

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

Škola plná gastronomických hvězd a také zlatých Českých ručiček

Miloš Mička: „O kvalitě výuky nejlépe vypovídají úspěchy našich žáků v odborných soutěžích“

Ptáme se

Moravská Třebová – Integrovaná střední škola Moravská Třebová připravuje žáky pro budoucí povolání již čtyřicet let. Její vzdělávací nabídka se přitom soustředí na oblast gastronomie, stavebnictví a sociální péče. I dnes může být ředitel Miloš Mička (na snímku) hrdý na to, že výsledky, kterých žáci dosahují, plně korespondují s dlouholetou a úspěšnou tradicí.



„Ze stáže v Německu se většina našich žáků vracela s nabídkou zaměstnání!“

Miloš Mička, ředitel ISS M. Třebová

Jaké je postavení školy v rámci svitavského regionu i Pardubického kraje?

V Pardubickém kraji má naše škola dlouholetou tradici, za kterou hovoří výsledky jejich žáků. Za poslední období obsadili například zlatá a stříbrná pásma na mezinárodním mistrovství České republiky gastronomických oborů kuchař a číšník nebo na soutěžích Gastro Mánes Kroměříž a Olima Cup Olomouc.

Pozadu nezůstávají ani žáci stavebních oborů, kteří navazují na vynikající výsledky svých předchůdců z minulých let.

Ti v posledních třech letech třikrát zvítězili v celostátní soutěži České ručičky – čemu tyto úspěchy přisuzujete?

Tři tituly ve třech letech v oborech pokrývá a klempíř v této mimořádně prestižní soutěži svědčí nejen o talentu a šikovnosti těchto vítězů, ale také o vynikající práci našich pedagogů, zejména učitelů odborného výcviku. Dokáží správným způsobem usměrnit aktivity a dovednosti žáků.

O které z nabízených oborů je v současné době největší zájem?

Tradičně se nám daří naplnit obory z oblasti gastronomie – kuchař-číšník i hotelnictví a turismus. U stavebních profesí se vždy po roce střídá zájem o pokrývače a klempíře. V letošním roce jsme žákům základních škol nabídli nový studijní obor bezpečnostně právní činnost, který se setkal s nebývalým zájmem. Jeho absolutní předností je v podstatě stoprocentní uplatnění na trhu práce.

Jakými argumenty chcete přesvědčit školáky, aby si vybrali právě vaši školu?

Jsmo odborná škola, a proto je naší hlavní devizou skutečnost, že připravujeme žáky na reálnou praxi. V rámci regionu spolupracujeme s více než dvaceti firmami pro gastronomické obory – žáci chodí do hotelů, restaurací, cestovních kanceláří. Pro sta-



vební obory máme nasmlouvanou asi desítku firem. Kromě kvalitního odborného vzdělání nabízíme odborné kurzy nad rámec výuky – barman, barista, studená kuchyně nebo vyřezávání zeleniny. Jezdíme na tuzemské i zahraniční praxe na Slovensko, do Řecka, Německa nebo na Kypr.

Jaké je uplatnění absolventů na pracovním trhu?

Šikovní žáci najdou uplatnění kdykoliv bez problémů. Výuka učebních oborů probíhá formou pravidelného střídání teoretického vzdělávání s praxí v týdenních intervalech a tuto praxi ve školních dílnách kombinujeme vždy s prací u reálných zaměstnavatelů. Právě tam si je firma předem vytipuje a může nabídnout budoucí zaměstnání. Zpětná vazba od zaměstnavatelů je většinou výborná. Další motivaci žáků představuje

kapesné v podobě odměny za produktivní práci, a to třeba i do výše 2 000 korun. Zajímavostí je, že ze zahraniční stáže v Německu se s nabídkou zaměstnání vracela většina našich žáků nejen z oborů gastronomie, ale zejména sociální činnosti.

Vizitka školy

Adresa:

Integrovaná střední škola
Moravská Třebová
Brněnská 1405
571 01 Moravská Třebová

Ředitel:

Ing. Miloš Mička

Kontaktní údaje:

Tel.: +420 461 316 322
E-mail: info@issmt.cz
Web: www.issmt.cz

Recepty vozí z Rhodosu – své dávají na You Tube

Za kulisami

Moravská Třebová – Žáci gastronomických oborů mají v ISS Moravská Třebová vynikající podmínky ke svému profesnímu růstu. Zkušenosti sbírají nejen doma či prostřednictvím nejruznějších kurzů, ale také v atraktivních zahraničních destinacích.

ZA ZKUŠENOSTMI DO ZAHRANIČÍ. Žáci ISS Moravská Třebová čerpají bohaté zkušenosti při četných zahraničních stážích. Cíle jsou především kontakty se Střední odbornou školou obchodu a služeb v Žiaru nad Hronom

na Slovensku. Spolupráce spočívá v každoroční vzájemné výměně žáků gastronomických oborů. Ti však mohou zamířit i na atraktivní tříměsíční stáž na řecký ostrov Rhodos, kde je čeká obsluha v restauraci nebo za barem v hotelu pro dva tisíce osob, případně na Kypr. V rámci projektu Leonardo cestují žáci gastro oborů, sociální péče a stavebních oborů také na měsíční stáže do Lipska. Partnerská německá jim uděluje na závěr pobytu ceněný doklad o stáži v podobě certifikátu Europass.

KURZY ROZŠÍŘUJÍ PORTFOLIO. ISS Moravská

Třebová pořádá pro své žáky mnoho zajímavých odborných kurzů, které mají za cíl rozšířit jejich portfolio dovedností a znalostí nad rámec běžné výuky – například barmanský, baristický či sommeliérský. Tradiční a velice oblíbenou aktivitou je také kurz vyřezávání ovoce a zeleniny (carving). Absolventi těchto kurzů pak září na různých kláních. Naposledy získali v únoru letošního roku na Kroměřížské koktejlové soutěži v konkurenci 47 barmanů z celé republiky Zdeněk Fric zlaté a Jan Sodomka stříbrné pásmo.

KUCHAŘI HVĚZDAMI VIDEOA. Pozoruhodný způsob

prezentace zvolili v ISS Moravská Třebová žáci 3. ročníku učebního oboru kuchař-číšník. Sami si připravili, natočili a umístili na portál You Tube dva krátké videonáměty, v nichž podle vlastních receptů – prezentovaných v angličtině – připravují dvě sladké speciality: krtkův dort a perník. Kromě potřebných ingrediencí i správného postupu při přípravě doplňují záznamy také vtipné průpovídky. „Třetáci“ touto formou splnili dva úkoly – zájemcům prozradili své originální know how a ještě se dobře připravili na ústní zkoušku z anglického jazyka.

Dívka, pro niž se stala životním posláním láska k bližnímu

Zpověď

Moravská Třebová – Nic lidského mi není cizí, pravil Cicero a jeho výrok vstoupil do historie. Stejná je také životní filozofie křehké osmnáctileté blondýnky Jany Křepelkové, studentky 3. ročníku oboru sociální činnost na ISS Moravská Třebová. Každou větu přesvědčuje, že si vybrala profesi, v níž může naplno projevit obětavost a lásku k bližnímu. Není pochyb o tom, že pro všechny potřebné bude krásným světýlkem v temnotách.

Uvažovala jste vůbec někdy o jiném zaměstnání než v sociálních službách?

Neuvažovala. Už od 8. třídy základní školy jsem stopro-



centně věděla, kam a co půjdu studovat. Báví mě práce s lidmi. Od malička jim ráda pomáhám a také se ráda o někom starám.

To v tak raném věku nebývá časté – do jakých aktivit jste se zapojovala?

Se spolužáky jsme napří-

klad sbírali víčka pro postižené děti nebo vytvářeli drobná výtvarná díla – výtěžek z jejich prodeje poté připadl nemocným dětem.

Co vás přivedlo na ISS Moravská Třebová?

Chodila sem i moje starší sestra, ale doporučila mi ji kamarádka. Uvědomovala jsem si, že právě v sociálních službách jsou lidé potřeba a že absolventům nabízíme široké uplatnění – ať už v terénní, ambulantní nebo pobytové oblasti.

Poskytuje tato škola sociálním pracovnícům dostatečnou kvalifikaci?

Splnila všechny moje představy a jsem ráda, že jsem si ji vybrala. Z předmětů se mi nejvíce líbí sociální zabezpečení

a sociální práce. Oba jsou velice praktické, takže už když se je učím, vím, že tyto znalosti v životě využiji. A při praxi jsem všechny poznatky uplatnila.

Kde jste ji absolvovala?

Ve 2. ročníku jsem působila jako terénní sociální pracovníce ve vyloučených romských lokalitách v Ústí nad Orlicí.

To tedy byla opravdu náročná zkouška!

Byla to pro mne hlavně obrovská zkušenost. Všechno však proběhlo v pohodě a Romové mě brali. Měla jsem navíc výborného a zkušeného spolupracovníka, který mne do všeho zasvětil.

Co bylo náplní práce?

Většinou jsme Romům pomáhali řešit různé smlouvy,

Co jsou TECHNOhrátky?



Bude mít Pardubický kraj v příštích letech dostatek řemeslníků? Nestanou se zcela nedostatkovým zbožím? Jak zabránit úbytku či stagnaci některých technických oborů a podpořit zájem mladé generace o jejich studium?

Odpověď nabízí projekt TECHNOhrátky!

Letos už třetím rokem pokračuje úspěšný projekt odboru školství a kultury KrÚ Pardubického kraje na

podporu technického vzdělávání a řemesel. V dosavadním průběhu se do něj dosud zapojilo 3 921 žáků z 82 základních škol z regionu, kteří se soutěžní a zábavnou formou seznámili už s téměř šesti desítkami oborů.

Během roku 2015 kampaň osloví školáky ze 7. až 9. tříd, jimž představí nabídku dvanácti vybraných středních odborných škol z Pardubicka, Chrudimska, Orlickoústecka a Svitavska.

Opsáno z tabule

Sbírají úspěchy v soutěžích

Moravská Třebová – Skvělých úspěchů dosahují žáci ISS Moravská Třebová v gastronomických soutěžích. Letos v celostátním klání Gastro Mánes v Kroměříži zvítězila dvojice Eva Nevrlková (1. ročník), Zuzana Bednářová (3. ročník). Na mezinárodním mistrovství ČR Gastro Junior v Brně mezi 80 účastníky získali kuchař Jiří Nemšák a číšník Denis Svatoš stříbrné pásmo. Dvě druhé příčky vynesl rovněž Gastro Makro Cup v Přerově Adéle Bednářové a Jiřímu Nemšákoví, jenž současně postoupil do finále soutěže Moravský kuchař. A zlaté pásmo přivezli žáci v říjnu 2015 také z Olima Cupu v Olomouci.

Nový obor táhne

Moravská Třebová – Loni v září otevřela ISS Moravská Třebová nový maturitní obor bezpečnostně právní činnost. A hned při jeho premiéře předčil zájem očekávání. Vedení školy uvažovalo původně o jedné třídě, ale nakonec muselo otevřít dvě! V tomto směru se vyplatila spolupráce s Vojenskou střední školou a Vyšší odbornou školou Ministerstva obrany v Moravské Třebové. Žákům, kteří v ní splnili podmínky přijímacího řízení a nebyli z kapacitních důvodů přijati, nabídli studium podobného oboru v ISS, který navíc město Moravská Třebová podporuje příspěvkem ve výši 50 procent na ubytování.



Svitavská Fabrika plná chvály

Moravská Třebová – Od září 2013 mohou žáci ISS Moravská Třebová zvat své přátele, rodinné příslušníky, ale také veřejnost do „své“ školní restaurace Fabrika v nedalekých Svitavách. Denně zde pod dozorem učitelů odborného výcviku vaří až 200 obědů a zajišťují i kompletní servis. Reakce návštěvníků jsou velice pozitivní, pochvalují si nejen širokou nabídku, ale zejména kvalitu poskytovaných gastronomických služeb. Žákům moderní prostory svědčí a navíc se učí zvládat taje oboru kuchař-číšník v reálném prostředí.

Stránku připravili:

HELENA BÁRTLOVÁ a VLADIMÍR ZEMÁNEK

Foto: autoři a archiv školy