

Střední odborné učiliště potravinářské Jeseník

Rok 2005

Střední odborné učiliště potravinářské v Jeseníku úspěšně pokračovalo i v roce 2005 v přípravě kvalifikovaných pracovníků pro oblast gastronomických služeb v šesti oborech. Žáci byli rozděleni do třinácti tříd. Ředitelem školy byl Mgr. Josef Podhajský. Školní rok 2004 – 2005 ukončilo celkem 351 žáků.

Statistika žáků podle ročníků a oborů:

obor	1. ročník	2. ročník	3. ročník
pekař	10	12	10
cukrář	30	26	26
řezník uzenář pro prodej	-	14	8
řezník uzenář	14	-	-
kuchař-číšník pro pohostinství	53	51	48
prodavač smíšeného zboží	18	12	18
celkem v ročníku	126	115	110

Mimo přípravu v učňovských oborech škola zajišťovala i výuku v nástavbovém studiu zaměřeném na podnikání v potravinářských oborech. Končící třída s 25 žáky složila úspěšně maturitní zkoušky. Celkem 9 studentů maturovalo v Podnikání v oboru obchodu a služeb, z toho 3 s vyznamenáním. Obor Potravinářský průmysl úspěšně zakončilo 16 studentů, 4 s vyznamenáním. Pro školní roky 2005 – 2007 byla otevřena jedna nová třída rovněž s 25 studenty.

Zájem žáků odcházejících ze základních škol o přijetí na potravinářské učiliště přetrvával i pro nový školní rok 2005 – 2006. Poprvé se realizovala nová forma přijímacího řízení, ve které učiliště zaznamenalo menší počet přihlášek v prvním kole, ale během měsíců duben a květen byly plánované čtyři nové třídy obsazeny. Obavy vyvolával vývoj u oboru řezník-uzenář. Z původně nosného oboru, který se v Jeseníku učí od roku 1952, se stal obor, o který je ze strany absolventů základních škol minimální zájem především pro menší možnost uplatnění v regionu. Postupně ale stoupá poptávka ze strany velkých obchodních řetězců o řezníky pro přípravu masa a masných výrobků pro prodej. Do prvního ročníku pro uvedený školní rok bylo přijato 126 žáků – 58 kuchařů a číšníků, 11 pekařů, 29 cukrářů, 14 prodavačů a 14 řezníků.

a/ Úsek teoretické přípravy

Úsek řídil zástupce ředitele Jan Sychra, který také pracoval jako výchovný poradce. Personálně jej dále tvořilo k 1. 9. 2005 17 učitelů a 1 externí spolupracovník. Na jednoho učitele tedy připadalo 19,5 žáka.

Odborné předměty učili: Ing. Karel Buchta , Ing. Miroslav Člupný , Ing. Ester Kolegarová, Ing. František Mrázek (skončil v červnu), Lenka Polišenská (skončila v červnu a v září byla přerazena na post učitelky odborného výcviku oboru kuchař-číšník), Alena Rychlá, Ing. Peter Schoppel , Ing. Věra Výmolová (odchází do důchodu k 1. 1. 2005, ale pomáhá dále při výuce odborných předmětů), Ing. Hana Rozenská a od září Olga Najdeková.

Jazyky a všeobecně vzdělávací předměty učili: Jiří Horáček , Ing. Vladimíra Kaňátová (na škole učí od září 2004), Monika Machů, PhDr. Silvie Pernicová (plnila funkci výchovné poradkyně a protidrogové preventistky), Mgr. Josef Podhajský, Jan Sychra, a Rosalinde Uhlířová, Mgr. Jiří Viterna. Od září začala učit tělesnou výchovu, technologii a odborné kreslení Miroslava Říhová

Externí učitelky Mgr. Dobromila Kubelková tělesná výchova a český jazyk Mgr. Květoslava Rašová skočily v červnu a od září škoře vypomáhal Mgr. Milan Ryjáček. Požadované vzdělání splňovalo 90,5 % učitelů.

K závěrečným zkouškám bylo připuštěno celkem 110 žáků třetích ročníků, z nich 4 prospěli s vyznamenáním, 106 prospělo a 3 závěrečné zkoušky nesložili. Pořadí jednotlivých oborů podle průměrného prospěchu bylo následující: prodavači 2,38 cukráři 2,56 řezníci 2,68 kuchaři a číšníci 2,69 a pekaři 2,71.

V tomto roce došlo ke zlepšení materiálních podmínek pro vzdělávací a výchovnou činnost školy. Realizována byla modernizace druhé počítačové učebny jejím částečným vybavením novými počítači. Od září mohli začít užívat žáci školy nově rekonstruované hřiště s umělým trávníkem v hodnotě téměř 1 milion korun. Polovina prostředků byla poskytnuta z OPOK 2004, 47 % nákladů hradila škola ze svých provozních prostředků a 100 tisíc korun poskytlo město Jeseník s tím, že areál budou moci využívat v mimoškolní době i děti a mládež z okolí.

b/ Úsek odborné výuky

Řídil jej statutární zástupce ředitele Ing. František Chovanec. Od začátku roku na pozici vrchní učitelky odborného výcviku instalována ředitelem školy Dagmar Schopfová, která nahradila Petra Švidrnocha, který skončil ve škole k 31. 12. 2004.

Na úseku pracovali tyto učitelé odborného výcviku:

Obor kuchař-číšník – Denisa Gricová, Ilona Juřicová, Vlastimil Pavlíček, Marie Pešková (skončila 28. 2. 2005), Michaela Plšková, Olga Poustecká, Luděk Ungermann. Z mateřské dovolené se vrátila Pavla Spáčilová.

Obor cukrář – Lenka Juránková, Jana Krhánková.

Obor řezník-uzenář – Rudolf Hadwiger, Martin Langer a Lubomír Peřina (skončil 31. 12. 2005).

Obor prodavač – Alena Bandyová (skončila v nástupní době k 21. 4. 2005), Soňa Bílková (skončila k 28. 2. 2005), Dagmar Brokešová, Dana Petruželová (skončila k 30. 9. 2005), Jitka Vinklerová.

Obor pekař – Bohuslav Masařík a Jaroslava Pavlovičová

Učiliště se soustředilo na maximální napojení odborného výcviku na potřeby gastronomické praxe olomouckého regionu a o co nejtěsnější vazbu na podnikatelské subjekty, pro které připravovalo budoucí pracovníky. Praktická výuka byla zaměřena na zvládnutí základních dovedností a předepsané škály technologií a pracovních postupů. Na smluvních pracovištích v celé spádové oblasti školy se pak žáci seznamovali s různými typy provozů nebo se pro konkrétní podnik přímo připravovali.

O rozmanitosti typů pracovišť a zároveň o organizační náročnosti při řízení odborného výcviku svědčí výčet míst, kde učni vykonávali praktickou část své přípravy:

Pracoviště SOUp: kuchyň a jídelna, studená kuchyně, cukrárna a pekárna, masná výrobna, prodejna ve škole, prodejna v regionálním středisku.

Smluvní pracoviště:

1. Obor kuchař – číšník – celkem 25 pracovišť:

Priessnitzovy léčebné lázně a.s., Jeseník, Restaurace V.I.P. p.Bořuta, Jeseník, Prima občerstvení Jeseník, SB centrum Orel, Jeseník, Rychlé občerstvení Orel, Jeseník, Restaurace Na Rychtě Lipová Lázně, Hotel Aurum Zlaté Hory, Penzion U Modrého zvonku Zlaté Hory, Restaurace Taverna Javorník, Restaurace Pohoda Mikulovice, Denní vinárna Goldek Staré Město pod Sněžníkem, Penzion U Jirsáka Šumperk, Hotel Sport Šumperk, Hotel Dlouhé Stráně Kouty nad Desnou, Penzion Kařuša Ramzová, Horská chata Paprsek, Kafe – Restaurant Plastarias Vidnava, Restaurace Gemer Jeseník, Hotel Zlatý Chlum Česká Ves,

Restaurace Stará Pošta Filipovice, Noskova chata Rejvíz, Restaurace Černá Kočka Štítý, Sport Grill Petříkov, Penzion Vrbno Vrbno pod Pradědem, Podzámecká restaurace Zábřeh.

2. Obor prodavač – celkem 3 pracoviště: velkoprodejna Albert Jeseník, velkoprodejna Billa Jeseník, Selská pekárna a cukrárna V Podloubí Jeseník.

3. Obor řezník – uzenář – celkem 4 smluvní pracoviště: Jatky Rona Zábřeh, Řeznictví a uzenářství Pitel Olšany, Prodejna masa a uzenin Dalamánek Jeseník, Jatky Jantar Vrbno pod Pradědem.

4. Učební obory pekař a cukrář – celkem 8 pracovišť: Selská pekárna Jeseník, Cukrárna PENAM Jeseník, Pekárna a cukrárna Vašíček Zábřeh, Pekárna Král Hanušovice, Pekárna Chlebníček Leština, Pekárna Fryšavský Krnov, Priessnitzovy léčebné lázně Jeseník, Pekárna Velkoprodejna Albert Jeseník.

Významnou součástí odborné přípravy a motivačním stimulem pro kvalitní přípravu na povolání bylo systematické využívání přípravy a účasti na nejrůznějších gastronomických soutěžích. Ze školních kol byli vybíráni nejtalentovanější a nejaktivnější žáci, kteří spolu s učiteli odborného výcviku věnovali hodně úsilí a svého volného času, aby mohli poměřit své schopnosti s juniory z jiných středních škol.

Celkem se žáci učiliště připravovali a účastnili šesti velkých soutěží. K nejcennějším úspěchům patří stříbrné ocenění Jaroslavy Livinské ve finálovém kole celostátní juniorské soutěže Gastro Junior NOVACO Brno 28. 2. – 3. 3. 2005. Na soutěž ji připravovala učitelka odborného výcviku Lenka Juránková. Na soutěži GASTRO HRADEC 22. 4. 2005 získala žákyně 3. A Radka Ptáčková v kategorii kuchař junior dokonce zlaté ocenění. Pod vedením Denisy Gricové připravovala slavnostní studenou mísu pro 8 osob. Ve stejné soutěži získala Veronika Štefunková z 2.C mezi mladými cukráři bronzové ocenění odborné poroty za slavnostní dort Jarní probuzení, jehož výrobu a způsob expozice chystala s učitelkou odborného výcviku Janou Krhánkovou.

Ve dnech 13. – 15. 10. 2005 na BACARDI Lázeňském poháru 2005 – mezinárodní barmanské soutěži pořádané HŠ V.P. mezi 22 účastníky vybojovala Petra Tóthová, připravovaná učitelkou odborného výcviku Lenkou Polišenskou, výborné 3. místo a svým bodovým hodnocením o třídu předstihla nejlepší soutěžící pořádající školy.

Učiliště bylo poprvé pořadatelem juniorské soutěže odborných dovedností v kategorii cukrář – O Priessnitzův dortík 2005, která se konala 20. ledna v Priessnitzových léčebných lázních. Hory-zdraví-voda byly vyhlášeny jako hlavní motivy pro tvorbu dortů, čokoládových ozdob a postaviček z modelovací hmoty. Z reprezentantů deseti moravských škol porota vyhlásila jako nejlepší Janu Grulichovou z Litovle.

Příležitostí seznámit se s aktuálními trendy v gastronomii měli všichni účastníci dubnových akcí dalšího profesního vzdělávání a to jak v kurzu studené kuchyně nebo kurzu moderních restauračních moučníků, vedených našimi špičkovými odborníky paní Pavlou Berzsiovou a Vladimírem Pickou.

Významnou formou prezentace školy byla expozice na tzv. burze škol a především prosincová prezentační akce v budově regionální správy.

c/ úsek mimoškolní výchovy

Úsek řídil zástupce ředitele Mgr. Jiří Krutil. Domov mládeže při SOUp ubytoval v září 2005 266 žáků z toho 166 dívek a 100 chlapců. Nebyli to jen žáci potravinářského učiliště, těch bylo celkem 143, 121 jich bylo z Hotelové školy V.P. a po jedné dívce z H. Heřmanic a gymnázia.

Staralo se o ně celkem v průměru 11 vychovatelů: Jaroslava Formanová, Zlatuška Hošková (odešla do důchodu k 30. 6. 2005) Ivana Hučíková, Božena Klimešová (skončila 8. 9. 2005) Ludmila Krčmaříková, Yvona Kumarcisová, Milena Macková, Magdaléna Machová, Marie Prosecká, Svatoslav Ščudla, Ludmila Nováková, Roman Skřejpek (skončil k 14. 6. 2005) a od září Mgr. Petr Hájek a Jiří Taláček.

Ti se snažili v rámci možností vytvořit co nejlepší podmínky pro studium, odpočinek a zábavu ubytovaným žákům. Vedle volitelného zapojení do devatenácti sportovních a zájmových kroužků zde byla pro zájemce připravována celá řada výchovných, vzdělávacích, kulturních, sportovních a zábavných akcí. Opírali se především o možnosti, které při využívání volného času poskytuje tělocvična, velký sál a klubovny na patrech. Vzhledem k principu dobrovolnosti bylo ale stále větším problémem získat zájemce o účast na připravovaných soutěžích a akcích.

K nejvýznamnějším patřily v roce 2005 regionální kolo v sálové kopané 27. ledna, které naše škola pořádala i vyhrála. Soutěž ve šplhu jsme organizovali od školního až po krajské kolo, kam postoupilo družstvo našich dívek. Podařila se i soutěž „Nejzdatnější dívka“ kde v okresní soutěži zvítězilo jak družstvo našich dívek tak i v jednotlivcích Ivana Křůmalová.

Obdoba této soutěže pro hochy – „Hledáme nejsilnějšího žáka“ našla své vítěze v internátním kole v P. Janků, V. Vasiljevovi a Z. Felkelovi, družstvo v okresní soutěži tvořili Pavel Jurečka, Tomáš Zach, Tomáš Kowalce a Jakub Škařupa a obsadili 3. místo. Pavel Jurečka dosáhl historického úspěchu naší školy, když se v jednotlivcích v této soutěži stal poprvé absolutním vítězem.

Výsledky přinesla i dlouhodobá práce s florbalisty vedenými vychovatelem Ščudlou. Naše mužstvo se po výrazné generační obměně znovu prosadilo a získalo druhé místo.

Na začátku září byl pronajat hrací stůl na foosball (stolní fotbal), který znamenal obohacení nabídky na trávení volného času. O hru byl z počátku velký zájem, problémy se projeví až po návštěvě zástupce foosballové federace v souvislosti s prosazováním složitých pravidel hry, které učni odmítali akceptovat.

Třetí zářijový týden začala distribuce historicky prvního školního časopisu s názvem „School Times“. Tvůrcem prvního čísla plného drobných aktuálních zpráv ze života školy, ale i pravopisných chyb, byl student nástavby Jakub Škařupa. Ve svém úsilí neumdléval a do konce roku vyšlo i druhé číslo. Do sběru materiálů a přípravy článků se zapojili i Miroslav Frank a Petr Paščínský.

Mimořádný zájem byl o účast na zájezdu na kvalifikační utkání ve fotbale ČR - Arménie 7. 9. do Olomouce, počet účastníků byl ale omezen kapacitou autobusu.

Zpráva o tom, že žák třetího ročníku Petr Šimíček vyskočil 19. 9. z okna proletěla většinou sdělovacích prostředků. Naštěstí zranění nebylo tak vážné a zájem senzacechtivých novinářů brzy opadl.

Pravidelný zářijový regionální turnaj středních škol v kopané organizovaný naší školou se neodehrál na hřišti v České Vsi jako předchozích 12. ročníků, ale na umělém trávníku nově rekonstruovaného hřiště pořízeného z prostředků OPOK 2004, školy a příspěvku města Jeseníku.

Překvapivý byl také zájem o divadelní zájezdy. Z grantových prostředků získaných na projekt „Návrat ke knize“ byly hrazeny některé aktivity včetně návštěvy divadla v Olomouci. Neuspokojený zájem ubytovaných vedl realizátorku projektu Ludmilu Krčmařikovou k nápadu hradit většinu nákladů samotnými účastníky. Za pomoci Hotelové školy V.P. a učiliště se podařilo takto uskutečnit dva zájezdy do divadla v Opavě.

Jedna z besed citovaného projektu stála na počátku už pravidelné spolupráce s autorem knihy „Smrt jménem závislost spisovatelem“ Vondrkou. Dělna o osobní zkušenosti s drogou a popis s bojem při překonávání následků její konzumace se ukázala jako zatím nejpůsobivější forma protidrogové prevence.

Snaha zapojit se v zpřístupňování informačních a komunikačních technologií vedla vychovatele k umožnění využívat počítačovou učebnu ve škole nejdříve jednou a po měsíci už dvakrát týdně v podvečerních hodinách ubytovanými žáky. Většinou se chatovalo, posílaly

zprávy, hrály hry nebo se surfovalo po internetu. Studenti hotelové školy i nástavbového studia ale stále častěji využívali této možnosti ke studiu a plnění uložených úkolů.

d/ provozně-ekonomický úsek

Změna ve vedení úseku nastala k začátku kalendářního roku. Ve funkci ekonomky nahradila Evu Zlámalovou Eva Nárovcová.

Významná skupina správních pracovníků zajišťujících chod školy se starala o finanční stránku provozu – mzdy, dodavatelsko-odběratelské vztahy, zajištění vedlejších hospodářských činností, zajištění provozu, údržby, stravování a úklidu – Dagmar Taláčková, Iva Malá, Hana Hrubá, Jana Sychrová, Zdenka Arnoštová, Jana Halouzková, Kateřina Sedláková, Božena Curkánová, Vladislava Divišová, Jiří Havránek, Julie Káňová, Alena Kučerová, Jiří Kučera, Jana Oškerová, Dagmar Pacalová, Marie Pospíšilová, Jitka Roubalová, Marie Šperlingová, Marie Terkovičová, Radomil Vítek.

O stále větším významu ekonomického aspektu provozu školy svědčí už jen celkový objem prostředků, se kterými škola hospodařila. V roce 2005 to bylo v historii školy absolutně nejvíce - 35.590,88 tis. Kč. O tom, že to není jen čistá příspěvková organizace žijící ze státních prostředků svědčí především objem příjmů z produktivní práce, které činily 10.074,18 tis. Kč, což je nárůst proti roku 2004 o 1.330,51 tis. Kč a ve srovnání s rokem 2003 o 3.632,18 tis. Kč. Na tomto prudkém nárůstu příjmové části se výrazně podílelo především rozšíření výuky odborných předmětů na škole, zejména zahájení provozu masné výroby vybudovaného pro potřeby odborné výuky v oboru řezník – uzenář a oboru prodavač, kde se s výrobou vařených výrobků a uzenin začalo ve II. pololetí roku 2004. Významný podíl na příjmech a jejich nárůstu měl provoz dvou žákovských prodejen, kde po jejich otevření postupně docházelo ke zlepšování organizace a produktivity práce, rozšiřování nabízeného sortimentu s důrazem na jeho kvalitu.

Doplňková činnost školy byla zaměřena především na využití volné kapacity domova mládeže k ubytování účastníků rekvalifikačních kurzů, účastníků různých soutěží a v době prázdnin také rekreantů. Současně s ubytováním bylo poskytováno stravování v rámci provozování hostinské činnosti. Dále škola zajišťovala občerstvení a obsluhu na společenských akcích a rautech, které významnou měrou přispěly k propagaci školy. Celkový objem doplňkové činnosti činil 820 tis. Kč.

Investiční fond byl v roce 2005 použit na financování těchto akcí:

- rekonstrukce hřiště	852.539,02 Kč
- myčka do cukrárny – podmínka OHS	174.490,00 Kč
- nákup plničky do masné výroby	136.124,00 Kč
- přístroj na monitorování spotřeby el. energie	91.392,00 Kč
- čipový systém na stravenky	84.014,00 Kč

V roce 2005 byla škola v centru zájmu různých kontrolních orgánů. Byl zde prověřován odvod pojistného, provádění nemocenského pojištění a plnění úkolů v důchodovém pojištění OSSZ Jeseník a placení pojistného na veřejné zdravotní pojištění VZP Jeseník. Dokonce dvě průběžné kontroly na učilišti provedla Krajskou hygienickou stanicí Olomouc. Zatěžování a zdržování pracovníků školy četnými kontrolami alespoň částečně eliminovala skutečnost, že nebyly zjištěny žádné závažné nedostatky.

Zapsal J. Krutil