

## **Střední odborné učiliště potravinářské, U Jatek 8, Jeseník**

### **Rok 2007**

Brzy po zahájení kalendářního roku začala naplno i realizace projektu „Modernizace a intenzifikace vzdělávacích programů potravinářských oborů středních odborných učilišť. První školící aktivitou nazvanou „Trénink“ bylo celodenní školení 19. ledna zaměřené na přípravu pedagogů na užívání nově vybudované multimediální učebny. 32 pedagogů ze všech úseků naší školy absolvovalo nejdřív teoretický úvod a poté měli příležitost, jednotlivě nebo po malých skupinkách, naučit se ovládat jednotlivá zařízení učebny – žákovské notebooky, hlavní počítač v učitelské katedře, dataprojektor, audiozařízení a interaktivní tabuli. Celé vybavení včetně nábytku bylo pořízeno za více než jeden milion korun s ESF a rozpočtu ČR s tím, že bude využíváno pro potřeby školících akcí v rámci projektu a samozřejmě i k výuce.



*Novou multimediální učebnu si vyzkoušeli nejdříve pedagogové.*



*Veronika Průdková (uprosřed) získala první místo v kategorii dortů.*

Z událostí, které určitě stojí za zaznamenání do kroniky školy, se první udála už na začátku roku. Jedna z nejvýznamnějších pravidelných akcí jesenického potravinářského učiliště – juniorská cukrářská soutěž "O Priessnitzův dortík" - pořádaná už počtvrté za podpory Priessnitzových léčebných lázní a dalších sponzorů na začátku roku, vyzněla jako velký úspěch pořádající školy. Byla to jednak pochvalná hodnocení na adresu pořadatelů a hlavně výborně připravení soutěžící, kteří před zraky zdatných soupeřů, náročných porotkyň i laické veřejnosti odvedli v hezkém prostředí Kongresového sálu maximum z nelehké přípravy. V kategorii dortů byl nejlépe hodnocen výrobek domácí Veroniky Průdkové.



*Přednášel i vedoucí odboru školství Olomouckého kraje Mgr. Gajdůšek*

16. a 17. 2. 2007 Prvním dvoudenním blokem byla zahájena druhá vzdělávací aktivita v rámci projektu hrazeného z prostředků ESF a rozpočtu ČR zaměřená na přípravu pedagogů potravinářských učilišť na tvorbu školních vzdělávacích programů. První den přednášela Dr. Marie Hrachovcová z PdF UP Olomouc, vedoucí oddělení vzdělávání odboru školství Olomouckého kraje PhDr. Karel Goš a vedoucí odboru školství Olomouckého kraje Mgr. Miroslav Gajdůšek. Druhý den už byl v režii pracovníků Národního ústavu odborného vzdělávání v Praze Ing. Zorky Husové a PhDr. Márie Bezchlebové.



*Jedno družstvo z lyžařského kurzu v Petříkově.*

25. 2. 2007 I když to už nikdo nečekal vzhledem k dlouhodobému nedostatku sněhu, přece jen jsme se vydali na lyžařský výcvikový kurz. Celý týden nakonec dojížděla třicítka lyžařů do

Petříkova. Během týdne získali početní převahu jezdci na prknech nad klasickými sjezdovými lyžaři. Kurz vedl zástupce ředitele pro teoretickou přípravu Jan Sychra a učitel tělesné výchovy Mgr. Jiří Viterna.

9. a 10. 3. 2007 Proběhl druhý dvoudenní blok druhé školící aktivity zaměřené na přípravu pedagogů na tvorbu ŠVP.



*První tabule byla s velikonoční tematikou.*

17. 3. 2007 Nadějný příslib vzájemně výhodné spolupráce se začal rýsovat po jednání s firmou Gastro Jeseník. Mluvilo se o vybavení multimediální učebny gastronomickou technologií. Spolupráce už začala dohodou o přípravě tematicky zaměřených slavnostních tabulí v prostorách firmy, které začaly za asistence učňů oboru kuchař-číšník velikonoční tabulí připravovat vychovatelka Zlata Hošková a učitelka odborného výcviku Lenka Polišenská.

30. a 31. 3. 2007 Třetím dvoudenním blokem byla ukončena vzdělávací aktivita zaměřená na tvorbu ŠVP.

2. 4. 2007 Naše děvčata byla na Hanáckém poháru v Prostějově. Na této prestižní soutěži ve velké konkurenci juniorských barmanů se jim nějak výrazněji nedařilo, takže skončily ve středu soutěžního pole.



*Jak na to předvádí přední kuchařský mistr.*

4. 4. 2007 Porcování lososa a jiné gastronomické taje předváděl náš přední kuchařský mistr Vladimír Picka, člen Asociace cukrářů a kuchařů ČR, účastníkům kurzu studené kuchyně, který se uskutečnil na naší škole.

23. 4. 2007 "Vždyť to bylo nedávno, co jsme tady začínali!" Říkali si někteří studenti nástavbového studia, když šli k maturitním písemkám, které byly neklamným znamením toho, že jejich studium na zdejší škole nezadržitelně končí.

23. 4. 2007 Rodiče a žáci budoucích prvních ročníků se přišli podívat na školu a získat bližší údaje o tom, jak to na učilišti běží. Dostalo se jim podrobných informací a prohlédnout si mohli jak školu, odborná pracoviště na učilišti tak i pokoje na domově mládeže.

25. 4. 2007 Naše škola navázala partnerskou spolupráci se Švehlovou střední školou Prostějov, která se stala příjemcem dotace projektu „Zkvalitnění středoškolské výuky v oblasti potravinářských norem“. Tento projekt byl spolufinancován ze zdrojů EU a MŠMT. V rámci projektu vznikly webové stránky [www.kvalitapotravinEU.cz](http://www.kvalitapotravinEU.cz). V rámci tohoto partnerství bylo zahájeno zkvalitňování vzdělání několika našich pedagogů v oblasti potravinářských norem a to v průběhu školení, které Švehlova střední škola jako příjemce dotace, našim pedagogům umožnila zdarma. Ve spolupráci Švehlovy střední školy, ostatních partnerských škol a profesionální agentury Qualityfood byla zahájena tvorba odborné publikace „Kvalita a bezpečnost potravin“.



*Slovenští přátelé pozvali naši delegaci i na exkurzi do dolu.*

30. 4. 2007 Delegace pedagogů a pracovníků školy navštívila partnerskou školu v Prievidzi. Během mimořádně přátelského a milého přijetí vidělo sedm jejich účastníků i to co se v Jeseníku teprve stane. Stejně jako přijde i do našich hor na středním Slovensku už rozkvetlé jaro, dá se očekávat částečný pokus o přípravu zlomku z velkolepé akce, kterou jsou gastronomické dni v Prievidzi. Dojednána byla návštěva slovenských partnerů v září v Jeseníku a rýsují se i zajímavé náměty vzájemné kooperace v odborné přípravě v rámci projektu Sokrates.

30. 4. 2007 Byl zaznamenán nárůst zájmu o nástavbové studium na naší škole. O tom svědčily i rostoucí počty přihlášených k přijímacím zkouškám. O tom, zda to není pro některé z nich velké sousto, se někteří přesvědčili u přijímacích zkoušek, které proběhly v době ředitelského volna. Přijímací zkoušky konalo 49 uchazečů

9. 5. 2007 Na kontrolu učiliště nastoupila hned po květnových svátcích dvoučlenná skupina školních inspektorů. Žádné závažnější nedostatky nezjistila.



*Z loučení maturantů se školou.*

10. 5. 2007 Po absolvování těžké dělostřelecké přípravy ve formě písemek se studenti nástavbového studia rozloučili se školou veselým pohřebním průvodem ve vyvedených maskách a dokončovali svou přípravu na praktické zkoušky a po svatém týdnu i na maturitu.

Soutěže juniorů a profesionálních číšníků ve znalostech o pivo, v čepování a servisu piva a v míchání nápojů s pivem, pořádané SŠ potravinářskou a služeb na Charbulově ulici v Brně se poprvé účastnil náš reprezentační tým složený ze dvou žáků třetího ročníku Romana Stránského a Marka Warenicha pod vedením učitele odborného výcviku Vlastimila Pavlíčka. Z původně plánované cesty na zkušenou se stala spanilá jízda. Roman Stránský totiž namíchal nejlepší nápoj nazvaný Plzeňská bomba. Pro představu uvádíme z originálního přísně chráněného receptu mozkového trastu Pavlíček & Stránský jen základní suroviny - gin, grenadina, citronová šťáva a nezbytné pivo. Když jako druhý nejlépe zvládl slalomovou a překážkovou dráhu s natočeným pivem, nezadržitelně se prodral na stupně vítězů a odnesl si diplom za druhé místo a několik velmi pěkných věcných cen.



*Výrobek Olomouckého kraje z naší cukrárenské výroby.*

17. 5. 2007 Jesenické rohlíčky, které podle originální receptury peče cukrárenská výrobní SOU potravinářského, získaly mimořádné ocenění. Zástupci školy - zástupce ředitele pro odborný výcvik Ing. František Chovanec, vedoucí cukrárenské výroby Lenka Juránková a žákyně třetího ročníku Veronika Průdková převzaly z rukou prezidenta České agrární komory certifikát "Výrobek Olomouckého kraje 2007". Slavnostní ocenění se uskutečnilo při zahájení Národní výstavy hospodářských zvířat a zemědělské techniky Přerov 2007 dne 17.5.2007. Přítomen byl také ministr zemědělství Gandalovič, zástupkyně hejtmana Olomouckého kraje a další osobnosti regionu.

Těm, kteří tuto lahůdku ještě neochutnali, můžeme prozradit, že se jedná spíše o zákusek než o rohlík. Základní surovinou je kynuté těsto a má jemně mletou ořechovou náplň se zajímavým chuťovým ukončením, způsobeným směsí ingrediencí, kterou znají jen naše cukrářky. Naprostá většina lidí, kteří Jesenický rohlíček ochutnala pak tvrdila, že je značně návykový.

Zájemci si mohli Jesenické rohlíčky koupit v našich školních prodejnách a to v budově regionálního centra na Čapkově ulici, v prodejně v areálu SOUp nebo ve větším množství je objednávali přímo v cukrárenské výrobě SOUp .



*Z maturitní zkoušky.*

Ve dnech 21. – 23. 5. 2007 se uskutečnily ústní maturitní zkoušky žáků nástavbového studia. Celkově maturovalo 20 žáků, dva žáci totiž nebyli k maturitní zkoušce připuštěni, protože neprospěli ve 2. ročníku studia. Předsedou komise byl Ing. Lubomír Rýznar z SOU Litovel. Třídní učitel Mgr. Jiří Viterna byl nakonec spokojen, protože prospělo všech 20 studentů, z toho dva s vyznamenáním.



*Že písemné zkoušky berou vážně dokazovali žáci i úpravou zevnějšku.*

1. 6. 2007 Závěrečné zkoušky třetích ročníků v tomto roce začaly písemkami v pátek prvního června. Od pondělka 4. do 14. 6. vykonali učni praktické zkoušky a ústní části závěrečných zkoušek byly ukončeny 21. 6. Zkoušek se zúčastnilo 97 žáků z toho 18 prospělo s vyznamenáním, 75 prospělo a 4 žáci museli využít opravného termínu 18. – 21. září.

Na samotný závěr školního roku k nám přijela návštěva z partnerského města Neuburg, se kterým udržovalo město Jeseník už po několik let čilé kontakty v různých oblastech. Celkem 31 děvčat a 7 pedagogů hospodářské školy - ekvivalentem v našich podmínkách je nejbližší něco mezi rodinnou školou a učilištěm - přijelo na týdenní návštěvu, během které se seznámili s některými zajímavými místy našeho kraje a regionu. Významnou součástí programu jejich návštěvy bylo pochopitelně i podrobné seznámení s naší školou a pracovišti praktické výuky. Během svého pobytu se důvěrně seznámili s poměry na našem domově mládeže, kde byli ubytováni a kde se stravovali. Dostatečný prostor pro seznámení měli žáci obou škol při dvou diskotékách, kde se museli vzájemně snažit překonávat jazykové bariéry.

Zástupci obou škol se dohodli na pokračování partnerských kontaktů a vyměnili si několik námětů pro další styky.

Zespół Szkoł Zawodowych Nr 4 v Opolu. Tak se v polštině uvádí název gastronomické školy obdobného zaměření, jaké má naše učiliště - hotelová škola a učiliště pro obory prodavač, kuchař, pekař a cukrář. Obdoba naší střední odborné školy s maturitními a učebními obory. Vzájemná návštěva zástupců obou škol, která proběhla na konci června ukázala, že obě školy mají velký zájem o vzájemnou spolupráci. Ať už to bude s finanční podporou při realizaci vzdělávacího projektu v rámci některého z operačních programů EU či příhraniční spolupráce nebo neformální partnerství při výměně zkušeností. Každopádně by to mělo mít pozitivní dopad na kvalitu přípravy kvalifikovaných sil pro gastronomické služby.

V pondělí 3. 9. byl zahájen nový školní rok a rodičům a žákům prvních ročníků byli představeni pedagogové školy.



*Nebude tu páнем voda?*

5. 9. 2007 Bude povodeň? Tuto otázku jsme si mnozí kladli při dlouhotrvajících deštích v prvním týdnu nového školního roku. Zvlášť ti, kteří měl v paměti červencovou vodu v roce 1997, s obavami sledovali zataženou oblohu, ze které se bez přestání valil hustý déšť. Ve srovnání s povodní před deseti lety to byly pouze drobné kapky a nepadaly tak hustě. Jak to vypadalo v areálu učiliště je částečně vidět na těchto

V pondělí 17. září 2007 pozvala Hospodářská komora České republiky do Prahy sedm nejlepších absolventů SOU potravinářského v Jeseníku na slavnostní předání Osvědčení HK ČR za výsledky dosažené v průběhu studia a při závěrečných zkouškách. Toto prestižní osvědčení mohou získat ti absolventi středních odborných učilišť, kteří vykonají závěrečnou zkoušku v učebním oboru před zástupcem HK ČR, splní kriteria pro udělení osvědčení a prokáží profesní znalosti a dovednosti požadované od mladých zaměstnanců.

Ředitel SOU potravinářského Mgr. Josef Podhajský převzal od zástupců Hospodářské komory České Republiky Čestné uznání HK ČR za vysokou úroveň praktické přípravy žáků. A kdo byl oceněn? V oboru kuchař – číšník Miroslava Jeřábková a Jana Keppertová, v oboru řezník – uzenář Václav Doležel, v oboru cukrář Veronika Průdková, v oboru prodavač Vendula Jasenská a Lucie Brzobohatá a v oboru pekař Lucie Rulcová.





*V tomto zápase hráli naši (v červeném) s heřmanickými*

26. září – Už 15. ročník turnaj v kopané o dort ředitele SOUp se uskutečnil na umělém trávníku školního hřiště. Konečné pořadí bylo následující: 1. SOŠ a SOU Jeseník 2. OU Lupová-lázně 3 SOŠ a SOUz H. Heřmanice 4. SOUp Jeseník 5. HŠ V.P. Jeseník 6. Gymnázium Jeseník.

26. 9. 2007 proběhla školní koktejlová soutěž, která byla organizována jako předkolo Lázeňského poháru. Zúčastnilo se jí 5 žáků, ze kterých nejlepší hodnocení dosáhla Miroslava Jeřábková, Karel Kleineidam a Vítězslav Mičík. O přípravu soutěží a organizaci soutěže se starala Lenka Polišenská.



*Z přípravy skutečného mexického guláše.*

Mexickým týdnem by mohl být nazván první říjnový týden. Skupina čtrnácti mexických studentů, kteří byli v Jeseníku na pozvání Hotelové školy V.P. a bydlela v našem domově mládeže, se postupně začala zapojovat i do našich aktivit. Nejdříve posilovna, potom stolní tenis. Zvláštní pozornost byla věnována fotbalovému zápasu ČR x Mexiko, který se našim borcům podařilo vyhrát. Mexická návštěva také přijala pozvání k důkladné prohlídce

provozů naší školy. Vedoucímu delegace se u nás líbilo natolik, že si osobně vyzkoušel práci v jednotlivých školních výrobnách. Došlo to dokonce tak daleko, že jednu z večerí pro domov mládeže vařili naši mexičtí hosté. A co bylo na jídelníčku? Přece mexický guláš!

4. a 5. 10. 2007 Byla zahájena třetí vzdělávací aktivita nazvaná „Modernizace odborného vzdělávání. První dvoudenní blok byl věnován informačním a komunikačním technologiím a jejich využití ve výuce.

11. 10. 2007 Jednou z větších akcí na domově mládeže byl orientačně-branný běh smíšených tříčlenných hlídek. Za slunečného podzimního dne si náročnou trať plnou rafinovaných nástrah vyzkoušelo 6 hlídek, které potom s týmem pořadatelů ukončili závod táborákem s hudbou.

12. – 13. 10. 2007 Účast na mezinárodní barmanské soutěži Bacardi Lázeňský pohár 2007 nebyla pro naši školu tak úspěšná jako v minulých letech. Stejná úroveň přípravy prováděná Lenkou Polišínskou a možná i slabší úroveň soutěže přesto znamenaly umístění až v druhé polovině soutěžících, kterých se přihlásilo celkem 21. Vítězslav Mičík skončil 16., Miroslava Jeřábková obsadila 19. místo a Roman Stránský 20. a to hlavně díky slabšímu hodnocení chuťové složky jejich nápojů.

Dva zástupci naší školy - Mgr. J. Krutil a Ing. P. Schöppel se na pozvání partnerské školy v Opoli zúčastnili školní slavnosti uspořádané k polskému Dni učitelů, který se v Polsku slaví 12. října. Na programu nebyly jen oficiality, ale hlavně další upřesnění možností spolupráce při realizaci projektu přeshraniční spolupráce v rámci Interregu a navázání prvních kontaktů se školou v německém Mannheimu. Akce měla vysokou společenskou úroveň a pořadatelé její přípravě museli věnovat hodně práce. Zástupci učiliště se mimo jiné dozvěděli, že se Opolští do Jeseníku hodně těší.

Když se na jaře letošního roku ozvala na naši výzvu k uzavření partnerství opolská odborná škola, bylo zvažováno několik různých námětů pro spolupráci. Postupně se neurčité představy začaly upřesňovat a to jednak díky vstřícnosti obou stran, jednak vzhledem k řadě společných problémů a zájmů. Podstatnou změnu ve stylu uvažování a plánování budoucích společných aktivit znamenala společná dohoda, že se formy společných aktivit budou odvíjet hlavně na bázi pravidel operačního programu přeshraniční spolupráce ČR-PR. Rozhodnutí vystupovat jako partneři deklarovali zástupci obou škol po vzájemné prohlídce škol a mimo jiné i svou účastí na školení organizovaném Společným technickým sekretariátem v Opoli 16. 10. 2007.



*Vandrovníci vyprávěli a předváděli.*

16. 10. 2007 Veronika Matuščíková, Jaroslava Šťastná, Monika Zálešáková a Michal Furik se vrátili z tříměsíční odborné praxe ze SRN. Jak se jim tam vedlo, jak se k nim chovali, co dělali, kde bydleli, co se naučili a kolik si vydělali - to všechno zajímalo jejich spolužáky z oboru KČ na besedě zorganizované ředitelem školy. Vandrovníci představili také některé typické německé pokrmy a nápoje, které se na své praxi naučili a které mohli účastníci besedy ochutnat.



*Z burzy škol v Krnově.*

22. 10. 2007 Stejně jako ostatní školy i ta naše zahájila už v říjnu nábor na nový školní rok. Jak už se stalo tradicí nejdříve proběhla tzv. "burza škol" v okrese Bruntál. Tentokrát hostilo školské expozice z širokého okolí multifunkční kulturní centrum Silesia. Budoucím absolventům devítiletěk přišlo předložit svou nabídku 52 škol. O tom jak uspěli naši emisaři - učitel odborného výcviku Vlastimil Pavlíček, žákyně nástavbové třídy Veronika Průdková, Veronika Polášková ze třídy 3. A s Vítězslav Mičík z 2. B – bude možné se přesvědčit až podle podaných přihlášek na následující školní rok.

26. a 27. 10. 2007 Druhý dvoudenní blok měl na programu EU a odborné vzdělávání, problematiku první pomoci a požadavky školní inspekce na odborné vzdělávání.

30. 10. 2007 Začal další ročník Jesenické florbalové ligy, dlouhodobé soutěže florbalových týmů ze škol i dospělých amatérských hráčů, za kterou naše reprezentace v čele s Mgr. Jiřím Vítěrnou znovu vyjela v tomto roce poprvé do Horních Heřmanic.

1. 11. 2007 Na okresním turnaji středních škol okresu Jeseník vybojoval první místo v jednotlivcích náš žák Karel Macík. Vítězkou mezi dívkami se stala Kristýna Halgašová z HŠ VP, která bydlí a trénuje v našem domově mládeže.

2. a 3. 11. I třetí školící blok v rámci projektu byl věnován práci s PC a s nejčastěji užívanými programy.

15. 11. V tomto roce se vedení školy rozhodlo vyzkoušet další novou formu nábory žáků. Vedle tradičních akcí jako burzy škol, účast na rodičovských schůzkách a předvánoční prodej spojený s prezentací školy letos proběhl porve den otevřených dveří pro výchovné poradce přímo na učilišti. Písemně a telefonicky byli pozváni z širšího regionu ti, kteří radí odcházejícím žákům na devítiletkách. Cílem bylo, aby právě tito učitelé měli ucelenou představu o tom, co se na této škole vlastně děje, jak je vybavena a v jakých podmínkách výuka a výcvik probíhá. Ředitel školy Mgr. Josef Podhajský nejdříve hostům řekl několik slov o učilišti a jeho dalších perspektivách. Potom měli pozvaní výchovní poradci možnost prohlédnout si učebny a odborná pracoviště na škole, vidět své bývalé žáky v nových rolích a zároveň i ochutnat jejich výrobky.



*Před začátkem divadelního představení.*

Ve stejný den se uskutečnil zájezd do divadla v Opavě zorganizovaný vychovatelkou Jaroslavou Formanovou. Podle vyjádření účastníků byl zájezd mimořádně příjemným zážitkem pro všechny účastníky. Představení se všem líbilo, organizátorky si nemohly vynachválit vysokou společenskou úroveň, vystupování i ošacení celé naší výpravy. Pochvalnými slovy na obě strany nešetřil ani pan ředitel, který jel také. O problémy se postaraly naštěstí překonané zimní nástrahy na zpáteční cestě.

16. a 17. 11. 2007 Proběhl čtvrtý školící dvoudenní blok projektu hrazeného z ESF a rozpočtu ČR.

23. a 24. 11. 2007 Závěr třetí aktivity projektu proběhl formou odborné exkurze pracovníků školy po nejrůznějších provozech. Program připravený zástupcem ředitele pro odborný výcvik Ing. Chovancem začínal ve Sladovně Soufflet v Litovli, pokračoval provozem Starorežné v Prostějově, prohlídkou objektu Národní dům v Prostějově a návštěvou divadla v Brně. Účastníci exkurze byli ubytováni v DM SŠ informatiky a spojů v Brně a druhý den absolvovali velice zajímavou prohlídku hotelu Holiday Inn v Brně, exkurzi v pivovare Černá Hora a restaurace Sladovna. Všichni účastníci si pochvalovali dobře připravený program, odbornou úroveň lektorů i získané zkušenosti a dojmy.

26. – 29. 11. Výsledkem rozhodnutí zapojit i pekaře do soutěží odborných dovedností, byla příprava Veroniky Pišovské a Olgy Ferencové vedených učitelkou odborného výcviku Jaroslavou Pavlovičovou a učitelem odborných předmětů Ing. Miroslavem Člupným, který soutěžící také doprovázel na Mistrovství ČR pekařů v Brně. Na premiéře to dopadlo dobře, když reprezentantky školy ve své kategorii obsadily 8. a 9. místo ze 17 účastníků.

11. 12. Poprvé se žáci naší školy vydali na návštěvu do partnerské školy v Opoli na sportovně zaměřený zájezd. Autobus sportovců a fanoušků si prohlédl prostory školy a pak si změřili s hostiteli své síly ve stolním tenise, volejbale dívek a chlapců a ve florbalu. S výjimkou florbalu byli úspěšnější domácí.

12. 12. V přízemí budovy Městského úřadu v Jeseníku na Čapkově ulici se uskutečnila už pravidelná prezentační akce naší školy v rámci adventního týdne. Kdo se přišel podívat, mohl si nejen prohlédnout, ale i nakoupit ty nejžádanější výrobky z našich pracovišť - především oblíbené vánoční čajové pečivo a poutivé tradiční masné výrobky. Ti žáci devátých ročníků, kteří se ještě nerozhodli, na kterou školu pošlou svoji přihlášku, mohli získat alespoň částečnou představu o tom, co se u nás mohou naučit.

Personální obsazení školy bylo k 1. 9. 2007 následující:

Ředitelem školy byl Mgr. Josef Podhajský.

**Úsek teoretická příprava** byla zajišťována celkem šestnácti učiteli vedenými zástupcem ředitele Janem Sychrou. Funkci výchovného poradce plnila PhDr. Silvie Pernicová, jako protidrogový preventista působil Mgr. Petr Hájek.

Ve třídě 1.A s žáky oboru KČ byla třídní učitelkou Ing. Hana Rozenská, v 1.B obor KČ Mgr. Jiří Viterna, v 1.C obor C a Pe Ing. Peter Schöppel, v 2.A KČ PhDr. Pernicová Silvie, v 2.B KČ Olga Najdeková, v 2.C obory C a P Ing. Miroslav Člupný, v 2.D obory Pr a ŘU Mgr. Petr Hájek, v 3.A obor KČ Rychlá Alena, v 3.B obory KČ a Pe Ing. Kolegarová Ester, v 3.C obor C Bc. Krhánková Jana, 3.D obory Pr a ŘU Ing. Zuberová Vladislava, třídním nástavbové třídy byl Mgr. Jiří Horáček.

Dále na učilišti působili: Ing. Karel Buchta učil ekonomiku, Mgr. Vladimír Kunzfeld anglický jazyk, Alena Rychlá odborné předměty oboru KČ,

**Odborný výcvik** zajišťovalo SOUp ve vlastních provozech nebo na smluvních pracovištích. Ve škole žáci vykonávali praxi ve školní jídelně a kuchyni, ve výrobnách studené kuchyně, cukrárny, pekárny a v masné výrobě. Prodavači pracovali ve školních prodejnách na SOUp a v budově REGION Jeseník.

Smluvní pracoviště pro *obor kuchař-číšník* v roce 2007 byla následující: Priessnitzovy léčebné lázně a.s., Jeseník, nově Hotel Slovan, Restaurace V.I.P., p.Božuta, Jeseník, Prima občerstvení, Jeseník, SB centrum OREL, Jeseník, Restaurace Na Rychtě, Restaurace TAVERNA, Javorník, restaurace POHODA, Mikulovice, Hotel Sport, Šumperk, Hotel Dlouhé Stráně, Kouty nad Desnou, Penzion KAŤUŠA Ramzová, Kafe – Restaurant, Plastarias, Vidnava, Restaurace GEMER, Jeseník, Restaurace Stará Pošta Filipovice, Noskova chata, Rejvíz, Podzámecká restaurace, Zábřeh, Penzion Šafrán, Česká Ves, BOHÉMA Zlaté Hory, Kavárna V Zátíší, Nový Malín, Pizzerie Pepova Bouda, Trul Mikulovice, Chata Svoboda Rejvíz, Pizzerie Pinochio Jeseník, Penzion Úsvit Chrastice u St. Města, Restaurace U Zvonu Rapotín, Penzion Javor Ramzová

Pro *obor prodavač* byly uzavřeny smlouvy s velkoprodejnou BILLA, Jeseník, Selskou pekárnou, a s Potravinami Juřena v Javorníku a Priessnitzovy léčebné lázně Jeseník.

Pro *obor řezník-uzenář* byly uzavřeny smlouvy celkem s třemi firmami a to Jatkami Rona Zábřeh, Řeznictvím a uzenářstvím Lubomíra Hrocha v Malé Moravě a Řeznictvím a uzenářstvím Piteř v Olšanech.

Žáci učebních oborů *pekař a cukrář* působili v Selské pekárně Jeseník, Cukrárně Penam v Jeseníku, v Pekárně a cukrárně Vašíček v Zábřehu, v Pekárně Chlebníček v Leštíně a v Priessnitzových léčebných lázních v Jeseníku.

V září 2007 zahájili nový školní rok tito učitelé odborného výcviku:

Obor kuchař-číšník: Luděk Ungermann vrchní učitel, práci učňů v kuchyni řídili Veronika Hadwiger, Daniel Spáčil a Denisa Gricová. V jídelně Vlastimil Pavlíček a Lenka Polišenská, v lázních a na smluvních pracovištích v Jeseníku Iva Senciová.

Obor prodavač učili Jitka Vinklerová v prodejně na učilišti, Dagmar Brokešová v prodejně v budově IPOS a Iva Senciová na smluvních pracovištích.

Výcvik žáků oboru řezník-uzenář řídil vrchní učitel Rudolf Hadwiger a učitel Martin Langer.

Vrchní učitelkou pro cukráře a pekaře byla Lenka Juránková, dalšími učiteli Kateřina Sedláková, Jaroslava Pavlovičová a Bohuslav Masařík, který na konci září ukončil pracovní poměr.

Vrchní učitelka odborného výcviku Dagmar Schopfová byla do počátku školního roku dlouhodobě nemocná a její povinnosti byly rozděleny mezi vedoucí jednotlivých středisek a zástupce ředitele pro praktické vyučování.

Úsek odborného výcviku vedl Ing. František Chovanec, který zároveň plnil i funkci statutárního zástupce ředitele školy.

**Domov mládeže** využívalo k ubytování od začátku školního roku celkem 180 žáků, z toho 110 z SOUp, 69 z Hotelové školy V. P. a jedna žákyně gymnázia. Bylo mezi nimi 127 dívek a 53 chlapců. Rozdělení byli do šesti skupin, se kterými pracovali tito vychovatelé: Ondřej Zykmond, Josef Halamíček, Yvonne Kumarcisová, Magdaléna Machová, Ivana Hučíková a Jaroslava Formanová. Jako asistenti pedagogů pracovali Jiří Taláček a Marcela Paščínská. Funkci zástupce ředitele pro mimoškolní činnost vykonával Mgr. Jiří Krutil.

**Ekonomický a správní úsek** řídila ekonomka Eva Nárovcová, dále zde pracovali: Jana Sychrová správkyně budov, mzdová účetní Dagmar Taláčková, účetní Iva Malá byla dlouhodobě nemocná, provozní masné výroby Zdeňka Arnoštová, sekretářka Hana Hrubá, ve školní kuchyni pracovaly Jana Halouzková, Jana Oškerová, Dagmar Pacasová, Marie Šperlingová, údržbáři Radoslav Vitek, Jiří Havránek a Jiří Kučera, uklízečky Božena Curkánová, Vladislava Divišová, Alena Kučerová, Jitka Roubalová, Alena Valentová, Věra Valentová a Marie Terkovičová.

*Zapsal J. Krutil*