

PARDUBICKÝ KRAJ

Téma Deníku: Projekt TECHNOhrátky – cesta, která vede k řemeslům

Stoletá tradice závazkem, moderní trendy samozřejmostí

Na návštěvě

Pardubice

– „Víte, co jíte? U nás se to naučíte!“ slyší se slogan, který zdobí webové stránky



Střední průmyslové školy potravinářství a služeb Pardubice. Rozhodně nelže. Právě zde se rodí budoucí odborníci, kteří nacházejí uplatnění v technologickém managementu pekáren, cukráren, perníkáren, mlýnů a dalších potravinářských podniků, stejně jako v laboratořích nebo při poskytování služeb v různých typech gastronomických zařízení. Ředitele školy Zdeňka Zítka určitě těší pozitivní ohlasy od zaměstnavatelů, rodičů i žáků.

Jak byste co nejvýstižněji charakterizoval vaši školu?

Jsmo tradiční původní po-

travinářská škola, která se neustále vyvíjí a přizpůsobuje novým požadavkům na vzdělávání. Zanedlouho oslavíme stoleté výročí od jejího založení. Nabízíme obory vztahující se k potravinářství a profesi s nimi související. Naši školu charakterizuje především ucelenost potravinářského vzdělávání. Vyučujeme maturitní studijní obory analýza potravin a technologie potravin s různým zaměřením, stejně jako učební obory kuchař – číšník, cukrář, pekař a prodavač.

Jakou perspektivu nabízí v současné době potravinářství?

Jde o perspektivní oblast, protože potravinářská praxe pocituje zoufalý nedostatek kvalifikovaných zaměstnanců. Jednotlivé firmy se obrací na školu s žádostí o nábor z řad absolventů školy. Ti rozhodně nemají problém sehnat práci ve svém oboru.

O které profese projevují

Vizitka školy

Adresa: Střední průmyslová škola potravinářství a služeb Pardubice náměstí Republiky 116 531 14 Pardubice

Ředitel: Mgr. Zdeněk Zítka

Kontaktní údaje: Tel.: +420 466 530 545 E-mail: sekretariat@spspas.cz Web: www.spas.cz

žáci základních škol největší zájem?

Žáci základních škol preferují z jejich hlediska atraktivnější obory vzdělávání. Jsou to zejména studijní obory analýza potravin a analýza potravin – výživový poradce, v případě učebních oborů cukrář a kuchař – číšník.

Jsou vaši absolventi kvalitně připraveni na vstup do pracovního procesu? Setkají se u vás s moder-

ními technologiemi a technikou?

Připravenost absolventů na vstup do pracovního procesu je dobrá – za dlouhou dobu existence školy jsme kvalitně materiálně i technicky vybaveni. Toto vybavení navíc průběžně inovujeme a reagujeme tak na vývoj potravinářské praxe. Žáci mají možnost seznámit se s novinkami v oboru nejen přímo ve škole, ale také v rámci exkurzí a praktického výcviku v provozovnách.

Proč byste doporučil žákům základních škol, aby si vybrali právě vaši střední školu?

Žáci u nás získávají kvalifikaci, která je trvale žádaná na trhu práce. Jíst se bude vždy. Poskytujeme kvalitní vzdělání, máme dobré materiální vybavení i tým zkušených a odborně zdatných učitelů, kteří jsou lektory v odborných kurzech pořádaných školou. O jejich znalosti projevují zájem také odborníci z praxe.

Co jsou TECHNOhrátky?



Technické a odborné profese jsou na pracovním trhu v celé České republice nedostatkovým zbožím. Také v Pardubickém kraji generace zkušených odborníků rychle stárne a firmy často marně volají po adekvátní náhradě. Jak řešit tuto situaci a přimět mladé lidi k volbě technických oborů a řemesel?

Žáci základních škol motivují TECHNOhrátky!

Letos už pátým rokem pokračuje úspěšný projekt odboru školství Krajského úřadu Pardubického kraje na podporu technického a

odborného vzdělávání. Zábavnou a soutěžní formou se snaží motivovat školáky 8. a 9. tříd ke studiu oborů z oblasti strojírenství, elektrotechniky, stavebnictví, zemědělství, gastronomie a služeb. Ve 46 speciálních akcích se do něj dosud zapojilo 6 301 žáků z 94 základních škol, kteří se seznámili s 62 obory. Během roku 2016 jim projekt přiblíží nabídku patnácti vybraných středních odborných škol z Pardubicka, Chrudimska, Orlickoústecka a Svitavska.



Mikrobiologie je součástí oborů analýza potravin i technologie potravin.

Unikátní památka – mlýn ukrytý přímo ve škole

Za kulisami

MLÝN PŘÍMO NA DOSAH.

Jedna z místností SPŠ potravinářství a služeb Pardubice skrývá unikátní technický poklad – mlýn. V České republice jsou pouze dvě podobná zařízení, ale už jen to v Pardubicích, které postavila na míru firma Prokop a synové v roce 1946, je stále plně funkční. Není divu, že Ministerstvo kultury zařadilo mlýn do seznamu kulturních památek. Zasaňuje do tří pater, je z velké části dřevěný a jen jeho „srdce“ je kovové – tvoří ho ukryté válce, které z obilí melou mouku. Studenti se zde učí základům mlynářského řemesla. Z umleté mouky se donedávna vyrábě-



bělo pečivo a cukrářské výrobky prodávané ve školní prodejně. Škoda, že zájemců

o tento krásný obor je v posledních letech poskovnu. **ÚSPĚŠNÍ ŽÁCI.** Žáci SPŠ

potravinářství a služeb Pardubice sbírají úspěchy v soutěžích odborných dovedností. V roce 2016 zvítězilo družstvo 3. ročníku oboru analýza potravin ve složení Michal Hrubeš, Gabriela Magicová, Markéta Binková v Chrudimi v krajském kole Studentské odborné činnosti. S projektem Hodnocení kvality vakovaného masa poté skončilo v celostátním finále v Hradci Králové páté. Tradičně se daří budoucím pekařům v soutěži Pekař Junior – v roce 2015 získala titul české šampionky žákyně 2. ročníku Denisa Špačková. O rok později sice na žáky z „Potraviny“ medaile nezbyla, ve finále se však prezentovali nejpočetnějším zastoupením ze všech škol.

Ze školní nástěnky

VÍTE, ŽE...

... **SPŠ potravinářství a služeb Pardubice** je skladbou studijních a učebních oborů i dlouholetou tradicí jedinou školou tohoto typu v České republice?

... **škola úzce spolupracuje** s potravinářskými společnostmi a s dalšími partnery nejen při praktickém výcviku, ale i při zařazení absolventů do pracovního procesu?

... **studijní obor technologie potravin** se zaměřením na mlynářství a výrobu krmiv vyučuje škola jako jediná v České republice?

... **školní prodejna nabízí** každý všední den čerstvé výrobky zhotovené žáky pod vedením učitelů odborného výcviku v pekařských a cukrářských dílnách?

Připravili: HELENA BÁRTLOVÁ a VLADIMÍR ZEMÁNEK
Foto: autoři a archiv školy

Dívka, která je jemná v kuchyni, ale pořádně ostrá v ringu

Zpověď

Pardubice – Na první pohled vypadá Kristýna Šobotková – s prominutím – jako střízlík. Zdání však klame. Tahle jednadvacetiletá dívka z Holetína u Hlinska dokáže být hodně ostrá. Věnuje se totiž thajskému boxu, což je i pro urostlé chlapy pořádně drsný sport. Na SPŠ potravinářství a služeb Pardubice se nejprve vyučila kuchařkou a nyní je žákyní 2. ročníku nástavbového studia technologie potravin.

Co vás přivedlo k tak tvrdému sportu?

Kamarádka a špatné dveře.



???

Jednou mě kamarádka pozvala, abych s ní šla na nábor do boxerského oddílu. Spletli jsme si však dveře a místo toho jsme se přihlásili na thajský box v MG Teamu Pardubice. Než jsme zjistili omyl, začalo mě to hodně bavit.

Nebolí vás přece jen ty rány a kopy od soupeřů?

Někdy ano, ale je skvělé, že se při tomhle sportu mohou pořádně vyřádit a vyplavím spoustu adrenalinu.

Kuchařky se potřebují zbavit stresu? Spíše se od nich očekává jemná ruka. Kdepak, jsem v pohodě. Už jako malá holka jsem pomáhala doma v kuchyni. První jídlo, které jsem sama

uvařila, byla zeleninová polévka. Otec provozuje pekárnu, chtěla jsem jít na pekaře, ale bylo plno. A tak si zvolila obor kuchař.

Proč jste si vybrala právě pardubickou „Potravinu“?

V pardubickém Ideonu jsem navštívila burzu škol a tam mi učitelé z „Potraviny“ doporučili právě jejich školu. Řekli, že je nejlepší v celé republice, a to mě to přesvědčilo.

A potvrdilo se to i ve skutečnosti?

Ano, ale příznám se, že v 1. ročníku to nebylo úplně ono a škola mě tolik nebavila. Nejvíce mi vadilo, že jsme chodili na praxi do závodní jídelny, kde na nás čekaly jen pomocné práce, a nedo-

stali jsme se vůbec k vaření. **Kdy nastalo zlepšení?**

S odstupem času chápu, že škola chtěla mít jistotu, že nejprve zvládneme potřebné postupy a procesy. Ve 2. ročníku už našťastí probíhala praxe v restauraci a zde už to bylo něco úplně jiného. Tam jsme naopak dělali všechno a sami připravovali polévky i hotovky.

Co se vám na práci v kuchyni nejvíce líbilo?

Především, že je to kolektivní práce. Byli jsme stále v jednom kole, člověk se nezastavil a rozhodně se nenudil. Navíc to byla hodně pestrá práce, protože každý den se vařilo něco jiného.

Proč jste se rozhodla pro nástavbové studium

technologie potravin?

Chci maturitu, protože bych ráda nastoupila v tátově pekárně v Radčích u Skutče. Pro mne je tam každá návštěva velký zážitek.

Tak se s nějakým pochlubte...

Je to krásná a voňavá práce. Kromě rohlíků se zde všechno ostatní vyrábí poctivě ručně. Důležité je správně připravit kvásek a pak dát do přípravy i pečení cit. Já však asi chleba péct nebudu, spíš se uplatním v nějaké manažerské pozici. **Proč byste doporučila žákům základních škol potravinářské řemeslo?** Kterýkoliv z těchto oborů jim zajistí prakticky stoprocentní pracovní uplatnění.