

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



## **Zpráva o činnosti organizace zřízené Plzeňským krajem za rok 2019**

Klatovy, únor 2020

# **Zpráva o činnosti organizace za rok 2019**

Zpracování je uloženo § 59, písm. i) zákona č. 129/2000 Sb., o krajích (krajské zřízení), ve znění pozdějších předpisů.

## **Charakteristika organizace:**

**Název organizace:** Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy, Národních mučedníků 141

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

**Telefon:** 376 326 280

**Fax:** 376 313 569

**E-mail:** [sekretariat@sszp.kt.cz](mailto:sekretariat@sszp.kt.cz)

**IZO:** ředitelství - 600009424  
součásti - 000077313, 108031683, 110031792

**IČO:** 617 817 97

**Právní forma:** příspěvková organizace dle zákona č. 250/2000 Sb.

**Zřizovatel:** Plzeňský kraj, Škroupova 18, 301 00 Plzeň

**Zřizovací listina:** vydaná Plzeňským krajem dne 30. listopadu 2001 pod č. j. H/759/01

## **Součásti školy:**

| Název součásti    | IZO součásti | Kapacita  |
|-------------------|--------------|-----------|
| 1. Střední škola  | 000077313    | 680 žáků  |
| 2. Domov mládeže  | 108031683    | 100 lůžek |
| 3. Školní jídelna | 110031792    | 850 jídel |

## **Místa poskytovaného vzdělávání nebo školských služeb:**

Národních mučedníků 141, 339 01 Klatovy  
Šmeralova 197, 339 01 Klatovy  
Špičák 17, 340 04 Železná Ruda

**Přehled všech platných studijních, učebních oborů, oborů nástavby:**

| Název oboru                  | číslo oboru | Kapacita<br>poslední<br>schválená<br>k 1. 9. 2019 | Vyučován ve<br>školním roce |         |
|------------------------------|-------------|---------------------------------------------------|-----------------------------|---------|
|                              |             |                                                   | 2018/19                     | 2019/20 |
| Ekologie a životní prostředí | 16-01-M/01  | 68                                                | ANO                         | ANO     |
| Agropodnikání                | 41-41-M/01  | 245                                               | ANO                         | ANO     |
| Ekonomika a podnikání        | 63-41-M/01  | 132                                               | ANO                         | ANO     |
| Gastronomie                  | 65-41-L/01  | 140                                               | ANO                         | ANO     |
| Veřejnosprávní činnost       | 68-43-M/01  | 68                                                | ANO                         | ANO     |
| Pekař                        | 29-53-H/01  | 45                                                | ANO                         | ANO     |
| Cukrář                       | 29-54-H/01  | 90                                                | ANO                         | ANO     |
| Řezník - uzenář              | 29-56-H/01  | 60                                                | ANO                         | ANO     |
| Kuchař – číšník              | 65-51-H/01  | 290                                               | ANO                         | ANO     |
| Zahradník                    | 41-52-H/01  | 90                                                | ANO                         | ANO     |
| Zemědělec - farmář           | 41-51-H/01  | 90                                                | ANO                         | ANO     |
| Podnikání – denní forma      | 64-41-L/51  | 68                                                | ANO                         | ANO     |
| Podnikání – dálková forma    | 64-41-L/51  | 90                                                | ANO                         | ANO     |

**Doplňková činnost školy a školského zařízení:**

| Název doplňkové činnosti                                                                             | Realizovaná v roce 2019 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 1. Hostinská činnost                                                                                 | ANO                     |
| 2. Výroba, obchod a služby neuvedené v přílohách 1 až 3 živnostenského zákona                        |                         |
| a. Realitní činnost, správa a údržba nemovitostí                                                     | ANO                     |
| b. Ubytovací služby                                                                                  | ANO                     |
| c. Provozování tělovýchovných a sportovních zařízení a organizování sportovních činností             | ANO                     |
| d. Mimoškolní výchova a vzdělávání, pořádání kurzů, školení, včetně lektorské činnosti               | ANO                     |
| e. Výroba textilií, textilních výrobků, oděvů a oděvních doplňků                                     | NE                      |
| f. Poradenská a konzultační činnost, zpracování odborných studií a posudků                           | NE                      |
| g. Velkoobchod a maloobchod                                                                          | NE                      |
| h. Provozování kulturních, kulturně-vzdělávacích a zábavných zařízení, pořádání kulturních produkcí, | ANO                     |

|                                                                                                                           |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| zábav, výstav, veletrhů, přehlídek, prodejních a obdobných akcí                                                           |     |
| 3. Provozování autoškoly                                                                                                  | ANO |
| 4. Silniční motorová doprava – nákladní vnitrostátní provozovaná vozidla o největší povolené hmotnosti do 3,5 tuny včetně | NE  |
| 5. Činnost účetních poradců, vedení účetnictví, vedení daňové evidence                                                    | NE  |
| 6. Pekařství a cukrářství                                                                                                 | NE  |
| 7. Prodej kvasného lihu, konzumního lihu a lihovin                                                                        | NE  |

### **Údaje o zaměstnancích:**

|                                                                           |                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Průměrný počet zaměstnanců v roce 2019<br>(fyzický stav/ přepočtený stav) | Z toho počet <b>pedagogických</b> pracovníků<br>(fyzický stav/přepočtený stav) |
| 95/88,76                                                                  | 63/56,87                                                                       |

k 31. 12. 2019

### **Údaje o počtech žáků:**

|                   | Údaj k 31. 8. 2019 | Údaj podle statistických výkazů pro škol. r. 2019/2020 |
|-------------------|--------------------|--------------------------------------------------------|
| Počet žáků*       | 405                | 485                                                    |
| ubytovaných v DM  | 32                 | 85                                                     |
| stravovaných      | 852                | 883                                                    |
| Počet tříd        | 22                 | 23                                                     |
| výchovných skupin | 3                  | 3                                                      |
| zájmových útvarů  | 0                  | 0                                                      |

\* denní forma vzdělávání

### **Prospěch žáků ve školním roce 2018/2019 (v %):**

| Součást              | Prospěl<br>s vyznamenáním | Prospěl     | Neprospěl  | Neklasifikován |
|----------------------|---------------------------|-------------|------------|----------------|
| <b>SO</b>            | 10=5,23 %                 | 176=92,15 % | 5=2,62 %   | 0              |
| <b>UO + nástavba</b> | 12=5,09 %                 | 194=82,20 % | 30=12,71 % | 0              |

Pozn.: Veškeré údaje uvádějte po součástech v %, kdy 100 % je počet žáků v dané součásti školy

**Chování žáků a docházka žáků v %:**

| Součást       |             | Snížený stupeň z chování |           | Neomluvené hodiny |
|---------------|-------------|--------------------------|-----------|-------------------|
|               |             | 2. stupeň                | 3. stupeň |                   |
| SO            | 191 = 100 % | 1=0,52 %                 | 1=0,52 %  | 137=1,22 %        |
| UO + nástavba | 236 = 100 % | 10=4,23 %                | 8=3,39 %  | 724=3,60 %        |

Pozn.: Veškeré údaje uvádějte po součástech v %, kdy 100 % je počet žáků v dané součásti školy.

**Počet absolventů školy ve školním roce 2018/2019:**

| Součást       | Počet absolventů |
|---------------|------------------|
| SO            | 44               |
| UO + nástavba | 50+7             |

**Počet nezaměstnaných absolventů školy registrovaných na Úřadu práce Klatovy k 30. 9. 2019:**

|            |                              |   |
|------------|------------------------------|---|
| 63-41-M/01 | Ekonomika a podnikání        | 1 |
| 65-51-H/01 | Kuchař - číšník              | 3 |
| 29-53-H/01 | Pekař                        | 0 |
| 29-54-H/01 | Cukrář                       | 1 |
| 25-56-H/01 | Řezník – uzenář              | 0 |
| 68-43-M/01 | Veřejnosprávní činnost       | 0 |
| 41-41-M/01 | Agropodnikání                | 1 |
| 65-41-L/01 | Gastronomie                  | 1 |
| 64-41-L/51 | Podnikání                    | 0 |
| 16-01-M/01 | Ekologie a životní prostředí | 1 |
| 41-52-H/01 | Zahradník                    | 1 |

**Celkem 9 nezaměstnaných**

**Přijímací řízení (pro školní rok 2019/2020):**

| Číslo a název oboru                     | Počet uchazečů |            |
|-----------------------------------------|----------------|------------|
|                                         | Přihlášených   | Přijatých* |
| 41-41-M/01 Agropodnikání                | 29             | 17         |
| 63-41-M/01 Ekonomika a podnikání        | 36             | 10         |
| 16-01-M/01 Ekologie a životní prostředí | 27             | 14         |
| 65-41-L/01 Gastronomie                  | 25             | 12         |
| 64-41-L/51 Podnikání – denní forma      | 22             | 22         |
| 64-41-L/51 Podnikání – dálková forma    | 7              | 7          |
| 65-41-L/51 Gastronomie – denní forma    | 0              | 0          |
| 29-53-H/01 Pekař                        | 11             | 8          |
| 29-54-H/01 Cukrář                       | 53             | 17         |
| 29-56-H/01 Řezník – uzenář              | 5              | 0          |
| 65-51-H/01 Kuchař – číšník              | 74             | 38         |
| 41-52-H/01 Zahradník                    | 12             | 7          |
| 41-51-H/01 Zemědělec - farmář           | 17             | 14         |

\* odevzdali zápisový lístek a nevzali zpět

### **Kurzy k doplnění vzdělání:**

| Počet kurzů k doplnění základního vzdělání | Počet absolventů ve školním roce 2018/2019 |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 0                                          | 0                                          |

### **Výsledky kontrol a inspekcí provedených v roce 2019**

- **Krajská hygienická stanice Plzeňského kraje**  
*Předmět: Plnění povinností stanovených pro osobu poskytující ubytování dle § 100 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů. Penzion Na Zemědělce.*  
*Datum: 18. 1. 2019.*  
*Výsledky kontroly: Nebylo zjištěno porušení výše uvedeného právního předpisu.*
- **Okresní správa sociálního zabezpečení Klatovy**  
*Předmět: Plnění povinností v nemocenském pojištění, v oblasti pojistného a v důchodovém pojištění. Kontrolované období 1. 2. 2016 – 31. 1. 2019.*  
*Datum: 20. 2. 2019.*  
*Výsledky kontroly: Nebyly zjištěny nedostatky.*
- **Policie České republiky**  
*Předmět: Dodržování oprávnění držitele zbrojní licence podle vybraných ustanovení zákona č. 119/2002 Sb., o zbraních a dalších.*  
*Datum: 29. 3. 2019.*  
*Výsledky kontroly: Provedenou kontrolou bylo zjištěno řádné plnění povinností zbrojře.*
- **Státní zemědělská a potravinářská inspekce**  
*Předmět: Kontrola povinností plynoucích z následujících právních předpisů – Zákon č. 255/2012 Sb., § 8 písm. B, Cukrářství a pekařství na Zemědělce.*  
*Datum: 16. 4. 2019.*  
*Výsledky kontroly: bez závad.*
- **Státní zemědělská a potravinářská inspekce**  
*Předmět: Kontrola povinností plynoucích z následujících právních předpisů – Zákon Č. 255/2012 Sb., § 8 písm. Cukrářství a pekařství na Zemědělce.*  
*Datum: 26. 4. 2019*  
*Výsledky kontroly: bez závad.*
- **Krajská hygienická stanice Plzeňského kraje**  
*Předmět: Plnění povinností vyplývajících ze zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví. Restaurace a Cukrářství a pekařství na Zemědělce.*  
*Datum: 6. 6. 2019.*  
*Výsledky kontroly: Nebyly shledány nedostatky.*
- **Plzeňský kraj - odbor ekonomický, oddělení přezkoumávání hospodaření obcí a kontroly**  
*Předmět: Komplexní kontrola hospodaření za roky 2016 – 2018 dle § 27 odst. 11*

*zákona č. 250/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů a dalších.*

*Datum: 1. 7. 2019 do 16. 8. 2019.*

*Výsledky kontroly: Nebyly zjištěny chyby a nedostatky.*

- ***Státní veterinární správa***

*Předmět: Kontrola podle zákona č. 255/2012 o kontrole (kontrolní řád) a podle § 16 odst. 4 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích*

*Datum: 12. 11. 2019.*

*Výsledky kontroly: Byly shledány drobné nedostatky v evidenci gastro odpadů, na vyžádání doplněny, .*

**Počet evidovaných stížností celkem**

V roce 2019 nebyly podány žádné stížnosti.

## **Závěrečné zhodnocení splnění úkolů, pro které byla organizace zřízena**

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 odbornou 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, 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.

Škola je jmenována na základě výběru provedeného Komisí pro výběr Center odborné přípravy CENTREM ODBORNÉ PŘÍPRAVY za účelem seznámení žáků s nejnovějšími technologiemi a mechanizačními prostředky v oblasti zemědělství, zahradnictví a potravinářství.

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 Centrum 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.

### **leden 2019**

- příprava odborných dovedností pro všechny učební obory
- výslužky na svatby
- občerstvení na společenských a maturitních plesech
- pokračovací kurz pro žáky „Vyřezávání ovoce
- setkání v Cukrárně Na Zemědělce – Diakonie Klatovy
- Gastro Brno – Zlatý diplom
- seminář firmy Ireks Enzyrna pro UO Pe a Cu „Modelované výrobky a lesklé polevy“

### **únor 2019**

- výroba pekařských a cukrářských výrobků pro výslužky
- příprava banketů v hotelu Centrál
- zahájení odborných dovedností všech učebních oborů
- příprava občerstvení a rautů, rodinné oslavy – školní restaurace Centrum, hotel Centrál
- raut pro Atletický oddíl Klatovy, valná hromada hotel Centrál
- Cukrárna Na Zemědělce – připravované akce pro charitu Klatovy – skupinu Budík a skupinu Chapadlo
- Zdravé jídlo ve zdravém městě – akce pořádaná MěÚ Klatovy
- Cukrářský kurz pro členky SDH Klatovy
- Účast na kuchařské soutěži v Hostouni

### **březen 2019**

- příprava rautů a banketů – restaurace Centrum, hotel Centrál
- příprava výslužek a velikonočních cukrářských a pekařských výrobků
- seminář Zdobení velikonočních perníčků pro žáky SO, UO
- příprava občerstvení pro MěÚ Klatovy a ZŠ Tolstého – Den učitelů
- příprava knedlíkového festivalu hotel Centrál
- účast na semináři Kulinářské umění (ped. pracovníci)
- obsluha Rotary ples – hotel Centrál
- raut, občerstvení při školení – ČSOB Klatovy, ČEZ Klatovy
- občerstvení pro Svaz turistů – zahájení sezony – restaurace Centrum
- občerstvení, servis pro policie ČR Klatovy – restaurace Centrum
- raut pro pedagogy - ZŠ Masarykova – Den učitelů restaurace Centrum
- účast na soutěži Zámecký rendlík Hostouň
- Vlastivědné muzeum Klatovy – pletení pomlázek – žáci UO Zahradník
- příprava barmanského kurzu pro žáky 2. ročníku GA a KUČ
- účast na semináři „Kuchařský souboj J. Horký sersus M. Svatek (učitelé odborných předmětů)
- příprava občerstvení pro účastníky zemědělské konference Gastro učebna – sál školy
- odborná výměnná praxe žáků v Berlíně
- příprava společenské akce „Základy společenské výchovy taneční 2019“ – 1. kurz
- příprava semináře pro UO Cu „Francouzské dezerty“
- účast na soutěži UO Zahradník „Netradiční karafiát“ – Plzeň

### **duben 2019**

- příprava společenské akce „Základy společenské výchovy taneční 2019“ – 2. kurz
- praktické ukázky UO pro ZŠ, SO Gastronomie
- příprava Cu semináře v cukrárně Centrum „Čokoláda“ pro veřejnost a žáky školy
- účast na soutěži Gastro Hradec Vitana Cup 2019
- příprava občerstvení pro vzdělávací seminář Zdravé město – sál školy
- příprava semináře „Čepování piva“ pro žáky SO, UO (gastro učebna)
- příprava semináře „Kynuté těsto slané a sladké“ pro žáky UO
- příprava semináře „Příprava kávy a její servis“ – 1. část - pro UO a SO
- příprava svatební hostiny – sál školy
- setkání starostů KD Nýrsko – raut a servis
- zajištění obsluhy na školení KD Družba - obsluha SO Gastronomie
- příprava občerstvení a servis pro Agrowest Plzeň – středisko Klatovy

- příprava drobného občerstvení – Rallye Šumava

### **květen 2019**

- reprezentace žáků na soutěži Plzeňský korbel
- reprezentace žáků na floristické soutěži – ČZS Klatovy
- ukončení a vyhodnocení odborných dovedností všech učebních oborů
- výpomoc při zajištění občerstvení na akci Dětský den pro MŠ Sluníčko
- příprava výslužek cukrářských a pekařských výrobků
- účast na soutěži Regionální potravina PK – pekařský výrobek
- účast na soutěži Plzeňský korbel – Zlatý diplom
- účast na soutěži Borská vařečka
- odborné dovednosti 3. ročníků v sálu školy
- účast na slavnostním předávání diplomů za účast v soutěži Šikovné ručičky
- odborná exkurze pro SO, UO v Pivovaru Plzeň
- příprava semináře „Příprava kávy a její servis“ – 1. část - pro UO a SO
- příprava maturitních zkoušek

### **červen 2019**

- příprava závěrečných zkoušek
- příprava a občerstvení pro Městský úřad Klatovy
- příprava rautu pro firmu Investell
- příprava rautu a prezentace SO Gastronomie - banket pro rodiče žáků
- výběrový kurz pro žáky „Vyřezávání ovoce a zeleniny“
- účast na slavnostním galavečeru - 11. ročník České ručičky 2019 Brno
- příprava závěrečných zkoušek

### **září 2019**

- ITEP Plzeň – zajištění občerstvení pro KÚPK
- příprava a obsluha na školení – komora právníků ČR hotel Centrál
- výpomoc při zajištění občerstvení – adaptační kurz Hnačov
- porada ředitelů škol Plzeňského kraje – Malá Paříž
- pořádání různých typů oslav ve školní restauraci
- příprava výslužek cukrářských a pekařských výrobků

### **říjen 2019**

- restaurace Centrum – pořádání svateb, společenské setkání
- základní kurz pro žáky „Vyřezávání ovoce a zeleniny“
- příprava občerstvení a obsluha – na SZP hotelu Centrál
- příprava semináře „Dezertní a čokoládové cukrovinky“
- seminář „Drátkované květiny“ – žáci, veřejnost
- seminář „IREKS“ – Bezlepkové a rakytníkové dezerty pro žáky Cu
- seminář „Zdravé suroviny“ – pro žáky KU a G (Podloucký)
- spolupráce pro obecně prospěšnou společnost Úhlava - semináře
- příprava občerstvení pro zemědělský svaz – sál školy
- školení stomatologická komora - hotel Centrál
- občerstvení pro právnickou komoru ČR – hotel Centrál
- zahradnická výstava „Zahrada Pošumaví“ - spolupráce se Zahrádkářským svazem Klatovy
- zabezpečení rautu pro KÚ Plzeň

### **listopad 2019**

- Akademie řemesel KD Družba 2019
- příprava a servis na spol. akci Sportovního klubu Klatovy a pro společnost „Přátelé klatovských vín“ (hotel Centrál)
- Den otevřených dveří – prezentace školy všech učebních a studijních oborů
- příprava vánočního sortimentu, vánoční kazety a perníky

- příprava občerstvení pro společnost Úhlava, ZS ČR
- zahradnický seminář pro pedagogy
- Mariánskolázeňské dialogy – slavnostní večer
- zapojení do programu „Kulinářské umění Č. Budějovice“
- seminář „Vánoční pečení“ – Diakonie
- seminář „Zdobení perníčků“ pro 2. a 3. roč. Cu
- seminář „Šmakoun“ pro Kuč a G
- seminář COFFEE FEST Plzeň – exkurze a seminář pro Kuč a G
- odborná exkurze a seminář lihovar Blatná – SO Gastronomie
- účast na soutěži Český kapr České Budějovice
- příprava a zajištění konference HACKATHON – sál školy

### **prosinec 2019**

- voňavá adventní neděle – spolupráce s Městským úřadem Klatovy
- Lázeňský pohárek Karlovy Vary
- raut pro firmu Rodenstock – hotel Centrál
- adventní trhy Dominikánský klášter – vánoční trhy
- prodej a prezentace pekařských a cukrářských výrobků
- dobročinný vánoční bazar (prodej pekařských a cukrářských výrobků)
- příprava semináře Vánoční pečení a Zdobení vánočních perníčků
- příprava a servis na společenských večírcích – Domov pro seniory Klatovy
- ukázka adventního aranžování – UO Zahradník pro knihovnu Klatovy
- příprava a servis na společenských večírcích
- spolupráce pro obecně prospěšnou společnost Úhlava
- společenský večírek Rotary klub KT– hotel Centrál (obsluha)
- vánoční trhy na Krajském úřadu v Plzni
- vánoční posezení pro Gymnázium Klatovy – hotel Centrál

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.

### **Spolupráce s ČZU Praha**

V roce 2019 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.

### **Spolupráce s MAS Pošumaví**

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

### **Spolupráce s OHK v Klatovech**

Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy, Národních mučedníků 141 pokračovala v navázané spolupráci s Okresní hospodářskou komorou 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, kde vedle realizace rekvalifikačních kurzů (nejvíce absolventů v ČR) se podílí i na publikační činnosti, popřípadě zpravodajské činnosti. Škola je jmenována Centrem odborné přípravy za účelem seznámení žáků s nejnovějšími technologiemi a mechanizačními prostředky v oblasti zemědělství, zahradnictví a potravinářství.

## **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 Walda Oberviechtach.

## **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).

## **Investice**

Škola jako správce majetku Plzeňského kraje se snažila o pořízení nového majetku, údržbu a opravy stávajícího majetku. Do dílny odborného výcviku – farmář, bylo zakoupeno plynové topení Sahara, v celkové hodnotě 52 152,00 Kč. Pro výuku praxe byly zakoupeny nové zemědělské stroje v celkové hodnotě 1 971 090 Kč. Pro potřeby školy byl zakoupen osobní automobil Volkswagen v celkové hodnotě 775 565 Kč.

## **Aktivity školy**

### **Aktivity školy v roce 2019**

#### **Soutěže, olympiády**

#### **Klatovská zemědělkyně vychovala nejlepší českou juniorskou cukrářku**

Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy slaví obrovský úspěch. Žákyně této školy Vanessa Kantnerová vybojovala na soutěži GASTRO JUNIOR BRNO 2019 BIDFOOD CUP zlatou příčku. Jednalo se o jubilejní 25. ročník soutěže mladých odborníků v oblasti gastronomie – mezinárodní mistrovství České republiky.

Soutěž se konala pod záštitou Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy, hejtmána Jihomoravského kraje a prezidenta Asociace kuchařů a cukrářů České republiky (AKC ČR) Miroslava Kubece. Tato prestižní soutěž je vyhlašována s cílem prohloubit odbornou přípravu žáků škol s gastronomickým zaměřením a ověřit si její úroveň. Soutěž zároveň odbornou úroveň jednotlivých škol porovnává. Školy s gastronomickým zaměřením jsou nominovány AKC ČR dle postupového klíče (podle dosažených výsledků z předcházejících soutěží). SŠZP Klatovy byla jediným zástupcem Plzeňského kraje.

Vanessa připravovala ovocný dortík z lehkého smetanového krému doplněný vanilkovou šlehačkou a brusinkovým trojhránkem. Celý proces musela zvládnout za 45 minut. Na místě musela do výrobku zakomponovat 5 vylosovaných (tajných) surovin a zhotovit přesnou kalkulaci daného restauračního moučníku. Prokázala tím svoji schopnost dobře reagovat na dané podmínky. Hotový výrobek hodnotila komise složená z předních gastronomických odborníků delegovaných AKC ČR.

Vanessa nejen obsadila první místo v této soutěži v kategorii cukrář, ale současně byla nominována také na laureáta přehlídky České ručičky 2019. Jedná se o přehlídku dvacítky učebních oborů, které jsou ohroženy klesajícím zájmem o studium, přestože je jejich společenská potřebnost stále velmi vysoká. Cílem je tolik potřebná popularizace učňovského školství v očích mladých lidí, jejich rodičů, učitelů i široké veřejnosti.

„Největší stres jsem zažila ke konci soutěžního úkolu, kdy mi do konce zbývalo posledních 6 vteřin a já jsem ještě dodělávala výrobek. Vše jsem ale zvládla a nebyla jsem penalizována trestnými body. Při vyhlašování výsledků soutěže jsem si vůbec neuvědomila, jakého úspěchu jsem dosáhla. Později mi došlo, že jsem vlastně NEJLEPŠÍ JUNIORSKÁ CUKRÁŘKA V REPUBLICE,“ shrnula své dojmy Vanessa. Ing. Vladislav Smolík, ředitel školy, dodává: „Chtěl bych moc poděkovat Vanesse a také učitelce odborného výcviku paní Evě Sedláčkové za skvělou reprezentaci nejen školy, ale i Plzeňského kraje. Za úspěchem je obrovské nasazení obou. Přípravám obětovaly i hodně svého volného času. Osobně jsem se byl na slavnostním vyhlášení v Brně podívat a musím přiznat, že to byl opravdu velice silný zážitek.“





## **Začátek jara byl pro klatovskou zemědělkou velice úspěšný**

Žáci Střední školy zemědělské a potravinářské, Klatovy dosáhli mimořádných úspěchů v mezinárodní soutěži kuchařů a cukrářů. Přivezli 1x zlato, 1x stříbro a vyhráli také zlato v soutěži „Cukrárna roku“.

Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy se pravidelně účastní Národní soutěže kuchařského a cukrářského umění s mezinárodní účastí v Hradci Králové. Tato soutěž je zároveň mistrovstvím republiky kuchařů a cukrářů, kterou pořádá AKC ČR a je považována za mezinárodní svátek těchto profesí a také všech milovníků moderní i tradiční gastronomie. Vyhláší se vždy několik kategorií. Naši školu reprezentoval v oboru kuchař v kategorii „Velikonoční nádivka“ Tomáš Klimeš z 1. ročníku a zvítězil. 2. místo obsadil v kategorii „Omáčka“ David Vávra z 2. ročníku. Obor cukrář reprezentovala Marie Housarová, žákyně 1. ročníku, a to v kategorii „Cukrárna roku“. Získala pro naši školu také zlato.

Jedná se o vynikající výsledky. V mezinárodní konkurenci jsme obstáli na výbornou. Věříme, že i toto bude motivace pro další žáky. Velké poděkování za přípravu žáků na soutěž patří učitelkám odborného výcviku paní Ivetě Kazmirčíkové a Evě Sedláčkové.



## „Ne“ tradiční karafiát

Dne 27. března 2019 se žáci třetího ročníku oboru zahradník Střední školy zemědělské a potravinářské, Klatovy účastnili v Plzni vazačské soutěže. Jmenovitě Veronika Hájková a Vojtěch Míšek. Jedenáctý ročník soutěže „Ne“ tradiční karafiát se nesl v duchu pohádky „Tři oříšky pro Popelku“. Žáci měli za úkol vytvořit fantazii na toto téma a ozdobit Popelčin střevíček. Soutěže se účastnilo sedm dvoučlenných družstev z celé republiky (Horšovský Týn, Chroustovice, Třešť, Plzeň, Klatovy).



## Nejlepší výčepní je z klatovské zemědělkyně

V pátek 10. května 2019 pořádala Hotelová škola Plzeň ve spolupráci s Plzeňským Prazdrojem a.s. 13. ročník soutěže o nejlepšího výčepního gastronomických škol - **Plzeňský korbel 2019**. Tato velmi prestižní soutěž se konala v proslulé plzeňské restauraci U Salzmannů. Žáci soutěžili v těchto disciplínách:

1. Odborný test
2. Načepování nealkoholického piva Birell v časovém limitu 90 sekund do sklenice 0,3 l pákovým výčepním kohoutem a čepování 0,5 l retro kohoutem Baroko tzv. „na hladinku“ na profesionálním výčepním zařízení.

Naši školu reprezentovali Veronika Čermáková ze 3. ročníku oboru gastronomie, Dominika Babková a Kazimír Lipkan z 2. ročníku oboru kuchař-číšník. Na soutěž žáky připravovaly paní učitelky odborného výcviku Iveta Kazmirčíková a Vlasta Majerová. Odborná porota hodnotila přísně, všichni museli splnit všechna stanovená kritéria soutěže. **Veronika Čermáková vyhrála na této prestižní soutěži 1. místo**, na soutěži byla již podruhé. Dominika s Kazimírem se zúčastnili takovéto soutěže poprvé, obsadili 4. - 7. místo, načerpali potřebné zkušenosti, aby mohli příští rok zabojovat o medaili. Pro soutěžící bylo připraveno mnoho zajímavých cen a pro vítěze ještě „pivní putovní pohár“ na dobu jednoho roku.



## Soutěž - Borská vařečka

Ve čtvrtek 16. května 2019 pořádala Střední škola Bor již 9. ročník kuchařské soutěže Borská vařečka. Jedná se o soutěž odborných znalostí a dovedností pro žáky učebního oboru kuchař-číšník. Naši školu reprezentovali žáci Štěpánka Králová (3. ročník) a Josef Touš (2. ročník). Pracovali jako družstvo. První žák soutěžil v teoretické části (Štěpánka), tj. odborný vědomostní test, normování pokrmu, příprava kalkulačního listu, test z hygienického minima a poznávací test koření a kuchařských ingrediencí. Druhý žák (Josef) pak prováděl praktický úkol. V letošním roce bylo jednotné zadání - příprava pěti porcí hovězího guláše a karlovarského knedlíku. Na soutěž žáky připravovala učitelka odborného výcviku Marcela Rubášová a byla s výkony svých žáků velice spokojená. Naše škola se umístila na 4. příčce. Pepův guláš hodnotila většina porotců jako jeden z nejlepších, příště tedy ještě více zabojujeme.

## Žáci se svým učitelem na #hackujstat obsadili 2. místo

V sídle Nejvyššího kontrolního úřadu se v pátek a v sobotu již po třetí sešli programátoři nad otevřenými daty veřejné správy. Přibližně 70 účastníků Hackathonu veřejné správy dostalo k dispozici data od rekordního počtu 20 veřejných institucí. Letos poprvé se kromě ministerstev a úřadů zapojili i zástupci samosprávy, a to Praha a Brno a také Český rozhlas. Po 24 hodinách programování představily týmy 17 aplikací a dalších produktů. Akce tak opět ukázala, že otevírání dat může být užitečné nejen pro veřejné instituce, ale především pro občany.

„Je radost vidět, že se každý rok zapojuje více institucí napříč veřejným sektorem. Všechny tyto instituce sbírají velké množství dat, ve kterých je skutečný potenciál. Náš hackathon ukazuje, že je možné tato data využít k tomu, aby veřejné instituce fungovaly efektivněji a poskytovaly občanům lepší služby. Protože především pro ně tu veřejné instituce jsou,“ uvedl k přínosu otevřených dat prezident NKÚ Miloslav Kala.

Některé instituce na letošní ročník hackathonu přišly samy s nápady, jaký projekt by pro ně mohli účastníci vytvořit. Šlo například o aplikace pro sčítání lidu, k zefektivnění svozu odpadu, pro lepší přehled o využití parkovacích míst nebo k hodnocení kvality vzdělávání lékařů.

„Větší otevřenost veřejné správy je pozitivní trend a každý ročník naší akce ukazuje, že je o tato data velký zájem. A konečně i stále více institucí přichází na to, že dávat svá data k dispozici veřejnosti může do budoucna přinést řadu výhod a není důvod se otevřených dat obávat,“ doplnil předseda rady Českého telekomunikačního úřadu Jaromír Novák.

Z přihlášených 17 aplikací, které účastníci stihli za 24 hodin programování vytvořit, vybrala odborná porota tři nejlepší. První místo obsadil projekt Statistika hrou. Jedná se o platformu pro prezentaci dat zábavným a interaktivním způsobem. Má formu chatbota, který je možné napojit na Facebook Messenger i na vlastní dialog-flow web aplikaci. Po zadání okresu v ČR formuluje kvízové otázky, které vycházejí z reálií zvoleného místa. Hráč se tak seznamuje s nejrůznějšími statistickými daty daného regionu. Proč porota vybrala právě tuto aplikaci, vysvětlil Michal Kubáň, národní koordinátor otevřených dat z Ministerstva vnitra: „Zaujal nás zcela unikátní, zábavný, novátorský přístup k práci s otevřenými statistickými daty, může pomoci k popularizaci nejen otevřených dat veřejné správy. S ohledem na popularitu pubquizu, má tato aplikace velkou šanci oslovit širokou veřejnost.“

Na druhém místě se umístila **mapová vizualizace Nebyty**, kterou vytvořil **tým Střední školy zemědělské a potravinářské z Klatov**. Jejich projekt ukazuje přehled obcí, ve kterých se za posledních 5 let nepostavil byt, dům či jiná stavba. Těchto obcí je v republice 734 z celkových 6 269 což je 11,7 %. Vítězný tým se zabýval i možnými příčinami tohoto stavu. „Autoři se podívali na problém z jiného úhlu pohledu, porota ocenila snahu o rozumnou a zajímavou interpretaci dat veřejné správy,“ popsal aplikaci Dušan Chlapek, proděkan Fakulty informatiky a statistiky Vysoké školy ekonomické v Praze.

Na třetí příčku dosáhla aplikace Kam za vědou, která vytváří přehledy a porovnání vypsáných projektů dle jednotlivých vysokých škol a fakult. Lze tak porovnávat počet projektů, akumulovanou sumu i přepočtení na žáka. Čím porotu aplikace zaujala, shrnul Michal Bláha, autor projektu Hlídač státu: „Ocenili jsme zdravou nedůvěru k autoritám a sdělovaným informacím. Autoři si informace ověřili pomocí otevřených dat a nástroj dali k dispozici.“

Hlavními organizátory Hackathonu veřejné správy jsou NKÚ spolu s ČTÚ. Svá data daly k opět k dispozici Český statistický úřad, Česká správa sociálního zabezpečení, Český úřad zeměměřický a katastrální, Ministerstvo financí, Ministerstvo vnitra a Ministerstvo spravedlnosti nebo Sociologický ústav Akademie věd ČR. Letos měli programátoři k dispozici nově i data od Úřadu vlády, Ministerstva zemědělství, Ministerstva zdravotnictví, Technologické agentury ČR, Ústavu zdravotnických informací, Agentury ochrany přírody a krajiny. Poprvé se do akce zapojila i města Praha a Brno a také Český rozhlas. Na akci opět spolupracovaly i Vysoká škola ekonomická v Praze a Open Society Fund Praha.

Vítězné projekty, ale také všechny ostatní produkty, které na hackathonu vznikly, jsou na webových stránkách [www.hackujstat.cz](http://www.hackujstat.cz). Jednotlivé projekty jsou zároveň volně k dispozici a je možné na ně navázat a dále je rozvíjet.



## **Zemědělká si přivezla z Plzně bronz**

### **VAŘÍME TO SLOW II.**

V sobotu 14. září 2019 pořádal Plzeňský kraj krajskou gastronomickou soutěž v kuchařských dovednostech středních škol Evropského regionu Dunaj – Vltava. První část soutěže je korespondenční a před vlastním kláním navštívil vybraný šéfkuchař z Národního týmu kuchařů a cukrářů AKC ČR náš školní tým a provedl zde MASTER CLASS zaměřenou na zvládnutí soutěžního úkolu. Finále pak proběhlo v Plzni na náměstí Republiky. Žáci museli při přípravě soutěžního úkolu používat přesně určené suroviny a základní omáčky.

Tým soutěžících naší Střední školy zemědělské a potravinářské Klatovy připravily učitelky odborného výcviku paní Iveta Kazmirčíková (část kuchařskou) a paní Eva Sedláčková (část cukrářskou). Soutěžní tým tvořili Tomáš Klimeš a Martin Hanzlík z 2. ročníku učebního oboru kuchař-číšník a Vanessa Kantnerová z 1. ročníku učebního oboru cukrář. Naši se představili odborné komisi a plzeňské veřejnosti s tímto menu:

#### Předkrm

Filátka ze pstruha přelitá maltézskou omáčkou, šťouchaný hrášek s kozím sýrem a pečenou mrkví s bylinkami

## Hlavní pokrm

Marinovaná krkovička s ragú z variací šumavských hřibů, omáčka z karamelizované červené cibule a na sádle opečené škušánky

## Dezert

Lehký tvarohový dezert s hruškovou pragandou, povidlový trojhránek s cibulí a šlehačkou a sorbet z lesního ovoce

Na finálovém pódiu se sešlo 7 škol, z toho 2 školy ze zahraničí (Hotelová škola Plzeň, Střední škola Domažlice, Horažďovice, Horšovský Týn, škola z Německa z Viechtachu, škola z Rakouska a naše Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy). Soutěžící přijel do Plzně osobně podpořit ředitel školy Ing. Vladislav Smolík. Jezdí na tento druh soutěží pravidelně každý rok, pro žáky i učitelky je to velmi příjemná podpora.

Naši žáci pracovali excelentně, dokázali si výborně zorganizovat práci a jako tým působili velice klidně a profesionálně. Všichni jsme měli obrovskou radost, pro školu žáci vybojovali vynikající 3. místo a finanční hotovost na rozvoj odborného vzdělávání. Naše škola tak slavila na poli gastronomie další úspěch. Pan ředitel všem svým žákům a pedagogickým pracovníkům poblahopřál a poděkoval za výborný výsledek a za vzornou reprezentaci.



## BRAMBOROVÝ KVĚT VYSOČINY 2019 patří naší škole

### První místo z Humpolce

Dne 17. a 18. října 2019 proběhlo na půdě České zemědělské akademie v Humpolci tradiční klání **O BRAMBOROVÝ KVĚT VYSOČINY 2019**. V letošním sedmnáctém ročníku se utkalo celkem dvanáct dvoučlenných týmů ze zemědělských škol z celé České republiky.

Podobně jako v minulých letech byli účastníci vyzváni na souboj prostřednictvím osmi základních úkolů. Testovaly se například znalosti z technologie pěstování brambor, chorob plodin, nebo identifikace strojů a zařízení. Zjišťovala se kyselost půdy, stanovovala se škrobnatost. Kreativní schopnosti byly třeba při vytvoření návrhu reklamní tašky.

Bez ztráty kyticky prošli celou soutěží vítězný **Josef Hofmeister ze Střední zemědělské a potravinářské školy v Klatovech**, druhý Pavel Mynář ze SOŠ a VOŠ Bystřice nad Perštýnem a třetí Dominik Vlk z pořádající školy. Našeho vítěze ve dvojici doplňovala Julie Králová, která v silné konkurenci 24 žáků obsadila krásné sedmé místo.



### Český kapr 2019 Zemědelka si připsala další úspěch

Asociace kuchařů a cukrářů, regionální pobočka Šumava, ve spolupráci s Gastrofestem České Budějovice uspořádaly ve dnech 21. – 22. listopadu 2019 14. ročník soutěže Český kapr. Jedná se o tradiční, velmi prestižní kuchařskou soutěž. Má dvě části. První je korespondenční, kdy soutěžící zpracuje kalkulace pokrmu, technologický postup a nafotí připravený pokrm. Druhá část je praktická, to je příprava čtyř porcí hlavního pokrmu s dominantní surovinou (tj. filet z kapra) a vylosovanými surovinami z tajného spotřebního koše. Pokrm je součástí tříchodového menu a soutěžící ho musí připravit za 45 minut. Na pódiu se představili soutěžící do 21 let ze 13 škol z celé ČR. Průběh soutěže sledovali a hodnotili naši největší současní kuchařští odborníci. Soutěž zahájil prezident Asociace kuchařů a cukrářů pan Bc. Miroslav Kubec a téma v letošním roce bylo „Jihočeský kapr“.

Na této soutěži reprezentoval naši Střední školu zemědělskou a potravinářskou, Klatovy Martin Hanzlík, žák 2. ročníku učebního oboru kuchař-číšník. Soutěžní menu a nácvik na soutěž připravila paní učitelka odborného výcviku Iveta Kazmirčíková. Martin připravil velice zajímavý a technicky náročný pokrm - pečený kapří fileť, krupoto s houbami, roládka z kapřího masa v bylinkové strouhance, hráškové pyré a šalotková omáčka. Náš soutěžící pracoval klidně, přesně a bez nervozity, předvedl skvělý výkon a umístil se ve stříbrném pásmu soutěže.



## **XXI. ročník soutěže Lázeňský pohárek 2019 „Zemědělká si přivezla další medaile“**

Dne 3. prosince 2019 se konala v Karlových Varech jedna z nejprestižnějších soutěží ČR – přehlídka kuchařského a cukrářského umění Karlovy Vary, kterou pořádala AKC ČR ve spolupráci se Středním odborným učilištěm stravování a služeb Karlovy Vary.

Soutěž se konala ve slavnostním sále Grandhotelu PUPP a byla určena pro žáky středních odborných škol a učilišť. Zúčastnilo se jí celkem 11 cukrářů a 17 kuchařů ze 14 škol. Naši školu reprezentovaly celkem tři dívky; děvčata ze 2. ročníku učebního oboru cukrář Eliška Sušická a Julie Potužáková a Aneta Trefancová ze 2. ročníku učebního oboru kuchař-číšník. Soutěž Lázeňský pohárek má dvě části, ta první je časově náročnější a soutěžící ji připravují na svém pracovišti. Druhá část soutěže je pódiové vystoupení, kdy si soutěžící připraví během 30 min. suroviny a na pódiu pak za 15 min. musí připravit čtyři porce restauračního moučníku.

Eliška připravila v prvním úkolu tři druhy restauračních moučníků a při pódiovém vystoupení dělala tvarohový dezert s omáčkou z červené řepy a malin doplněný šlehačkou s příchutí chilli.

Julie v prvním úkolu vytvořila slavnostní mísu minidezertů a při pódiovém vystoupení připravila restaurační moučník s názvem limetkový dezert podávaný s oplatkou sable, soté z čerstvých hrušek a blum a makovou drobenkou. Aneta na soutěž připravila tříchodové menu včetně dezertu. Na pódiu pak dělala teplý předkrm filátka z okouna s bramborovými placičkami a marinovanou zeleninou. Žákyně učebního oboru cukrář na soutěž připravovala učitelka odborného výcviku Eva Sedláčková a se soutěžící učebního oboru kuchař-číšník nacvičovala učitelka odborného výcviku Iveta Kazmirčíková.

Děvčata byla velice úspěšná, **Eliška – zlaté pásmo**, celkové hodnocení 2. místo, **Julie – stříbrné pásmo**, celkové pořadí 3. místo a **Aneta – stříbrné pásmo**, celkové pořadí 6. místo. Je to skvělý úspěch, ze kterého máme všichni velkou radost. Každá příprava na soutěž je vždy velice náročná, o to větší uznání si všichni výše jmenovaní zaslouží.



## Prezentace školy

### Sál SŠZP hostil česko-německou zemědělskou konferenci

Vedení Plzeňského kraje v čele s hejtmanem Josefem Bernardem a radní pro oblast životního prostředí a zemědělství Radkou Trylčovou uspořádalo v sále Střední školy zemědělské a potravinářské v Klatovech konferenci „**Farmář jako součást venkova v Česku a Bavorsku**“, kde se sešli nejen zástupci Plzeňského kraje, ale také ministerstva zemědělství, Asociace soukromých zemědělců, Bavorského spolku farmářů a partnerského regionu Horní Falz v čele s předsedou krajského sněmu Horní Falze Franzem Löfflerem. Cílem bylo řešení problematiky malých zemědělců. Partneri z Bavorska mají v této oblasti již bohaté zkušenosti.

Podpora malých farem se stává důležitou, protože spotřebitelé vyžadují stále častěji především kvalitu. Zajímají se o původ, kvalitu a nezávadnost potravin. Plzeňský kraj podporuje malé farmy, včelaře, pravidelně už řadu let spolupořádá soutěž regionálních potravin. Nyní vydává historicky

první dotační titul určený právě malým zemědělcům. Konference nebyla podle zástupců Plzeňského kraje poslední aktivitou na podporu malých farmářů, byla prvním krokem v rozsáhlé podpoře zemědělců v regionu.

## **IX. reprezentační ples školy úspěšný, těšíme se na jubilejní**

V sobotu 2. března 2019 proběhl ve skvělé atmosféře ve společenském sále školy již IX. reprezentační ples SŠZP Klatovy. Učitelé, současní i bývalí žáci a další hosté se výborně bavili za doprovodu skupiny Pelíškové, zhlédli krásné předtančení žáků školy, dvě kouzelná vystoupení taneční skupiny Diamond Dance, vylosovali chutné ceny a zažili skvělou zábavu s přáteli. Děkujeme všem hostům za návštěvu a Vás všechny zveme na příští, jubilejní již 10. ročník!

## **Banket v tanečních MKS Klatovy**

Jako každoročně, i letos žáci naší školy obsluhovali účastníky kurzů společenského tance a výchovy. Městské kulturní středisko v Klatovech pořádá tento rok dva páteční kurzy. Pod dohledem paní učitelky Bc. Jitky Krátké a Ing. Alice Rožánkové naši žáci připravili pro účastníky slavnostní tabuli, ukázky slavnostního stolování a flambování palačinek

Bankety se uskutečnily 29. března a 5. dubna 2019 a na jejich zajištění se rovnými silami podíleli žáci 1. ročníků oboru gastronomie a oboru kuchař – číšník. Akce byla zabezpečena v rámci vyučování odborného výcviku. Opakovaně se zúčastnili někteří žáci druhých a třetích ročníků oboru gastronomie, kteří byli velkou morální i pracovní oporou pro své spolužáky z nižších ročníků. Všichni žáci pracovali velmi zodpovědně, a přestože to byla jejich první velká akce, zhostili se jí na výbornou.



## **Akce v cukrárně „Na Zemědělce“**

V březnu proběhlo v Centru odborného výcviku a celoživotního vzdělávání SŠZP Klatovy opět mnoho zajímavých akcí. Na pracovišti pekárna a cukrárna a restaurace „Na Zemědělce“ probíhá program Vzdělávání dospělých ve spolupráci s obecně prospěšnou společností Úhlava Klatovy.

V naší cukrárně proběhl cukrářský seminář pro žáky 3. ročníků a také pro veřejnost s názvem „Modelování květin drátkovanou metodou“. Seminář se uskutečnil v naší dílně pod vedením lektorky AKC ČR Aleny Pechlátové, organizačně vše zajistila učitelka odborného výcviku Eva Sedláčková.

Před Velikonocemi připravila paní Eva Sedláčková další seminář na téma: „Zdobení a malování velikonočních perníčků“ s lektorkou paní Janou Kohoutovou.

Dále se uskutečnil velmi zajímavý a profesně náročný seminář „Dezerty francouzského typu“ pro 3. ročník oboru cukrář, vedla jej paní Lucie Brejchová.

V cukrárně a pekárně proběhla opakovaně akce určená pro žáky 8. tříd, kteří mají zájem o potravinářské učební obory. Akce měla název „Příprava na budoucí povolání“. Žáci základních škol si vyzkoušeli pod vedením paní Evy Sedláčkové svoje zručnosti a dovednosti.

## **Ručičky kraje - přehlídka technických oborů**

Naši žáci se zúčastnili prezentace středních škol, pro děti se zájmem studovat technické a přírodovědné obory na středních školách s názvem Ručičky kraje. Konala se pod záštitou hejtmána Plzeňského kraje Josefa Bernarda v úterý 18. června 2019 na nádvoří krajského úřadu. Nádvoří Krajského úřadu Plzeňského kraje se již po šesté zaplnily stánky jednotlivých zúčastněných škol, které představovaly náplň kroužků, jež nabízí žákům středních nebo základních škol. Návštěvníci si mohli vyzkoušet i některý technický obor, který je zajímavý.

SŠZP Klatovy byla zastoupena s ukázkami tvorby zahradníků a farmářů. Děti si vyzkoušely roboty vytvořené na kroužcích robotizace a při výuce oboru se zaměřením na informatiku. Na nádvoří se vešlo celkem 24 stánků a jen přihlášených návštěvníků ze základních škol bylo 850, celkově akci navštívila přibližně tisícovka lidí.



## Naše škola na ITEP 2019

Koncem září se v Plzni už pravidelně koná veletrh cestovního ruchu ITEP. Tento rok proběhl již 19. ročník, a to v areálu TJ Lokomotiva Plzeň v nově otevřených prostorách. Naše škola vždy připravuje pro zástupce Plzeňského kraje občerstvení formou rautu. Kuchaři tentokrát připravili výrobky teplé a studené kuchyně, cukráři a pekaři napekli mnoho nových druhů moučníků a pekařských výrobků. Hejtmán Josef Bernard a jeho hosté byli s naší nabídkou velmi spokojeni. Poděkování patří učitelkám odborného výcviku Miroslavě Javorské, Růženě Matějkové, Marcelle Rubášové, Evě Sedláčkové a také žákům, kteří výrobky připravovali a prezentovali.

## Propagační lavička

Žáci prvního ročníku oboru zahradník propagovali naši školu na výstavě Zahrada Pošumaví. Základem aranžmá je stará dřevěná lavička ozdobená živými květinami a dalšími výpěstky z naší zahrádky.



## **Žáci oboru zahradník se prezentují...**

### **Adventní aranžování v Lužanech**

Žáci prvního ročníku oboru zahradník spolu s učitelkou odborného výcviku Mgr. Lenkou Radovou připravili pro děti ze ZŠ a MŠ Lužany dne 26. 11. 2019 tvořivé adventní odpoledne. Připravili šiškové věnce, které pomáhali dětem ze školní družiny v Lužanech zdobit. Věnce byly vytvořeny z šišek *Pinus nigra* a dozdobeny pomocí tavné pistole přírodninami a vánočními ozdobami. Všichni si tvořivé odpoledne užili.

### **Akademie řemesel**

Dne 13. listopadu 2019 se konala „Akademie řemesel“, tj. prezentace všech středních škol a odborných učilišť Plzeňského kraje v klatovském kulturním domě Družba. Naše Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy nabízela zájemcům informace ke všem studijním i učebním oborům. Žáci ze studijního oboru ekonomika a podnikání nabízeli mnoho zajímavých ukázek a novinek tohoto oboru, dále se prezentovaly obory agropodnikání, veřejná správa, ekologie a životní prostředí a gastronomie. Na akademii řemesel jsme pochopitelně představili i všechny naše učební obory (kuchař-číšník, cukrář, pekař, řezník-uzenář, zahradník, zemědělec-farmář).

### **Adventní odpoledne na zemědělce**

Městský úřad v Klatovech a naše škola SŠZP připravily pro veřejnost již 7. ročník velmi zajímavé akce s názvem „Voňavé adventní odpoledne“. Vedoucí odboru školství, kultury a cestovního ruchu Ing. Kunešová požádala ředitele školy Ing. Vladislava Smolíka o spolupráci při organizaci tohoto projektu. Program v sále naší školy zahájily v neděli 1. prosince 2019 děti z klatovských mateřských školek. Připravily čertovské vystoupení, zpívaly koledy, tančily.

Dále jsme pro děti, jejich rodiče a pro klatovskou veřejnost připravili zdobení vánočních perníčků, pletení vánoček, dále vyřezávání ovoce a zeleniny, ukázky prostírání slavnostní tabule a mnoho dalších zajímavých ukázek. Atmosféra nedělního odpoledne byla nádherná, všichni návštěvníci byli velmi spokojeni.

### **Žáci z gastronomie přinesli do DD Klatovy dobrou náladu**

Žáci 3. ročníku gastronomie Střední školy zemědělské a potravinářské udělali radost klientům domova důchodců v Klatovech. Naši žáci ve spolupráci s DD Klatovy připravili pro klienty mikulášskou nadílku s občerstvením. Žáci si připravili pěkné převleky pekelníků, Mikuláše a andělů. Tuto společenskou akci připravila učitelka odborného výcviku paní Vlasta Majerová v rámci vyučování odborného výcviku. Obyvatelé domu se radovali z příjemné atmosféry, měli mnoho hezkých zážitků a děkovali za příjemné dopoledne.

## **Kurzy, semináře**

### **Odborný seminář pro žáky oboru cukrář**

Úvodním odborným seminářem roku 2019 pro cukráře (3. ročník), byl seminář firmy IREKS ENZYMA s několika tématy:

- modelovací výrobky
- restaurační moučníky
- smetanové zákusky

Žáci oboru cukrář projevili o výklad velký zájem a prakticky si jednotlivé části mohli vyzkoušet. Již se těší na další možnost zvyšování své kvalifikace. Velký dík patří všem, kteří se na semináři podíleli.



## Odborný seminář oboru pekař

18. února 2019 proběhl na naší škole další odborný seminář, který byl zaměřen pro obor pekař žáků 3. ročníku. Seminář pořádala firma REKS ENZYMA. Přednášku s ukázkami vedl p. Sloup. Žáci viděli mnoho ze svého oboru, hlavně se zaměřením na čirokiovou mouku a nové trendy v pekařské výrobě. Školení bylo velmi poutavé a všechny žáky zaujalo.



## Další odborné školení pekařů

Další odborné školení absolvovali naši žáci oboru pekař - 3. ročník. Navštívil nás pan Jiří Kostron, zástupce firmy Pfahnl, který technologicky zajišťoval provoz nových pekáren pro EU. Žákům ukázal nové trendy v pekařské výrobě, moderní suroviny a žáci si mohli i některé ukázky sami vyzkoušet.

## Střední škola zemědělská a potravinářská klade důraz na odbornost

Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy připravila pro žáky druhých ročníků oboru gastronomie a kuchař-číšník certifikovaný barmanský kurz. Ten pořádá škola pravidelně pod vedením Bc. Radima Janouška z Barového institutu Praha. Žáci se během týdenního kurzu učili základy barmanství, poznávali barový inventář, barový display (receptury), seznamovali se s metodami příprav drinků a cocktailů a naučili se i mnoho dalších dovedností, které jistě při práci za barem využijí. Barmanský kurz byl ukončen závěrečnou zkouškou a úspěšní absolventi obdrželi certifikát s mezinárodní platností. Akce se zúčastnilo celkem 31 žáků. V příštím roce jej určitě opět zorganizujeme. Všem novým „barmanům“ přejeme při dalším tréninku a při přípravách míchaných nápojů hodně úspěchů.

Samozřejmě jsme nezapomněli ani na žáky oboru cukrář, pro ně škola připravila kurz „Modelované květiny drátkovanou technikou“. Program byl opravdu nabitý, paní Alena Pechlátová, cukrářka a akreditovaná členka AKC ČR, připravila pro žáky 3. ročníků zajímavé

modelovací a drátkovací metody na výrobu cukrářských ozdob. Tyto techniky mohou žáci výborně využít na zdobení dortů, ale hlavně je mohou využít při blížících se závěrečných zkouškách.

Pro žáky oboru pekař jsme připravili jednodenní školení na téma „Zdravé pečení“. Naši pekaři absolvují každý měsíc různé zajímavé pekařské jednodenní kurzy, na kterých je školí známí technologové českého pekárenského průmyslu. Žáci oceňují především to, že mohou získat nové zkušenosti.



## **Zdobení velikonočních perníčků**

V našem Centru odborného vzdělávání proběhl kurz zdobení velikonočních perníčků pro 3. ročníky učební oboru cukrář. Vedení kurzu se ujala zkušená cukrářka paní Kohoutová. Akce se žákům velmi líbila a těší se na další pokračování praktických kurzů...



## **Semináře pro žáky - září**

Začátkem září jsme v učebně gastronomie připravili ve spolupráci s Bc. Miroslavou Pítrovou, předsedkyní AKC ČR, zajímavý seminář pro žáky studijního oboru gastronomie a učební oboru kuchař-číšník na téma zpracování a úprava sladkovodních ryb. Seminář vedl odborník na tyto ryby, Ing. Eduard Levý z Fakulty rybářství a ochrany vod pro Jihočeský kraj.

Žákům předvedl několik způsobů vykostění kapra a pstruha, filetování a správné ošetření rybího masa. Pan Levý si pro žáky připravil mnoho zajímavých receptů, které si mohli sami vyzkoušet. Své výtvary pak samozřejmě také ochutnali (např. rybí polévku, rybí salát se zeleninou, s cibulí, rybí karbanátky aj.) Během semináře se žáci dozvěděli také mnoho novinek o zpracování ryb i nové top recepty. Těšíme se na další spolupráci s AKC ČR v tomto školním roce.

## **Seminář studené kuchyně**

Žáci Střední školy zemědělské a potravinářské 2. a 3. ročníku oboru gastronomie absolvovali seminář s názvem Studená kuchyně. Pod vedením zkušených manželů Pítrových připravili a poté i ochutnali např. paštiku z kuřecích jater, tlačenkou z vepřové plece s jarní cibulkou a ředkvičkami, sýrové koule různě zdobené, terinku z pstruha, košíčky z křehkého těsta plněné sýrovým salátem, šunkové kornoutky s pěnou zdobené ovocem. Jako pečivo si upekli rozmarýnové bagety. Všem zúčastněným se seminář velice líbil, něco nového se naučili a získané zkušenosti a poznatky jistě využijí v praxi.

## Carving, kouzlení s ovocem a zeleninou

Vezměte do ruky krátký špičatý nožík a překvapivě je za krátkou chvíli na světě růže. Předtím to byla červená řepa. Tak pracovali žáci studijního oboru gastronomie, kteří se zúčastnili kurzu vyřezávání z ovoce a zeleniny.

Pod vedením pana Procházky, zakladatele Czech-Slovak Carving Teamu, držitele zlatých medailí ze světových Kuchařských olympiád, z výstav Salon Culinary Mondial ve Švýcarsku a v Lucembursku, vytvářeli žáci jednoduché zeleninové a ovocné ozdoby.

Poprvé své dovednosti předvedlo 14 žáků ve dnech 30. 9. a 1. 10. 2019, kdy se zúčastnili základního kurzu vyřezávání. O kurzy vyřezávání je mezi žáky velký zájem. Své dovednosti ze základního kurzu budou prohlubovat v pokračovacích kurzech, které jsou zaměřeny na vyřezávání melounů – thajský styl a květy.

Své získané dovednosti mohou žáci využít při přípravě dekorací na slavnostní tabule a rautové stoly nebo jako netradiční dárek. Široká veřejnost se s výrobky žáků může blíže seznámit na akcích, které škola pořádá.



### „Na Zemědělce“ říjen a listopad 2019

1. V říjnu jsme připravili pro žáky učebních i studijních oborů naší školy mnoho zajímavých akcí. Na pracovišti Centrum Pekárna a cukrárna se žáci zúčastnili zajímavých seminářů, které připravila učitelka odborného výcviku paní Eva Sedláčková ve spolupráci s firmou IREKS. Spolupráce trvá již několik let a všechny semináře jsou plné novinek a nových zajímavých trendů.

Pro žáky UO pekař byl určen seminář „Výroba plundrového těsta“. Žáci se učili klasickou výrobu těsta i nové technologie výroby zpracování těst, tvarování a plnění novými náplněmi.

Pro žáky UO cukrář jsme připravili seminář „Výroba bezlepkových výrobků“. Zde si všichni vyzkoušeli práci s novými surovinami, vyráběli košíčky plněné ovocnou a čokoládovou náplní, rolády s rakytníkem aj.

2. V naší školní cukrárně proběhl další cukrářský seminář pro žáky 3. ročníků a také veřejnost s názvem „Modelování květin drátkovanou metodou“. Seminář se uskutečnil v naší dílně pod vedením lektorky AKC ČR Aleny Pechlátové, organizačně zajistila učitelka odborného výcviku paní Eva Sedláčková.

3. Další zajímavý cukrářský seminář připravila paní Sedláčková ve spolupráci s AKC ČR s lektorkami P. Berzsiovou a A. Pechlátovou, tentokrát na téma „Dezertní a čokoládové cukrovinky“. Semináře se zúčastnili žáci UO cukrář a SO gastro. Všichni si vyzkoušeli temperování čokolády GANASCHE, přípravu čokoládových náplní a zdobení touto čokoládou. Žáci pak tvořili marcipánové pralinky, čokoládové lanýže, mléčné jádrové hrušky aj. Seminář měl u žáků velký úspěch.

4. Se zajímavými akcemi pokračujeme i v listopadu. Žáci naší školy SŠZP Klatovy z učebního oboru kuchař-číšník, studijních oborů gastro a informatika se 1. listopadu 2019 zúčastnili zajímavé exkurze COFFEE FEST Plzeň. Všichni vyslechli velice zajímavou přednášku o pěstování, třídění a ošetřování kávy. Dále o tom, jak se káva praží, jak se míchá. Žáci si mohli vyzkoušet přípravu několika druhů káv, jejich zdobení a správný servis.

5. „Malé dezerty, pěny a krémy podávané v pohárkách“ je další seminář, který připravila naše škola pro (klatovskou) veřejnost. Dne 2. listopadu 2019 organizovala učitelka odborného výcviku E. Sedláčková ve spolupráci s předsedkyní AKC ČR Bc. Miroslavou Pítrovou další cukrářský seminář. Lektorky P. Berzsiová a A. Pechlátová předváděly výrobu čokoládové pěny, ovocné pohárky, malé dezerty na vidličku a hlavně netradiční i klasické dortíky v pohárkách. Toto jsou v současné době nejmodernější trendy moderní „cukrařiny“. Semináře se zúčastnilo 23 zájemců o cukrářské umění. Tato akce měla obrovský úspěch.

6. V Centru odborného výcviku a celoživotního vzdělávání Střední školy zemědělské a potravinářské jsme pro žáky 3. ročníku UO pekař připravili 5. listopadu 2019 seminář ve spolupráci s firmou PHANDL „Dřevorubecký chléb“. Během semináře se žáci učili jednak výrobu Dřevorubeckého chleba, ale také výrobu nejméně pěti dalších druhů tohoto pečiva.

7. V úterý 7. listopadu 2019 jsme připravili v učebně gastro další zajímavý seminář, tentokrát pro žáky učebního oboru kuchař-číšník a studijní obor gastronomie „Šmakoun naslano“ - tento zajímavý zdravý produkt je vyráběn z kvalitního vaječného bílku. Je to speciální živočišná bílkovina, která se může upravit mimo jiné také pro různé druhy diet. Seminář vedli manželé Pláničkovi, kteří mají s výrobky ze Šmakouna mnoho zkušeností. Akce byla velice pěkná a žáci si vyzkoušeli několik výrobků ze Šmakouna, např. avokádovou pomazánku, pochoutkový salát, dýňové karbanátky, jáhelník aj. Do všech těchto pokrmů se zapracuje Šmakoun, výsledek byl vždy úžasný. Všichni doporučujeme - vyzkoušejte.

### **„Zdobení perníčků – Vánoce“ seminář pro žáky**

Koncem listopadu už pravidelně připravujeme pro žáky cukrářský seminář na téma „Zdobení perníčků – Vánoce“. Připravila ho učitelka odborného výcviku Eva Sedláčková ve spolupráci s lektorkou paní Janou Kohoutovou pro 2. a 3. ročník učebního oboru cukrář. Žáci se učili připravovat glazuru a také různé techniky zdobení.



## Pekařský seminář - Jak na to

V úterý 19. listopadu 2019 proběhl ve školní pekárně Na Zemědělce pekařský seminář pro žáky všech ročníků učebního oboru pekař. Seminář připravila paní Sedláčková ve spolupráci s firmou PFAHNL na téma „**Tvarohové nekynuté těsto**“. Během semináře se žáci učili výrobu těsta, jeho ošetřování, tvarování a různé druhy sladkých i slaných náplní. Žákům se seminář velice líbil, vedl ho zkušený technolog Jiří Kostron, odborník, který staví pekárny po celém světě.

## Příprava kávy Gastro Kafe CB s.r.o.

V prosinci jsme pro žáky oboru gastronomie a kuchař-číšník připravili další seminář – Příprava kávy a její servis. Seminář o kávě je vždy zajímavý a u žáků velice oblíbený. Ve spolupráci s naší školou jej připravila firma Gastro Kafe CB s.r.o. Co všechno se žáci na semináři dozvěděli a co se naučili? Základní rozdělení kávy, její pražení, uchovávání a mletí kávy tak, aby zůstala plná chuti a aroma. Dále se naučili připravit několik druhů kávy presso, cappuccino, latté a také se dozvěděli, jak si mají vybrat správný kávovar a jak provádět jeho údržbu. Na závěr se naučili vyrábět pěnu, zdobení kávy a její servis. Profesionální barista pan Čapek připravil pro naše žáky opravdu pěkný seminář, naši gastronomové a číšníci byli velmi spokojeni.

## Seminář – nářezové stroje

Další seminář byl zaměřen na technické dovednosti kuchařů a gastronomů. Naše škola připravila pro žáky ve spolupráci s firmou Bizerba seminář, kde se žáci seznámili s nejmodernějšími nářezovými stroji, s pultovými váhami, se speciálními mlýnky pro gastronomii a také s váho-pokladnami. Během semináře si žáci mohli vyzkoušet práci na těchto zařízeních, krájeli různé druhy potravin na čas a odhadovali jejich množství. Byl to pohodový seminář se zajímavou zkušeností.

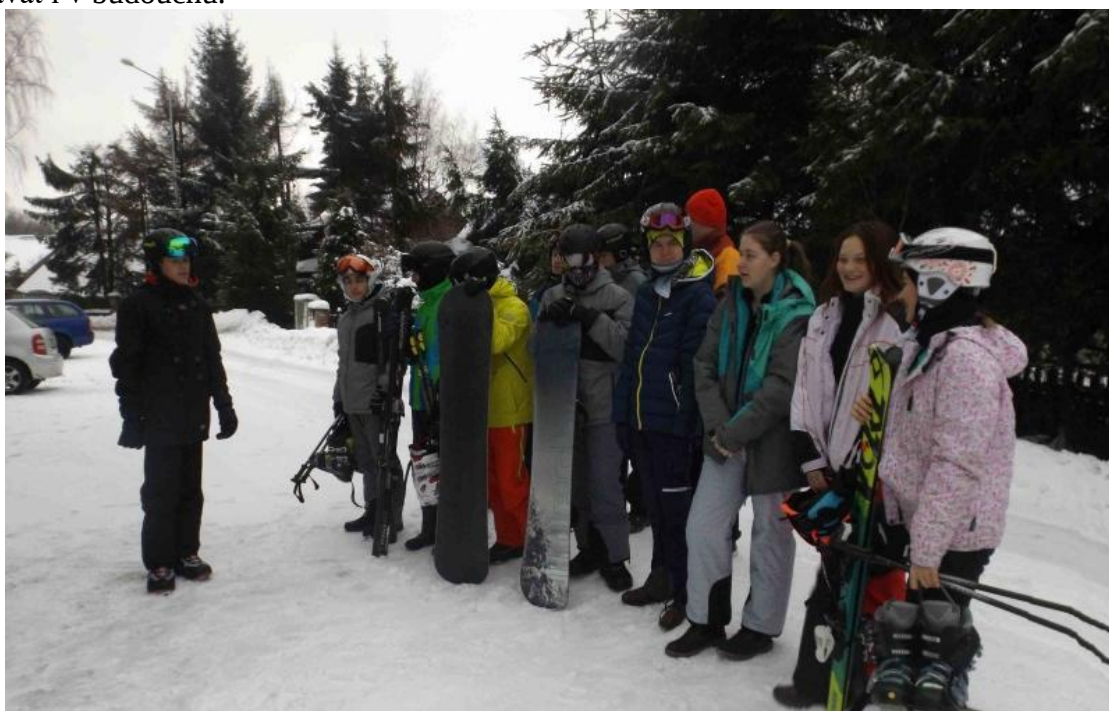
## Sport

### Lyžujeme!!! Lyžařský kurz tříd 1. A a 1. G

Lyžařský kurz tříd 1. A a G proběhl v termínu 6. - 11. ledna 2019 pod vedením Mgr. Hostýnkové, Mgr. Kovářika a Mgr. Jandy. Neuvěřitelné sněhové podmínky, příjemné ubytování a stravování v hotelu Malá Paříž, husté sněžení i sluníčko...to vše doplněné sportovními zážitky, originálními lyžařskými kreacemi, skoky do více než metrové vrstvy sněhu, zpíváním při kytaře, besedou, hrami a spoustou dalších zajímavých a zábavných okamžiků. Kurz se opravdu povedl, těšíme se na další kurzy a výlety.

### Lyžařský kurz třídy 1. IV

V týdnu od 20. do 25. ledna 2019 se na šumavském Špičáku uskutečnil lyžařský výcvik třídy 1. IV. Žáci byli ubytováni v hotelu Malá Paříž, kde strávili pěkný týden. Šumava nás přivítala pravým zimním počasím, a tak nebyl problém se plně věnovat jak výcviku na sjezdových lyžích, tak na běžkách. Vše bylo zvládnuto a věříme, že láska k horám přetrvá a na lyžích se budeme setkávat i v budoucnu.



### PŘEBORY ŠKOLY V LYŽOVÁNÍ

Dne 21. 2. 2019 se uskutečnily přebory školy v lyžování na šumavském Špičáku. Za příjemného počasí a výborných sněhových podmínek jsme mohli odjet dvě kola slalomu. Poděkování patří ski & bike Špičák za přípravu slalomu a p. J. Strakovi za pomoc!

### 46. ZIMNÍ OLYMPIÁDA DĚTÍ A MLÁDEŽE okresu Klatovy

Dne 28. 2. 2019 se konala 46. zimní olympiáda dětí a mládeže okresu Klatovy. Reprezentanti naší školy dosáhli výborných výsledků jak ve sjezdových disciplínách, tak i v běžeckých disciplínách.

Běžecská štafeta hochů obsadila pěkné **třetí místo** ve složení Lukáš Dudáček, Martin Mareš a Miroslav Štádler. V individuálním běhu se umístil **na prvním místě** Míra Štádler!

V obřím slalomu obsadila v kategorii D čtvrté místo Lenka Chvalová, šesté místo Simona Lehocká; v kategorii H **třetí místo** Lukáš Frgal, čtvrté místo Martin Čepický.



### Sportovní a turistický kurz třídy 3. AG

Sportovní a turistický kurz třídy 3. AG se konal za nádherného počasí v prvním červnovém týdnu na Špičáku a na řece Otavě pod vedením Mgr. Hostýnkové, Mgr. Kovářika a lektora Bc. Jiřího Pecky. Program byl opravdu bohatý, výšlapy na jezera a hřebenová túra, pohybové a společenské hry, zpívání při kytáře, cesta po opevnění z dob studené války, stanování a sjíždění řeky Otavy. Prostě to bylo fajn. Už teď se těšíme na další akci.



### **Sportovní a turistický kurz třídy 3. IV**

Sportovní a turistický kurz třídy 3. IV se uskutečnil ve dnech 17. – 21. 6. 2019 na šumavském Špičáku. Úkoly kurzu byly zaměřeny převážně na turistické cíle (Černé jezero, Čertovo jezero, Domažlice....). Vše, co jsme si předsevzali, se nám podařilo splnit! Kromě turistiky byli žáci seznámeni se základy střelby, zdravotvědy a topografie. V pátek 21. června jsme se rozešli s vědomím, že jsme strávili zajímavý týden na šumavském Špičáku a v jeho okolí! Samozřejmě nemůžeme zapomenout na spoustu zážitků z výletů do Domažlic a Železné Rudy!



### **Středoškolský atletický pohár 2019**

Ve čtvrtek 19. září 2019 se konal již 38. ročník Středoškolského atletického poháru, tentokrát pod patronátem reprezentačního koulaře Tomáše Staňka. Hoši obsadili konečné 6. místo. Nejvíce bodů získali ve štafetě na 4krát 200 metrů, běhu na 1500 metrů a ve skoku vysokém. Děvčata skončila na 4. místě. Nejúspěšnější byla ve skoku vysokém, běhu na 60 metrů a ve štafetě na 4krát 200 metrů.

### **Přebory středních škol okresu Klatovy v KOPANÉ**

Ve dnech 26. 9. 2019 a 1. 10. 2019 se uskutečnily Přebory středních škol okresu Klatovy v kopané. Tento dvoudenní fotbalový svátek středních škol se tradičně konal v krásném sportovním areálu v Lubech u Klatov. Poděkování za hladký průběh turnaje, kde hraje každý s každým, patří rozhodčím, vedoucím všech družstev, hráčům a samozřejmě TJ START LUBY.

### **Naši školu reprezentovali:**

Studijní obory: Pretzelmayer P., Šantora, Holý, Hrach, Krieger, Bastl, Lucák, Šašek

Učební obory: Pretzelmayer J., Mareš, Majdl, Plajt, Chudý, Smetana, Jirotko, Vácha, Hajšman, Janda

### **Turnaj středních škol v košíkové chlapců**

Dne 20. 11. 2019 se uskutečnil turnaj středních škol v košíkové chlapců. SŠZP reprezentovali: Škoch, Pretzelmayer P., Pretzelmayer J., Jirotko, Škvára, Lipkan, Franěk, Krieger, Mareš, Ouda

Pořadí: 1. Gymnázium Klatovy

2. OA a SZŠ Klatovy

3. SPŠ Klatovy

4. SŠZP Klatovy

### **Přebor středních škol ve volejbale chlapců**

28. 11. 2019 proběhl přebor středních škol ve volejbale chlapců. Naši školu reprezentovali: Krieger, Hošťálek, Wiesner, Mach, Tuček, Pretzelmayer P., Klimeš, Mareš.

Konečné pořadí: 1. Gymnázium Klatovy

2. SPŠ Klatovy

3. VOŠ a OA Klatovy

4. SŠZP Klatovy

5. SZŠ Klatovy

6. SOU a SOŠ Sušice

### **Florbal a naše školní družstva**

#### **Florbalový turnaj chlapců KB FLORBAL CHALLENGE**

V Domažlicích se 4. prosince 2019 ve sportovní hale JISKRA Domažlice konal sdružený přebor okresů Domažlice a Klatovy ve florbalu hochů – tzv. KB FLORBAL CHALLENGE. Po vyrovnaných a bojových výkonech obsadili florbalisté SŠZP Klatovy konečné 3. místo. Družstvo hrálo ve složení: Denk, Joachimsthaler, Klimeš, Rendl, Šantora, Švára, Vácha, Pretzelmayer J.

Výsledné pořadí:

1. Gymnázium Domažlice
2. SOU Domažlice
3. SŠZP Klatovy
4. SOŠ a SOU Horšovský Týn

## **Florbalový turnaj děvčat KB FLORBAL CHALLENGE**

V Plzni se 28. listopadu 2019 ve sportovní hale Slavia VŠ Plzeň konal sdružený přebor okresů Klatovy, Rokycany a Plzeň – jih ve florbalu dívek – tzv. KB FLORBAL CHALLENGE. O konečné 3. místo se zasloužila tato děvčata SŠZP Klatovy: Kubátová, Benedová, Peklová, Vávrová, Šleisová, Matějková, Kotíková, Jůnová, Adamcová, Gromová.

## **Přebor středních škol v odbíjené dívek**

Ve čtvrtek 21. listopadu 2019 se na Gymnáziu v Klatovech hrál přebor středních škol v odbíjené dívek. Naši školu reprezentovaly tyto žákyně: Schwarzová, Mišáková, Jůnová, Kubátová, Trylčová, Bohůnková, Rendlová, Svejkovská, Duchková, Házirová. V konečném pořadí děvčata obsadila 5. místo.

## **Školská rada**

V roce 2019 proběhla dvě jednání školské rady.

První zasedání školské rady proběhlo 15. 4. 2019 v ředitelně školy. Po zahájení zasedání ředitel školy Ing. Vladislav Smolík seznámil přítomné se školními akcemi a dalšími aktivitami školy. Následovala diskuse. Poté bylo zasedání ukončeno.

Druhé jednání se konalo 18. 10. 2019. Předsedkyně Ing. Alice Johánková zahájila jednání školské rady. Ředitel školy Ing. Vladislav Smolík seznámil přítomné s výroční zprávou za školní rok 2018-2019. Školská rada uvedený dokument následně schválila. Dále pak informoval členy Školské rady o proběhlých a připravovaných aktivitách školy. Na závěr proběhla diskuse.

## **Projekty**

### **Podpora technického vzdělávání - podporuje škola technické vzdělávání**

**Název:** Podpora odborného vzdělávání v Plzeňském kraji, CZ.02.3.68/0.0/0.0/16\_034/0008356

**Účel:** Hlavním cílem projektu je rozvinout vědomosti, dovednosti a přístup žáků i pedagogů k technickému a odbornému vzdělávání. Dále jde o zkvalitnění podmínek pro studium nejen v technických oborech, které škola nabízí, ale i o zvýšení motivace 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 vyučovaných ve školách. Součástí projektových aktivit je i zapojení dětí mateřských škol, žáků základních škol, jejichž cílem je podpora zájmu o technické a odborné vzdělávání tak, abychom ovlivnili další vzdělávací dráhu těchto žáků ve prospěch technického vzdělávání. Dále určitě jde o zkvalitnění podmínek a vytvoření moderního prostředí na škole pro naše pedagogy i žáky. Dalšími cíli jsou ověření získaných odborných dovedností v praktické činnosti v kroužcích, seznámení s reálným pracovním prostředím a s odbornou náplní vyučovaných studijních oborů. To vše by mělo posílit zájem žáků základních škol o technické obory.

**Program:** Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání

**Příspěvek:** 4 391 027,00 Kč

**Poskytovatel:** Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy

**Stav:** projekt v realizaci

**Název:** Pořízení výukových pomůcek pro studijní obor agropodnikání v rámci dotačního programu Centra odborné přípravy

**Účel:** Cílem projektu je pořízení výukových pomůcek pro studijní obor agropodnikání v rámci dotačního programu Centra odborné přípravy (COP), které zabezpečí zvýšení kvality odborného vzdělávání žáků naší školy, a tím kvalitnější přípravu žáků pro budoucí povolání. Realizací projektu bude položen základ k modernizaci vybavení pro střední vzdělávání v zemědělských oborech, dále pak přispěje jednoznačně k vyšší efektivitě výuky, ke zkvalitnění odborné složky přípravy v technických oborech, s maximálním důrazem na podporu získání klíčových odborných kompetencí žáka využitím těchto moderních technologií. Bude pořízeno toto vybavení: Sběrací vůz, žací stroj čelní, vyorávač brambor pro praktické vyučování.

**Program:** Centra odborné přípravy (COP)

**Příspěvek:** 1 666 000,00 Kč

**Poskytovatel:** Ministerstvo zemědělství

**Stav:** projekt realizován

**Název:** Praxe na biofarmě v Itálii II

**Účel:** V projektu zrealizujeme dvoutýdenní stáž pro 15 žáků naší školy v oboru agropodnikání. Stáž je naplánována na květen-červen 2020. Zároveň chceme zařadit do projektu i dlouhodobou tříměsíční stáž pro žáky 3. ročníku, popř. absolventy 4. ročníku, která by se uskutečnila v rozmezí červen-září 2020. Začátek projektu je naplánován na 01.10.2019, projekt bude trvat 16 měsíců a končí dne 30.11.2020. Místem stáže bude rodinná farma Fattoria Biologica Patrice ve střední Itálii.

Žáci se budou starat o asi 50 ovcí, krávy, koně a prasata chované v souladu s ekologickými a etickými principy. Na záhonech budou pěstovat zeleninu a pomáhat v sadu. Rovněž budou pracovat s olivami. Pracovat na farmě budou šest až osm hodin, od osmé ranní do třetí až čtvrté odpoledne. Vždy budou mít hodinu přestávku na oběd, strava a ubytování bude kompletně zajištěno na farmě. V odpoledních časech budou mít zařazeny do programu tematické exkurze, výlety do okolí nebo volný program.

**Program Evropské unie:** „Erasmus +, KA1 mobilita jednotlivců v oblasti vzdělávání a odborné přípravy“.

**Příspěvek:** 43 544 Kč Euro

**Poskytovatel:** Program Erasmus+

**Stav:** projekt v realizaci

**Název:** Maják – síť kolegiální podpory

**Účel:** Projekt řeší vytvoření sítě center kolegiální podpory (CKP), která budou podporovat pedagogy při získávání a předávání dobrých zkušeností, přístupů a metod ve výuce předmětů fyzika a chemie se zaměřením na motivaci a rozvíjení zájmu žáků o tyto předměty. Využity budou dobré praktické zkušenosti zahraničních pedagogů a českých pedagogů napříč celou ČR. Na realizaci projektu se budou podílet a aktivit jednotlivých CKP se účastní pedagogové ZŠ a SŠ z celé ČR, z regionu působení zapojených CKP.

**Program:** OPVV

**Poskytovatel:** Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy

**Stav:** projekt v realizaci

**Název: SŠZP Klatovy - Šablony II.**

**Účel:** Projekt je zaměřen na jedno z/kombinaci následujících témat: personální podpora, osobnostně profesní rozvoj pedagogů, společné vzdělávání dětí, žáků a studentů, podpora extrakurikulárních/rozvojových aktivit, aktivity rozvíjející ICT, spolupráce s rodiči žáků a studentů, spolupráce s veřejností.

Škola pro dosažení cíle projektu zvolila tyto šablony:

Střední škola

- |          |                                                                 |
|----------|-----------------------------------------------------------------|
| 2.III/2  | Školní speciální pedagog – personální podpora SŠ                |
| 2.III/6  | Školní kariérový poradce – personální podpora SŠ                |
| 2.III/7  | Vzdělávání pedagogických pracovníků SŠ – DVPP v rozsahu 8 hodin |
| 2.III/18 | Využití ICT ve vzdělávání a) 64 hodin                           |
| 2.III/21 | Projektový den ve škole                                         |

Domov mládeže

- |           |                                                  |
|-----------|--------------------------------------------------|
| 2.VIII/5  | Školní kariérový poradce – personální podpora DM |
| 2.VIII/13 | Využití ICT ve vzdělávání b) 48 hodin            |

**Program: OPVV**

**Příspěvek:** 1 853 400,- Kč

**Poskytovatel:** Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy

**Stav: projekt v přípravě**

V roce 2019 se potvrdila role Střední školy zemědělské a potravinářské, Klatovy, Národních mučedníků 141, která spočívá ve dvou úrovních.

První je vymezena §57 až 85, §117 a 119 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) a příslušnými prováděcími předpisy a čl. II zřizovací listiny školy, tedy výchova a vzdělávání žáků střední školy a řádné hospodaření se svěřeným majetkem.

V oblasti odborného vzdělávání je výuka zajišťována vyučujícími, kteří mají praktické zkušenosti se zemědělským, ekonomickým, potravinářským, gastronomickým případně ekologickým oborem. Tento fakt přispívá k již tradičnímu velmi dobrému umístění žáků školy v odborných soutěžích na celostátní úrovni. Naši žáci se stále zapojují do charitativních a dobročinných akcí.

Škola jako správce majetku Plzeňského kraje se snažila o pořízení nového majetku, údržbu a opravy stávajícího majetku. Do dílny odborného výcviku – farmář, bylo zakoupeno plynové topení Sahara, v celkové hodnotě 52 152,00 Kč. Pro výuku praxe byly zakoupeny nové zemědělské stroje v celkové hodnotě 1 971 090 Kč. Pro potřeby školy byl zakoupen osobní automobil Volkswagen v celkové hodnotě 775 565 Kč.

V roce 2019 škola vykázala hospodářský výsledek před zdaněním z hlavní činnosti -89 316,00 Kč, hospodářský výsledek před zdaněním z hospodářské činnosti + 154 990,78 Kč, hospodářský výsledek před zdaněním celkem činil + 65 674,78 Kč.

Druhá úroveň, která je naší škole vlastní, spočívá ve spolupráci s odbornou veřejností. V této funkci se škola zaměřuje logicky na sektor zemědělství, potravinářství, gastronomii a venkov. Naše škola spolupracuje při svých aktivitách s mnoha partnery. Velmi cennou zkušeností je pokračující velmi úzká spolupráce s Českou zemědělskou univerzitou v Praze, Ministerstvem zemědělství, Ústavem zemědělské ekonomiky a informací v Praze, Českomoravskou společností chovatelů, a.s., MAS Pošumaví, Úhlavou, o.p.s., Školním statkem, Klatovy, OHK Klatovy, Potravinářskou komorou ČR, Asociací kuchařů a cukrářů České republiky, Asociací hotelů a restaurací České republiky, Asociací vzdělávacích zařízení pro rozvoj venkovského prostoru, Asociací institucí vzdělávání dospělých ČR, o. s., Svazem ekologických zemědělců - PRO-BIO, Úřadem práce v Klatovech a dalšími sociálními partnery (Město Klatovy, MAS Pošumaví, zaměstnavatelé, občanská sdružení atd.)

Lze konstatovat, že úkoly obsažené v čl. II zřizovací listiny školy a vymezené §57 až 85, §117 a 119 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) a příslušnými prováděcími předpisy, byly splněny.

## Údaje o nákladech a výnosech v roce 2019 (v tis. Kč):

| Pol. č.        | Název položky                                     | Hlavní činnost | Doplňková činnost |
|----------------|---------------------------------------------------|----------------|-------------------|
| <b>NÁKLADY</b> |                                                   | 72835          | 3093              |
| 1              | Spotřeba materiálu                                | 8679           | 744               |
| 2              | Spotřeba energie                                  | 2953           | 243               |
| 3              | Prodané zboží                                     | 0              |                   |
| 4              | Opravy a udržování                                | 2871           | 762               |
| 5              | Cestovné                                          | 51             |                   |
| 6              | Náklady na reprezentaci                           | 6              |                   |
| 7              | Ostatní služby                                    | 2313           | 94                |
| 8              | Mzdové náklady                                    | 38398          | 816               |
| 9              | Zákonné sociální pojištění                        | 12453          | 184               |
| 10             | Jiné sociální pojištění                           | 139            | 2                 |
| 11             | Zákonné sociální náklady                          | 1047           | 11                |
| 12             | Jiné sociální náklady                             |                |                   |
| 13             | Daň silniční                                      |                | 6                 |
| 14             | Jiné daně a poplatky                              | 10             | 9                 |
| 15             | Prodaný materiál                                  | 2              |                   |
| 16             | Odpisy dlouhodobého nehmotného a hmotného majetku | 2889           | 193               |
| 17             | Náklady z drobného dlouhodobého majetku           | 470            |                   |
| 18             | Ostatní náklady z činnosti                        | 536            | 29                |
| 19             | Tvorba a zúčtování opravných položek              | 3              |                   |
| 20             | Kurzové ztráty                                    | 15             |                   |
| <b>21</b>      | <b>Náklady celkem</b>                             | <b>72835</b>   | <b>3093</b>       |
| <b>VÝNOSY</b>  |                                                   |                |                   |
| 1              | Výnosy z prodeje služeb                           | 10923          | 2580              |
| 2              | Výnosy z pronájmu                                 |                | 656               |
| 3              | Výnosy z prodeje materiálu                        | 5              |                   |
| 4              | Čerpání fondů                                     | 1622           |                   |
| 5              | Ostatní výnosy z činnosti                         | 56             | 12                |
| 6              | Zúčtování fondů                                   |                |                   |
| 7              | Kurzové zisky                                     | 11             |                   |
| 8              | Příspěvky a dotace na provoz                      | 60129          |                   |
| <b>9</b>       | <b>Výnosy celkem</b>                              | <b>72746</b>   | <b>3248</b>       |
|                | <b>Výsledek hospodaření</b>                       | <b>-89</b>     | <b>155</b>        |

## Příloha č. 2

### Údaje o finančním vypořádání dotací poskytnutých v roce 2019 (v Kč):

| Dotace poskytnuté<br>všemi poskytovateli                                         | Poskytnuto<br>k 31.12.2019 | Použito<br>k 31.12.2019 | Vratky dotací<br>celkem |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| a                                                                                | 1                          | 2                       | 3                       |
| <b>Poskytnuté dotace celkem (= ř. 1. + ř. 2.)</b>                                | 58720222                   | 58283629                | 436593                  |
| <b>v tom:</b>                                                                    |                            |                         |                         |
| <b>1. přímé výdaje na vzdělávání celkem</b>                                      | 46788220                   | 46788220                | 0                       |
| <b>v tom:</b>                                                                    |                            |                         |                         |
| a) platy                                                                         | 33692440                   | 33692440                | 0                       |
| b) OON                                                                           | 400000                     | 400000                  | 0                       |
| c) ostatní (pojistné + FKSP + ONIV)                                              | 12695780                   | 12695780                | 0                       |
| z toho: DVPP                                                                     | 24250                      | 24250                   | 0                       |
|                                                                                  |                            |                         |                         |
|                                                                                  |                            |                         |                         |
| <b>2. další jednotlivé tituly dotací celkem</b>                                  | 11932002                   | 11495409                | 436593                  |
| (uvedené v číselníku účelových znaků)                                            |                            |                         |                         |
| 33152 Příspěvek na provoz                                                        | 10704500                   | 10704500                | 0                       |
| 33049 Podpora odborného vzdělávání                                               | 321906                     | 321905                  | 1                       |
| 33034 Podpora organizace a ukončování<br>středního vzdělávání maturitní zkouškou | 86457                      | 83461                   | 2996                    |
| 33076 Mezikrajové rozdíly v odměňování<br>pedagogických pracovníků               | 1576                       | 1575                    | 1                       |
| 33077 Podpora při změně systému financování<br>regionálního školství             | 817563                     | 383968                  | 433595                  |

## Příloha č. 3

### Peněžní fondy (v Kč):

| Peněžní fondy<br>organizace | číslo<br>úctu | Stav k 1.1.2019 | Tvorba 2019            |             | Čerpání    | Stav k<br>31.12.2019 | Změna stavu<br>za rok 2019 |
|-----------------------------|---------------|-----------------|------------------------|-------------|------------|----------------------|----------------------------|
|                             |               |                 | Příděl ze<br>zlepš. HV | Jiné zdroje |            |                      |                            |
|                             |               | 2               | 3                      | 4           | 5          | 6                    | 7(=6-2)                    |
| Fond odměn                  | 411           | 278966,13       |                        |             |            | 278966,13            | 0                          |
| FKSP                        | 412           | 701114,49       |                        | 744898,00   | 521683     | 924629,49            | 223215                     |
| Rezervní fond               | 413           | 479585,14       | 263080,69              |             | 560000     | 182665,83            | -296919,31                 |
|                             | 414           | 0               | 0                      | 885162,43   | 0          | 885162,43            | 885162,43                  |
| Investiční fond             | 416           | 4199375,53      |                        | 13613229    | 5253578,35 | 12559026,18          | 8359650,65                 |
| CELKEM                      |               | 5659041,29      | 263080,69              | 15243289,43 | 6335261,35 | 14830150,06          | 9171108,77                 |

**Příloha č. 4****Krytí účtů peněžních fondů (v Kč):**

| Název bankovního účtu | rok 2019    |                    |                 |
|-----------------------|-------------|--------------------|-----------------|
|                       | Běžný účet  | Ostatní běžné účty | Běžný účet FKSP |
| Fond odměn            | 278966,13   |                    |                 |
| FKSP                  |             |                    | 924329,49       |
| Rezervní fond         | 1067828,26  |                    |                 |
| Investiční fond       | 12559026,18 |                    |                 |
| CELKEM FONDY          | 13905820,57 |                    | 924329,49       |

**Příloha č. 5****Přehled stavu pohledávek k 31.12.2019 (v Kč):**

| <i>Celkem</i> | <i>Z toho do lhůty splatnosti</i> | <i>Z toho po lhůtě splatnosti</i> | <i>Z toho s upomínkou</i> | <i>Z toho zažalované</i> | <i>Z toho odsouzené</i> | <i>Z toho nevymahatelné</i> |
|---------------|-----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|--------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| 138048,69     | 106784,69                         | 31264                             |                           | 7396                     |                         |                             |

**Příloha č. 6****Vyhodnocení plnění závazných ukazatelů (v Kč):**

|                                                 | <i>Limit</i> | <i>Skutečnost</i> | <i>Rozdíl</i> |
|-------------------------------------------------|--------------|-------------------|---------------|
| přepočtený počet zaměstnanců                    | 79,86        | 82,7847           | -2,9247       |
| mzdové prostředky na platy                      | 33692440     | 33692440          | 0             |
| mzdové prostředky – OPPP                        | 400000       | 400000            | 0             |
| neinvestiční výdaje na přímé výdaje ve školství | 46788220     | 46788220          | 0             |

**Příloha č. 7****Návrh na rozdělení hospodářského výsledku (v Kč):**

| <i>Fond odměn</i> | <i>Fond rezervní</i> | <i>Celkem</i> |
|-------------------|----------------------|---------------|
| 0                 | 65674,78             | 65674,78      |

## 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 výuku zajišťují vyučující, 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 je jmenována Centrem odborné přípravy v zemědělských oborech za účelem seznámení žáků s nejnovějšími technologiemi a mechanizačními prostředky v oblasti zemědělství, zahradnictví a potravinářství.

Škola jako správce majetku Plzeňského kraje se snažila o pořízení nového majetku, údržbu a opravy stávajícího majetku. Do dílny odborného výcviku – farmář, bylo zakoupeno plynové topení Sahara, v celkové hodnotě 52 152,00 Kč. Pro výuku praxe byly zakoupeny nové zemědělské stroje v celkové hodnotě 1 971 090 Kč. Pro potřeby školy byl zakoupen osobní automobil Volkswagen v celkové hodnotě 775 565 Kč.

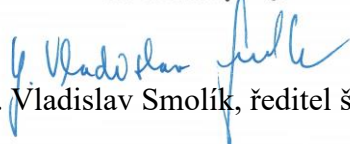
Jeví se jako nutné využívat možností školy a pedagogů na další vzdělávací a poradenské činnosti. Škola se zapojila a chce se dále zapojovat do mnoha projektových aktivit. Škola realizuje projekt s názvem Podpora odborného vzdělávání v Plzeňském kraji, CZ.02.3.68/0.0/0.0/16\_034/0008356 z programu Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání, Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy. Škola zrealizovala dotaci v rámci dotačního programu Centra odborné přípravy na pořízení výukových pomůcek pro studijní obor agropodnikání, Centra odborné přípravy, Ministerstvo zemědělství. Škola realizuje projekt Praxe na biofarmě v Itálii II., Program Evropské unie „Erasmus +, KA1 mobilita jednotlivců v oblasti vzdělávání a odborné přípravy“, Program Erasmus+. Dále pak škola bude realizovat projekt SŠZP Klatovy - Šablony II., Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání, Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy.

Velmi cennou zkušeností je pokračující velmi úzká spolupráce s Českou zemědělskou univerzitou v Praze, Ministerstvem zemědělství, Ústavem zemědělské ekonomiky a 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.

Střední škola zemědělská  
a potravinářská, Klatovy,  
Národních mučedníků 141  
339 01 Klatovy ①

Datum: 26. 2. 2020

  
Ing. Vladislav Smolík, ředitel školy