

Kronika SOUp Jeseník za rok 2009

Výroční zpráva školy uvádí, že ve školním roce 2008 – 2009 bylo na škole celkem 340 žáků v 10 učňovských a dvou nástavbových třídách. Teoretickou výuku zajišťovalo 14 učitelů, stejný počet jich působil v odborném výcviku. Na domově mládeže pracovalo 9 vychovatelů. O chod školy se staralo celkem 23 správních a provozních pracovníků.

První významnou akcí školy byla juniorská cukrářská soutěž „O Priessnitzův dortík“, jejíž pátý ročník se konal 24. ledna v Kongresovém sále Priessnitzových léčebných lázní, kterou pořádala škola ve spolupráci s firmou Omega a ředitelstvím Priessnitzových léčebných lázní, a. s. Přes malou sněhovou kalamitu dorazilo 14 mladých cukrářů z různých koutů Moravy a Slezska, kteří se rozhodli porovnat si navzájem své dovednosti. Mezi soutěžícími byli také budoucí cukráři z Polska a Slovenska. Měli za úkol zhotovit dort se svatebním motivem, který byl vystaven v sále po celou dobu soutěže, včetně degustačního vzorku, dále vymodelovat z mléčné modelovací hmoty zvířátka a pohádkové postavičky a vytvarovat mašli z pravé čokolády, a to vše před zraky diváků. Předsedkyní poroty byla viceprezidentka Asociace cukrářů a kuchařů ČR Pavlína Berzsiová. V celkovém hodnocení nejlépe obstála Michaela Hanusová z pořádající školy, druhá skončila Naďa Slezáková z Kroměříže a třetí Alžběta Lašková z Ostravy Hrabůvky.



Vlevo Naďa Slezáková, uprostřed Michaela Hanusová a třetí Alžběta Lašková.

Stále klesající počet žáků ve škole se odrazil i ve snižování počtu pedagogů. Na konci prvního pololetí byl rozváznán pracovní poměr s učitelkou odborného výcviku oboru prodavač p. Jitkou Vinklerovou.

Od 2. pololetí došlo ke změně začátků vyučování. Z doby, kdy se na škole učili především řezníci ubytování v domově mládeže a celý rytmus školy se přizpůsoboval provozu jatek a kdy velké dojezdové vzdálenosti učňů z celé Severní Moravy vyžadovaly brzké ukončení pátečního vyučování, přetrvával oproti běžným zvyklostem na jiných školách

začátek vyučování od 7 hodin. Se změnou podmínek a hlavně s ohledem na příjezdy autobusových spojů došlo ke srovnání s jinými školami.

Škola se pravidelně zapojovala do většiny soutěží organizovaných Oblastní radou Asociace školských sportovních klubů. Aktivní členství v tomto sdružení středních se projevilo opětovnou organizací okresního a krajského kola ve šplhu. V okresním kole 19. února zvítězily v tomto roce dorostenky a dorostenci Gymnázia Jeseník. V krajském kole 26. února byly potom nejúspěšnější dorostenky Gymnázia Šumperk a dorostenci Gymnázia Jeseník.

Prvního března odletěla do Mexika na pozvání odborné technické školy Conalep malá výprava z naší školy. Učitel odborného výcviku Daniel Spáčil a žák Jan Vybíral měli za úkol zjistit více o podmínkách odborného výcviku v tomto komplexu odborných škol ve státě Nuevo Leone ve středním Mexiku a zúčastnit se přípravných jednání o pobytu mexických žáků na naší škole.



Na partnerské škole v Monterey.

Tato jednání vedli především představitelé našeho zřizovatele a to zástupce hejtmána Olomouckého kraje Ing. Pavel Sekanina a členka rady Mgr. Eva Pavličiková. Byla uzavřena dohoda o zajištění odborné přípravy mexických žáků v oborech řezník-uzenář, pekař a cukrář ukončené dílčí kvalifikační zkouškou v Jeseníku. Zástupci naší školy navštívili Monterey, podnikli několik výletů do okolí, ale většinu času strávila naše výprava ve škole v Santiagu San Francisco, kde během měsíčního pobytu poznali podmínky přípravy a hlavně hodně přátel. O své poznatky a dojmy se podělili na dvou besedách se žáky a pracovníky školy po návratu.

Škola požádala krajský úřad o zařazení oborů řezník-uzenář a pekař mezi tzv. preferované obory. Schválení žádosti by umožnilo vyplácet žákům plnicím dobře své povinnosti finanční podporu formou měsíčního stipendia. Žádost podpořily oba profesní svazy, protože obě řemesla prožívají generační problémy a výrazný úbytek zájemců o tuto práci.



Kamila Hájková při tréninku v Hradci.

Na Gastru v Hradci Králové naše žákyně Kamila Hájková získala 16. dubna zlatou medaili v soutěži juniorských kuchařů. V absolutním pořadí skončila čtvrtá a zařadila se mezi ty nelépe hodnocené soutěžící, kteří skončili v tzv. zlatém pásmu.

Snaha nezůstávat ve vyjetých kolejích vedla vedení školy k organizaci odborné exkurze pracovníků školy ve dnech 17. – 18. dubna, která směřovala především do Vídně na gastronomický veletrh s výstižným názvem „Alles fur den Gast“. Účastníci exkurze se také po cestě do Vídně blíže seznámili s podmínkami, pěstováním a přípravou vína na vinařské trati Pavlov u Mikulova.

V dubnu vyjela výprava, vedená zástupcem ředitele Ing. Františkem Chovancem spolu se dvěma učitelkami odborného výcviku Lenkou Juránkovou a Lenkou Polišenskou a čtyřmi žáky, v rámci partnerských styků s hotelovou školou do slovenské Prievidzi na jejich Gastrodny. Naši žáci tam prezentovali obor cukrář a zúčastnili se barmanské soutěže.



Rodiče a žáci budoucích prvňáčků při první návštěvě školy.

22. dubna přijeli rodiče stávajících devátáků, kteří by v novém školním roce měli usednout do lavic prvňáčků našeho učiliště. Dorazili většinou v doprovodu dotyčných žáků, aby získali potřebné informace o organizaci teoretické přípravy, odborné praxe a případně o podmínkách ubytování a stravování v naší škole. Ze strany vedení školy se jim

dostalo odpovědi i na jejich další otázky, mohli si vyřídit potřebné formality a prohlédnout si také školu. Na schůzku rodičů budoucích žáků prvních ročníků se dostavila zhruba pouhá polovina z původně přihlášených. Naplnily se tak obavy z ne příliš šťastného způsobu organizace přijímacího řízení na střední školy, který začal platit od tohoto školního roku. Nad hlavními charakteristikami nového školního roku, jako je počet tříd a žáků v jednotlivých oborech, se tak vznášel velký otazník vlastně až do začátku září.



Tradiční průvod maškar se nedal přehlédnout ani přeslechnout.

Květen tradičně patřil maturitám. 7. května se chodbami i třídami rozezněly pronikavé zvuky vydávané píšťalkou, klaksonem, řehtačkou. Pištění a smích provázel roztodivný průvod procházející nejdříve školou, potom pracovišti odborného výcviku a nakonec se vyvalil ven ze školy. Hasič, beruška, čertice, voják, příšera, fotbalistka a kdovíjaká jiná havěť nahradila původně docela klidně a dospěle působící druhý ročník nástavbového studia. Loučili se se školou vesele. Končili vlastně svoji docházku do školy a odcházeli na tzv. „svatý týden“.



Třídní učitelka Ing. Ester Kolegarová, ředitel Mgr. Josef Podhajský a spokojení maturanti nástavbové třídy.

Připravovali se asi svědomitě, protože dvouleté nástavbové studium završilo po písemné práci z českého jazyka 6. dubna a praktické maturitní zkoušce 15. dubna ústní maturitní zkouškou konanou od 18. do 21. května celkem 26 z 28 žáků. Za asistence třídní učitelky Ing. Ester Kolegarové převzali maturitní vysvědčení z rukou ředitele školy Mgr. Josefa Podhajského a předsedy maturitní komise Ing. Zdeňka Mendla. Dva neúspěšní žáci z tohoto školního roku a dva z dřívějšího období pak splnili podmínky zkoušky v opravném termínu 14. září.



Hosté z Neuburgu byli vtaženi i do zábavných soutěží na domově mládeže.

25. až 29. května se uskutečnila další významná akce v rámci partnerských styků naší školy s německou školou v Neuburgu. Zhruba dvacet pět žáků a pedagogů z naší partnerské odborné školy v německém Neuburgu přijel pod vedením pana Hanse Scholze poznat naši školu i region. Mgr. L. Kunzfeld, ve spolupráci s vedením a ostatními pracovníky školy, připravil pro naše přátele bohatý program – od prohlídky školy, přes návštěvu zámku a muzea papíru ve Velkých Losinách, exkurzi v přečerpávací elektrárně Dlouhé stráně, výlet na Praděd, Karlovu Studánku, kostel Pany Marie Pomocné, jeskyně, zlatorudné mlýny, až po návštěvu likérky Trul, Rejvízu a lázní. Prostě všechna oblíbená a nejnavštěvovanější místa. A aby toho neměli málo, po večeri je čekal program připravený pro žáky obou škol. Nejdřív to byly zábavné soutěže, potom předvedení dovedností zástupců našich oborů a na závěr pobytu diskotéka. Delegaci se nepřetržitě věnovali nejméně dva hostitelé, vydatně vypomáhali i žáci s jazykovými předpoklady.



PhDr. Silvie Pernicová a Ing. Pavel Sekanina

Se začátkem nového školního roku proběhlo střídání na postu ředitele školy. Zástupce hejtmana Olomouckého kraje Ing. Pavel Sekanina spolu se zástupkyní odboru školství Ivanou Pelikánovou poděkovali odcházejícímu řediteli Mgr. Josefu Podhajskému a uvedli do funkce PhDr. Silvii Pernicovou.

Nová ředitelka nastoupila do celkem složité situace, která se dá zjednodušeně charakterizovat jako období poklesu počtu žáků a snižování finančních prostředků na chod školy. Vývoj populační křivky se projevil i v počtu žáků na SOU potravinářském. Ve srovnání s rokem 2008, kdy bylo na konci září vykazováno 349 žáků ve 12 třídách, poklesly počty v roce 2009 na 301 žáků a 11 tříd. To mělo zákonitý dopad i na počet pedagogů, který bylo nutno snížit. Pracovní poměr byl rozváznán vzájemnou dohodou s Mgr. Petrem Hájkem, který odešel učit na základní školu. Nový školní rok byl tedy zahájen s těmito učiteli: Jan Sychra, zástupce ředitelky, Ing. Karel Buchta, Ing. Miroslav Člupný, Ing. Ester Kolegarová, Bc. Jana Krhánková, Mgr. Vladimír Kunzfeld, Olga Najdeková, Ing. Hana Rozenská, Alena Rychlá, Ing. Peter Schöppel, Mgr. Jiří Viterna, Mgr. Nina Vránová a Ing. Vladislava Zuberová.

Vedoucím úseku odborného výcviku byl Ing. František Chovanec a dále zde pracovali Dagmar Brokešová, Petra Číšecká, Rudolf Hadwiger, Veronika Hadwiger, Lenka Juránková, Martin Langer, Vlastimil Pavlíček, Karla Pavlíčková, Jaroslava Pavlovičová, Lenka Polišenská, Kateřina Sedláková, Daniel Spáčil a Luděk Ungermann.

Úsek mimoškolní výchovy vedený Mgr. Jiřím Krutilem tvořili vychovatelé Jaroslava Formanová, Josef Halamíček, Yvonne Kumarcisová, Magdaléna Machová, Bc. Ladislav Oškera, Marcela Paščínská a Jiří Taláček.

Ekonomka Eva Nárovcová pak vedla tým správních zaměstnanců, do kterého patřili Zdeňka Arnoštová, Božena Curkánová, Vladimíra Divišová, Jana Francová, Jana Halouzková, Hana Hrubá, Miroslava Kavčáková, Anna Kopecká, Jiří Kučera, Alena Kučerová, Jana Oškerová, Dagmar Pacasová, Jitka Roubalová, Marek Slíva, Jana Sychrová, Kristýna Schöneckerová, Marie Terkovičová, Alena Valentová, Věra Valentová, Radomil Vítek a Jana Žmolíková.



Těsně po přeletu na letišti v Ruzyni.

8. září přilétá na dva a půl měsíce skupina žáků z mexického státu Nuevo Leone. Ze dvou škol – z Monterey a ze Santiaga San Francisco přijelo po sedmi žácích i s učitelem, aby získali zvolené dílčí kvalifikace v oborech řezník-uzenář, cukrář a pekař. Exotičtí žáci byli domácími přijati překvapivě příznivě. Přijetí se jim dostalo i ze strany představitelů města, pomoc s péčí o hosty neodmítlo městské kulturní zařízení, naše smluvní pracoviště a další oslovené firmy i jednotlivci. Brzy se stali také vyhledávaným soustem pro regionální i

celostátní média. Ke třem patronátním školám Neuburgu, Opoli a Prievidzi tak z aktivity našich hostů přibylo i sdružení odborných škol Conalep v Monterey. Protože zřizovatel pomohl finančně řešit jen ubytování, stravu a pracovní pomůcky. Se vším ostatním si museli poradit pracovníci školy. Protože stále usměvaví Mexičané byli snaživými a pozornými žáky, snažil se každý přispět svým osobním podílem na zajištění programu a náplně jejich pobytu. Ať to bylo v rámci akcí mimoškolní výchovy, přípravou speciálních exkurzí a návštěv – například exkurze do mlýna v Písečné, účastí na školních profesních soutěžích nebo třeba společnými akcemi připravenými s partnerskou školou v Opoli.



Česká svíčková v polské kuchyni pod dohledem Mexičanů.

Mimořádně zdařilá byla akce nazvaná „Gastronomy exhibition in Opole“ na které se žáci tří partnerských škol učili ve smíšených týmech připravovat vybraná typická jídla svých zemí. Mexičané v polovině listopadu složili úspěšně dílčí kvalifikační zkoušky, získali platné certifikáty a odletěli domů.



Hektor obsadil druhé místo na školní soutěži.

30.9. se konalo školní kolo v přípravě míchaných nápojů. Tuto pravidelnou akci ozvláštnila účast čtyř soutěžících z Mexika. Jednalo se vlastně o kvalifikaci na soutěž Lázeňský pohár, při které si mladí barmani vyzkoušeli své receptury a atmosféru soutěže.

Zvítězila Nikol Drescherová a postup si dále zajistili barmani Cantů de la Rosa Hector Ulises, Lucie Kotoučová a Mata Cantů Edut Guadalupe Morales. Na Lázeňském poháru se ale nikdo z nich nijak výrazně neprosadil. Nebylo nic platné vysoké technické, když je v celkovém součtu předstihli soutěžící ze středu pole za mimořádně vysoké body za chuťové hodnocení nápojů.



„Vandrovníci“ si dovezli i vlajku Německa.

V druhé polovině října proběhly dvě besedy s žáky, kteří o prázdninách pracovali na zahraniční praxích. Podělili se se svými spolužáky o získané zkušenosti a dojmy a zároveň připravili ukázky pokrmů, které se v Německu naučili připravovat.



Krajské radní zajímala nová masná výrobní i jak si v ní vedou Mexičané.

Mimořádnou událostí bylo výjezdní zasedání Rady Olomouckého kraje 18. 10. na Jesenicku, které bylo zahájeno návštěvou naší školy. Krajské radní se při své vizitě zajímali především o organizaci a pracoviště odborného výcviku. Pochvalně se vyjadřovali hlavně k širší sortimentu, kvalitě vyráběných výrobků a úzké vazbě na školy podnikatelské subjekty.



Jedna z tabulí na prezentační akci školy v kapli.

Závěr kalendářního roku proběhl ve znamení předvánoční prezentační akce školy v městské kapli. Předvedly se všechny obory i nástavbové studium - prodávaly se koktejly, masné výrobky, flambovalo se ovoce, byl připraven program a o vytvoření předvánoční nálady se zasloužily dekorace na slavnostních tabulích a nejvíce prodej vánočního pečiva.

Při závěrečném účtování za rok 2009 bylo konstatováno, že obdržené dotace na provoz z rozpočtu zřizovatele činily 25.933,35 tis. Kč a přes řadu problémů se podařilo udržet hospodářský výsledek v kladných číslech a to v částce 189.971,87 tis. Kč, z toho zisk v hlavní činnosti činil 13.668,44 Kč a zisk z doplňkové činnosti 176.303,43 Kč. Ve vlastních výrobnách se podařilo vyrobit zboží celkem za 95 tisíc korun.

24. 5. 2010 zapsal J. Krutil