učiliště a jedné třídě nástavbového studia bylo celkem 386 žáků. Ředitelem školy byl Mgr. Josef Podhajský.

Počet žáků v jednotlivých učňovských ročnících a oborech:

	1 ročník	2. ročník	3. ročník
pekař	12	10	7
cukrář	32	28	16
řezník-uzenář pro prodej	15	6	14
kuchař-číšník pro pohost.	49	56	51
prodavač smíšeného zboží	16	18	26
	124	118	114

SOUp má regionální působnost, žáci jsou z okresů Jeseník, Šumperk, Bruntál, Opava, Ústí nad Orlicí i jiných.

a/ Úsek teoretické přípravy

Úsek řídil zástupce ředitele Jan Sychra. Personálně ho dále tvořilo 13 učitelů a 3 externí pracovníci. Na jednoho učitele tedy připadalo 27 žáků.

Odborné předměty učili: Ing. Karel Buchta , Ing. Miroslav Člupný , Ing. Ester Kolegarová, Ing. František Mrázek, Lenka Polišenská, Alena Rychlá, Ing. Peter Schoppel , Ing. Věra Výmolová,

Jazyky a všeobecně vzdělávací předměty učili: Jiří Horáček , PhDr. Silvie Pernicová, Mgr. Josef Podhajský, Jan Sychra, Ing. Roman Trahovský a Rosalinde Uhlířová.

Externí učitelé pomáhali zajišťovat výuku tělesné výchovy a psychologie -Mgr. Jiří Viterna, tělesná výchova a chemie - Mgr. Dobromila Kubelková a český jazyk Mgr. Květoslava Rašová.

Na začátku školního roku došlo ke změnám ve složení učitelského sboru. Ze školy odešel Ing. Roman Tarhovský, přišla Ing. Vladimíra Kaňátová.

Z hlediska skutečností přesahujících rámec běžného života školy je třeba zmínit podíl školy na inovaci a zavádění nových metod výuky a vzdělávání. Ing. V. Výmolová a mistrová odborného výcviku oboru cukrář J. Krhánková se ve spolupráci s Národním ústavem odborného vzdělávání významnou měrou podílely na zpracování inovovaných učebních plánů oboru cukrář a technologické části nástavbového studia oboru „Potravinářský průmysl – cukrářská technologie“.

Ze 114 žáků 3. ročníku na začátku školního roku jich bylo na jeho konci celkem 111 žáků z toho 6 neprospělo. K závěrečným zkouškám jich šla rovná stovka, neuspěl pouze jeden.

b/ Úsek odborné výuky

Řídil jej statutární zástupce ředitele Ing. František Chovanec a tvořili jej vrchní mistr Petr Švidrnoch a 18 mistrů odborné výuky:

Obor kuchař-číšník – Denisa Gricová, Ilona Juřicová, Vlastimil Pavlíček, Marie Pešková, Michaela Plšková, Olga Poutecká, Luděk Ungermann a Jiří Variška.

Obor cukrář – Lenka Juránková, Jana Krhánková.

Obor řezník-uzenář – Rudolf Hadwiger, Martin Langer a Lubomír Peřina.

Obor prodavač – Dagmar Brokešová, Dana Petruželková, Jitka Vinklerová.

Obor pekař – Bohuslav Masařík a Jaroslava Pavlovičová

Praktická výuka žáků byla zajišťována na sedmi provozech na učilišti a na smluvních pracovištích v celé spádové oblasti školy. U oboru kuchař-číšník to bylo 26 pracovišť, prodavači byli rozmístěni na sedmi prodejnách v Jeseníku, řezníci pracovali na 5 pracovištích a cukráři a pekaři na sedmi pracovištích.

Vedle systematické přípravy ve zvoleném oboru byl velký důraz kladen na účast žáků v gastronomických soutěžích s cílem porovnat odbornou úroveň s předními školami v republice, prezentovat a propagovat školu a v neposlední řadě sledovat nejnovější vývojové trendy v těchto disciplínách. Celkem se žáci učiliště připravovali a účastnili devíti velkých soutěží. Nejcennější bylo stříbrné ocenění cukrářky Jaroslavy Livinské na celostátní soutěži Gastro junior Brno 2004 a druhé místo stejné žákyně spolu se třetím místem Venduly Stránské na prestižní celostátní soutěži Cukrář roku. Řadu ocenění získala i Světlana Kubíková v barmanských soutěžích, především druhé místo v Hanáckém poháru v Prostějově a třetí příčku v Lázeňském poháru Jeseník.

Učiliště bylo 29. 4. 2004 pořadatelem barmanské soutěže ve volném stylu „Priessnitz Cup Jeseník“ s účastí 16 barmanů z celé republiky.

c/ úsek mimoškolní výchovy

Úsek řídil zástupce ředitele Mgr. Jiří Krutil. Domov mládeže při SOUp ubytoval v září 2004 celkem 234 žáků z toho 136 dívek. Nebyli to jen žáci učiliště, těch bylo 126, ale i studenti Hotelové školy V. Priessnitze (105), gymnázia (2) a SOŠ a SOU strojrenského a stavebního (1). Staralo se o ně celkem 9 vychovatelů:

Jaroslava Formanová, Ivana Hučíková, Božena Klimešová, Ludmila Krčmaříková, Yvona Kumarcisová, Milena Macková, Magdaléna Machová, Marie Prosecká, Svatoslav Ščudla.

Nešlo jen o ubytování a stravování, velké úsilí bylo věnováno i aktivnímu trávení volného času. Zájemci si mohli vybrat mezi jednadvaceti zájmovými a sportovními kroužky, v nabídce byly společenské akce, besedy i vzdělávací programy. Systematická příprava se projevila i ve výsledcích v rámci středoškolských soutěží v regionu – obhájené prvenství v okrese v sálové kopané a košíkové, první místo v okrese a 3 místo v kraji ve šplhu dívek, druhé místo v Jesenické florbalové lize atd.

Provedené ankety ukázaly, že 62% dotazovaných učňů se označuje za kuřáky, 42 % přiznalo konzumaci drogy, konzumaci alkoholu považuje za normální a oblíbenou zábavu 72% dotazovaných. Zvýšená pozornost byla proto věnována tvorbě programů na podporu primární prevence sociálně patologických jevů mládeže. Program „Návrat ke knize“ získal podporu krajského úřadu ve výši 30 tisíc korun, řada dalších aktivit byla financována z provozních prostředků školy.

d/ provozně-ekonomický úsek

Ve vedení úseku došlo v září ke změně. Odešla ekonomka Eva Zlámalová, na její místo přišla Eva Nárovcová. Jedná se o 13 provozních zaměstnanců, 5 pracovník v kuchyni a 4 administrativní síly.

Nejvýznamnější událostí, která ovlivnila provoz školy bylo otevření masné výroby v areálu školy. Moderní pracoviště řešilo především vzniklé problémy s praktickou výukou oboru řezník-uzenář, kde řada pracovišť byla v souvislosti se zpřísněnými předpisy evropské

unie zrušena. Výroba tradičních vařených a uzených masných výrobků vytvořila prostor nejen pro rozšíření sortimentu školní prodejny otevřené na začátku roku 2004 v objektu městského úřadu na Čapkově ulici, ale stala se i nepřímou formou propagace školy. O klasické masné lahůdky vyráběné původní technologií projevily totiž zájem i další prodejny a provozy ve městě a tím propagovaly obor řezník-uzenář na veřejnosti. Městský úřad poskytnutím dobrých ekonomických podmínek pronájmu prostor učňovské prodejny umožnil i rozšíření výuky oboru prodavač.

V polovině října proběhla na škole hloubková inspekce, která hodnotila práci školy dobře a nezjistila žádné vážnější nedostatky.

Odchody do důchodu: Božena Janíčková, pomocná kuchařka od 1. 2. 2004, Anna Tesařová 1.6. 04, Oldřich Švejdík od 8. 9. 04 Eva Zlámalová 31. 12. 2004.

S Hotelovou školou V. Priessnitze Jeseník byla dohodnuta koordinace a dělba ve výuce žáků gastronomických oborů. Prostřednictvím městských orgánů byly navázány kontakty se školou podobného zaměření v polské Nyse. Podařilo se prohloubit spolupráci s německým úřadem práce a francouzským družebním městem v oblasti krátkodobé i dlouhodobé stáže žáků a absolventů.

V Jeseníku 8. 4. 2005 zapsal Jiří Krutil