

Výroční zpráva o činnosti a hospodaření školy ve školním roce 2012/2013



**Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy,
Národních mučedníků 141**

Klatovy, říjen 2013

Výroční zpráva o činnosti a hospodaření školy ve školním roce 2012/2013

I. Výroční zpráva o činnosti školy

1. Charakteristika školy

1.1. Název školy, adresa

právní forma, zřizovatel	<i>příspěvková organizace dle zákona č. 250/2000 Sb.</i>
IČO	<i>617 817 97</i>
IZO ředitelství školy	<i>000077313</i>

1.2. Kontakty:

číslo telefonu, faxu, e-mailová adresa; www stránky	<i>376 326 280, 376 313 569</i> <i>sekretariat@sszp.kt.cz</i> <i>www.sszp.kt.cz</i>
---	---

jméno ředitele školy, jeho statutárního zástupce a ostatních jmenovaných zástupců

<i>Ing. Vladislav Smolík</i>	<i>ředitel školy</i>
<i>Ing. Magda Netíková</i>	<i>zástupce ředitele</i>
<i>Ing. Michaela Matějková</i>	<i>zástupce ředitele</i>

1.3. Datum posledního zařazení do sítě škol a uskutečněné změny v síti školy za hodnocený školní rok

- (4. 6. 2012)

1.4. Vzdělávací programy školy, přehled učebních plánů (včetně schvalovacích doložek) studijní obory podle Klasifikace kmenových oborů vzdělání).

V hodnoceném školním roce se vyučuje podle těchto školních vzdělávacích programů:

Studijní obory:

41-41-M/01 Agropodnikání (1. r., 2. r.)

školní vzdělávací program Agropodnikání ze dne 29. 8. 2011, č. j. SO-B/0673/1/2011 s platností od 1. září 2011, počínaje 1. ročníkem

41-41-M/01 Agropodnikání (3. r., 4. r.)

školní vzdělávací program Agropodnikání ze dne 31. 8. 2009, č. j. 548/1/09 s platností od 1. září 2009, počínaje 1. ročníkem

63-41-M/01 Ekonomika a podnikání (1.r., 2.r., 3.r.)

školní vzdělávací program Management gastronomie a hotelnictví ze dne 31.8.2010, č.j. 581/1/10 s platností od 1. září 2010, počínaje 1. ročníkem

63-41-M/01 Ekonomika a podnikání (4.r.)

školní vzdělávací program Management potravinářských výrob ze dne 31. 8. 2009, č. j. 548/2/09 s platností od 1. září 2009, počínaje 1. ročníkem

68-43-M/01 Veřejnosprávní činnost (1.r.,3.r.)

školní vzdělávací program Veřejnosprávní činnost ze dne 31.8.2009, č.j. 548/3/09 s platností od 1. září 2009, počínaje 1. ročníkem

16-01-M/01 Ekologie a životní prostředí (2.r.)

ŠVP Ochrana přírody a prostředí, Ekologie a životní prostředí 16-01-M/01 (1. - 4. r.) - s platností od 1. září 2010, počínaje 1. ročníkem, č. j. 581/4/10.

16-01-M/002 Ochrana přírody a prostředí (4.r.)

učební dokumenty MŠMT ze dne 29.11.1996, č.j. 31433/96-71 s platností od 1. září 1995, počínaje 1. ročníkem.

65-41-L/01 Gastronomie (2.r.-4.r.)

školní vzdělávací program Gastronomie 65-41-L/01, vznikl podle Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělání 65 – 41 – L/01 Gastronomie, vydaného MŠMT dne 28. 6. 2007, č. j. 12698/2007-23.

Učební obory a nástavbové studium:**29-53-H/01 Pekař (1. r., 2. r)**

školní vzdělávací program Pekař ze dne 29. 8. 2011, č. j. SO-B/0673/5/2011 s platností od 1. září 2011, počínaje 1. ročníkem

29-53-H/01 Pekař (3. r.)

školní vzdělávací program Pekař ze dne 31. 8. 2009, č. j. 548/6/09 s platností od 1. září 2009, počínaje 1. ročníkem

29-54-H/01 Cukrář (1. r., 2. r)

školní vzdělávací program Cukrář – výroba ze dne 29. 8. 2011, č. j. SO-B/0673/4/2011 s platností od 1. září 2011, počínaje 1. ročníkem

29-54-H/01 Cukrář (3. r.)

školní vzdělávací program Cukrář – výroba ze dne 31. 8. 2009, č. j. 548/5/09 s platností od 1. září 2009, počínaje 1. ročníkem

29-56-H/01 Řezník – uzenář (1. r., 2. r)

školní vzdělávací program Řezník – uzenář ze dne 29. 8. 2011, č. j. SO-B/0673/6/2011 s platností od 1. září 2011, počínaje 1. ročníkem

29-56-H/01 Řezník – uzenář (3. r.)

školní vzdělávací program Řezník – uzenář ze dne 31. 8. 2009, č. j. 548/7/09 s platností od září 2009, počínaje 1. ročníkem

65-51-H/01 Kuchař – číšník (1. r., 2. r)

školní vzdělávací program Kuchař – číšník pro pohostinství ze dne 29. 8. 2011, č. j. SO-B/0673/2/2011 s platností od 1. září 2011, počínaje 1. ročníkem

65-51-H/01 Kuchař – číšník (3. r.)

školní vzdělávací program Kuchař – číšník pro pohostinství ze dne 31. 8. 2009, č. j. 548/3/09 s platností od 1. září 2009, počínaje 1. ročníkem

65-51-H/01 Kuchař – číšník (1. r., 2. r.)

školní vzdělávací program Kuchař ze dne 29. 8. 2011, č. j. SO-B/0673/3/2011 s platností od 1. září 2011, počínaje 1. ročníkem

65-51-H/01 Kuchař – číšník (3. r.)

školní vzdělávací program Kuchař ze dne 31. 8. 2009, č. j. 548/4/09 s platností od 1. září 2009, počínaje 1. ročníkem

64-41-L/51 Podnikání (1. r., 2. r.)

školní vzdělávací program Podnikání (denní forma vzdělávání) ze dne 29. 8. 2011, č. j. SO-B/0673/7/2011 s platností od 1. září 2011, počínaje 1. ročníkem

64-41-L/51 Podnikání (1. r, 2. r.)

školní vzdělávací program Podnikání (dálková forma vzdělávání) ze dne 29. 8. 2011, č. j. SO-B/0673/8/2011 s platností od 1. září 2011, počínaje 1. ročníkem

64-41-L/51 Podnikání (3. r.)

školní vzdělávací program Podnikání (dálková forma vzdělávání) ze dne 31. 8. 2010, č. j. 581/3/10 s platností od 1. září 2010, počínaje 1. ročníkem

65-41-L/01 Gastronomie (1.r.)

školní vzdělávací program Gastronomie a turismus, vznikl podle Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělání 65 – 41 – L/51 Gastronomie, vydaného MŠMT dne 19. 3. 2010, č. j. 1606/2010-23.

65-51-L/504 Společné stravování (3. r.)

dálková forma nástavbového studia, učební dokumenty MŠMT ze dne 23. 3. 2004, č.j. 13 907/2004-23 s účinností od 1. září 2005 počínaje prvním ročníkem.

1.5. Součásti školy

k 30.9.2012

IZO a název součásti	Kapacita součásti /cílová/	Počet ▲ uživatelů celkem	* Počet vlastních uživatelů (žáků)	Počet pracovníků součásti celkem		Z toho počet pedagogických pracovníků	
				Fyz.	Přep.	Fyz.	Přep.
000077313- škola	680	550	550	94	77,7	65	53,5
108031683-domov mládeže	80	58	53	5	3	5	3
110031792-školní jídelna	550	685	226	9	8,2	-	-

* údaje pouze za denní formu studia

1.6. Počet tříd a žáků (bez VOŠ), včetně žáků závěrečných ročníků

Kód a název oboru	Počet žáků ve všech formách studia		Z toho počet žáků denního studia		Celkem tříd		Průměrný počet žáků na třídu
	k 30. 9. 2012	k 31. 8. 2013	k 30. 9. 2012	k 31. 8. 2013	celkem	z toho víceobor. třídy	
29-53-H/01 Pekař švp: Pekař	37	29	37	29	1,80	0,80	21
29-54-H/01 Cukrář švp: Cukrář-výroba	47	41	47	41	2,36	0,36	20
29-56-H/01 Řezník – uzenář švp: Řezník-uzenář	6	5	6	5	0,33	0,33	3
65-51-H/01 Kuchař – číšník švp: Kuchař	9	8	9	8	0,3	0,3	5
65-51-H/01 Kuchař – číšník švp: Kuchař-číšník pro pohostinství	109	97	109	97	4,22	1,22	26
64-41-L/51 Podnikání, švp: Podnikání, denní forma vzdělávání	44	39	44	39	2	-	22
64-41-L/51 Podnikání, švp: Podnikání, dálková forma vzdělávání	41	41	-	-	1,79	0,79	23
64-41L/504 Společné stravování	6	6	-	-	0,21	0,21	6
65-41-L/51 Gastronomie, švp: Gastronomie a turismus, denní forma vzdělávání	15	12	15	12	1	-	15
CELKEM	314	278	267	231	14	4	22

Kód a název oboru	Počet žáků ve všech formách studia		Z toho počet žáků denního studia		Celkem tříd		Průměrný počet žáků na třídu
	k 30. 9. 2012	k 31. 8. 2013	k 30. 9. 2012	k 31. 8. 2013	celkem	z toho víceobor. třídy	
41-41-M/01 Agropodnikání švp: Agropodnikání	79	77	79	80	4	-	20
16-01-M/002 Ochrana přírody a prostředí	25	26	25	26	1	-	25
68-43-M/01 Veřejnosprávní činnost, švp: Veřejnosprávní činnost	42	42	42	42	2	-	21
63-41-M/01 Ekonomika a podnikání švp: Management potravinářských výrob	12	12	12	12	1	-	12
63-41-M/01 Ekonomika a podnikání švp: Management gastronomie a hotelnictví	59	57	59	57	3	-	19

16-01-M/01 Ekologie a životní prostředí, švp: ochrana přírody a prostředí	17	17	17	17	1	-	17
65-41-L/01 Gastronomie, švp: Gastronomie	49	44	49	44	3		15
CELKEM	283	276	283	276	15	-	18,5

2. Údaje o zaměstnancích (stav k 30. 6. 2013)

Počet pracovníků celkem fyzický/přepočtený	Z toho počet pedagogických prac. fyzický/přepoč.	Počet pedagog. prac. se vzděláním VŠ / SŠ	Průměrná délka pedagog. praxe /za všechny pedagog. prac./	Počet pedagog. prac. splňujících pedagogickou způsobilost
95/85,78	65/63,019	49/16	22	56

2.1. Další údaje o pedagogických pracovnících

P. č.	Ped.pracovník – číslo	Pracovní zařazení, funkce	Úvazek	Kvalifikace – stupeň vzdělání, obor, aprobace, DPS	Věk	Roků ped. praxe
1.	200	Zástupce ředitele	1,000	USO,DPS	54	25
2.	7	Zástupce ředitele	1,000	VS,VŠCHT Praha,DPS	55	25
3.	11	Učitel všeob. vzděl.předm.	1,000	VS,PF Plzeň, M - Základy techniky	52	28
4.	12	Učitel odborných předm.	1,000	VS,VŠZ ,DPS	51	25
5.	13	Učitel odborných předm.	1,000	VS,VŠZ Praha, fakulta agronomie, obor zootechnika,DPS	54	18
6.	14	Učitel odborných předm.	1,000	VS,VŠVF Brno, všeobec. veterinární lékařství,DPS	43	18
7.	24	Učitel odb. výcviku	1,000	USO,DPS	55	22
8.	26	Učitel odborného výcviku	1,000	USO,DPS	45	25
9.	27	Učitel odborného výcviku	1,000	USO,DPS	50	24
10.	28	Učitel odborných předm.	1,000	USO, DPS, Bc.	45	24
11.	29	Učitel odborného výcviku	1,000	USO,DPS	56	19
12.	30	Učitel odborného výcviku	1,000	USO,DPS	59	18
13.	33	Učitel odborného výcviku	1,000	SOU,USO	43	14
14.	42	Učitel odborného výcviku	1,000	USO, DPS	40	20
15.	70 357	Učitel odb. výcviku	1,000	SOU, USO	44	9
16.	70 387	Učitel všeob.vzděl.předm	1,000	PF Plzeň	57	34
17.	70 414	Učitel odb. výcviku	1,000	USO DPS	50	2
18.	12715	Učitel všeob.vzděl.předm.	1,000	VS,PED,CHE,BI	51	27
19.	70332	Učitel všeob.vzděl.předm.	1,000	VS, PED, NEJ, ČJL	37	14
20.	70390	Učitel všeob.vzděl.předm.	1,000	VS,JČU Č.Budějovice, MAT,	30	4
21.	70412	Učitel odborných předm.	1,000	Bc., ČZU Praha	49	29
22.	70422	Učitel odborných předm.	1,000	VS,ČZU Praha, DPS	49	29
23.	70268	Učitel všeob.vzděl.předm.	1,000	VS,PED,ČJL,ANJ,NEJ	40	18
24.	13349	Učitel všeob.vzděl.předm.	1,000	VS,STROJ,DPS,INF,VYT	55	23
25.	70412	Učitel odborných předm.	1,000	VS-TEX.,DPS,EKN,OBN,OBK	57	33
26.	70135	Učitel odborných předm.	1,000	VS,ZEM,DPS,EKN,ÚČT,PRA	58	32
27.	70036	Učitel odborných předm.	0,119	VS,ZEM,DPS,MAN,EKN	44	22
28.	D 904	Učitel odborných předm.	0,619	VS,ZEM,DPS,PRO,PRA,MOV	71	45
30.	70279	Učitel všeob.vzděl.předm.	1,000	VS,PED,NEJ,TEV	49	25

31.	70319	Učitel všeob.vzděl.předm.	1.000	VS,PED,BIO,TEV	56	31
32.	13346	Učitel všeob.vzděl.předm.	0,571	VS,PED,ČJL,NEJ	47	23
33.	11130	Učitel odborných předm.	1.000	VS,ZEM,DPS,MECH,PRA	54	31
34.	D 8820	Učitel odborných předm.	0,333	VS,ZEM,DPS,MECH,PRA	64	37
36.	70257	Učitel odborných předm.	1.000	VS,PED,ČJL,DEJ,ROV	52	27
37.	70220	Učitel odborných předm.	1.000	VS,ZEM,DPS,CHO,PRA,BIO	56	30
38.	70038	Učitel odborných předm.	1.000	VS,ZEM,DPS,CHO,PRA	53	29
39.	70419	Učitel všeob.vzděl.předm.	1,000	VS,PED,NEJ, PSY	47	24
40.	70289	Učitel odborných předm.	1.000	VS,ZEM,DPS,EKN,ICT	36	12
41.	70314	Ředitel střední školy	1.000	VS,ZEM,DPS,EKO,VYT,PRA	36	12
42.	70119	Učitel odborných předm.	1.000	VS,ZEM,DPS,PRO,PRA,OCR	61	36
43.	70315	Učitel odborných předm.	1.000	USO,DPS,MOV	52	24
44.	1097	Učitel všeob. vzděl.předm.	1.000	VS,PED,TEV,OBN	51	27
45.	9416	Učitel všeob. vzděl.předm.	0,476	VS,PED,RUJ,ANJ,ZEM	53	27
46.	70308	Učitel odborných předm.	0,761	USO,DPS	56	6
47.	7343	Učitel všeob.vzděl.předm.	1.000	VS,PED,ČJL	55	30
50.	70335	Učitel všeob. vzděl.předm.	0,761	USO, ANJ	33	6
51.	70331	Učitel všeob. vzděl.předm.	1,000	VS, ZČU Plzeň, fak. ped., ČJ-NEJ	40	15
52.	D 70329	Učitel odborných předm.	0,238	VS,EKN,	64	16
53.	70345	Učitel odborných předm.	1,000	VS,VŠZ Praha, obor. zootech., DPS	44	7
54.	70 346	Učitel odborných předm.	0,642	VS, EKN,DPS	51	6
55.	D 70 347	Učitel odborných předm.	0,571	VS,EKN	69	6
56.	70 290	Zástupce ředitele	1,000	VS,DPS, TEA,OBK,VES	44	5
57.	70 362	Učitel všeob. vzděl.předm.	0,571	USO, ANJ	34	12
58.	70 352	Učitel všeob. vzděl.předm.	1,000	PF Plzeň, RJ, ZEM,NJ	54	27
59.	70 355	Učitel všeob. vzděl.předm.	1,000	VS,JČU Č.Budějovice, BIO,BOT	28	2
60.	70423	Učitel všeob. vzděl.předm.	1,000	PF Plzeň, ANJ	44	22
61.	70 411	Učitel všeob.vzděl.předm	1,000	PF UK Praha	58	37
62.	70 413	Učitel odborných předm.	1,000	ČZU Praha	41	19
63.	70 400	Učitel odborných předm.	1,000	VŠCHT Praha, DPS	56	32
64.	70 417	Učitel všeob.vzděl.předm	1,000	PF České Bud.	53	29
65.	70 418	Učitel odborného výcviku	1,000	USO, DPS	50	32
66.	70 420	Učitel všeob.vzděl.předm	1,000	PF Plzeň	52	28
67.	70 410	Učitel odborných předm	1,000	Bc, ČZU v Praze, VL	56	40
68.	70 392	Učitel odborného výcviku	0,500	SOU, VL	43	2
69.	D 13800	Vychovatel v DM	0,500	USO,PED	66	43
70.	70385	Vychovatel v DM	1	VS	33	6
71.	70375	Vychovatel v DM	0,500	USO	48	14
72.	70121	Vychovatel v domově	0,500	VS,PED	42	21
73.	D 70255	Vychovatel v domově	0,500	USO,DPS	59	34

Pozn.: u pedagog.pracovníků v důchodovém věku vyznačte vedle poř. čísla **D**

2.2. Přehled o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků

Počet akcí v průběhu školního roku: 10

Počet zúčastněných pedagogů : 10

- 1) Comenius Agency
- 2) Vysočina Education, škol. zař. pro další vzděl. ped. prac.
- 3) Krajské centrum vzdělávání Plzeň - odborný seminář
- 4) Seminář Práva a povinnosti ředitele školy v kostce
- 5) VOŠ Klatovy - kurz NJ
- 6) Krajské centrum vzdělávání Plzeň - odborný seminář

- 7) Západočeská univerzita Plzeň - Kontaktní a plánovací seminář
- 8) Krajské centrum vzdělávání Plzeň - odborný seminář
- 9) Krajské centrum vzdělávání Plzeň - odborný seminář
- 10) Krajské centrum vzdělávání Plzeň - odborný seminář

Finanční náklady vynaložené na DVPP: 9600,-- Kč

2.3. Výuka vedená odborně způsobilým učitelem

Předmět	Celkový počet hodin odučených týdně	Z toho odučených OZ
<i>Agroturistika</i>	1	0
<i>Administrativa</i>	2	0
<i>Anglický jazyk</i>	36,5 + 68	36,5 + 48
<i>Aplikovaná biologie</i>	5	5
<i>Aplikovaná psychologie</i>	3	2
<i>Biologie a ekologie</i>	2 + 5	2 + 5
<i>Botanika</i>	3	3
<i>Cestovní ruch</i>	2,5 + 4	2,5 + 4
<i>Český jazyk</i>	28 + 41	28 + 41
<i>Dějepis</i>	4 + 8	4 + 8
<i>Ekologie</i>	2	2
<i>Ekonomika</i>	10 + 7	10 + 7
<i>Ekonomika a podnikání</i>	6	6
<i>Ekonomika a sociální politika</i>	3	3
<i>Ekonomika hotelnictví a gastronomie</i>	8	8
<i>Ekonomika podniku</i>	7	7
<i>Etika a společenská výchova</i>	2	2
<i>Evropská unie</i>	3	3
<i>Fyzika</i>	3 + 6	3 + 6
<i>Geologie</i>	2	2
<i>Hotelový a restaurační provoz</i>	2,5 + 7	2,5 + 7
<i>Chemie</i>	4 + 11	4 + 11
<i>Chod podniku</i>	1,5	1,5
<i>Chov koní</i>	1	1
<i>Chov zvířat</i>	10	10
<i>Informační a komunikační technologie</i>	25 + 35	0 + 33
<i>Komunikace ve službách</i>	1	1
<i>Lesnictví</i>	1,5	1,5
<i>Marketing a management</i>	5 + 2	5 + 2
<i>Management cestovního ruchu</i>	1	0
<i>Marketing cestovního ruchu</i>	3	3
<i>Matematika</i>	20,5 + 33	20,5 + 30
<i>Motorová vozidla</i>	4	0
<i>Myslivost</i>	7	7
<i>Německý jazyk</i>	37,25 + 62	37,25 + 62
<i>Občanská nauka</i>	11,25 + 12	9,25 + 12

<i>Obchodní korespondence</i>	6	0
<i>Obchodní právo</i>	3	0
<i>Obchodní provoz</i>	1	0
<i>Odborné kreslení</i>	1	1
<i>Odborný výcvik</i>	220+27	220+27
<i>Odpady</i>	2	2
<i>Ochrana prostředí</i>	3	3
<i>Ochrana rostlin</i>	1	1
<i>Pěstování rostlin</i>	10	10
<i>Písemná a elektronická komunikace</i>	6,5+6	6,5+6
<i>Podnikání, obchod, služby</i>	2	2
<i>Podniková ekonomika</i>	10	10
<i>Potraviny a výživa</i>	6+5	6+1
<i>Praktická cvičení</i>	4	4
<i>Právní příprava, právo, právní nauka</i>	6,5 + 9	0 + 8
<i>Praxe učební</i>	3,5 + 20	3,5 + 20
<i>Regionalistka</i>	1	1
<i>Rozvoj venkova</i>	2	2
<i>Stolničení</i>	7,5 + 4	7,5 + 2
<i>Stroje a zařízení</i>	1,5	1,5
<i>Suroviny</i>	10,5	10,5
<i>Technika administrativy</i>	2 + 8	2 + 8
<i>Technologie</i>	36 + 6	31 + 0
<i>Tělesná výchova</i>	13 + 26	13 + 26
<i>Technika přípravy pokrmů</i>	8	0
<i>Technika obsluhy a služeb</i>	6	0
<i>Individuální praxe, provozní praxe</i>	1 + 10,5	1 + 10,5
<i>Účetnictví</i>	9 + 17	9 + 17
<i>Veřejné finance</i>	1	1
<i>Veřejná správa</i>	6	6
<i>Výroba a obyt v gastronomii</i>	4	0
<i>Výživa</i>	1	1
<i>Základy mechanizace</i>	7	7
<i>Základy techniky</i>	2,5	2,5
<i>Základy podnikání</i>	2	2
<i>Základy přírodních věd</i>	4 + 10	4 + 10
<i>Zeměpis</i>	5	5
<i>Zeměpis cestovního ruchu</i>	2	2
<i>Zoologie</i>	3	3
<i>Zoohygiena a prevence</i>	1	1
<i>Zpracování zemědělských produktů</i>	1	1

3. Údaje o přijímacím řízení

3.1.1. Přijímací řízení do 1. ročníku SŠ v denní formě studia (stav k 31. 8. 2012)

Součást	Počet žáků (uchazečů) přihlášených celkem		Počet žáků (uchazečů) přijatých celkem k 31. 8. 2012	Počet podaných odvolání proti nepřijetí ke studiu	Počet žáků přijatých do vyššího ročníku než prvního (na základě rozhodnutí ŘŠ)
	1. kolo př.říz.	Další kola př.říz.			
<i>SŠ</i>	104	3	49	7	1
<i>SOU</i>	122	22	135	0	4
celkem	226	25	184	7	5

3.2. Údaje o přijímacím řízení **podle** jednotlivých studijních a učebních **oborů** denního studia včetně nástavbového studia

Kód a název oboru	Počet žáků přihlášených celkem		Počet žáků přijatých celkem k 31.8.2012	Počet odvolání proti nepřijetí	Počet tříd	* Z toho víceoborové třídy
	1.kolo př.říz.	Další kola př.říz.				
41-41-M/01 <i>Agropodnikání</i>	31	0	30	1	1	0
63-41-M/01 <i>Ekonomika a podnikání švp: Management gastronomie a hotelnictví</i>	30	3	30	0	1	0
68-43-M/01 <i>Veřejnosprávní činnost švp: Veřejnosprávní činnost</i>	43	0	30	6	1	0
CELKEM SŠ	104	3	90	7	3	0
29-56-H/01 <i>Řezník-uzenář</i>	11	0	11	0	0	0
29-53-H/01 <i>Pekař</i>	16	3	18	0	1	0
29-54-H/01 <i>Cukrář</i>	22	2	24	0	1	0
65-51-H/01 <i>Kuchař – číšník</i>	46	11	52	0	1	0
64-41-L/51 <i>Podnikání, švp: Podnikání, denní forma vzdělávání</i>	27	6	30	0	1	0
64-41-L/51 <i>Podnikání, švp: Podnikání, dálková forma vzdělávání</i>	0	0	0	0	0	0
CELKEM SOU	122	22	135	0	4	0

3.3. Údaje o nezaměstnaných absolventech

(podle statistického zjišťování úřadů práce k 30. 4. 2013)

Kód a název oboru	Počet evidovaných absolventů	Poznámka
63-41-M/001 Management potravinářských výrob	4	
65-51-H/01 Kuchař	10	
29-53-H/01 Pekař	1	
29-54-H/01 Cukrář – výroba	10	
25-56-H/01 Řezník - uzenář	1	
68-43-M/001 Veřejnosprávní činnost	4	
41-41-M/001 Agropodnikání	4	
65-41-L/01 Gastronomie	1	
64-41-L/51 Podnikání	3	
celkem	38	

4. Výsledky výchovy a vzdělávání

4.1. Prospěch žáků

Škola - celkové údaje (v případě, že má škola více součástí, např. gymnázium a SOŠ, uveďte údaje za každou součást zvlášť).

Prospěch žáků celkem (včetně závěrečných ročníků)	Počet žáků	%
Žáci celkem (k 31. 8. 2013) SOŠ	276	100,00
Prospěli s vyznamenáním	11	3,98
Prospěli	240	86,95
Neprospěli	25	9,05
Žáci vyloučení ze studia v průběhu hodnoceného škol. roku	0	0
Zanechali studia na vlastní žádost (žádost zák. zástupce)	0	0
Povoleno opakování ročníku	16	5,79
Žáci celkem (k 31. 8. 2013) SOU + nást. studium	278	100,00
Prospěli s vyznamenáním	4	1,44
Prospěli	215	77,34
Neprospěli	59	21,22
Žáci vyloučení ze studia v průběhu hodnoceného školního roku	1	0,003
Zanechali studia na vlastní žádost (žádost zák. zástupce)	13	4,67
Povoleno opakování ročníku	29	10,4

4.2. Výsledky maturitních zkoušek, absolutorií, závěrečných zkoušek – v případě, že má škola více součástí, uveďte údaje za každou součást zvlášť a podle studijních a učebních oborů / souhrn/

součást – kód a název oboru	žáci konající zkoušky celkem	prospěli s vyznamenáním	prospěli	neprospěli	konali zkoušku v náhradním termínu
Maturitní zkouška:					
41-41-M/001 <i>Agropodnikání</i>	2	0	2	0	0
64-42-M/022 <i>Management potravinářských výrob</i>	1	0	0	1	0
41-41-M/01 <i>Agropodnikání</i>	22	0	18	4	0
63-41-M/01 <i>Ekonomika a podnikání</i>	11	1	10	0	0
16-01-M/002 <i>Ochrana přírody a prostředí</i>	26	0	17	9	0
65-41-L/01 <i>Gastronomie</i>	14	0	5	9	0
64-41-L/51 <i>Podnikání - nástavba</i>	10	0	3	7	0
64-41-L/51 <i>Podnikání – nástavba – dálkové studium</i>	19	0	14	5	0
64-41L/504 <i>Společné stravování</i>	4	0	1	3	0
CELKEM	109	1	70	38	0
Závěrečná zkouška:					
29-53-H/01 <i>Pekař</i>	5	1	1	3	0
29-54-H/01 <i>Cukrář</i>	2	2	0	0	0
29-56-H/01 <i>Řezník-uzenář</i>	2	0	2	0	0
65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník, švp: Kuchař – číšník pro pohostinství</i>	28	0	27	1	0
CELKEM	37	3	30	4	0

4.3. Údaje o integrovaných žácích ve školním roce 2012/2013

Druh postižení	Počet žáků
Těžce sluchově postižení	1
Vývojové poruchy učení	10
Vývojové poruchy chování	2

údaje k 1. 1. 2013

4.4. Hodnocení výsledků výchovného poradenství

Hodnocení výsledků výchovného poradenství

Výchovné poradenství je žákům poskytováno během celého roku výchovnými poradkyněmi pro studijní a učební obory. Ty pracují podle schváleného Plánu práce výchovného poradce a spolupracují s metodickou prevence sociálně patologických jevů a speciální pedagůžkou a s třídními učiteli. Žáci i rodiče využívají jejich poradenskou a konzultační činnost jak v rámci

konzultačních hodin, tak i mimo ně o přestávkách a volných hodinách, v rámci Dnu otevřených dveří, schůzek rodičů.

Během školního roku se pořádají semináře a besedy pro žáky s tematikou zaměřenou na chování osob v kolektivu, možnosti šikany, protidrogová témata, poruchy příjmu potravy, kyberšikanu apod. S žáky prvních ročníků jsou prováděny opakované pohovory, které vedou k lepšímu začlenění do nově vznikajících kolektivů, absolvují adaptační kurz, se žáky 4.ročníků je diskutováno o volbě vhodné vysoké školy.

Zařazování témat protidrogové prevence do jednotlivých předmětů:

- *Chemie a biologie (rozdělení drog, chemické složení, účinky)*
- *Psychologie, občanská nauka (vliv na osobnost, mezilidské vztahy, alkoholismus)*
- *Český jazyk a cizí jazyky (výběr témat k zamyšlení a zpracování v hodinách slohu)*

Využití časopisů: Závislost a my, Bulletin Národní protidrogové centrály, Učitelské noviny, Přehled VŠ a VOŠ

Žákům je k dispozici nástěnka na hlavní chodbě, na které jsou uveřejňovány aktuální informace, týkající se nabídky pracovních míst, vysokých a vyšších středních škol, seminářů a preventivních akcí a také charitativních akcí. Výchovné poradkyně poskytují poradenství při výběru VŠ a VOŠ a vyplňování přihlášek.

V případě podezření na výskyt sociálně patologických jevů spolupracují s pedagogicko-psychologickou poradnou. Spolupráce je velmi dobrá.

Spolupráce s městskou policií je zaměřena na preventivní kontroly rizikových prostor, kontrolu žáků v restauracích apod. a následné hlášení těchto prohřešků vedení školy.

Spolu s KHS Plzeň územní pracoviště Klatovy se pořádají semináře prevence proti AIDS a rakovině prsu a děložního čípku.

Žáci mají k dispozici schránku „důvěry“ a je zřízena anonymní e-mailová adresa na připomínky, náměty, stížnosti. K dispozici je i školní e-mailová adresa VP a metodičky prevence a speciální pedagožky.

4.5. Účast školy na rozvojových programech vyhlášených MŠMT, krajem, případně jiným subjektem

Název programu, projektu	Vyhlašovatel	Finanční dotace od vyhlašovatele	Spolufinancování

Informace jsou uvedeny v příloze č. 1 Doplnující údaje k VZ.

4.6. Spolupráce školy se sociálními partnery /úřadem práce, zaměstnavateli a dalšími/

Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy má navázáno mnoho kontaktů se sociálními partnery. Velmi dobré vztahy jsou navázány s obecně prospěšnou společností Úhlava, o. p. s. Těžiště spolupráce je ve vytváření společných projektů a organizaci vzdělávacích akcí určených pro širokou veřejnost i žáky školy. Dalším zajímavým partnerem, se kterým škola spolupracuje, je Místní akční skupina Pošumaví. Škola je členem MAS Pošumaví, a tak dostává veškeré pozvánky na připravované akce, semináře a školení a zároveň získává informace o činnosti MAS prostřednictvím Zpravodaje. Škola je členem Asociace vzdělávacích zařízení pro rozvoj venkovského prostoru, členem Asociace kuchařů a cukrářů České republiky a přidruženým členem Potravinářské komory České republiky. Škola je také členem svazu PRO-BIO, což je Svaz ekologických zemědělců - celostátní sdružení ekozemědělců, zpracovatelů a prodejců biopotravin. Dále pak se škola stala členem Asociace institucí vzdělávání dospělých ČR, o. s. Také se stala členem Asociace hotelů a restaurací České republiky.

Nejvýznamnější vztah je dlouhodobě udržován se Školním statkem, Klatovy, kde žáci konají učební, individuální a provozní prázdninovou praxi. Prostory a vybavení statku využívá škola ke konání praktické části maturitní zkoušky.

Škola má navázané úzké vztahy a spolupracuje s dalšími organizacemi v okolí, jako jsou: MASO WEST s. r. o., Pekárny a cukrárny Klatovy a. s., Drůbežářský závod Klatovy a. s., Wellness Hotel Centrál Klatovy, Hotel Rozvoj Klatovy, Restaurace Družba, Úřad práce v Klatovech, Městský úřad Klatovy, základní školy, Klub seniorů Klatovy, Svaz invalidů Klatovy, Okresní ústav sociální péče v Klatovech, Diakonie ČCE v Klatovech a další instituce. Dále pak škola spolupracuje s Úřadem práce v Klatovech, Městským úřadem Klatovy.

Škola je začleněna do Stálé vzdělávací základny Ministerstva zemědělství ČR a je akreditována k realizaci rekvalifikačního vzdělávacího programu Kurz pro výkon obecných zemědělských činností v rozsahu minimálně 300 hodin. Dále pak byla škola pověřena Ministerstvem zemědělství České republiky ke konání odborných kurzů k získání znalostí správné praxe v ochraně rostlin a bezpečného zacházení s přípravky.

Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy vlastní Statut cvičné školy ČZU v Praze a je zařazena jako cvičná škola pro pedagogickou praxi Institutu vzdělávání a poradenství České zemědělské univerzity v Praze. Této možnosti využívají budoucí pedagogové.

Existence Konzultačního střediska PEF ČZU Praha při naší škole rozšiřuje vzdělávací nabídku pro maturanty o možnost získání vysokoškolského vzdělání v oboru veřejná správa a regionální rozvoj. V prostorách naší školy je zajištěn provoz tohoto střediska.

Škola pokračuje v navázané spolupráci s Ústavem zemědělských a ekonomických informací v Praze a s Českomoravskou společností chovatelů, a. s.

Žáci zabezpečují v Centru odborného výcviku a celoživotního vzdělávání při SŠZP výrobu pekařských, cukrářských a kuchařských výrobků, jejich prodej, obsluhu při rautech, banketech a dalších společenských příležitostech a na Smluvně zajištěných pracovištích pro UO kuchař-číšník zajišťují výrobu a servis.

září 2012	- občerstvení pro skupinu francouzských turistů - kurz vyřezávání ovoce a zeleniny (pro žáky UO a SO) - příprava a zdobení speciálních perníků pro KÚ – ITEP - raut při příležitosti otevření obchvatu KT/DO - příprava rautu a občerstvení při příležitosti 39. ročníku Mistrovství republiky v orbě - zajištění občerstvení a rautová obsluha v hotelu Rozvoj a Centrál - raut pro společnost Úhlava
říjen 2012	- předávání Osvědčení - Hospodářská komora ČR Praha - ukázky řemesel všech učebních oborů v regionu a na ZŠ - příprava rautu v hotelu Centrál a v Centru odborného výcviku celoživotního vzdělávání - soutěž CU Praha – Ochutnejte Českou republiku - Mezinárodní den kuchařů – naše účast, pochod na Václavském náměstí
listopad 2012	- Akademie řemesel KD Družba – prezentace škol - Den otevřených dveří – prezentace všech učebních a studijních oborů – výročí 140 let založení školy – zemědělské školy - příprav občerstvení – pro společnost Úhlava, Obecní úřad Soustov, SPŠ Klatovy, OHK Klatovy, Svaz zemědělců PK - příprava a prezentace na soutěži Český kapr – České Budějovice - příprava cukrářského semináře „Vánoční cukroví“ - příprava a účast na CU soutěži „Velké dortování“ – Janovice n.Ú.
prosinec 2012	- příprava kuchařských a cukrářských výrobků pro organizace - příprava vánočních dortů, cukroví a výslužek - příprava pekařských a cukrářských výrobků na adventní trhy (Dominikánský klášter) – 2. ročník „Klatovského klášterního bazaru“ - příprava a zabezpečení vánočních a společenských večírků (Ku a Kuč, Cu) - seminář – pletení vánoček a příprava netradičního vánočního pečiva pro Svaz žen v regionu - vánoční punč pro Českou spořitelnu - raut pro Plzeňský kraj a hokejový tým Plzeň (speciální dort pro hokejistu M. Straku) - kuchařský seminář „Příprava čerstvých ryb“ inspirovaná japonskou kuchyní
leden 2013	- příprava odborných dovedností pro všechny učební obory - výslužky na svatby - občerstvení na společenských a maturitních plesech
únor 2013	- celodenní praktické ukázky pro žáky 8. a 9. tříd ZŠ - výroba pekařských a cukrářských výrobků pro výslužky - příprava banketů pro hotel Centrál a Rozvoj - zahájení odborných dovedností všech učebních oborů 1. – 3. r. - seminář HACCP a školení správné výživy v praxi - výroba a ukázky zdravé výživy pro žáky 9. tříd – ZŠ Hálkova - příprava občerstvení a rautů – rodinné oslavy – ZŠ Hálkova a hotel Centrál - Celostátní volební Valná hromada Praha – AKC ČR

březen 2013

- příprava na soutěž Horažďovický větrník
- příprava na soutěž Vaříme s regionální potravinou (první část soutěže - fotografická)
- příprava rautů a banketů – hotel Rozvoj a Centrál
- příprava výslužek a velikonočních cukrářských a pekařských výrobků
- seminář – Škola kávy pro žáky SO a UO
- příprava občerstvení pro ŠÚ Klatovy a ZŠ Tolstého – Den učitelů
- UNIV Cukráři – pilotní program pro zájemce učebního oboru Cukrář
- příprava knedlíkového festivalu hotel Centrál
- příprava společenských akcí – ŠJ Hálkova a hotel Centrál – ukázky rautových výrobků pro 7. – 9. třídu
- příprava společenské akce „Základy společenské výchovy – taneční 2013“
- seminář Ku – účast „Příprava na soutěž v kuchařském umění“
- seminář Cu - příprava SŠZP – „Velikonoční sladkosti“

duben 2013

- zahájení vzdělávání UNIV 3
- prezentace a prodej pekařských cukrářských výrobků na klatovských trzích
- prezentace 3. ročníků Slavnostní tabule a dorty – Den školy
- praktické ukázky UO pro ZŠ
- příprava žáků na soutěž Plzeňský korbel
- Barmanský kurz při SŠZP Klatovy
- účast na barmanské soutěži „Velká cena Becherovky“ Mar. Lázně
- účast na soutěži Horažďovický větrník
- soutěž Plzeňského kraje „Regionální výrobek“ – 1. místo cukrářského výrobku pro SŠZP
- účast na Ku semináři – „Grilování, moderní úpravy masa, ryb a zeleniny“

květen 2013

- reprezentace žáků na soutěži Plzeňský korbel
- ukončení a vyhodnocení odborných dovedností všech učebních oborů
- příprava rautu pro Lidovou školu umění Klatovy
- zahájení turistické sezony města Klatovy (stánek s občerstvením), příprava a prezentace kuchařských, cukrářských a pekařských výrobků pro MěÚ, prodej na klatovském náměstí
- příprava společenských akcí na SZP Centrál, ŠJ Hálkova ul., Centrum SŠZP Klatovy
- finále soutěže Vaříme s regionální potravinou PK, Plzeň Plaza

červen 2013

- příprava závěrečných zkoušek
- příprava a občerstvení pro Městský úřad Klatovy
- ukončení UNIV 3 Cukrář

Ve výčtu jsou uvedeny pouze stěžejní akce, SŠZP spolupracovala samozřejmě s dalšími smluvně zajištěnými pracovišti (hotely, restaurace, drobné provozovny, potravinářské firmy, úřady, základní školy, atd.).

Do veřejné společenské činnosti byly zapojeny všechny učební obory a gastronomické studijní obory, při všech akcích byl zajištěn pedagogický dohled a doprava žáků domů z uvedených akcí.

Spolupráce s úřadem práce

Formou přednášek a konzultací jsou žáci seznamováni s problematikou činnosti ÚP. Velmi pozitivní je také spolupráce výchovných poradců školy s pracovníky ÚP Klatovy. Škola opět v tomto roce realizovala rekvalifikační kurz „Kurz pro výkon obecných zemědělských činností“.

Spolupráce s ČZU Praha

V roce 2012 pokračovala činnost Konzultačního střediska ČZU Praha ve spolupráci s Úhlavou, o. p. s.. Vedle výuky akreditovaného bakalářského oboru veřejná správa a regionální rozvoj, se škola v této spolupráci partnersky podílela na realizaci či vytváření společných vzdělávacích projektů. Zaměstnanci školy se aktivně podílejí na oponentuře bakalářských prací žáků České zemědělské univerzity v Praze.

Spolupráce s MAS Pošumaví

V tomto roce také pokračovala spolupráce školy a MAS Pošumaví při řešení různých otázek.

Spolupráce s Krajským centrem vzdělávání a Jazykovou školou, Plzeň

Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy, je sídlem pobočky centra vzdělávání, a tím se organizačně, metodicky i lektorsky podílí na fungování centra v regionu.

Spolupráce s Krajskou hospodářskou komorou Plzeňského kraje, OHK v Klatovech

Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy, Národních mučedníků 141 se zapojila do projektů realizované Krajskou hospodářskou komorou Plzeňského kraje, popř. OHK Klatovy.

Spolupráce s MZe ČR

V rámci studijního zaměření školy funguje výborná spolupráce s odborem vzdělávání MZe. Škola je akreditována jako stálá vzdělávací základna MZe ČR, kde vedle realizace rekvalifikačních kurzů (nejvíce absolventů v ČR) se podílí i na publikační činnosti, popřípadě zpravodajské činnosti.

Spolupráce s ÚZEI Praha

V rámci odborné činnosti škola nabízí metodickou a poradenskou činnost v oblasti zemědělství a venkova. Spolupráce s ÚZEI Praha umožňuje přístup k aktuálním informacím z výše zmíněné oblasti, popř. konzultace s odborníky ÚZEI Praha.

Mezinárodní spolupráce

V rámci mezinárodní spolupráce se prohlubovaly kontakty s francouzskou školou v Poligny a německými školami ve městech Cham, Regen a Neunburg vorm Wald. Byla navázána spolupráci v rámci výměny žáků se školou Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung v Oberviechtachu.

Spolupráce s profesními asociacemi, komorami

Škola je členem Asociace vzdělávacích zařízení pro rozvoj venkovského prostoru, Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, Asociace hotelů a restaurací České republiky, Potravinářské komory České republiky, Asociace institucí vzdělávání dospělých ČR, o. s., svazu PRO-BIO (Svaz ekologických zemědělců – celostátní sdružení ekozemědělců, zpracovatelů a prodejců biopotravin, spolupráce se zaměstnavateli (možná spolupráce při různých aktivitách).

4.7. Další vzdělávání

Odborné semináře	Počet žáků
<i>Vyřezávání ovoce a zeleniny</i>	10
<i>Barmanský kurz</i>	26

5. Výsledky kontrol a inspekcí provedených v průběhu školního roku (včetně výsledků inspekce provedené ČSI)

- **Finanční úřad v Klatovech**
Předmět jednání: zjištění provozních záležitostí v provozované školní restauraci.
Datum: 2. 5. 2013.
Výsledky kontroly: správce daně provedl namátkovou kontrolu vybraných dokladů, nebyly zjištěny nedostatky.
- **Okresní správa sociálního zabezpečení Klatovy**
Předmět jednání: kontrola plnění povinností v nemocenském pojištění, v důchodovém pojištění a při odvodu pojistného na sociální zabezpečení a příspěvku na státní politiku zaměstnanosti.
Datum: 27. 5. 2013.
Výsledky kontroly: nebyly zjištěny nedostatky.
- **Městský úřad Klatovy**
Předmět jednání: provozování autoškoly.
Datum: 25. 6. 2013.
Výsledky kontroly: kontrolou bylo zjištěno, že škola provádí provoz autoškoly v souladu s vydanou vázanou živností.
- **Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem, zkušební laboratoř Plzeň**
Předmět kontroly: měření vnitřního prostředí za účelem zjištění přítomnosti asbestu za účelem zjištění přítomnosti azbestu za účelem zjištění možné kontaminace vnitřního prostředí.
Datum: 5. 6. 2013.
Výsledky kontroly : z hlediska naměřeného počtu respirabilních azbestových vláken se jedná o nezávadnou stavbu.

Počet evidovaných stížností celkem

V školním roce 2012/2013 nebyla řešena žádná stížnost.

6. Činnost školy

Školní rok 2012/13

3. září 2012 byl slavnostně zahájen nový školní rok také ve společenském sále Střední školy zemědělské a potravinářské v Klatovech.

Zástupkyně ředitele Ing. Michaela Matějková a Ing. Magda Netíková v úvodu přivítaly hosty, pozdravily své kolegyně a kolegy, nové i stávající žáky a také absolventy školy. Ředitel školy Ing. Vladislav Smolík pohovořil o investicích školy během letních prázdnin a všem kolegům i žákům popřál hodně úspěchů v novém školním roce.

V závěru slavnostního zahájení byla udělena Cena Dr. Švece a knižní poukázkou byli odměněni žáci, kteří v minulém školním roce prospěli s vyznamenáním.

Přehled tříd

Studijní obory

Třída	Třídní učitel(ka)	Počet žáků 3. 9. 2012	Počet žáků 28. 6. 2013
1. A	Ing. Václav Kaisr	17	17
1. H	Mgr. M. Basařová	18	17
1. V	Mgr. F. Havránek	20	21
2. A	Mgr. L. Breiová	12	13
2. E	Jindřich Kovářík	17	17
2. G	Mgr. Š. Niklová	16	12
2. H	Mgr. M. Brejchová	22	21
3. A	Mgr. Václav Šperl	19	19
3. G	Ing. A. Rožánková	18	16
3. H	Ing. Karel Rejthar	20	19
3. V	Mgr. Hana Radová	22	21
4. A	Mgr. Jana Lojdová	31	31
4. G	Bc. Jitka Krátká	15	14
4. M	Mgr. I. Hostýnková	12	12
4. O	Ing. Josef Malík	25	25
celkem		284	275

Učební obory a nástavbové studium

Třída	Třídní učitel(ka)	Počet žáků 3. 9. 2012	Počet žáků 28. 6. 2013
1. C	Mgr. Alena Písaříková	19	19
1. K	Ing. Dagmar Kolářová	31	34
1. P	MVDr. Roman Straka	21	17
1. NG	Ing. Miroslava Illetšková	10	13
1. NP	Mgr. Jaromír Topinka	26	25
2. C	Mgr. Hana Hessová	21	22
2. K	Mgr. Helena Piskáčková	25	21
2. KP	Ing. Eva Kleinová	27	28
2. NP	Ing. Alice Johánková	16	16
2. DP	Mgr. Alena Písaříková	18	22
3. CP	František Vrzal	14	14
3. KA	Ing. Dagmar Kolářová	25	25
3. KB	Ing. Václav Kašák	18	18
3. DP	Ing. Alice Johánková	28	28
celkem		299	302

Letošní školní rok byl pro naši školu velmi významný a také přinesl leccos nového. Od nového školního roku přibyli žáci učebního oboru kuchař-číšník a studijního oboru gastronomie z Integrované střední školy v Klatovech, zvětšil se také kolektiv zaměstnanců SŠZP o nové pedagogické pracovníky i provozní zaměstnance. Tak jako každý rok proběhla řada akcí, kterými se škola dobře prezentovala na veřejnosti, žáci školy se úspěšně zúčastnili mnoha soutěží, olympiád, absolvovali exkurze, které jim přinesly nové poznatky. Naše škola spolupředávala Dožínky Plzeňského kraje a 39. mistrovství republiky v orbě. Ale především si Střední škola zemědělská a potravinářská letos připomněla 140 let od svého založení. Hlavní oslavy proběhly 23. listopadu 2012 a byly spojeny s dnem otevřených dveří.

Z nejvýznamnějších akcí v úvodu připomínáme:

Oslavy na klatovské „Zemědělce“ spojené s Dnem otevřených dveří

Na den otevřených dveří 23. listopadu 2012 přišli žáci základních škol, jejich rodiče, naši absolventi, přátelé školy a široká veřejnost a prohlédli si nejen prostory školy, ale i řemeslné výrobky našich cukrářů a pekařů, odborné dovednosti řezníků, kuchařů-číšníků a gastronomů. Žáci oboru agropodnikání, veřejnosprávní činnost, ekologie a životní prostředí předvedli také své odborné dovednosti.

Návštěvníci mohli navštívit Centrum odborného výcviku, které zahrnuje restauraci, penzion, cukrářství a pekařství Na Zemědělce. Od 1. října byla zprovozněna nově na dvě směny restaurace Na Zemědělce, a to od 8:00 do 20:00 hodin. Ve spolupráci s firmou Masowest, s. r. o. naši řezníci-uzenáři předváděli dovednosti spojené s domácí zabijačkou. Dále byly připraveny stánky s ukázkami regionálních potravin. Na nádvoří školy si návštěvníci mohli prohlédnout nejen nejmodernější zemědělskou techniku, ale i historické stroje. V prostorách školy byla vystavena historická tabula žáků, almanachy, knihy a historické dokumenty školy. Objevili se i koně s kočáry, které byly součástí selského průvodu procházejícího městem Klatovy.

V sále školy probíhala výstava a přednášky o Františku Machníkovi, bývalém řediteli školy a zároveň tehdejším ministru obrany. Dále zde také byla k vidění ukázka činnosti Sboru selských jízd Jana Žižky z Trocnova. Na náš den otevřených dveří navazovala dvoudenní Západočeská ornitologická konference s mezinárodní účastí.



Dožínky Plzeňského kraje a 39. mistrovství republiky v orbě

Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy, Národních mučedníků 141 spolupořádala společně se Společností pro orbu České republiky za výrazné podpory Plzeňského kraje a Města Klatovy Dožínky Plzeňského kraje a 39. mistrovství republiky v orbě dne 29. 9. 2012, a to na pozemcích Školního statku Klatovy-Činov, s. r. o.



III. reprezentační ples Střední školy zemědělské a potravinářské v Klatovech

V sobotu 9. března 2013 proběhl v sále naší školy již III. reprezentační ples Střední školy zemědělské potravinářské v Klatovech. O skvělou hudbu k tanci se postarala skupina Pelíškové, ples moderoval Radek Nakládal. Celou akci provázela příjemná atmosféra, proběhlo mnoho milých přátelských setkání, byly slosovány vstupenky o zajímavé ceny. Na plese došlo k setkání starších i mladších absolventů s vyučujícími. Potěšující zprávou je, že i starší a dřívější absolventi se do prostor naší školy rádi vracejí. Ples se opravdu vydařil. Již dnes se všichni těší na další, již IV. ročník reprezentačního plesu.



Střední škola zemědělská a potravinářská,
Klatovy

Vás zve na III. reprezentační

ples školy

v sobotu 9. března 2013 (od 20:00 - 02:00 hodin)

v sále Střední školy zemědělské a potravinářské v Klatovech

Program:

předtančení z maturitního plesu třídy 4. G
taneční vystoupení J. Bukovského s partnerkou
taneční vystoupení skupiny Modern Klatovy

nekuřácký ples

SLOSOVATELNÉ VSTUPENKY O ZAJÍMAVÉ CENY

K poslechu a tanci hrají

PELÍŠKOVÉ

Moderuje Radek Nakládal

Ing. Vladislav Smolík
ředitel školy

*jen ve
společenském
obleku*

**vstupné 170,- Kč s místenkou, 150,- Kč ke stání, vstupenky k objednání u Mgr. Hostýnkové,
376 326 283, hostynkova@sszp.kt.cz nebo u paní Valdmanové, sekretariát, 376 326 269**



STUDIJNÍ OBOR GASTRONOMIE (65-41-L/01), ŠVP: Gastronomie

Studium je určeno pro absolventy základních škol. Studium je čtyřleté a je ukončeno maturitní zkouškou z všeobecných a odborných předmětů.

Absolventi oboru Gastronomie najdou uplatnění ve středních technicko-hospodářských funkcích ve stravovacích a ubytovacích zařízeních různého typu, jako jsou restaurace, školní jídelny, provozovny společného stravování, hotely a penziony. Jsou připraveni vykonávat odborné gastronomické činnosti, marketingové, obchodně podnikatelské a řídicí činnosti v různých pracovních pozicích a právně organizačních formách podnikání v pozici zaměstnance.

Vzdělávání ve všeobecně vzdělávacích předmětech je zaměřeno na rozvíjení komunikačních dovedností v mateřském jazyce i v cizích jazycích, rozšíření ekonomických znalostí a praktické využití poznatků a dovedností z matematiky a v oblasti informační a komunikační techniky. Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o potravinách a nápojích, osvojení si technologických postupů při přípravě pokrmů a základů stolničení. Žáci se seznámí se strukturou hotelového a restauračního provozu. Důležitou součástí vzdělávání je odborný výcvik, který probíhá na odborných pracovištích školy i u smluvních partnerů a tvoří základ pro rozvinutí odborných dovedností a využití znalostí v praxi.

GASTRONOMIE (65-41-L/51), ŠVP Gastronomie a turismus

Nástavbové studium je určeno pro absolventy učebního oboru kuchař-číšník. Denní forma vzdělávání umožňuje absolventům tohoto oboru doplnit si odborné i všeobecné vzdělání. Studium je dvouleté a je ukončeno maturitní zkouškou.

Absolventi programu Gastronomie a turismus najdou uplatnění ve středních technickohospodářských funkcích ve stravovacích zařízeních různého typu, jako jsou restaurace, jídelny a další provozovny společného stravování, nebo v oblasti hotelových služeb a turismu.

Studijní obor navazuje na předchozí odborné vzdělání žáka. Odborné předměty se zaměřují na doplnění a rozšíření odborných znalostí, aby byl absolvent schopen samostatně řešit svěřené pracovní úkoly a uplatňovat nabyté znalosti a dovednosti. Vzdělávání ve všeobecných vzdělávacích předmětech je zaměřeno na doplňování základních poznatků, rozvíjení komunikačních dovedností v mateřském jazyce i cizích jazycích, rozšíření ekonomických znalostí a praktické využití informační a komunikační techniky a matematiky.

Studium je doplněno o hodiny praxe zařazené v rámci rozvrhu i v době prázdnin, která probíhá na odborných pracovištích školy i u smluvních partnerů. Praxe umožňuje žákům využít nabyté znalosti a ověřit si je v praxi.

Soutěže a olympiády

Soutěž - Ochutnejte Českou republiku 2012

Sladký zvon z Titanicu

Pražanům a návštěvníkům Prahy se v polovině října naskytla jedinečná příležitost prohlédnout si přímo na Václavském náměstí částí legendární loď Titanic a také výjevy z letošních letních olympijských her. Tentokrát ale ve zcela netradičním, a to sladkém provedení. Konala se zde totiž soutěž s názvem „Ochutnejte Českou republiku“ a v jejím rámci se také soupeřilo o nejlepší dorty.

Naše zástupkyně, žákyně 2. ročníku učebního oboru cukrář, Marie Mlnaříková spolu s učitelkou odborného výcviku Evou Sedláčkovou připravila dort ve tvaru přesné zmenšené kopie zvonu z loď Titanic, jenž v roce 1912 ohlašoval blížící se nebezpečí.

Svým zpracováním zaujal tento hruškový dort plněný čokoládovou pěnou porotu natolik, že Marušku zařadila do první poloviny soutěžního pole. Hodnotil se celkový dojem a vzhled výrobku, profesionalita zpracování a využití nových cukrářských technologií, vystihnutí daného tématu, chuť a nápaditost ve skladbě korpusu, náplně a dekorace.

Všechny zúčastněné potěšil také doprovodný program – International Chefs Day. Akci na Václavském náměstí slavnostně zahájila spolu s významnými osobnostmi gastronomie naše první dáma – paní Livie Klausová. Diváckým lákadlem se stal především početný průvod kuchařů v rondonech z Václavského náměstí ke Stavovskému divadlu. Šlo o úspěšný pokus o zapsání se do knihy rekordů.

Vedení školy děkuje Marušce Mlnaříkové i její učitelce Evě Sedláčkové za vzornou reprezentaci školy a přeje hodně dalších úspěchů.

Ekologická olympiáda žáků středních škol

Ve dnech 2. – 3. 11. 2012 se žáci naší školy Magdaléna Dryková, Jana Hrdinová a Martin Smejkal účastnili Ekologické olympiády ve Spáleném Poříčí. Spolu s ostatními družstvy škol Plzeňského kraje plnili teoretické úkoly a praktické poznávání přírodnin a organismů. Tématem letošní olympiády byla ochrana biosféry. Vedle soutěžního klání, v němž se naši žáci umístili na 10. místě v kraji, navštívili plzeňskou AKVA TERA, záchrannou stanici pro poraněné živočichy, zúčastnili se doplňkových přednášek a nasbírali nové užitečné zkušenosti.

Mezinárodní mistrovství ČR juniorů v carvingu

Soutěž juniorů v carvingu probíhala v Třebíči. Účastnilo se třicet soutěžících v kategorii C, která je pro začínající řezbáře. Vyřezávalo se do jakéhokoli cukrového melounu, řezbáři měli limit 75 minut. Soutěžící, kteří se umístili na prvních pěti místech, dostali zlatou medaili a diplom. Na pátém místě skončila Marika Vojtasová ze třídy 3. G.

Jízda zručnosti s traktorem a vlekem

22. listopadu 2012 se žák naší školy Jan Kohlenberger ze 4. A zúčastnil celostátní soutěže v jízdě zručnosti s traktorem a vlekem v Českých Budějovicích. Vedl si velmi úspěšně a obsadil vynikající 1. místo.

Olympiáda v anglickém jazyce

Ve dnech 21. a 22. ledna 2013 se konalo školní kolo olympiády v anglickém jazyce. Olympiády se každoročně účastní žáci 1. - 3. ročníku. V pondělí řešilo 17 přihlášených žáků poslechový test, v úterý čekal na 6 nejlepších konverzační úkol - popis obrázku a rozhovor. První tři místa obsadily žáci 3. ročníku. Nejvyššího počtu bodů dosáhla **Veronika Havlíková** ze 3. V, druhé místo obsadila **Nikola Rašková** ze 3. G a na pomyslný bronz dosáhla **Aneta Nechybová** ze 3. V. Veronika a Nikola budou 20. února 2013 reprezentovat naši školu v

okresním kole v Sušici. Přejeme jim hodně štěstí a co nejlepší umístění. Pochvalu si zaslouží i ostatní soutěžící, protože svým chováním a přístupem přispěli k bezproblémovému průběhu celé akce.

Jízda zručnosti - školní kolo

Dne 26. 3. 2013 uspořádala SŠZP Klatovy pro žáky oboru agropodnikání v prostorách Školního statku na farmě Činov jízdu zručnosti s traktorem a přívěsem. Žáci museli například zvládnout přejezd lávky levým předním kolem, podélně zajet k rampě, zacouvat s přívěsem, zastavit na přesnost, projet slalomem. Vše se jelo na přesnost a čas. Všichni žáci si vedli výtečně. Nejúspěšnější byl Jan Kohlenberger, druhé místo obsadil Karel Ouředník, třetí Jan Reitmajer. První dva žáci budou reprezentovat školu na oblastní soutěži v jízdě zručnosti, která se bude konat v SOU Blatná 24. 4. 2013.

Horažďovický větrník – soutěž cukrářů

Dne 9. dubna 2013 pořádala Střední škola Horažďovice 2. ročník cukrářské soutěže „**Horažďovický větrník 2013**“, které se zúčastnilo šest družstev ze středních škol Plzeňského a Jihočeského kraje. Soutěž byla jakousi přehlídkou a prezentací cukrářských výrobků. Úkoly byly předem stanoveny, ale podmínky soutěže a hodnocení hotových výrobků nebyly jednotné a profesionální. Úkoly pro letošní ročník zněly:

1/ zhotovení pohádkových postav z mléčné modelovací hmoty dle vlastního výběru (váha cca 500 g)

2/ příprava 1 kg listového těsta a variace moučníků z listového těsta (těsto zpracovat beze zbytku)

Na soutěži naši školu reprezentovaly dvě dívky z oboru cukrář – Simona Švůgerová ze třetího ročníku a Marie Mlnaříková z druhého ročníku. Jejich výrobky byly chuťově výborné a kvalita provedení na vysoké úrovni. Nácvik na soutěž byl v režii učitelky odborného výcviku paní Evy Sedláčkové. Ta byla s výkonem děvčat spokojená, pochválila je za profesionalitu a hodnotila velmi dobře bezezbytkové zpracování 1 kg listového těsta. Bohužel komise na soutěži tato a jiná stanovená kritéria nehodnotila.

Barmanská soutěž v Mariánských Lázních – Velká ceny Becherovky

Dne 22. dubna 2013 žáci 2. a 3. ročníku oboru ekonomika a podnikání, švp gastronomie a management hotelnictví a turismu reprezentovali naši školu na barmanské soutěži v Mariánských Lázních. Soutěžilo se v přípravě shodného míchaného nápoje BECHEROVKA GIMLET, a to na rychlost. Tuto soutěž letos obnovil Zdeněk Javorský (ředitel České barové akademie ZDENI) po více než dvaceti letech.

Soutěžící z devíti škol (Mariánské Lázně, Karlovy Vary, Plzeň, Klatovy, Praha 6, Praha 9, Český Krumlov, Domažlice, Rokycany) soutěžili v hotelu Polonia Mariánské Lázně.

Po slavnostním zahájení pořadatel náhodně rozlosoval soutěžní dvojice, které vždy paralelně míchaly shodný nápoj. Rychlejší postupoval do dalšího kola. Byla to vlastně vyřazovací soutěž, jakou známe ze sportovních klání. Všichni žáci míchali nápoj Becherovka gimlet podle jednotné receptury, se stejnými surovinami, se stejným inventářem a na samostatném pracovišti.

„Naši“ měli nadšení a elán, výbornou náladu, a to je vždy základ úspěchu. Na první rozstřel nastoupila naše Tereza – postoupila, další souboj vyhrála Andrea – a také postoupila.

Čtyři z našeho týmu nepostoupili do dalších kol, ale náladu nám to nezkažilo, bylo to „super“. Během dvou hodin bylo dobojováno, naše dvě děvčata se dostala až do semifinálového kola a bojovala mezi sebou o třetí a čtvrté místo. Větší soutěžní „kliku“ měla Tereza Kovaříková, obsadila krásné 3. místo, Andrea skončila na 4. místě. Všichni jsme měli velikou radost. Celý tým se opravdu radoval. Žáky na soutěž připravily paní učitelky Bc. Miroslava Pítrová a Bc. Jitka Krátká.

Za naši školu soutěžil šestičlenný tým (Tereza Kovaříková – 3. G, Andrea Bürgerová, Jaroslav Bukovský, Kristýna Votápková, Vendula Rendlová, Dominika Hlavičková – žáci z 2. G).

Soutěž Microsoft Office Arena 2013

Na konci dubna se v Praze konalo krajské kolo 2. ročníku soutěže Microsoft Office Arena 2013. Žáci středních škol museli prokázat své dovednosti v aplikacích Microsoft Office. Naši školu reprezentovaly Kamila Florianová a Miroslava Bendová, žákyně 3. ročníku oboru veřejnosprávní činnost, které se probíjely ze školního kola. Obhajoby jejich projektů byly vyhodnoceny jako nejlepší, a proto byly nominovány do krajského kola. To se konalo na Střední průmyslové škole v Praze Na Třebešíně. Přímě na místě musely dívky v časovém limitu vyřešit zadané úkoly. Příklady byly komplexní a provázané mezi sebou. Zde poznaly vzájemnou interoperabilitu aplikací Microsoft Office – Word, Excel, PowerPoint a Access. Výsledky byly odevzdávány do prostředí veřejného cloudu Skydrive. Obě děvčata dokázala v silné konkurenci středních škol uspět - Kamila obsadila celkově 2. místo a Mirka 3. místo.

Plzeňský korbel

Dne 15. května 2013 pořádala Hotelová škola Plzeň ve spolupráci s Plzeňským Prazdrojem, a. s., soutěž o nejlepšího výčepního gastronomických škol – Plzeňský korbel 2013. Sedmý ročník této velmi prestižní soutěže se konal v provozu plzeňského Gambrinusu – Varna 1869 Gambrinus. Soutěž má teoretickou a praktickou část a pro soutěžící jsou během soutěže připraveny další vzdělávací a kulturní akce. Prostředí Plzeňského Prazdroje, a. s., je velmi profesionální a pro soutěž v čepování piva naprosto ideální. Vítěz vyhrává putovní pohár.

Soutěžící museli zdolat odborný test (historie výroby piva, současné trendy) a také správně načepovat pivo v časovém limitu 90 sekund do sklenice 0,3 l a 0,4 l, a to tzv. „na hladinku“ na dvou různých čepovacích zařízeních – čepování tzv. pákovým ventilem a čepování na otočném zařízení zvaném Baroco. Do Plzně se sjelo celkem 27 soutěžících z dvanácti škol Plzeňského a Karlovarského kraje. Porota hodnotila podle předem stanovených kritérií, byla přísná, ale spravedlivá. Sestava porotců byla skutečně hvězdná, jednalo se o odborníky z výrobního závodu Gambrinus. Jeden z členů poroty byl loňský vítěz ze světové soutěže výčepníků. Naši školu reprezentovaly dívky z 1. H oboru management gastronomie a hotelnictví Lucie Hodná, Aneta Pretzelmayerová a Lucie Zíbarová. Děvčata na soutěž připravila paní učitelka Bc. Miroslava Pítrová. Naše reprezentantky se umístily zhruba polovině soutěžního pole. S tímto výsledkem byla paní učitelka velmi spokojená.

Vaříme s regionální potravinou 2013

V sobotu 18. května letošního roku pořádal Plzeňský kraj gastronomickou soutěž v rámci APETITFESTIVALU 2013. Toto klání probíhá během celého školního roku. První část soutěže je fotografická a z tohoto kola postupují tři školy z Plzeňského kraje do finále. Druhá část (finálová) se odehrává v rámci velké gastronomické pouti v areálu obchodního centra Plzeň Plaza. Soutěžní úkol je každoročně stejný. Menu s regionální tematikou a v něm zakomponovaný minimálně jeden regionální výrobek, který je přihlášený v soutěži „Regionální výrobek 2013“.

Tým soutěžících byl letos složen ze žáků 2. H (management gastronomie a hotelnictví). Ti připravovali pokrm a také jej prezentovali komisi, dále soutěžily dvě dívky ze 2. C oboru cukrář, které vytvořily skvělý regionální dezert. Naši se představili plzeňské veřejnosti s následujícím menu: předkrm - jarní salát s kuřecí šunkou, křepelčími vejci a chlebovým toastem, hlavní pokrm - marinované plátky vepřové krkovičky pečené na cibuli a v pivní lázni, bramborové roládky s mrkví a dušené kysané zelí s jablky, dezert - jemný smetanový dortík ochucený staročeskou pracharandou s ovocným salátem a pěnou z medoviny, doplněný smaženou zmrzlinou. Přípravu pokrmů se žáky nacvičily učitelky odborného výcviku paní Vlasta Šimková Masnicová a s cukráři paní Eva Sedláčková, která sklídila velký úspěch již na loňském ročníku této soutěže.

Na finálovém pódiu se sešly tři školy (Hotelová škola Plzeň, Střední škola Horšovský Týn a naše Střední škola zemědělská a potravinářská Klatovy). Soutěžící přijel do Plzně podpořit i ředitel školy Ing. Vladislav Smolík. Jezdí na Apetitfestival každý rok, pro žáky i učitelky je to velmi příjemná podpora. Pokrm připravovali a prezentovali Andrea Bürgerová, Jakub Havlovic, Jaroslav Lobodáš, Ivanna Shemota, Zlata Vörösová a Amálie Zdvořáková. V této „partičce“ exceloval Jarda, který měl ostatní žáky na povel. Organizaci v týmu zvládl velice dobře. Cukrářský dezert připravovaly Jana Halamová a Michaela Kurcová. Paní Sedláčková byla s jejich výkonem také velmi spokojená, zvláště když jejich výrobek pochválil i hlavní porotce pan Pohlreich. Naši škole se podařilo vybojovat druhé místo - pan ředitel převzal šek v hodnotě 15 000,- Kč na vybavení učeben pro praktickou část výuky. Radost všech byla obrovská.

Soutěž Regionální potravin Plzeňského kraje 2013

V rámci 3. ročníku Festivalu regionálních potravin byly 23. května 2013 vyhlášeny výsledky soutěže Regionální potravin Plzeňského kraje 2013. Šest výrobků s výjimečnou kvalitou a chuťovými vlastnostmi z Plzeňského kraje se tak může pyšnit značkou Regionální potravin PK 2013.

Regionální potravinu vybírala osmičlenná komise tvořená zástupci Ministerstva zemědělství, Krajského úřadu Plzeňského kraje, Státního zemědělského intervenčního fondu, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní veterinární správy ČR, Agrární komory ČR a Potravinářské komory ČR.

Střední škola zemědělská a potravinářská se svým cukrářským výrobkem **Pošumavské řezy s tvarohovou náplní a směsí lesního ovoce** zvítězila v kategorii cukrářské výrobky včetně cukrovinek a obdržela značku **Regionální potravin Plzeňského kraje 2013**.

Ceny vítězům předal hejtman Plzeňského kraje Milan Chovanec a náměstek úseku zemědělských komodit Ministerstva zemědělství ČR Jiří Mach.



Junior carving cup 2013

Dne 13. června 2013 pořádala Hotelová škola Třebíč mezinárodní mistrovství ČR juniorů v carvingu **Junior carving cup**. Na soutěži naši školu reprezentovala Marika Vojtasová ze třídy 3. G. Celkem se soutěže zúčastnilo přes 70 soutěžících, kteří byli rozděleni do tří kategorií A, B, C. Naše žákyně podle předchozích výsledků soutěžila za kategorii A a B. V těchto kategoriích soutěžilo 22 jednotlivců. Marika obsadila pěkné 11. místo, které je velkým úspěchem. Za výbornou reprezentaci jí patří velké poděkování.

Další úspěchy, ocenění, prezentace školy

Hospodářská komora ocenila učně naší SŠZP

Zástupce ředitele Ing. Magda Netíková převzala za školu na začátku října osvědčení Hospodářské komory České republiky pro nejlepší absolventy učebních oborů. Mezi oceněnými byli Ondřej Petelík (učební obor řezník-uzenář), Monika Hrabcová, Monika Kohoutová a Simona Tenglerová (všechny učební obor cukrář). Gratulujeme a přejeme hodně dalších úspěchů!



Ocenění školy Asociací kuchařů a číšníků ČR

Dne 23. února 2013 proběhla celostátní volební valná hromada Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Uskutečnila se v hotelu InterContinental Prague a zúčastnilo se jí přes 200 členů AKC ČR. Čestnými hosty byli generální tajemnice Slovenského svazu kuchařů a cukrářů SR paní Zuzana Důžeková, prezident Asociace hotelů a restaurací ČR pan Václav Stárek a ředitel prodeje do gastronomie ČR společnosti Bidvest Foodservice pan Milan Pech.

Na valné hromadě byla slavnostně podepsána smlouva s novým generálním partnerem AKC ČR, kterým se stala společnost Bidvest Czech Republic s.r.o. Prezident asociace Bc. Miroslav Kubec předal významné ocenění **Kříž sv. Vavřince** všem členům, kteří se zasloužili o rozvoj Asociace. Takové ocenění si převzala z rukou prezidenta Kubece také předsedkyně Šumavské pobočky AKC ČR a učitelka odborných předmětů SŠZP Klatovy Bc. Miroslava Pítrová. Následovala ocenění pro ředitele středních gastronomických škol. Ředitel naší Střední školy zemědělské a potravinářské Klatovy Ing. Vladislav Smolík obdržel **„Ocenění školy za spolupráci a rozvoj gastronomie“**. Stříbrné ocenění, medaili M. D. Rettigové, obdržely učitelka odborných předmětů paní Anna Radová a učitelka odborného výcviku oboru cukrář Eva Sedláčková. Bronzové ocenění M. D. Rettigové převzaly učitelky odborného výcviku oboru kuchař-číšník paní Marcela Rubášová a Růžena Matějková.

Na závěr této slavnosti zvolili členové AKC ČR nové představenstvo na další čtyři roky.

Odhalení pamětní desky Františka Machníka v Nebřehovicích u Strakonice

Ředitel školy Ing. Vladislav Smolík se zúčastnil odhalení pamětní desky Františka Machníka, bývalého ředitele školy a tehdejšího ministra obrany. Akce se účastnilo zhruba 300 osob, mezi nimi významné osobnosti společenského a kulturního života.



Partnerský víkend - POLIGNY - HEEMSKERK - KLATOVY na SŠZP Klatovy

Dne 15. září 2012 od 10.00 do 13.30 hodin se konala jedna část partnerského víkendu v sále Střední školy zemědělské a potravinářské v Klatovech.

Program akce v sále školy:

- regionální potraviny z Klatovska
- sýry a víno z Francie
- ZUŠ dechový orchestr mladých Klatovy
- výrobky chráněné dílny klatovské Diakonie
- Klatovské karafiáty

Přátelé z Francie a Nizozemska si prohlédli školu, školní zahradu a vybudované Centrum odborného výcviku.



Fórum Zdravé město

Fórum Zdravé město je pravidelné každoroční setkání, v jehož průběhu určují obyvatelé města, obce či regionu "10P" – desatero problémů, které je v místě jejich bydliště nejvíce trápí. Pořadí problémů je následně ověřováno anketou, do níž se zapojí širší okruh občanů, a putuje do zastupitelstva. Každé další setkání s veřejností prověří, zda se vedení města, obce či regionu problémy z minulého Fóra odpovídajícím způsobem zabývalo. Fórum Zdravého města je inspirativním setkáním obyvatel města, obce či regionu, zástupců samosprávy, ale i škol, neziskových organizací či firem působících v daném místě.

Dne 26. 11. 2012 se v Klatovech uskutečnilo Fórum Zdravého města. Akce se zúčastnili i žáci naší školy, kteří se aktivně zapojili do komunální politiky města. Zároveň pomáhali jako dobrovolníci.

Akce byla velmi úspěšná a věříme, že i pro mladé lidi naší školy přínosem. Ukázala, že i oni mohou svými podněty a názory něco změnit.

Zasedání Rady kraje pro rozvoj lidských zdrojů Plzeňského kraje

Dne 4. 4. 2013 se uskutečnilo ve společenském sále naší školy zasedání Rady kraje pro rozvoj lidských zdrojů Plzeňského kraje.

Zasedání zahájil Jiří Struček, náměstek hejtmana Plzeňského kraje pro oblast školství, sportu, kultury a cestovního ruchu a předseda Rady kraje pro rozvoj lidských zdrojů PK. Dále Ing. Vladislav Smolík, ředitel Střední školy zemědělské a potravinářské Klatovy představil školu a uvedl některé aktivity školy při dalším profesním vzdělávání žáků i dospělých pracovníků. JUDr. Jaroslava Havlíčková, vedoucí OŠMS KÚ Plzeňského kraje a Ing.

Ladislav Vítek, vedoucí oddělení organizace školství OŠMS KÚ Plzeňského kraje představili podporu technického vzdělávání v Plzeňském kraji. Ředitelka Úřadu práce – kontaktního pracoviště v Klatovech PhDr. Dana Miškovičová informovala o aktuální situaci na trhu práce v Klatovském regionu. Bc. Kamila Malá, ředitelka regionální kanceláře CZECHINVEST Plzeň poskytla informace o workshopu "Kvalifikovaná pracovní síla v Plzeňském kraji za podpory ZČU" a dalších připravovaných aktivitách v oblasti podpory technického vzdělávání.

Po skončení zasedání následovala prohlídka Centra odborného výcviku a celoživotního vzdělávání v potravinářských a navazujících oborech.

Slavnostní tabule 2013 aneb Řemeslo má zlaté dno

Ve dnech 24. - 25. dubna 2013 se v sále školy a na pracovištích SŠZP pořádaly **Slavnosti školy, neboli odborné dovednosti žáků 3. ročníků** Střední školy zemědělské a potravinářské v Klatovech. Naši třetíáci každoročně v dubnu prezentují své znalosti a dovednosti z odborného výcviku v rámci ročníkových soutěží a představují své výrobky také široké veřejnosti.

V úterý a ve středu žáci učebního oboru cukrář, pekař a řezník-uzenář pracovali na školních a smluvně zajištěných pracovištích a plnili zadané úkoly odborných dovedností. Ve čtvrtek pak všichni „třetíáci“ vystavovali své výrobky v sále školy.

Učební obor kuchař-číšník měl jasné zadání – připravit výseč slavnostní tabule pro konkrétní příležitost. Úkolem pro děvčata učebního oboru cukrář bylo připravit za 180 minut slavnostní dort na vylosované téma a také drobné cukrářské výrobky. Pekaři připravili z běžného těsta banketky nejrůznějších tvarů, dále se prezentovali „sladkým“ pečivem, upekli velké, střední a malé koláčky, plněné záviny, vánočky aj. Zkrátka připravili tolik pekařských výrobků, na kolik si jen člověk vzpomene. „Řezníci“ se představili masnými, vařenými a speciálními výrobky. Vůně jejich specialit byla náramná.

Pro naši školu je tento den dnem slavnostním. To platí hlavně pro všechny učební obory; odborné dovednosti jsou totiž jakousi předpremiérou závěrečných státních zkoušek. Pan ředitel Ing. Vladislav Smolík pravidelně zve na školní akce představitele krajského a městského úřadu, dále partnery smluvně zajištěných pracovišť a samozřejmě byli zváni také rodiče žáků. Místostarosta Klatov Ing. Václav Chroust, který také letos přijal pozvání, hovořil se všemi žáky, ptal se na jejich pracovní úkoly, popřál „třetíákům“ mnoho zdaru v jejich profesi i v soukromém životě.

Všichni, kdo se letos přišli podívat na **Slavnosti školy**, nepochybili. Byla to, jak se říká, pastva pro oči. Úžasné, nádherné, překrásné - kdo přišel, nešetřil chválou. Slavnostně prostřené stoly, slavnostní dorty (jeden krásnější než druhý), voňavé pečivo, řeznické výrobky - to vše dohromady byla doopravdy podívaná. Odborné dovednosti připravuje paní Marie Weinfurtová s kolektivem učitelů odborného výcviku a s učitelkami odborných předmětů. Na závěr každé akce patří hodnocení a to je vždy velmi náročné. Učitelé odborných předmětů a odborného výcviku byli s přípravou žáků spokojeni. Byl to velmi příjemný den.

Mladý zahrádkář 2013

Český zahrádkářský svaz o. s. ve spolupráci se Střední školou zemědělskou a potravinářskou v Klatovech pořádá pod záštitou hejtmána Plzeňského kraje Milana Chovance ve dnech 21. až 23. 6. 2013 národní kolo vědomostní soutěže Mladý zahrádkář.

Národní kolo soutěže Mladý zahrádkář tak míří do Plzeňského kraje podruhé. 26. ročník prověří znalosti téměř osmdesáti soutěžících ze všech krajů České republiky.

V teoretické části čeká mladé soutěžící test se čtyřiceti otázkami a v praktické části budou určovat živé rostliny, semena i plody. Protože se na soutěž sjede mládež z celé republiky, součástí programu je také poznání zajímavostí okolí Klatovska. Do programu je zahrnuta prohlídka klatovského muzea a barokní lékárny i návštěva hradu Velhartice.

Den otevřených dveří v Měcholupské zemědělské a. s. v Předslavi

Měcholupská zemědělská akciová společnost v Předslavi ve spolupráci se Zemědělským svazem České republiky a SŠZP v Klatovech uspořádala Den otevřených dveří pro zemědělství.

Byla připravena *prohlídka stájí, zemědělských strojů, bioplynové stanice a bohatý naučný program o zemědělství pro děti* z mateřských a základních škol. Zemědělský podnik byl otevřen v pátek 21. června 2013 od 9.00 do 17.00 hodin.

V rámci „Dne otevřených dveří“ byl pro žáky připraven bohatý program, který zahrnoval nejen komentované prohlídky stájí pro skot, ale také možnost nakrmit si telátko či prohlédnout si zemědělské stroje, bioplynovou stanici. Součástí programu byla i řada naučných aktivit. Děti si mohly projít naučnou stezku s názvem „*Poznáváme zemědělství*“, v níž za vyplnění soutěžní kartičky získaly drobné dárky. Připraveny byly také soutěže v podobě poznávání živých i sušených zemědělských plodin, semen a krmiv či fotografií druhů hospodářských zvířat, plodin, strojů či traktorů. Nechyběl ani naučný plakát Cesty zemědělských produktů z pole až na náš stůl - jeho cílem bylo seznámit děti s konkrétními odvětvími zemědělství a popsat zemědělské práce, které jsou nutné pro zpracování komodit v konečnou podobu potravin. Tímto způsobem je poukázáno na neodmyslitelnou spojitost zemědělské prvovýroby s průmyslem a potravinářstvím.

Akce se konala pod záštitou Zemědělského svazu ČR v rámci projektu **Zemědělství žije!**. Cílem celé akce bylo zvýšit atraktivitu zemědělského sektoru a ukázat veřejnosti a zejména pak dětem, jaký význam má zemědělství, proč je tolik důležité, a také zdůraznit jeho neodmyslitelnou úlohu ve společnosti a krajině. Bylo zdůrazněno, že zemědělství je do budoucna perspektivním oborem z hlediska volby budoucího povolání.

Škola zajišťovala raut pro plzeňské hokejisty

Dne 19. 12. 2012 při příležitosti hokejového utkání HC Škoda Plzeň vs. Bílí tygři Liberec a v rámci pozápasového programu zajišťovali naši žáci pod vedením učitele Ing. Vladimíra Kouby, učitelek odborného výcviku Ivety Kazmirčíkové a Růženy Matějkové slavnostní raut.

Po vítězném utkání byla podepsána Deklarace o spolupráci mezi Plzeňským krajem a HC Plzeň 1929 pro rok 2013 hejtmánem Plzeňského kraje Milanem Chovancem a jeho

náměstkem pro oblast školství, sportu, kultury a cestovního ruchu Jiřím Stručkem s generálním manažerem klubu HC Plzeň 1929 Martinem Strakou a prezidentem klubu HC Plzeň 1929 Tomášem Tesařem. Hejtmán Plzeňského kraje Milan Chovanec předal Martinu Strakovi slavnostní dort, který vyrobili naši žáci z učebního oboru cukrář. Dále následovalo setkání plzeňských hokejistů se sponzory, nesmělo chybět ani focení hokejistů s našimi žáky. Všichni žáci byli nadšeni z přátelského a kamarádského přístupu všech hokejistů a především generálního manažera a kapitána týmu Martina Straky. Všichni se shodli, že zajištění rautu bylo na profesionální úrovni a zároveň to byl nezapomenutelný zážitek pro žáky naší školy.



Sportovec roku okresu Klatovy

Dne 12. února 2013 při příležitosti vyhlášení sportovce roku okresu Klatovy zajišťovali naši žáci pod vedením pana učitele Ing. Vladimíra Kouby slavnostní raut. Poděkování za reprezentaci školy nepatří jen žákům třídy 3. H – Mračkovi, Reichlovi, Dubskému a Kiewegovi, kteří zajišťovali obsluhu, ale celému týmu MOV.

Studenou kuchyň zajišťovala paní Javorská, cukrářské výrobky paní Sedláčková, pekárenské výrobky připravil tým paní Strnadové a teplou kuchyň měli na starost paní Šimková a pan Flosman.

Poděkování patřilo všem, kteří se na této zdařilé akci podíleli.

Raut pro Hospic sv. Lazara

Akce se konala 19. dubna 2013 za účasti zástupců kraje a primátora města Plzně ve známé Frištově vile v Plzni. Občerstvení vyrobili žáci oborů pekař, cukrář a kuchař-číšník pod vedením p. Hrubé, Strnadové a Javorské. Kompletní zajištění rautu s obsluhou zajistili Ing. Kouba, Bc. Krátká, p. Kazmirčíková a p. Matějková. Nelze opomenout žáky Altmanovou, Mračka, Reischela, Kalinu.

Zajištění rautu bylo na profesionální úrovni a všem účastníkům patří dík za vzornou reprezentaci školy.

Letošní školní rok byl bohatý i na sportovní události

Sportovní den 2012

Tradiční Sportovní den SŠZP Klatovy se letos konal 5. 9. 2012 na sportovišti ZŠ Plánická. A v jakých disciplínách se soutěžilo? V běhu na 60 m, 200 m, 400 m, 800 m a 1500 m, ve skoku vysokém, skoku dalekém, ve vrhu koulí a ve štafetách. Za každou třídu soutěžili vybraní žáci a všichni se snažili podat co nejlepší výkon.

Přebor středních škol v odbíjené chlapců

Ve čtvrtek 8. 11. 2012 se konal přebor středních škol okresu Klatovy ve volejbalu hochů. Družstvo SŠZP ve složení Prýmas, Volmut, Bouček, Míka, Reitmajer, Kába a Pena se umístilo na pěkném 3. místě.

Přebor středních škol v odbíjené dívek

Ve středu 14. 11. 2012 se konal přebor středních škol okresu Klatovy ve volejbalu děvčat. Družstvo SŠZP ve složení Voglová, Kalistová, Lokajová, Pešlová, Trefancová, Uldrichová, Kobzová a Viesnerová se umístilo na vynikajícím 2. místě.

Městské kolo v silovém čtyřboji středních škol

Dne 9. 1. 2013 se uskutečnil městský silový čtyřboj SŠ v Klatovech.

Turnaj dívek SŠZP v odbíjené

Tradiční přebory školy ve volejbalu se konaly 29. ledna 2013 ve školní tělocvičně. Turnaje se zúčastnilo pět družstev dívek. Po velkém boji zvítězil tým děvčat třetích ročníků ve složení Kalistová, Voglová, Kesnerová, Lokajová, Bartlová, Schlosserová, a Vojtasová. Na druhém místě se umístila děvčata z druhých ročníků, na třetím družstvo složené z dívek z učebních a nástavbových oborů, čtvrtý skončil tým ze čtvrtých ročníků a pátá byla děvčata ročníků prvních.

Školní přebory v lyžování

Dne 13. 2. 2013 se uskutečnily školní přebory v lyžování na šumavském Špičáku za vynikajících sněhových podmínek. Soutěžilo se ve slalomu na lyžích a snowboardu a v běhu na lyžích. Bohužel řady závodníků zasáhly nemoci a jiné důvody. Nejúspěšnější závodníci budou naši školu reprezentovat na okresní zimní olympiádě, která se koná 21. 2. 2013.

Okresní zimní olympiáda - 21. 2. 2013

Dne 21. 2. 2013 se konala okresní zimní olympiáda za typicky zimního počasí (padající sníh, vítr, ale i slunce), proto byly podmínky pro sjezdové i běžecké disciplíny výborné! Sjezdové disciplíny se uskutečnily na špičácké Alpalouce a běžecké disciplíny na Belvederu v Železném Rudě.

Ve sjezdových disciplínách naši školu reprezentovali v kategorii hochů **Petr Bouček**, který obsadil krásné **třetí místo**, a **Jan Preněk**. V kategorii dívek se na **druhém místě** umístila **Marie Peterová** a na **třetím místě** **Anna Kristýna Pešlová**.

Na snowboardu v kategorii hochů nás reprezentoval **Dan Milec**, který obsadil krásné **druhé místo**, a **Václav Harant**, v kategorii dívek **Kateřina Kesnerová** a **Kristýna Votápková**.

V běžeckých disciplínách jsme postavili pouze štafetu hochů (ve složení **Jan Kohlenberger, Štěpán Pavlík a Lukáš Šmrha**), která se umístila na výborném **druhém místě**.

Přebor středních škol v košíkové

V pátek 22. února 2013 se konal turnaj dívek střední škol v košíkové. Naše děvčata se umístila na 5. místě.

Přebor středních škol v košíkové hochů se uskutečnil v úterý 26. února 2013 ve sportovní hale na Husově náměstí. Zvítězilo družstvo OA Klatovy, Naši hoši obsadili krásné druhé místo. Nejlepším střelcem byl Volmut.

Školní přebory v ledním hokeji

Dne 13. 3. 2013 se uskutečnily školní ročníkové přebory v ledním hokeji.

1. místo – výběr učiliště
2. místo – druhé ročníky
3. místo – čtvrté ročníky
4. místo – třetí ročníky
5. místo – první ročníky

Naši školu budou 26. 3. 2013 reprezentovat na turnaji středních škol tito žáci:

Brankáři: Kováč, Přibán

Hráči: Petrželka, Bauer, Břach, Kadlec, Duchek,
Melka, Grassl, Vacovský, Pikálek, Kába,
Švihla, Šmrha, Schejbal

Silový čtyřboj

Dne 3. 4. 2013 se uskutečnilo na SŠZP Klatovy městské kolo v silovém čtyřboji středních škol. Vítězové z kategorie D a H postoupili do krajského kola, které tradičně pořádá Gymnázium Stříbro – v letošním roce 9. dubna. Zde SŠZP Klatovy reprezentovalo družstvo dívek ve složení Andrea Bürgerová, Amálie Zdvořáková, Anna-Kristýna Pešlová. Naše dívky byly úspěšné a obsadily pěkné 3. místo.

Exkurze, výlety, zájezdy

Seznamovací pobyt žáků SŠZP Klatovy - žáci vzpomínají na hnačovské setkání 1. ročníků

Ve středu 12. září 2012 se vydali žáci prvních ročníků studijních i učebních oborů Střední školy zemědělské a potravinářské v Klatovech na seznamovací pobyt na Hnačov. Jejich cílem bylo seznámit se s novými spolužáky a naučit se s nimi spolupracovat. Nejprve se žáci prostřednictvím zábavných aktivit seznamovali v rámci tříd. Po přestávce se vydali ve skupinkách na trať, na které na ně čekalo 16 úkolů, jejichž splnění bylo podmíněno spoluprací celého přibližně osmičlenného týmu. Jak jinak by se například dalo vylovit z bazénu ovoce, když do něj nesmíte vstoupit? Nebo vylézt na strom, sundat z něj láhev živé vody a donést ji do cíle, zapálit poslepu svíčku a oheň rovněž donést do cíle, přejít po laně přes „vodu“, přebrodit bažinu, když máte k dispozici jenom tři dlaždice a je vás osm, vyluštit několik hlavolamů nebo střílet z luku a trefit cíl, to všechno za deště? To jsou pouze některé z úkolů, které dokáže splnit pouze dobře spolupracující tým. Po obědě už bojovaly třídy jako celek. Vymýšlely strategii, jak porazit protihráče z řad čtvrtáků a zároveň získat více bodů, než ostatní třídy.

Naši žáci na návštěvě v Senátu

19. 9. 2012 žáci Střední školy zemědělské a potravinářské uskutečnili návštěvu Senátu na základě pozvání JUDr. Rippelové. Paní senátorka oslovila naše žáky, protože jim takto chtěla poděkovat za práci, kterou vykonávají jako dobrovolníci.

Prohlídku Senátu zahájila paní doktorka a žáci školy měli možnost prohlédnout si nejen prostory Senátu, ale i přilehlé zahrady.

Exkurze do Deggendorfu a Zwieselu

Ve čtvrtek 6. 12. 2012 se žáci naší školy oborů gastronomie, hotelnictví a kuchař – číšník vydali do Německa. Dopoledne v doprovodu pana Mgr. Slámy, poradce Euresu, navštívili pracovní úřad (*Arbeitsagentur*) v Deggendorfu, kde jim místní zaměstnanci vysvětlili, jak najít místo na evropském pracovním trhu, a poradili, čeho se při práci v zahraničí vyvarovat. Dopoledne následovaly dvě odborné exkurze ve Zwieselu. Nejprve navštívili místní pražírnu kávy *Kaffeerösterei Kirmse*. Zde je osobně pan Jens Kirmse, majitel kavárny, seznámil s historií kávy v Německu, ukázal jim některé přístroje a potom předvedl celý proces pražení kávy. Na závěr čerstvě upraženou kávu uvařil a všem nabídl.

Cílem druhé exkurze byl pivovar *Dampfbierbrauerei Zwiesel*. Zde žákům ukázali proces výroby jejich speciálního piva i historii rodinného pivovaru. Průvodcem jedné skupiny byl majitel pivovaru pan Pfeffer, jehož rodině patří pivovar již pátou generaci. Druhou skupinu prováděl pan Stern, který mluvil česky a znal Klatovy. Na závěr prohlídky následovala ochutnávka v pivovarském šenku. A potom už všichni jenom nakoupili pár dárečků známým a vrátili se zpět. Exkurze se vydařila a moc se všem líbila. Už se těší na další.

Lyžařský výcvikový kurz - prosinec 2012

Ve dnech 8. 12. - 15. 12. 2012 se na šumavském Špičáku uskutečnil lyžařský výcvikový kurz pro žáky 1. a 2. ročníků naší školy. Počasí tentokrát přálo, sněhové podmínky byly ideální, a tak se kurz opravdu povedl. Všichni účastníci byli velmi spokojeni.

Kulturní akce, přednášky, semináře, kurzy

Kurz carvingu pro žáky školy

Ve dnech 11. - 12. 9. 2012 škola uspořádala v restauraci Na Zemědělce pro své žáky kurz carvingu, který byl veden předním odborníkem panem Ludškem Procházkou. Žáci byli s tímto kurzem maximálně spokojeni.



Úmluva o mezinárodním obchodu s ohroženými druhy volně žijících živočichů a planě rostoucích rostlin (CITES)

V úterý 11. 12. 2012 se pro žáky studijních oborů ochrana přírody a prostředí konala přednáška o obchodování s rostlinami a zvířaty. Hezkou prezentaci s výkladem si pro žáky připravila Mgr. Jana Kaufnerová, vedoucí oddělení vědeckého orgánu CITES z Agentury ochrany přírody a krajiny České republiky. Během této akce se žáci dozvěděli o pravidlech mezinárodního obchodu se zvířaty i rostlinami.

Přednáška Jakuba Vágnera na SŠZP v Klatovech

Návrat přírody do škol - tak se jmenuje projekt světoznámého českého rybáře Jakuba Vágnera, který podporuje Ministerstvo zemědělství ČR a nezisková organizace Sladkovodní giganti, o.s. Jakub Vágner pro žáky na vybraných školách koná přednášky o sladkovodních rybách všech kontinentů a poutavě líčí své zážitky z těchto cest. Na SŠZP tuto přednášku uskutečnil pro žáky studijního oboru ochrana přírody a prostředí.

Svět piva a pivovarnictví

Ve středu 12. prosince 2012 proběhl v restauraci „Na Zemědělce“ seminář v rámci teoretické výuky odborných předmětů na téma **PIVO**. Obchodní sládek pivovaru Plzeňský Prazdroj Ing. Pavel Zítek seznámil žáky třetích ročníků oboru kuchař – číšník s historií i současnou výrobou piva. Odborná přednáška byla spojena s praktickou částí. Žáci si vyzkoušeli čepování nealkoholického piva Radegast Birell. Pro žáky to byla dobrá příprava na závěrečné zkoušky a hlavně do praxe.

Beseda s MUDr. Radimem Uzlem

Dne 6. března 2013 proběhla v sále školy již tradiční beseda "Rizika sexu" se známým sexuologem MUDr. Radimem Uzlem. Akce se zúčastnili nejen žáci naší školy, ale i žáci klatovského gymnázia.

Kurz ochrany rostlin

Dne 27. 2. 2013 proběhl na naší škole akreditovaný kurz pro získání osvědčení „**Odborné způsobilosti pro nakládání s přípravky na ochranu rostlin**“ prvního stupně podle §86 zákona č. 326/2004 Sb., o rostlinolékařské péči a o změně některých souvisejících zákonů ve znění pozdějších předpisů a vyhlášky 206/2012 Sb., o odborné způsobilosti pro nakládání s přípravky. Kurzu se zúčastnilo celkem 66 absolventů, kteří vyslechli odborné přednášky od p. Bořivoje Lhotského, Martina Doubka a paní Zuzany Vondráškové. Absolventi kurzu obdrželi osvědčení **Odborné způsobilosti pro nakládání s přípravky na ochranu rostlin**.

Kurz vaření kávy

V pátek 8. 3. 2013 proběhl na pracovišti odborného výcviku v Koldinově ulici baristický kurz pro žáky gastronomických oborů Střední školy zemědělské a potravinářské v Klatovech. Kurz vedli manželé Kopečtí z firmy Italy gastro promotion z Chrudimi. V teoretické části se účastníci kurzu seznámili s historií kávy, jejího pěstování a zpracování, druhy kávy a jejím významem ve světové gastronomii. Ve druhé části žáci nejprve zhlédli názornou ukázkou přípravy různých druhů kávy na různých přístrojích v podání mistra kávy pana Kopeckého. A pak už po celé učebně zavonělo espresso, cappuccino, latte macchiato, cioccolata, calda – to totiž žáci sami připravovali různé druhy kávy. O sladký doplněk ke kávě se postarali žáci druhého ročníku oboru gastronomie, kteří pod vedením paní Šimkové–Masnicové upekli pro účastníky kurzu sladké dobroty. A protože ne všichni holdují kávě, bylo dopoledne doplněno i pojednáním o čaji. Na konci kurzu absolvovali budoucí baristé krátký test a pak už si z rukou paní Renaty Kopecké převzali certifikáty o absolvování kurzu.

Seminář AKC v cukrářském umění

Asociace kuchařů a cukrářů Šumava, firma Vitana a Střední škola zemědělská a potravinářská v Klatovech připravily pro všechny, kteří rádi zhotovují velikonoční pečivo, cukrářský seminář tentokrát na téma velikonoční sladkosti. Akce proběhla v sobotu 16. března 2013 v areálu školy v restauraci „Na Zemědělce“. Účastníky semináře uvítal také ředitel školy Ing. V. Smolík. Spolupráci s AKC ČR podporuje.

Přednášející paní Pavlína Berziová, členka představenstva AKC ČR a foodstylistka Bauer Media v.o.s., a pan František Buchal, viceprezident AKC ČR a dekoratér ozdob z cukru, připravili pro účastníky semináře mnoho zajímavých novinek.

Program byl velice zajímavý. Prvním tématem bylo modelování z marcipánu a mléčné hmoty s velikonoční tematikou. Pan F. Buchal účastníkům semináře vysvětlil rozdíl mezi marcipánovou a mléčnou hmotou, doporučil, jaká by se měla používat na výrobu figurek a která se lépe hodí pro drobnou cukrářskou dekoraci. Ukázal, jak správně probarvit modelovací hmotu potravinářskou barvou, jak se vytváří mramorování, co všechno se dá vykouzlit speciální práškovou barvou atd. Další téma - slavnostní velikonoční dorty a dezerty - si připravila paní Pavlína Berziová. Poradila, jak se sestavují různě barevné korpusy a jak je správně kombinovat s náplní. Tak účastníci semináře viděli úžasné barevné kombinace pistáciového, mrkvového, kakaového a vanilkového korpusu. Naplněné korpusy pak šéfcukrářka dohotovila nejmodernějšími trendy. Ukázala, jak zdobit čokoládovými hoblinkami, modelovací hmotou, jak se zdobí dorty a dezerty cukrářskou dekorací a jak hotové výrobky dozdobit na servírovacím talíři. Paní Berziová předváděla s modelovací hmotou skutečná kouzla, různé dekory na modelovací hmotě dobarvovala práškovou barvou a tím vznikly opravdu skvostné výrobky. Přednášející nezapomněli ani na „klasiku“. Tradiční drobné moučníky a velikonoční pečivo - velikonoční zajíčci, beránci, ovečky, vajíčka z piškotového, třeného, jogurtového, tvarohového, marcipánového těsta – to vše lektoři pro účastníky kurzu připravili. Samozřejmě nechyběly ani klasické kynuté výrobky jako mazanec, velikonoční jidáše atd. Všichni byli velmi spokojeni s rozsahem a ukázkami výrobků, obdrželi receptury předváděných výrobků a slíbili, že příště opět přijedou. Vždyť semináře pro cukráře v plzeňském kraji se připravují hlavně v Klatovech za podpory SŠZP.

Ředitel Ing. Smolík na závěr poděkoval hlavním aktérům - přednášejícím paní Berziové, panu Buchalovi a hlavně paní Bc. Miroslavě Pítrové, předsedkyni pobočky Šumava a současně učitelce odborných předmětů, a paní Evě Sedláčkové, učitelce odborného výcviku oboru cukrář; obě pracují v SŠZP Klatovy. Akce se velice vydařila. Probíhala ve výborné atmosféře a seminaristé byli spokojeni - bylo za co chválit.

Přednáška - Legislativa ČR a EU, její zavedení do praxe ve stravovacím provozu

Ve středu 3. dubna 2013 v prostorách školy pořádala pobočka AKC ČR Šumava přednášku společnosti HASAP GASTRO Consulting s. r. o. na téma Legislativa ČR a EU, její zavedení do praxe ve stravovacím provozu. Účastníci přednášky byli informováni o systému SHVP, o tom, co je systém HACCP, o provozně organizačním a sanitačním řádu. O přednášku byl velký zájem ze strany odborných učitelů i žáků oborů gastronomie a hotelnictví.

Hrou proti AIDS

Dne 2. května 2013 se uskutečnila na naší škole akce „Hrou proti AIDS“. Tyto akce probíhají od roku 1999. Žáci se na nich seznamují s problematikou HIV /AIDS a pohlavně přenosnými chorobami. Velký dík patří zejména paní Kubátové a Kinské z klatovské HS, které ve spolupráci s městem Klatovy akci připravily. Celá akce byla směřována na žáky nejen středních škol, ale i pro žáky základních škol v Klatovech. 3. června se setkání uskuteční znovu.

Semináře pro obor ekonomika a podnikání

Žáci 1. ročníku (třída 1. H) se v rámci předmětu technika obsluhy a služeb zúčastnili několika seminářů a exkurzí, které zajistila učitelka předmětu Bc. M. Pítrová. V dubnu 2013 proběhl seminář na téma **Předběžná příprava a zpracování sladkovodních ryb**. Ukázku kuchání a filetování pstruha a kapra předvedl názorně žákům Ing. Eduard Levý. Po semináři si žáci připravili malou degustaci.

V květnu proběhl seminář na téma **Vše o kávě na jednom místě**. Odborným lektorem byl pan Petr Čapek z firmy Gastro kafe. Seznámil žáky s pěstováním a zpracováním kávy. Na závěr ukázal praktickou práci s kávovarem a každý z žáků měl možnost připravit si několik druhů kávy.

Pro žáky oboru byla významná také exkurze v pivovaru Prazdroj Plzeň. Zde se seznámili s výrobou našeho světoznámého piva. Odpoledne pro srovnání navštívili regionální pivovar v hotelu Purkmistr v Plzni Černicích.

Dobrovolníci pomáhají

Sportovní den na SŠZP v Klatovech

V druhé polovině září opět proběhl Sportovní den na SŠZP, který již začíná patřit ke koloritu školy. Žáci školy si připravili spoustu soutěží pro seniory z Domova pokojného stáří, pro své kamarády z Diakonie a letos poprvé jsme u nás na škole přivítali i klienty z Domova pro osoby se zdravotním postižením z Bystřice.

Všichni měli velkou radost, že se na své spolužáky a kamarády se zdravotním znevýhodněním přijeli podívat i abiturienti. Jako vždy si účastníci na konci akce společně zazpívali a samozřejmě i něco dobrého snědli. Již se těšíme na další akci.

Dobrovolnictví v Domově pokojného stáří - Odpoledne plné her

Ve středu 17. října odpoledne skupinka dobrovolníků – žáků přišla za klienty Domova pokojného stáří. Mladí lidé uspořádali odpoledne plné zábavy – turnaj ve společenských hrách. Senioři si vedli velmi dobře a celé odpoledne panovala dobrá nálada. Po skončení turnaje měli žáci s sebou ještě překvapení - sladkosti (pravděpodobně vlastní výroby, ale o to cennější). Žákům – dobrovolníkům za čas, ochotu, radost a dobrou náladu, kterou přinesli, poděkovala paní ředitelka Malkusová z Charity v Klatovech.

Čert a Mikuláš

Tak jako každoročně opět pokračujeme v tradici Mikulášského nadělování, kterého se účastní žáci naší školy v rámci dobrovolnictví. I letos nadělovali v mateřské školce Sluníčko a Karafiát, v ZŠ Hálkova. Mikuláše také již tradičně připravili pro kamarády z Diakonie a seniory z Domova pokojného stáří. Nezapomněli ani na lidi sociálně slabé, pro které drobnosti zajistilo i Město Klatovy. Kostýmy byly žákům dokonce zapůjčeny z Divadla v Plzni, což se podařilo zajistit pracovnícím z DORY, která s námi dlouhodobě v rámci dobrovolnictví spolupracuje. Celý den byl opravdu nezapomenutelný a jeho konec opepřilo nadělování drobností žákům na domově mládeže.

Sbírka Červená stužka

Naši žáci se zapojili do sbírky Červená stužka pořádané Českou společností AIDS pomoc, která sídlí v Praze na Smíchově. Výtěžek z akce nabízí symbolickou podporu lidem žijícím s HIV, pracovníkům v oblasti osvěty a lékařského výzkumu a také těm, které tato choroba postihla ztrátou přátel, rodinných příslušníků a blízkých. Žáci školy v rámci sbírky vybrali 1543 Kč. Aktivně se podíleli na sbírce třída p. Kovaříka a třída Mgr. Niklové, která navíc věnovala 200 Kč za svého fondu. Na sbírce se aktivně podíleli i dobrovolníci z naší školy. Díky této sbírce se v rámci preventivního programu žáci zúčastní přednášky v Domě světla v Praze.

Sbírka SIDUS

Již podruhé se naše škola zapojila do charitativní sbírky, kterou pořádá Fond SIDUS. Ten zajišťuje projekty pro pomoc nemocným dětem z Pediatrické kliniky v Motole a z Dětské kliniky Fakultní nemocnice v Olomouci. Fond je obecně prospěšnou společností, která si klade za cíl dlouhodobě podporovat nemocné a potřebné, a to po finanční i materiální stránce. Na naší škole se prodaly předměty v hodnotě 700 Kč. Děkujeme všem zúčastněným lidem, kteří předměty nabízeli, tak i těm, kteří si předmět zakoupili, a tak přispěli na dobrou věc.

Život s handicapem - život na vozíku

V rámci projektu „Pomáháme smíchem“ podpořeného z programu Think Big se na Střední škole zemědělské a potravinářské v Klatovech uskutečnila beseda o životě na vozíku. Akci pro žáky věnující se ve volném čase dobrovolnickým aktivitám uspořádali členové občanského sdružení LENOX. Všichni přítomní si mohli vyzkoušet jízdu na mechanickém vozíku a seznámili se s některými překážkami, kterým musí lidé na vozíku každodenně čelit. Posluchači se také dozvěděli o hlavních činnostech občanského sdružení LENOX, jehož cílem je zajistit fungování sportovního klubu vozíčkářů, kteří se věnují florbalu na elektrických vozících (EWH). „Naší snahou je co nejvíce posluchačům a žákům přiblížit život na vozíku a upozorňovat na překážky, které nejsou na první pohled tolik patrné. Jsme rádi, že jsou mezi námi mladí lidé, kteří mají zájem věnovat svůj čas dobrovolnictví, protože bez toho by mnoho aktivit zůstalo pro lidi s handicapem zapovězeno. Proto věříme, že se nám podaří navázat bližší spolupráci jak se SŠZP, tak i s jednotlivými žáky,“ uvedl Lukáš Kroupa, předseda o.s. LENOX.

Jsme rádi, že žáci naší školy jsou úspěšní a aktivní i po skočení středoškolské docházky. Příkladem je náš bývalý žák Lukáš Kroupa, který i přes zdravotní obtíže studuje vysokou školu a pomáhá lidem se zdravotním handicapem. Spoluzaložil občanské sdružení LENOX, které představil na naší škole. Přednášku si žáci nejen vyslechli, ale sami se aktivně zapojili do následné diskuze o životě na vozíku. Většina účastníků besedy byli dobrovolníci školy, kteří se před rokem účastnili projektu Bezbariérové Klatovy. O to zasvěceněji mohli diskutovat o dané problematice. Příští školní rok se chystáme s dobrovolníky navštívit o.s. LENOX v Plzni a zafandit si na florbalovém utkání.

Očista „Drňáku“

Dne 25. května 2013 proběhlo první čištění místního klatovského potoku „Drňáku“. Akce byla uskutečněna ve spolupráci s Městem Klatovy, Dobrovolnickou Regionální Agenturou DoRA Plzeň a hlavně díky dobrovolníkům ze SŠZP Klatovy.

Očisty vody a břehů se zúčastnilo asi dvacet dobrovolníků z Klatov a okolí, dokonce přijeli dobrovolníci i z Plzně. Potok se čistil od bývalého Masokombinátu po Mercandiniho sady, stranou nezůstaly ani břehy rybníka. Počasí se naštěstí trochu umoudřilo, a tak si všichni mohli užít pohledu na Klatovy z břehu Drňáku. Dobrovolníci posbírali asi deset pytlů odpadků. Svoz pytlů byl zajištěn Technickými službami Města. Po akci všichni účastníci poseděli na zahradě SŠZP a zaslouženě si pochutnali na připraveném občerstvení.

Představitelé města Klatovy, pan místostarosta JUDr. Štancel a pan tajemník Šafařík, akci nejen podpořili zajištěním odvozu odpadků či občerstvením, ale také se aktivně zúčastnili čištění potoka a jeho břehů.

Dětský den v MŠ Sluníčko

Den dětí jsme již podruhé oslavili v MŠ Sluníčko v Klatovech. Pro malé kamarády jsme si v rámci dobrovolnických aktivit připravili mnoho soutěží jak ve zručnosti, tak i v soutěžích „pro chytré hlavy“. Ačkoliv bylo nepříznivé počasí, děti si užily příjemné dopoledne, které pro ně připravili dobrovolníci z naší školy. Jsme rádi, že i tato aktivita se opakuje a dětičky z MŠ rádi navštěvují naši školu a naopak žáci naší školy jsou ochotni pro ně připravit zajímavé akce.

Školská rada

Ve školním roce 2012-2013 se uskutečnila celkem dvě jednání školské rady. První jednání se konalo dne 19. 10. 2012. Na programu bylo schválení výroční zprávy za školní rok 2011-12 a nominace člena školské rady do konkursní komise pro výběr ředitele školy. Za školskou radu byl nominován JUDr. Jiří Štancel. Dále ředitel školy Ing. Vladislav Smolík seznámil přítomné s dalšími akcemi, které škola plánuje v budoucnu. Druhé jednání se uskutečnilo dne 14. 6. 2013. Ředitel školy Ing. Vladislav Smolík zhodnotil celý školní rok a zároveň přítomné seznámil s probíhajícími aktivitami.

Projekty

Ekologická žákovská zahrada Střední školy zemědělské a potravinářské, Klatovy, Národních mučedníků 141

Cílem projektu je v části školní zahrady nedaleko nedávno dobudovaného centra odborného výcviku vybudovat několik ekologických prvků a zařadit tuto část zahrady do kompaktního, funkčního a ekologického zahradního celku, který bude sloužit žákům školy i široké veřejnosti ke studiu, odpočinku a relaxaci v přírodním prostředí. Svojí koncepcí tak školní zahrada přispěje především ke zvýšení zájmu žáků a veřejnosti o otázky ochrany životního prostředí a environmentální výchovy, tím i ke zvýšení jejich ekologického povědomí. Realizací projektu dojde k oživení stávající naučné stezky o další ekologické prvky, jako je výuková ekologická vinice, bylinková zahrádka, rozárium, jedlý les a hmyzí domek. Uvedený záměr je v souladu se Státním programem EVVO a Koncepcí

environmentální výchovy a vzdělávání u nás ve škole. Tato skutečnost podpoří a rozšíří aktivity, kterými se naše škola zabývá.

Realizace projektu počítá s vybudováním výukové ekologické vinice, bylinkové zahrádky, rozária, jedlého lesa a hmyzího domku a s tím spojených terénních úprav vlevo od vstupní brány do zahradního areálu. Jedná se o ekologické prvky, které budou začleněny do naučné stezky a budou sloužit nejen jako učební pomůcky pro žáky různých typů škol, ale také jako zdroj poznatků a informací pro širokou veřejnost i jako výrazné estetické a užitkové faktory. Protože školní zahrada je veřejně přístupná, přispěje vybudování výše uvedených prvků k rozšíření možností odpočinku a relaxace v přírodním prostředí, spojené s poznáváním přírody a její ochrany. Skutečnost, že uvedený záměr je v souladu se Státním programem EVVO a Koncepcí environmentální výchovy a vzdělávání u nás ve škole, přispěje jeho realizace k podpoření a rozšíření aktivit, kterými se škola zabývá. Ekologickou žákovskou zahradu budou využívat vyučující i žáci prakticky po celý rok.

Výsledkem projektu bude ekologická žákovská zahrada protkaná naučnou stezkou. Jednotlivé zastávky budou koncipovány tematicky a naučně jak pro žáky, tak i pro širokou veřejnost. Na zahradě budou uplatněny principy permakultury, což je styl vytváření nejen zahrad, ale veškerého prostředí, ve kterém člověk žije způsobem trvale udržitelným a stále se obnovujícím.

Celkové náklady projektu: 107 000,-Kč

Požadovaná dotace : 96 120,-Kč

Tento projekt „Ekologická žákovská zahrada Střední školy zemědělské a potravinářské, Klatovy, Národních mučedníků 141“ je financován z rozpočtu Plzeňského kraje z dotačního programu „Zelené školní zahrady“.

Zkvalitňování výuky zemědělských a potravinářských oborů na SŠZP Klatovy

Cílem projektu je zkvalitnění výuky v zemědělských a potravinářských oborech na naší škole, a to za pomoci nových učebních pomůcek, výukových materiálů, laboratorních zařízení, a tím zvýšení konkurenceschopnosti žáků a budoucích absolventů na trhu práce. Pro dosažení tohoto cíle je nezbytné současně zvyšovat znalostní úroveň učitelů v oblasti moderních výukových metod, audio a video techniky, internetových aplikací a využívání ICT. Z hlediska metodického postupu je zpracování jednotlivých výukových metod, učebních pomůcek a laboratorních zařízení rozděleno do šesti klíčových aktivit, podle zaměření výuky. Celkovým výstupem projektu je zapojení 200 žáků do využívání moderních výukových metod, efektivního používání ICT a vytvoření nových vzdělávacích materiálů pro práci v odborných laboratořích. Plánované aktivity budou realizovat pedagogičtí pracovníci školy, na některé odborné služby budou angažováni příslušní specialisté.

Tento projekt je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky.

OP VK – Investice do rozvoje vzdělávání



Zkvalitňování výuky zemědělských
a potravinářských oborů na SŠZP Klatovy

Projekt UNIV 3

VZDĚLÁVACÍ KURZ - Výroba restauračních moučníků

SŠZP v Klatovech nabízí vzdělávací kurz "*Výroba restauračních moučníků*" v rámci projektu **UNIV 3** - kurz je tedy zcela **zdarma**. Je realizován jako teoretická a praktická výuka spojená se samostudiem. Úspěšné absolvování kurzu je prvním krokem k získání výučního listu "**cukrář**".

Příprava pokrmů a moučníků z regionálních potravin

Obecně prospěšná společnost Úhlava ve spolupráci se Střední školou zemědělskou a potravinářskou v Klatovech právě zahajují realizaci projektu s názvem „Příprava pokrmů a moučníků regionálních potravin“. V průběhu následujících téměř dvou let společně připraví čtyři programy dalšího vzdělávání (tj. vzdělávání dospělých), a to Příprava pokrmů studené kuchyně, Příprava teplých pokrmů, Výroba jemného pečiva a Výroba restauračních moučníků. Součástí tohoto projektu je také odzkoušení těchto programů na skupině čítající cca deset osob v rámci tzv. pilotního školení. První ze čtyř kurzů se uskuteční v září tohoto roku. Po ukončení projektu budou tyto kurzy otevřeny všem zájemcům. Jejich absolvování je připraveno na složení zkoušky z tzv. profesních kvalifikací a následně, po doplnění dalších profesních kvalifikací, možnost získání úplné profesní kvalifikace kuchař, pekař či cukrář.

Vytvářené vzdělávací programy budou orientovány na přípravu tradičních pokrmů a lahůdek, včetně např. krajových specialit připravených dle historických receptur s důrazem na využití místních surovin produkovaných v našem regionu. Cílem projektu je tedy nejen zvýšení kvality a rozšíření nabídky dalšího vzdělávání, ale také povzbuzení zájmu o využívání regionálních potravin. Užší propojení místní gastronomie s regionálními producenty umožňuje zachování co nejkratší a nejrychlejší cesty od prvovýroby ke spotřebiteli a využití sezónnosti a čerstvosti surovin při jejich zpracování.

Datum realizace projektu: IV./2013 - II./2015

Tento projekt "Příprava pokrmů a moučníků z regionálních potravin", registrační číslo CZ.1.07/3.2.02/04.0032, je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky.

Zkvalitnění odborného vzdělávání v gastronomických oborech na SŠZP Klatovy – gastro učebny

Projekt je zaměřen na oblast odborného vzdělávání v gastronomických oborech na SŠZP v Klatovech. V rámci projektu budou vybudovány dvě nové gastro učebny, které přispějí ke zkvalitnění praktického vyučování (odborný výcvik učebního oboru kuchař-číšník, praktická cvičení studijního oboru ekonomika a podnikání, švp: management gastronomie a hotelnictví). Budou vybudovány inovativní, moderní učebny (učebna vaření a učebna stolničení) určené pro praktické vyučování žáků naší školy. Zároveň budou stavebně upraveny učebna pro výuku vaření a učebna pro stolničení. Dále pak bude v rámci nezpůsobilých výdajů projektu předěláno sociální zařízení (WC, šatny hoši, dívky, kabinet učitelů). Projekt představuje další etapu při budování moderní infrastruktury pro střední vzdělávání v potravinářských a navazujících oborech na SŠZP Klatovy. Projekt podstatným způsobem přispěje k vyšší efektivitě výuky.

Tento projekt je spolufinancován z Evropského fondu pro regionální rozvoj (ERDF).

Logo projektu



**Zkvalitnění odborného vzdělávání
v gastronomických oborech
na SŠZP Klatovy - gastro učebny**

7. Závěr

Stanovené cíle, které vyplývají ze zřizovací listiny a jsou konkrétně definované v plánu práce Střední školy zemědělské a potravinářské, Klatovy, Národních mučedníků 141, byly splněny.

V oblasti odborného vzdělávání je výuka zajišťována vyučujícími, kteří mají praktické zkušenosti se zemědělským, ekonomickým, potravinářským, ekologickým oborem, dále pak s gastronomickým oborem. Tento fakt přispívá k již tradičnímu velmi dobrému umístění žáků školy v odborných soutěžích na celostátní úrovni. Naši žáci se také zapojují do charitativních a dobročinných akcí. Oblast výchovy je stále problematická z hlediska absence žáků. Stále dochází k výběrové, spekulativní absenci, která je v mnohých případech kryta rodiči žáků. Díky práci třídních učitelů, výchovných poradců a speciálního pedagoga byla tato absence sledována a v řadě případů odhalena. V tomto školním roce prohluboval svoji činnost žákovský parlament.

Škola jako správce majetku Plzeňského kraje se snažila o údržbu a opravy stávajícího majetku.

Jeví se jako nutné využívat možností školy a pedagogů na další vzdělávací a poradenské činnosti. Škola se zapojila a chce se dále zapojovat do mnoha projektových aktivit.

Škola podala projekt Pokračování realizace ekologické žákovské zahrady Střední školy zemědělské a potravinářské, Klatovy, Národních mučedníků 141, ZELENÉ ŠKOLNÍ ZAHRADY, Plzeňský kraj.

Škola realizuje projekty Zkvalitnění odborného vzdělávání v gastronomických oborech na SŠZP Klatovy - gastro učebny, ROP NUTS II Jihozápad, Regionální rada regionu soudržnosti Jihozápad, projekt Zkvalitňování výuky zemědělských a potravinářských oborů na SŠZP Klatovy, OPVK, Plzeňský kraj, dále projekt Inovace výuky na SŠZP Klatovy, OPVK, MŠMT ČR, dále realizuje jako partner s finanční spoluúčástí projekt Příprava pokrmů a moučníků z regionálních potravin, OPVK, Plzeňský kraj, dále pak projekt Podpora technického a přírodovědného vzdělávání v Plzeňském kraji, OPVK, MŠMT ČR. Pak realizuje projekt Rozvoj a metodická podpora školních a školských poradenských služeb – Vzdělávání-Informace-Poradenství III“ (RAMPS VIP III), OPVK, MŠMT České republiky.

Škola pokračovala v projektu UNIV 3 KRAJE. Dále škola pokračovala v projektu Specializované environmentální programy pro střední školy Plzeňského kraje. Účastnila se přípravy projektu Environmentálně šetrná gastronomie.

Velmi cennou zkušeností je pokračující velmi úzká spolupráce s Českou zemědělskou univerzitou v Praze, Ministerstvem zemědělství ČR, Ústavem zemědělských a ekonomických informací v Praze, Českomoravskou společností chovatelů, a.s., MAS Pošumaví, Úhlavou, o. p. s., Školním statkem, Klatovy, OHK Klatovy, Úřadem práce v Klatovech a dalšími sociálními partnery (zaměstnavatelé, občanská sdružení).

Škola je členem Asociace vzdělávacích zařízení pro rozvoj venkovského prostoru, členem Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, Asociace hotelů a restaurací České republiky a přidruženým členem Potravinářské komory České republiky. Škola je také členem svazu PRO-BIO, což je Svaz ekologických zemědělců - celostátní sdružení ekozemědělců, zpracovatelů a prodejců biopotravin a je také členem Asociace institucí vzdělávání dospělých ČR, o. s.

Výměna odborných, pedagogických i manažerských zkušeností je vysoce prospěšná pro růst úrovně středoškolského vzdělávání. V tomto směru je pozitivní ochota většiny pedagogických pracovníků dalšího odborného i pedagogického vzdělávání.

II. Výroční zpráva o hospodaření školy

A.

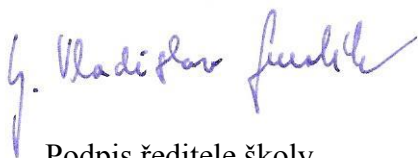
Přehled o hospodaření k 31. 12. 2012 (v Kč)	
a) příjmy	
1. celkové příjmy	44.401.176
2. poplatky od zletilých žáků, rodičů nebo jiných zákonných zástupců	3.441.024
3. příjmy z hospodářské činnosti	2.347.120
4. ostatní příjmy	38.613.032
b) výdaje	
1. investiční výdaje celkem	510.417
2. neinvestiční výdaje celkem a z toho:	44.401.563
• náklady na platy pracovníků školy	22.402.445
• ostatní osobní náklady	992.949
• zákonné odvody zdravot. a soc. pojištění	7.545.232
• výdaje na učebnice, uč. texty a uč. pomůcky	32.161
• stipendia	0,00
• ostatní provozní náklady	13.428.776

B.

Kopie účetních výkazů k 31. 12. 2012 u příspěvkových organizací zřízených krajem (výkaz Rozvaha, Výkaz zisku a ztráty).

Datum zpracování zprávy: 16. 10. 2013

Datum projednání v školské radě: 18.10.2013



Podpis ředitele školy



Podpis předsedkyně školské rady:



**Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy,
Národních mučedníků 141**

Údaje o zpracovaných projektech do grantů

Podpora technického vzdělávání - podporuje škola technické vzdělávání

Název: Zkvalitnění odborného vzdělávání v gastronomických oborech na SŠZP Klatovy - gastro učebny

Účel: Předložený projekt je zaměřen na oblast odborného vzdělávání v gastronomických oborech na SŠZP Klatovy. V rámci projektu budou vybudovány dvě nové gastro učebny, které budou sloužit a přispějí pro zkvalitnění praktického vyučování (odborný výcvik učebního oboru kuchař-číšník, praktická cvičení studijního oboru ekonomika a podnikání, švp: management gastronomie a hotelnictví). Budou vybudovány inovativní, moderní učebny (učebna vaření a učebna stolničení) určené pro praktické vyučování žáků naší školy. Součástí projektu budou také související stavební úpravy místností, která s tímto bezprostředně souvisí, tzn. učebna pro výuku vaření a učebna pro stolničení. Dále pak bude v rámci nezpůsobitelných výdajů projektu předěláno sociální zařízení (WC, šatny hoši, dívky, kabinet učitelů). Projekt představuje další etapu při budování moderní infrastruktury pro střední vzdělávání v potravinářských a navazujících oborech na SŠZP Klatovy. Projekt podstatným způsobem přispěje k vyšší efektivitě výuky.

Program: ROP NUTS II Jihozápad

Příspěvek: 7 974 395 Kč

Poskytovatel: Regionální rada regionu soudržnosti Jihozápad

Stav: projekt v realizaci

Název: Zkvalitňování výuky zemědělských a potravinářských oborů na SŠZP Klatovy

Účel: Cílem projektu je zkvalitnění výuky v zemědělských a potravinářských oborech na naší škole, a to za pomoci nových učebních pomůcek, výukových materiálů, laboratorních zařízení, a tím zvýšení konkurenceschopnosti žáků a budoucích absolventů na trhu práce. Pro dosažení tohoto cíle je nezbytné současně zvyšovat znalostní úroveň učitelů v oblasti moderních výukových metod, audio a video techniky, internetových aplikací a využívání ICT. Z hlediska metodického postupu je zpracování jednotlivých výukových metod, učebních pomůcek a laboratorních zařízení rozděleno do šesti klíčových aktivit, podle zaměření výuky. Celkovým výstupem projektu je zapojení 200 žáků do využívání moderních výukových metod, efektivního používání ICT a vytvoření nových vzdělávacích materiálů pro práci v odborných laboratořích. Plánované aktivity budou realizovat pedagogičtí pracovníci školy, na některé odborné služby budou angažováni příslušní specialisté.

Program: Operační program vzdělání pro konkurenceschopnost

Příspěvek: 3 407 169,20 Kč

Poskytovatel: Plzeňský kraj

Stav: projekt v realizaci

Název: Podpora technického a přírodovědného vzdělávání v Plzeňském kraji

Účel: Cílem je rozvinout znalosti, schopnosti a přístup žáků k přírodovědnému a technickému vzdělávání. Dále jde o zkvalitnění podmínek pro studium nejen v technických oborech, které

škola nabízí, ale i o zvýšení motivaci žáků ke vzdělávání. Tento cíl reflektuje problematickou situaci na trhu práce v technických profesích i reálné uplatnění žáků. Modernizace učeben vychází ze současných potřeb a nároků kladených na výuku odborných předmětů Agropodnikání, Ekologie a životní prostředí, Ekonomika a podnikání a rozšířený předmětů fyziky a chemie, kdy je cílem větší podíl praktické a názorné výuky oproti pouhé výuce teoretické, a také získání praktických kompetencí při manipulaci s moderním přístrojovým vybavením v souladu s RVP/ ŠVP. Součástí projektových aktivit je i zapojení žáků základních škol, jejichž cílem je podpora zájmu o technické a přírodovědné vzdělávání tak, abychom ovlivnili další vzdělávací dráhu těchto žáků ve prospěch technického a přírodovědného vzdělávání.

Program: Operační program vzdělání pro konkurenceschopnost

Příspěvek: 2 562 621,42 Kč

Poskytovatel: MŠMT ČR

Stav: projekt v přípravě k realizaci, škola partner s finanční spoluúčastí

Název: Příprava pokrmů a moučníků z regionálních potravin

Účel: Projektový záměr vznikl jako požadavek trhu reagovat na nedostatek kvalitních a všestranně zaměřených pracovníků v oboru gastronomie. V rámci projektu budou vytvořeny 4 programy dalšího vzdělávání: Příprava teplých pokrmů, Příprava pokrmů studené kuchyně, Výroba restauračních moučníků a Výroba jemného pečiva. Vzdělávací programy budou zpracovány tak, aby připravily své absolventy na složení zkoušky z dílčích kvalifikací, které partner projektu jako autorizovaná osoba nabízí. Zároveň bude jejich obsah orientován na přípravu tradičních regionálních pokrmů a lahůdek, krajových specialit, připravených dle historických receptur, s důrazem na využití regionálních potravin od místních producentů. Každý vzdělávací program bude v rámci projektu pilotně ověřen na skupině 10 osob - zástupců cílové skupiny. Po pilotním ověření bude následovat syntéza praktických zkušeností z realizované pilotáže a finalizace vzdělávacích programů. Ty tak budou připraveny k realizaci ve fázi udržitelnosti projektu.

Program: Operační program vzdělání pro konkurenceschopnost

Příspěvek: 824 588,72 Kč

Poskytovatel: Plzeňský kraj

Stav: projekt v realizaci, škola partner s finanční spoluúčastí

Název: Inovace výuky na SŠZP Klatovy

Účel: Cílem projektu je prostřednictvím nových metod a nástrojů docílit zlepšení stavu počátečního vzdělávání na střední škole nebo konzervatoři v České republice. Zkvalitnění a zefektivnění výuky bude dosaženo metodickým vzděláváním, podpůrnými kurzy a mentoringem pedagogických pracovníků, tvorbou a následným používáním nových metodických pomůcek a učebních materiálů ve výuce. Lepší připravenost na trh práce bude podpořena zintenzivněním spolupráce se zaměstnavateli. Zvýšení efektivity práce se žáky ve vybraných prioritních tématech bude probíhat formou individualizace výuky prostřednictvím dělení hodin nebo podporou při vzdělávání žáků s SVP a žáků mimořádně nadaných. Zlepšení klimatu ve školách a podpora rovného přístupu ke vzdělávání budou v projektu podpořeny zapojením asistenta pedagoga, psychologa, speciálního pedagoga a/nebo absolvováním speciálních programů pro pracovníky školy.

Program: Operační program vzdělání pro konkurenceschopnost

Příspěvek: 1 627 791,- Kč

Poskytovatel: MŠMT ČR

Stav: projekt v realizaci

Název: Rozvoj a metodická podpora školních a školských poradenských služeb – Vzdělávání-Informace-Poradenství III“ (RAMPS VIP III)

Účel: Ve škole tímto vzniklo školské poradenské pracoviště (funkce speciálního pedagoga – 0,5 úvazku), jehož hlavním cílem je poskytování poradenských služeb žákům, učitelům škol a rodičům. Tyto služby jsou přitom zaměřeny na práci s riziky, která mohou ovlivňovat průběh vzdělávání a osobní dráhu žáků. Takovými riziky jsou např. školní neúspěšnost, různé druhy speciálních vzdělávacích potřeb, kulturní odlišnost, sociální vyloučenost prostředí, ze kterého dítě přichází do školy, ale i např. poruchy chování či absence kulturního kapitálu v rodině.

Příspěvek: 0,5 úvazku speciálního pedagoga

Program: Operační program pro vzdělání pro konkurenceschopnost

Poskytovatel: MŠMT České republiky

Stav: projekt v realizaci

Název: Pokračování realizace ekologické žákovské zahrady Střední školy zemědělské a potravinářské, Klatovy, Národních mučedníků 141

Účel: Cílem projektu je v části školní zahrady nedaleko nedávno dobudovaného centra odborného výcviku vybudovat několik ekologických prvků a zařadit tuto část zahrady do kompaktního, funkčního a ekologického zahradního celku, sloužícího žákům školy i široké veřejnosti ke studiu, odpočinku a relaxaci v přírodním prostředí. Svoji koncepcí tak školní zahrada přispěje především ke zvýšení zájmu žáků a veřejnosti o otázky ochrany životního prostředí a environmentální výchovy, tím i ke zvýšení jejich ekologického povědomí. Realizací projektu dojde k oživení stávající naučné stezky o další ekologické prvky, jako je výuková ekologická chmelnice, motýlí farma a jedlý les. Uvedený záměr je v souladu se Státním programem EVVO a Koncepcí environmentální výchovy a vzdělávání u nás ve škole. Tato skutečnost podpoří a rozšíří aktivity, kterými se naše škola zabývá.

Program: ZELENÉ ŠKOLNÍ ZAHRADY

Příspěvek: 90 000,- Kč

Poskytovatel: Nadační fond Zelený poklad s podporou Plzeňského kraje

Stav: projekt v realizaci

Účast školy v dalších projektech

UNIV 3 KRAJE

Specializované environmentální programy pro střední školy Plzeňského kraje

Praxe žáků - cesta ze škol k zaměstnavatelům Plzeňského regionu

Environmentálně šetrná gastronomie – příprava projektu

Údaje o mezinárodní spolupráci a o účasti v mezinárodních a rozvojových programech

Škola má navázanou mezinárodní spolupráci se školou z francouzského města Poligny a německých škol z města Cham, Regen, Neunburg vorm Wald a Oberviechtach.

Volkshochschule für den Landkreis Regen – partner v projektu Rekvalifikace pracovní síly v hostinské činnosti, Interreg IIIA Česká republika – Svobodný stát Bavorsko – v roce 2006.

Landwirtsschule Cham - výměna zkušeností, spolupráce na projektech.

Berufliches Schulzentrum Oskar-von-Miller, Neunburg vorm Wald – partner v projektu Setkání žáků Srní – v roce 2009.

Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung Oberviechtach - zahájení vzájemné spolupráce v oblasti výměnné praxe žáků, předložení společného projektu na získání finančních prostředků – v roce 2013.

Údaje o asistentech pedagoga

Počet fyzických osob – 0.

Přepočtený úvazek - 0,00.

Důvod zřízení funkce asistenta pedagoga.

Údaje o primární prevenci

Kromě vlastní činnosti škola využívá k zajištění primární prevence nabídek jiných institucí.

Ve školním roce 2012-2013 fungoval speciální pedagog v rámci projektu **Rozvoj a metodická podpora školních a školských poradenských služeb – Vzdělávání- Informace-Poradenství III“ (RAMPS VIP III)** ve výši 0,5 úvazku.

Kromě speciálního pedagoga působí ve škole dvě výchovné poradkyně a metodička prevence.