

**Střední odborné učiliště potravinářské
Jeseník
rok 2006**



Areál SOU potravinářského

Střední odborné učiliště potravinářské zřízené Olomouckým krajem, pokračovalo i v roce 2006 v přípravě kvalifikovaných pracovníků pro oblast potravinářství v oborech řezník-uzenář, cukrář pro výrobu, řezník-uzenář pro prodej, kuchař-číšník pro pohostinství, pekař, prodavač smíšeného zboží a jedna třída nástavbového studia, kde se na maturitní zkoušku připravovali studenti v oboru podnikání.

Ve dvanácti třídách učiliště a jedné třídě nástavbového studia bylo celkem 366 žáků. V čele školy stál její ředitel Mgr. Josef Podhajský.

Počet žáků v jednotlivých učňovských ročnících a oborech:

	1 ročník	2. ročník	3. ročník	cekem obor
pekař	7	11	9	27
cukrář	26	25	25	76
řezník-uzenář pro prodej	-	14	7	21
řezník-uzenář	10	-	-	10
kuchař-číšník pro pohost.	57	54	48	159
prodavač smíšeného zboží	20	10	18	48
	120	114	107	341
Nástavbová třída	25			

Žáci SOUp svým trvalým bydlištěm pocházeli z okresů Jeseník, Šumperk, Bruntál, Opava, Ústí nad Orlicí i jiných.

a/ Úsek teoretické přípravy

Úsek řídil zástupce ředitele Mgr. Jan Sychra a dále byl tvořen 14 učiteli a 2 externími pracovníky. Na jednoho učitele tedy připadalo 25 žáků. Aprobovanost byla plněna na 91,7%.

Odborné předměty učili: Ing. Karel Buchta , Ing. Miroslav Člupný , Miroslava Kavčáková, Ing. Ester Kolegarová, Olga Najdeková, Alena Rychlá, Ing. Peter Schöppel , Ing. Věra Výmolová, Ing. Vladislava Zuberová

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

Externí učitelé pomáhali zajišťovat výuku českého a anglického jazyka – Mgr. Ryjáček a M. Machů.

b/ Úsek odborného výcviku

Řídil jej statutární zástupce ředitele Ing. František Chovanec a byl dále tvořen vrchní mistrovou Dagmar Schopfovou a 20 učiteli odborného výcviku:

Obor kuchař-číšník – Denisa Gricová, Ilona Juřicová, Vlastimil Pavlíček, Marie Pešková, Michaela Plšková, Lenka Polišínská, Pavlína Spáčilová a Luděk Ungermann.

Obor cukrář – Lenka Juránková, Kateřina Sedláková a Jana Krhánková, která po doplnění vzdělání začala od září učit odborné předměty.

Obor řezník-uzenář – Rudolf Hadwiger, Martin Langer a Lubomír Peřina, který rozvázal pracovní poměr dohodou 20. 4. 2007.

Obor prodavač – Dagmar Brokešová, Zuzana Grygarová, Dana Petruželková, Iva Senciová, Jitka Vinklerová.

Obor pekař – Bohuslav Masařík a Jaroslava Pavlovičová

Odborný výcvik žáků probíhal na celkem 47 pracovištích z toho na sedmi vlastních – ve školní kuchyni a jídelně, ve výrobně studené kuchyně, cukrárně, pekárně, masné výrobně, v prodejně v budově Region Jeseník a ve školním bufetu. Smluvní pracoviště umístěná především ve firmách okresu Jeseník, Šumperk a Bruntál byla nejpočetnější u oboru kuchař-číšník, těch bylo celkem 25. Pracovišť oboru cukrář a pekař bylo dohromady 8 , řezníci se učili na čtyřech pracovištích a výcvik prodavačů probíhal na třech smluvních místech v Jeseníku.

V každoročním náročném hodnocení podle celostátně stanovených kritérií obstálo devět nejlepších absolventů – Ludmila Foukalová, Jří Meliš a Markéta Targošová z oboru prodavač, Veronika Štefunková z oboru cukrář, Jana Křivohlávková z oboru řezník-uzenář pro prodej, Jaroslava Livinská a Dalibor Zdražil z oboru kuchař-číšník, Lukáš Beňo a Petr Koloušek za pekaře – kterým bylo předáno osvědčení Hospodářské komory ČR.



Jeden ze soutěžních dortů.

Významnou složkou odborné přípravy byly soutěže dovedností. Škola připravila druhý ročník juniorské cukrářské soutěže „O Priessnitzův dortík“, která se uskutečnila 18. 1. 2006 v Kongresovém sále Priessnitzových léčebných lázní s účastí 12 soutěžících z 10 škol moravských krajů. Z pořádající školy uspěla Veronika Štefunková, která obsadila 3. místo a Miroslav Frank byl pátý.

Hodně úsilí, příprav i prostředků bylo vynaloženo i na účast na dalších prestižních akcích – 27. a 28. ledna to bylo regionální kolo Gastro Junior Nowaco Cup ve Frenštátě pod Radhoštěm, ze kterého se do celostátního finále v Brně prosadily cukrářka Veronika Průdková (ve finále 6.) a servírka Miroslava Jeřábková (ve finále 17.). 14. – 16. března byla Veronika Štefunková 7. mezi cukráři na Moravském poháru v Kroměříži. Na koktejlové soutěži Hanácký pohár v Prostějově reprezentovaly Petra Rothová a Miroslava Jeřábková, premiéru jsme měli na mistrovství ČR prodavačů v Pelhřimově, kde jsme teprve získávali zkušenosti.



Stříbrné ocenění získala na Gastru Hradec Králové žákyně 3. C Hana Neumayerová pod vedením Kateřiny Sedlákové.

Úspěšná byla účast na Gastru Hradec králové v dubnu, kde cukrářky Veronika Štefunková a Hana Neumayerová získaly stříbrné ocenění a Leona Kvíčerová bronzové. Do soutěží se v tomto roce zapojili i řezníci účasti družstva složeného z žáků třetích ročníků na Řeznické sekyře v Poličce. Veronika Průdková a Josef Polák úspěšně reprezentovali obor cukrář a školu v červnu na soutěži Cukrář roku Martin Braun Cup Praha.



Až do finále soutěže Gastro Junior Brno se prosadily cukrářka Veronika Průdková a servírka Miroslava Jeřábková (na snímku je zachycena při složité obsluze).

Stále vyhledávanější byly služby učiliště při zajišťování rautů a občerstvení na různých školících, společenských, sportovních a zábavných akcích. Řádově téměř 3 tisíce účastníků nebo návštěvníků 19 akcí ochutnalo výrobky vyrobené na pracovištích školy, mezi kterými se nejvíce prosazovaly miniaturní cukrářské výrobky a vánoční čajové pečivo, bohatý a nápaditý sortiment výrobků studené kuchyně a tradiční masné zabijačkové výrobky.

c/ úsek mimoškolní výchovy

Úsek řídil zástupce ředitele Mgr. Jiří Krutil. Domov mládeže při SOUp ubytoval v září 2006 celkem 219 žáků (o 13 méně než v loňském roce) z toho 143 dívek (+12). Nebyli to jen žáci učiliště, těch bylo 119 (-7), ale i 99 studentů Hotelové školy V. Priessnitze, jedna studentka gymnázia. Staralo se o ně celkem 10 vychovatelů:

Jaroslava Formanová, Ivana Hučíková, Ludmila Krčmaříková, Yvona Kumarcisová, Milena Macková, Magdaléna Machová, Marie Prosecká, Marcela Pačšinská, Jiří Taláček a Svatoslav Ščudla, který odešel k 31. 8. 2006 a nastoupila Zlata Hošková.

Nešlo jen o ubytování a stravování, velké úsilí bylo věnováno i aktivnímu trávení volného času v zájmových a sportovních kroužcích. V nabídce byly společenské akce, besedy i vzdělávací programy.

Z úspěchů v mimoškolní lze uvést například uspořádání soutěží ve šplhu od školního kola až po krajský přebor, organizace regionální soutěže středních škol v kopané, druhé místo v Jesenické florbalové lize. Byly zaznamenány i úspěšné pokusy o vydávání studentského časopisu, na činnost Literárního klubu byla získána dokonce krajská dotace na projekt „Návrat k historii kraje“.

Hodně úsilí bylo věnováno na protidrogovou prevenci a propagaci zdravého životního stylu ať přípravou neformálních besed nebo tematicky zaměřených programů nebo pravidelnou nabídkou sportovních aktivit. Přesto byl patrný pokles zájmu o aktivní trávení volného času, snížení fyzické zdatnosti a tendence k pasivnímu trávení volného času. Z nejčastěji zaznamenaných přestupků ubytovaných žáků to byla konzumace alkoholu.

d/ provozně-ekonomický úsek

Úsek řídila zástupkyně ředitele Eva Nárovcová a tvořilo jej 19 provozních zaměstnanců Jana Sychrová – správa budov, Dagmar Taláčková mzdová účetní, Iva Malá účetní, Zdeňka Arnoštová – skladová účetní, Hana Hrubá sekretariát a pokladna, údržbáři

Radomil Víték, Jiří Havránek a Jiří Kučera, uklízečky Božena Curkánová, Vladislava Divišová, Alena Kučerová, Marie Pospíšilová, Jitka Roubalová, Marie Terkovičová, Alena Valentová, pracovnice v kuchyni Jana Halouzková, Jana Oškerová, Dagmar Pacasová a Marie Šperlingová .

Úsek zajišťoval komplexní účetní agendu školy, osobní agendu žáků, údržbu budov a provozů školy a dopravu pro potřeby školy. Velké problémy působilo stárnutí budov, které se projevovalo poruchami na rozvodech topení, vody a odpadů, které bylo nutno operativně odstraňovat. Ekonomiku provozu výrazně ovlivňovaly náklady na vytápění, proto byla provedena výměna oken v nové budově domova mládeže ve výši 110 tis. Kč.

V měsíci říjnu 2006 byla provedena hloubková kontrola hospodaření školy pracovníky kontrolního odboru Olomouckého kraje za rok 2004 a 2005. Předmětem kontroly bylo správné a účelové použití finančních prostředků státního rozpočtu, z rozpočtu zřizovatele a vlastních zdrojů školy na mzdové náklady, produktivní činnost žáků, provoz školy, školního stravování a domova mládeže. Dále byla provedena kontrola správnosti účtování hlavní a doplňkové činnosti, evidence majetku, kalkulací vlastních nákladů výrobků a služeb, při této kontrole nebyly zjištěny žádné závažné nedostatky.



Prvními uživateli multimediální učebny byli ti, kteří ji budou používat ve výuce. Museli být proškoleni v zacházení s jejím špičkovým technickým vybavením.

Velkým úspěchem bylo schválení žádosti o podporu z ESF a rozpočtu ČR na realizaci projektu „Modernizace a intenzifikace vzdělávacích programů potravinářských oborů středních odborných učilišť“ ve výši více než 3,5 milionu korun. Výsledek rozhodnutí komise MŠMT přišel na školu začátkem září, smlouva o čerpání dotace byla uzavřena 28. listopadu a na konci listopadu byla také zahájena realizace projektu stavebními úpravami prostor pro nově zřizovanou multimediální učebnu, do které byla plánována realizace většiny vzdělávacích akcí.



Ředitel školy Mgr. Podhajský předvádí hejtmanovi Olomouckého kraje a jeho zástupcům provoz nové masné výroby

Zcela mimořádnou událostí byla pro školu návštěva delegace vedení Olomouckého kraje v čele s hejtmanem RNDr. Ivanem Kosatikem v závěru měsíce listopadu. Na návštěvě okresu Jeseník, s jehož problematikou se vedení kraje seznamovalo, bylo potravinářské učiliště jedinou školou, kterou si delegace prohlédla, což společně s pochvalnými slovy bylo velkým oceněním nejen pro ředitele Mgr. Josefa Podhajského, ale i pro všechny pracovníky školy.

V Jeseníku 23. 5. 2007

Jiří Krutil