

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



**Střední škola  
zemědělská  
a potravinářská,  
Klatovy**

## **Zpráva o činnosti organizace zřízené Plzeňským krajem za rok 2013**

Klatovy, duben 2014

# **Zpráva o činnosti organizace za rok 2013**

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	550 jídel

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

Národních mučedníků 141, 339 01 Klatovy  
Šmeralova 197, 339 01 Klatovy

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

Název oboru	číslo oboru	Kapacita poslední schválená k 1. 9. 2013	Vyučován ve školním roce	
			2012/13	2013/14
Ochrana přírody a prostředí	16-01-M/002	68	ANO	NE
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	380	ANO	ANO
Podnikání – denní forma	64-41-L/51	68	ANO	ANO
Podnikání – dálková forma	64-41-L/51	90	ANO	ANO
Gastronomie – denní forma	65-41-L/51	60	ANO	ANO
Gastronomie – dálková forma	65-41-L/51	30	NE	NE

Doplňková činnost školy a školského zařízení:

Název doplňkové činnosti	Realizovaná v roce 2013
1. Hostinská činnost	ANO
2. Provozování autoškoly	ANO
3. Silniční motorová doprava nákladní – nákladní vnitrostátní provozovaná vozidly o největší povolené hmotnosti do 3,5 tuny včetně	ANO
4. Činnost účetních poradců, vedení účetnictví, vedení daňové evidence	NE
5. Pekařství, cukrářství	NE
6. Výroba, obchod a služby neuvedené v přílohách 1 až 3 živnostenského zákona	NE
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 zábavních zařízení, pořádání kulturních produkcí, zábav, výstav, veletrhů, přehlídek, prodejních a obdobných akcí	ANO

### **Údaje o zaměstnancích:**

Průměrný počet zaměstnanců v roce 2013 ( fyzický stav/ přepočtený stav )	Z toho počet <b>pedagogických</b> pracovníků (fyzický stav/přepočtený stav)
91/83,242	68/60,64

k 31.12.2013

### **Údaje o počtech žáků:**

	Údaj k 31. 8. 2013	Údaj podle statistických výkazů pro škol. r. 2013/2014
Počet žáků*	508	510
ubytovaných v DM	49	54
stravovaných	610	659
Počet tříd	27	26
výchovných skupin	3	3
zájmových útvarů	6	6

\* denní forma vzdělávání

### **Prospěch žáků ve školním roce 2012/2013 (v %):**

Součást	Prospěl s vyznamenáním	Prospěl	Neprospěl	Neklasifikován
<b>SO</b>	3,98	86,95	9,05	0
<b>UO + nástavba</b>	1,44	77,34	21,22	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	276 = 100 %	4=1,44 %	4=1,44 %	643=3,04%
UO + nástavba	230 = 100 %	25=10,87 %	26=11,30 %	2461=11,69 %

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

### **Počet absolventů školy ve školním roce 2012/2013:**

Součást	Počet absolventů
SO	51
UO+nástavba	36 + 8

### **Počet nezaměstnaných absolventů školy registrovaných na Úřadu práce Klatovy k 30. 9. 2013:**

Údaje nebyly poskytnuty příslušným úřadem práce.

### **Přijímací řízení (pro školní rok 2013/2014):**

Číslo a název oboru	Počet uchazečů	
	Přihlášených	Přijatých*
41-41-M/01 Agropodnikání	27	15
63-41-M/01 Ekonomika a podnikání	29	10
16-01-M/01 Ekologie a životní prostředí	30	14
65-41-L/01 Gastronomie	28	16
64-41-L/51 Podnikání – denní forma	30	30
65-41-L/51 Gastronomie – denní forma	13	13
29-53-H/01 Pekař	9	5
29-54-H/01 Cukrář	30	17
29-56-H/01 Řezník – uzenář	6	3
65-51-H/01 Kuchař – číšník	34	12

\* odevzdali zápisový lístek a nevzali zpět

### **Kurzy k doplnění vzdělání:**

Počet kurzů k doplnění základního vzdělání	Počet absolventů ve školním roce 2012/2013
2	80

## Výsledky kontrol a inspekcí provedených v roce 2013

- **Finanční úřad v Klatovech**  
*Předmět jednání: zjištění provozních záležitostí v provozované školní restauraci.*  
*Datum: 2. 5. 2013.*  
*Výsledky kontroly: správce daně provedl namátkovou kontrolu vybraných dokladů, nebyly zjištěny nedostatky.*
- **Okresní správa sociálního zabezpečení Klatovy**  
*Předmět jednání: kontrola plnění povinností v nemocenském pojištění, v důchodovém pojištění a při odvodu pojistného na sociální zabezpečení a příspěvku na státní politiku zaměstnanosti.*  
*Datum: 27. 5. 2013.*  
*Výsledky kontroly: nebyly zjištěny nedostatky.*
- **Městský úřad Klatovy**  
*Předmět jednání: provozování autoškoly.*  
*Datum: 25. 6. 2013.*  
*Výsledky kontroly: kontrolou bylo zjištěno, že škola provádí provoz autoškoly v souladu s vydanou vázanou živností.*
- **Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem, zkušební laboratoř Plzeň**  
*Předmět kontroly: měření vnitřního prostředí za účelem zjištění přítomnosti asbestu za účelem zjištění přítomnosti azbestu za účelem zjištění možné kontaminace vnitřního prostředí.*  
*Datum: 5. 6. 2013.*  
*Výsledky kontroly : z hlediska naměřeného počtu respirabilních azbestových vláken se jedná o nezávadnou stavbu.*
- **Krajská hygienická stanice Plzeňského kraje se sídlem v Plzni**  
*Předmět kontroly: plnění povinností vyplývajících ze zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a vyhlášky č. 410/2005 Sb., o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých v platném znění se zaměřením na dodržování zásad osobní a provozní hygieny, na vybavení a na poskytování vedlejších činností, především hotelové služby,*  
*Datum: 26. 9. 2013*  
*Výsledky kontroly: v osobní, provozní hygieně ani v zajišťování úklidu neshledány nedostatky, plocha studovny - rozpor s §7 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb., v návaznosti na §10 odst. 1, vyhlášky 410/2005 Sb., kuchyňky shledány bez závad.*

### **Počet evidovaných stížností celkem**

*V školním roce 2012/2013 nebyla řešena žádná stížnost.*

## **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 odbornou provozní praxi. Prostory a vybavení statku využívá škola ke konání praktické části maturitní zkoušky.

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

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

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

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

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

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

leden 2013

- příprava odborných dovedností pro všechny učební obory
- výslužky na svatby
- občerstvení na společenských a maturitních plesech

- únor 2013
- celodenní praktické ukázky pro žáky 8. a 9. tříd ZŠ
  - výroba pekařských a cukrářských výrobků pro výslužky
  - příprava banketů pro hotel Centrál a Rozvoj
  - zahájení odborných dovedností všech učebních oborů 1. – 3. r.
  - seminář HACCP a školení správné výživy v praxi
  - výroba a ukázky zdravé výživy pro žáky 9. tříd – ZŠ Hálkova
  - příprava občerstvení a rautů – rodinné oslavy – ZŠ Hálkova a hotel Centrál
- březen 2013
- Celostátní volební Valná hromada Praha – AKC ČR
  - příprava na soutěž Horažďovický větrník
  - příprava na soutěž Vaříme s regionální potravinou (první část soutěže - fotografická)
  - příprava rautů a banketů – hotel Rozvoj a Centrál
  - příprava výslužek a velikonočních cukrářských a pekařských výrobků
  - seminář – Škola kávy pro žáky SO a UO
  - příprava občerstvení pro ŠÚ Klatovy a ZŠ Tolstého – Den učitelů
  - UNIV Cukráři – pilotní program pro zájemce učebního oboru Cukrář
  - příprava knedlíkového festivalu hotel Centrál
  - příprava společenských akcí – ŠJ Hálkova a hotel Centrál
  - ukázky rautových výrobků pro 7. – 9. třídu
  - příprava společenské akce „Základy společenské výchovy – taneční 2013“
  - seminář Ku – účast „Příprava na soutěž v kuchařském umění“
  - seminář Cu - příprava SŠZP – „Velikonoční sladkosti“
- duben 2013
- zahájení vzdělávání UNIV 3
  - prezentace a prodej pekařských cukrářských výrobků na klatovských trzích
  - prezentace 3. ročníků Slavnostní tabule a dorty – Den školy
  - praktické ukázky UO pro ZŠ
  - příprava žáků na soutěž Plzeňský korběl
  - Barmanský kurz při SŠZP Klatovy
  - účast na barmanské soutěži „Velká cena Becherovky“ Mar. Lázně
  - účast na soutěži Horažďovický větrník
  - soutěž Plzeňského kraje „Regionální výrobek“ – 1. místo cukrářského výrobku pro SŠZP
  - účast na Ku semináři – „Grilování, moderní úpravy masa. ryb a zeleniny“
- květen 2013
- reprezentace žáků na soutěži Plzeňský korběl
  - ukončení a vyhodnocení odborných dovedností všech učebních oborů
  - příprava rautu pro Lidovou školu umění Klatovy
  - zahájení turistické sezony města Klatovy (stánek s občerstvením), příprava a prezentace kuchařských, cukrářských a pekařských výrobků pro MěÚ, prodej na klatovském náměstí
  - příprava společenských akcí na SZP Centrál, ŠJ Hálkova ul., Centrum SŠZP Klatovy
  - finále soutěže Vaříme s regionální potravinou PK, Plzeň Plaza
- červen 2013
- příprava závěrečných zkoušek
  - příprava a občerstvení pro Městský úřad Klatovy
  - ukončení UNIV 3 Cukrář



- |               |   |
|---------------|---|
| září 2013     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- přípravné práce pro uskutečnění výměnné praxe CZ x D</li> <li>- výroba reklamních perníků pro Krajský úřad PK – ITEP Plzeň</li> <li>- občerstvení – raut, pečivo a cukrářské výrobky při příležitosti prezentace školy, náměstí Míru KT „Svatováclavská jízda“</li> <li>- účast žáků na akci (přehlídka dravců na Vodojemu)</li> </ul>   |
| říjen 2013    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava občerstvení PE a CU na soutěž „Zahrada Pošumaví VII“ KD Družba</li> <li>- občerstvení pro Lidovou školu umění KT (šj. Hálkova)</li> <li>- odborné školení – multifunkční pánve v gastro-učebně</li> <li>- účast na soutěži Gastrojunior Praha</li> <li>- restaurace Centrum – pořádání svateb, kurzů, seminářů, společenské setkání</li> </ul>  |
| listopad 2013 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Akademie řemesel KD Družba</li> <li>- účast na soutěži „Český kapr“ České Budějovice</li> <li>- příprava občerstvení pro OÚ Klatovy a OHK Klatovy</li> <li>- příprava a servis na spol. akci sportovního klubu Klatovy a pro společnost „Přátelé klatovských vín“(hotel Centrál)</li> <li>- pilotní program UNIV - UO Cukrář</li> <li>- Den otevřených dveří – reprezentace školy všech učebních a studijních oborů</li> <li>- příprava občerstvení pro společnost Úhlava, zemědělský svaz</li> </ul>  |
| prosinec 2013 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adventní voňavé odpoledne, spolupráce s Městským úřadem Klatovy</li> <li>- raut pro fa K + K (Spol.vodovody Klatovy)</li> <li>- raut pro fa Rodenstock</li> <li>- adventní trhy Dominikánský klášter – příprava pekařských a cukrářských výrobků na prodej</li> <li>- dobročinný vánoční bazar (prodej pekařských a cukrářských výrobků)</li> <li>- výroba a prodej vánočního pečiva</li> <li>- příprava a servis na společenských večírcích – pro organizace (ukončení kalendářního roku)</li> <li>- rautové občerstvení pro Plzeňský kraj</li> </ul> |

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 při všech akcích byl zajištěn pedagogický dozor 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 2013 pokračovala činnost Konzultačního střediska ČZU Praha ve spolupráci s Úhlavou, o. p. s.. Vedle výuky akreditovaného bakalářského oboru veřejná správa a regionální rozvoj, se škola v této spolupráci partnersky podílela na realizaci či vytváření společných vzdělávacích projektů. Zaměstnanci školy se aktivně podílejí na oponentuře bakalářských prací žáků České zemědělské univerzity v Praze.

### **Spolupráce s MAS Pošumaví**

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

### **Spolupráce s Krajským centrem vzdělávání a Jazykovou školou, Plzeň**

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

### **Spolupráce s Krajskou hospodářskou komorou Plzeňského kraje, OHK v Klatovech**

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

### **Spolupráce s MZe ČR**

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

### **Spolupráce s ÚZEI Praha**

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

### **Mezinárodní spolupráce**

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

### **Spolupráce s profesními asociacemi, komorami**

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

### **Investice a opravy**

Při správě majetku bylo v roce 2013 pokračováno s modernizací budov a dalšího majetku školy. Bylo opraveno vstupní schodiště do školní jídelny. Za finanční podpory ROP NUTS II Jihozápad a Plzeňského kraje byly vybudovány gastroučebny, které budou sloužit pro výuku gastronomických učebních a studijních oborů. Škola pokračovala v revitalizaci školní zahrady, byl realizován projekt s názvem Pokračování realizace ekologické žákovské zahrady Střední školy zemědělské a potravinářské, Klatovy, Národních mučedníků 141.

## Aktivity školy

### Olympiáda v anglickém jazyce

Ve dnech 21. a 22. ledna 2013 se konalo školní kolo olympiády v anglickém jazyce. Olympiády se každoročně účastní žáci 1. - 3. ročníku. V pondělí řešilo 17 přihlášených žáků poslechový test, v úterý čekal na 6 nejlepších konverzační úkol - popis obrázku a rozhovor. První tři místa obsadily žáci 3. ročníku. Nejvyššího počtu bodů dosáhla **Veronika Havlíková** ze 3. V, druhé místo obsadila **Nikola Rašková** ze 3. G a na pomyslný bronz dosáhla **Aneta Nechybová** ze 3. V. Veronika a Nikola budou 20. února 2013 reprezentovat naši školu v okresním kole v Sušici. Přejeme jim hodně štěstí a co nejlepší umístění. Pochvalu si zaslouží i ostatní soutěžící, protože svým chováním a přístupem přispěli k bezproblémovému průběhu celé akce.

### III. reprezentační ples Střední školy zemědělské a potravinářské v Klatovech

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



### Jízda zručnosti - školní kolo

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

### Horažďovický větrník – soutěž cukrářů

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

- 1/ zhotovení pohádkových postav z mléčné modelovací hmoty dle vlastního výběru (váha cca 500 g)
- 2/ příprava 1 kg listového těsta a variace moučníků z listového těsta (těsto zpracovat beze zbytku)

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

## **Barmanská soutěž v Mariánských Lázních – Velká ceny Becherovky**

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

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

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

„Naši“ měli nadšení a elán, výbornou náladu, a to je vždy základ úspěchu. Na první rozstřel nastoupila naše Tereza – postoupila, další souboj vyhrála Andrea – a také postoupila. Čtyři z našeho týmu nepostoupili do dalších kol, ale náladu nám to nezkažilo, bylo to „super“. Během dvou hodin bylo dobojováno, naše dvě děvčata se dostala až do semifinále a bojovala mezi sebou o třetí a čtvrté místo. Větší soutěžní „kliku“ měla Tereza Kovaříková, obsadila krásné 3. místo, Andrea skončila na 4. místě. Všichni jsme měli velikou radost. Celý tým se opravdu radoval. Žáky na soutěž připravily paní učitelky Bc. Miroslava Pítrová a Bc. Jitka Krátká.

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

## **Soutěž Microsoft Office Arena 2013**

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

## Plzeňský korbel

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

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

## Vaříme s regionální potravinou 2013

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

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

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

v hodnotě 15 000,- Kč na vybavení učeben pro praktickou část výuky. Radost všech byla obrovská.

## Soutěž Regionální potravina Plzeňského kraje 2013

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

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

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

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



## Junior carving cup 2013

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

## Hospodářská komora ocenila učně naší SŠZP

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



## Ocenění školy Asociací kuchařů a číšníků ČR

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

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

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

## Zasedání Rady kraje pro rozvoj lidských zdrojů Plzeňského kraje

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

Zasedání zahájil Jiří Struček, náměstek hejtmána Plzeňského kraje pro oblast školství, sportu, kultury a cestovního ruchu a předseda Rady kraje pro rozvoj lidských zdrojů PK. Dále Ing. Vladislav Smolík, ředitel Střední školy zemědělské a potravinářské Klatovy představil školu a uvedl některé aktivity školy při dalším profesním vzdělávání žáků i dospělých pracovníků. JUDr. Jaroslava Havlíčková, vedoucí OŠMS KÚ Plzeňského kraje a Ing. Ladislav Vítek, vedoucí oddělení organizace školství OŠMS KÚ Plzeňského kraje představili podporu technického vzdělávání v Plzeňském kraji. Ředitelka Úřadu práce – kontaktního pracoviště v Klatovech PhDr. Dana Miškovičová informovala o aktuální situaci na trhu práce v Klatovském regionu. Bc. Kamila Malá, ředitelka regionální kanceláře CZECHINVEST Plzeň poskytla informace o workshopu "Kvalifikovaná pracovní síla v Plzeňském kraji za podpory ZČU" a dalších připravovaných aktivitách v oblasti podpory technického vzdělávání.

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

## Slavnostní tabule 2013 aneb Řemeslo má zlaté dno

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

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

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

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

Všichni, kdo se letos přišli podívat na **Slavnosti školy**, nepochybili. Byla to, jak se říká, pastva pro oči. Úžasné, nádherné, překrásné - kdo přišel, nešetřil chválou. Slavnostně prostřené stoly, slavnostní dorty (jeden krásnější než druhý), voňavé pečivo, řeznické výrobky - to vše dohromady



byla doopravdy podívaná. Odborné dovednosti připravuje paní Marie Weinfurtová s kolektivem učitelů odborného výcviku a s učitelkami odborných předmětů. Na závěr každé akce patří hodnocení a to je vždy velmi náročné. Učitelé odborných předmětů a odborného výcviku byli s přípravou žáků spokojeni. Byl to velmi příjemný den.

## **Mladý zahrádkář 2013**

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

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

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

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

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

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

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

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

## **Sportovec roku okresu Klatovy**

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

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

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

## **Raut pro Hospic sv. Lazara**

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

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

## **Městské kolo v silovém čtyřboji středních škol**

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

## **Okresní zimní olympiáda - 21. 2. 2013**

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

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

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

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

## **Přebor středních škol v košíkové**

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

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

## **Silový čtyřboj**

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

## **Beseda s MUDr. Radimem Uzlem**

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

## **Kurz ochrany rostlin**

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

## **Kurz vaření kávy**

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

## **Seminář AKC v cukrářském umění**

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

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

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

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

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

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

## **Hrou proti AIDS**

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

## **Semináře pro obor ekonomika a podnikání**

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

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

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

## **Sbírka Červená stužka**

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

## **Sbírka SIDUS**

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

## **Život s handicapem - život na vozíku**

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

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

## **Očista „Drňáku“**

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

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

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

## **Dětský den v MŠ Sluníčko**

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

## **Střední škola zemědělská a potravinářská v Klatovech se účastnila velkého řemeslného trhu v Klatovech**

Střední škola zemědělská a potravinářská v Klatovech se účastnila dne 7. 9. 2013 velkého řemeslného trhu, který byl součástí akce Dny kulturního dědictví v Klatovech. Žáci naší školy se prezentovali výbornými výrobky naší cukrárny a pekárny Na Zemědělce. Jako vždy byl velký úspěch.

## **Ukázky dravců pro školy**

V úterý 10. září 2013 se zúčastnili všichni žáci studijních a učebních oborů ukázek dravců obecně prospěšné společnosti Zayferus z Lednice. Všichni se nejdříve seznámili s dravci v klidu sedícími na svém místě. Poté cvičitelé ukázali dravce při činnosti. Celá ukázka byla na vysoké úrovni a žáci tak získali bližší představu o základní činnosti a pohybu většiny dravců v přírodě.

## **Seznamovací pobyt na Hnačově**

Už jste někdy zkoušeli svázat provázek z uvařených špaget? Nebo jste se v noci vydali pouze se svíčkou najít Kruh přání, aniž by vás cestou přistihla čarodějka? Toto a mnoho dalšího zažili žáci prvního ročníku Střední školy zemědělské a potravinářské v Klatovech na svém seznamovacím pobytu. Ve čtvrtek 5. 9. 2013 se vydali žáci prvního ročníku všech studijních i učebních oborů na seznamovací pobyt. Jejich cílem byl letní dětský tábor Mexiko a Chatová osada Nad rybníkem na Hnačově. Jak už název akce napovídá, bylo jejich cílem seznámit se navzájem se spolužáky, učiteli a mistry odborného výcviku, ale i s právy a povinnostmi žáků SŠZP a především vybudovat dobré vztahy ve třídě, nastartovat dobrou spolupráci a vytvořit třídní pravidla pro bezpečnou jízdu studiem.

Seznamovacího pobytu se spolu se svými žáky zúčastnili jejich třídní učitelé, případně jejich zástupci. Jako lektori se na programu podíleli studenti Pedagogické fakulty Západočeské univerzity v Plzni a Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích.

A co bylo na programu?

Po ubytování a rozkukání začal první blok aktivit zaměřených na seznamování. Odpoledne byly na programu aktivity zaměřené na spolupráci ve dvojicích či ve skupině. Po svačině soupeřily třídy mezi sebou v disciplíně vskutku netradiční – navazování co nejdelšího provázku z uvařených špaget, nadto řádně omaštěných. Ten nejdelší byl třicetimetrový! Večer se prváci sešli u táboráku. Kromě zpěvu písní za doprovodu kytary pana učitele Kovářika se odvážlivci vydali na zmiňovanou noční hru. Nejprve za doprovodu strážkyně ohně, ale potom už jen se svíčkou absolvovali připravenou ohnivou cestu s úkolem. Na závěr na ně čekala stezka odvahy a pro ty, kteří došli do cíle, i odměna v podobě amuletu. Druhý den se konala meziskupinová hra. Přibližně sedmičlenné týmy měly na dlouhé trati plnit zadané úkoly, které vyžadovaly dobrou spolupráci v rámci týmu. Aby se třídy mezi sebou odlišily, měla každá třída svou barvu triček. Ta fungovala nejen jako poznávací znamení, ale především pro posílení pocitu sounáležitosti ke třídě. Na Hnačově nejsou totiž žáci děleni na „studijní“ a učební“, ale pouze na modré, červené, zelené, žluté, bílé a černé. Akce se vydařila, počasí nám přálo, žákům se akce líbila. Na závěrečném nástupu na otázku, zda by chtěli jet znovu, drtivá většina z nich odpověděla, že ANO.

## **PROJEKT CESTA a jeho realizace**

Projekt je součástí stejnojmenného Školního programu prevence sociálně patologických jevů Střední školy zemědělské a potravinářské Klatovy s názvem CESTA. Cílem programu je výchova mládeže k zodpovědnosti za vlastní chování, způsob života. Program pro první ročník se jmenuje Začátek cesty (CESTA I). Je zaměřen především na vztahy mezi žáky ve třídě a ve škole. Začínáme seznamovacím pobytem v přírodě pro nově ustavené třídní kolektivy na Hnačově. Na něj navazuje program „Třída nebo džungle“, což je jednodenní celodenní program pro účastníky seznamovacího pobytu. Jeho cílem je připomenutí vytvořených třídních pravidel a jejich aktualizace, případně zařazení žáků, kteří se seznamovacího pobytu nezúčastnili nebo nových žáků. Program pokračuje celoročním cyklem třídních setkávání zaměřených na určité aktuální téma. První ročník je zakončen hodnotícím výjezdním pobytem mimo školu. Na projekt Cesta I navazuje ve vyšších ročnících program Cesta II s názvem „Co na cestě číhá“ (zaměřeno na zdravý životní styl – prevence závislostí, poruch příjmu potravy, AIDS). Cesta III (Není kamarád jako kamarád – vliv party, extremismus, sekty, komerční sexuální zneužívání, násilí) a Cesta IV (Jak se na cestě ubránit – a to především lichvě a dluhům, proti fyzickému napadení, jak překonat krize v životě).

## **Naše škola a ITEP 2013**

Střední škola zemědělská a potravinářská v Klatovech se účastnila velice úspěšného devátého ročníku veletrhu cestovního ruchu ITEP v Plzni. Letos bylo pro vyznavače cestování a turistiky připraveno téměř 120 vystavovatelů, z toho asi 20 zahraničních. Nepřeberné množství propagačních materiálů i konkrétních pobytových nabídek za zvýhodněnou cenu z celé České republiky, ale i ze Slovenska, Itálie a především z Německa čekalo na více než 11 tisíc návštěvníků ITEPu. Naše škola se prezentovala s regionálními výrobky a zajišťovala občerstvení na této příjemné akci.

## **Naše škola se prezentovala na NOCI VĚDCŮ**

Naše škola se dne 27.9.2013 účastnila na klatovském náměstí EVROPSKÉ NOCI VĚDCŮ 2013. Prezentovali jsme se s GPS přístrojem (moderní využití v zemědělství) a s využitím robotiky v zemědělství.

## **Sportovní den pro lidi s MP a seniory**

Začátkem školního roku jsme již tradičně uspořádali Sportovní den pro naše kamarády se zdravotním postižením a seniory z Charity v Klatovech. Žáci školy opět přichystali pro všechny účastníky množství soutěží a aktivit. I počasí nám přálo a nezapomněli jsme ani na občerstvení. Podpořit a poděkovat dobrovolníkům přišel i pan místostarosta Klatov JUDr. Jiří Štancl, Bc. Ivana Štruncová z DORY a ředitel školy Ing. Vladislav Smolík. Jsme rádi, že se akce podařila a opět jsme nastartovali další rok s našimi dobrovolníky.

## **Křesadlo 2013**

Dne 30. 9. 2013 se uskutečnil 12. ročník Křesadla, kde jsou odměňováni dobrovolníci z Plzeňského kraje. Nominovali jsme i žáky naší školy, a to Martina Novotného, Martinu Petráškovou, Veroniku Vachtlovou a Lenku Bořilovou. Všichni svoji nominaci proměnili. Odesli si poděkování a certifikát o vykonávané činnosti. Tímto všem zúčastněným gratulujeme a zároveň doufáme, že tito úspěšní mladí lidé budou mít na naší škole další následovníky. Děkujeme.

## **Svatováclavská jízda**

V sobotu 28. září 2013 se konala v Klatovech tradiční - Svatováclavská jízda za účasti mnoha návštěvníků ze širokého okolí. Klatovské náměstí oživil průvod v historických krojích a zbroji. Aktivně se na jízdě podíleli také někteří naši žáci.

## **UČEBNÍ OBOR ZAHRADNÍK (41-52-H/01), ŠVP Zahradník**

Naše škola otevírá od září školního roku 2014-2015 NOVÝ UČEBNÍ OBOR: ZAHRADNÍK - ŠVP Zahradník. ZAHRADNÍK je tříletý učební obor zakončený závěrečnou zkouškou, absolvent obdrží výuční list. Školní vzdělávací program Zahradník směřuje k přípravě žáka pro praktický život, aby se co nejlépe uplatnil na trhu práce. Zahrnuje všeobecně vzdělávací a odborné teoretické učivo a odborný výcvik. Vzdělávací program je zaměřen na rozvoj osobnosti žáka a utváření jeho kompetencí tak, aby si osvojil potřebné strategie a připravil se na úspěšný, smysluplný a odpovědný osobní, občanský i pracovní život v podmínkách měnícího se světa. Rozpracovává výsledky vzdělávání v jednotlivých oblastech, klíčové a odborné kompetence a průřezová témata. Propojuje vztahy mezi nimi a hledá jejich vzájemné spojitosti a návaznosti v mezipředmětových vazbách. Absolvent se uplatní zejména v oblasti zahradnické, resp. rostlinné výroby v povolání zahradník. Je připravován pro výkon činností především v následujících oblastech: množení ovocného a okrasného materiálu, pěstování květin, ovoce a zeleniny, zakládání a údržba sadovnických a krajinářských úprav, floristika (tj. vazačství a aranžování květin). Při studiu se seznámí také se základy vinohradnictví, technologiemi zpracování ovoce a zeleniny, s postupy ekonomického řízení zahradnických provozů, naučí se pracovat se zahradnickou technikou. Studium je vhodné pro zručné žáky s kladným vztahem k přírodě a jejím potřebám.



## Ekologická olympiáda 2013

Krajské kolo ekologické olympiády přivítalo v pátek a sobotu 11. – 12. října jako již tradičně Spálené Poříčí. Naši školu reprezentovalo tříčlenné družstvo ve složení Natálie Satrapová, Kristýna Šleglová a Martin Smejkal, studenti 3. ročníku oboru ekologie a ochrana prostředí. Po prvním dnu si v těsné konkurenci drželi čtvrtou pozici, po terénní části pak obsadili celkově osmé místo.

## Zahraniční praxe na „Zemědělce“

Pokud jste v uplynulých čtrnácti dnech navštívili restauraci Na Zemědělce či jste nakupovali v tamějším cukrářství, mohli jste přijít do styku s cizojazyčnou obsluhou či nakoupit cukrovinky, které pro vás vyrobily německé ruce. Střední škola zemědělská a potravinářská v Klatovech přivítala totiž poprvé praktikantky z partnerské školy v SRN. Na dva týdny sem přijely žákyně druhého a třetího ročníku oboru gastronomie Berufsfachschule Oberviechtach v Bavorsku. Během své praxe pracovala děvčata společně s českými žáky ve Wellneshotelu Centrál v Klatovech, v restauraci a penzionu „Na Zemědělce“ a v cukrářství a pekařství Střední školy zemědělské a potravinářské. Ve volném čase poznávaly německé žákyně Klatovy a jejich nejvýznamnější pamětihodnosti, o víkendu se vydaly po stopách Popelky na vodní hrad Švihov a do a jeho okolí, na Chudenicko a do Prahy. Kromě toho se Antonia Gürtler, Simone Mühlbauer, Jessica Eckert, Jacqueline Hornung a Rebecca Sietan v doprovodu svých učitelek paní Luitgard Eisenreich-Hierl a paní Irmgard Braun věnovaly sportu, ručním pracím.

Před jejich odjezdem domů proběhl česko-německý večer, kam přijala pozvání i ředitelka německé partnerské školy paní Ina von Glasow-Meier a mistrové odborného výcviku z německé školy, které byly nadšeny nejen průběhem praxe, ale i novou cvičnou kuchyní SŠZP. Výměna by měla pokračovat v březnu roku 2014, kdy žáci SŠZP pojedou na třítydenní praxi do Oberviechtachu. Pobyt je v obou případech financován Česko-německým fondem budoucnosti prostřednictvím Koordinačního centra česko-německých výměn mládeže v Plzni.

## GASTRO JUNIOR – BIDVEST CUP 2013/2014



První soutěží letošního školního roku byla tradičně jedna z nejprestižnějších soutěží GASTRO JUNIOR – BIDVEST CUP 2013/2014. Soutěž pořádala Asociace kuchařů a cukrářů ČR 16.– 17. října 2013, soutěží se vždy ve dvou soutěžních kolech. V prvním kole (části) soutěžili žáci z českých škol, zázemí pro tuto velkou akci vytvořila gastronomická škola s dlouholetou tradicí v Klánovicích u Prahy. V této soutěži jsme měli zastoupení v oboru „kuchař“ a „cukrář“. Soutěžili dvě dívky kuchařka Anna Zemanová – 3. ročník a cukrářka Markéta Bečková – 2. ročník.

V oboru kuchař soutěžilo 29 gastronomických škol, základní surovinou pro obor kuchař byla zvěřina – kýta a hřbet z divokého prasete. Učitelka odborného výcviku Anna Radová vymyslela a připravila se soutěžící pokrm: „Kančí hřbet pečený v domácím sádle a kančí ragú s houbami a duem bramborových knedlíků a bezinkovou omáčkou“. Anička Zemanová poctivě cvičila a na soutěži se umístila ve stříbrném pásmu, v celkovém pořadí byla na 4. místě. V oboru cukrář soutěžilo 20 škol, základní surovinou pro cukráře byl modrý mák, který musel být tepelně zpracovaný v teplém nebo studeném moučniku. S Markétou nacvičovala soutěžní výrobek paní učitelka odborného výcviku Eva Sedláčková. Moučník měl název: „Povidlovo-makový dezert s krupicovým a malinovým flameri podávaný se smetanovou omáčkou, pracharandou a borůvkami“. Markéta výborně zabojovala a měla stejné umístění jako Anička. Tak to se skutečně „povedlo“.

Obě dívky se umístily na 4. místě soutěže. Skvělá reprezentace, velký úspěch v takové soutěži jako je Gastro junior. **Obě dívky postupují do celonárodního kola do Brna**, zde budou soutěžit vítězové z českého a moravských kola soutěže. Poděkování patří učitelkám odborného výcviku i soutěžícím.

## **Cukrářská soutěž na Václavském náměstí a Den kuchařů.**

Každý rok pořádá Asociace kuchařů a cukrářů České republiky v Praze na Václavském náměstí Mezinárodní den kuchařů. Tato akce je součástí celosvětové oslavy s charitativním posláním. Součástí této celorepublikové akce jsou soutěže, které připravila AKC ČR jako doprovodné programy pro kuchaře a cukráře. Mezinárodní den kuchařů na Václavském náměstí se slavil 26. října 2013, letos to byl již 7. ročník. Naše škola se zúčastnila soutěže pro cukráře, s názvem „Ochutnejte Česko“. Témata letošního ročníku byla „Zoologická zahrada“ a „Příroda“. SSZP Klatovy reprezentovaly 2 dívky ze 2. ročníku oboru cukrář Fikrlová Barbora a Podaná Eliška. Soutěžní výrobky se žáky připravila paní učitelka odborného výcviku Eva Sedláčková. Soutěžící museli připravit dort na dané téma, vypracovat technologický postup a museli dodržet stanovenou hmotnost výrobku. Eliška vy si vybrala téma „Zoologická“, dort vyrobila ze sachr hmoty, ta byla plněná tvarohovým krémem s malinami. Korpus byl obalen tmavou potahovou hmotou se zlatým nádechem a na dortu byli vymodelovaní různobarevní ptáčci. Barbora měla téma „Příroda“, dort byl ze světlého ořechového korpusu s čokoládovým krémem a šlehačkou s příchutí hrušky. Dort měl tvar kmenu, na něm byly vymodelované větvičky, které jakoby okusovala nádherná žirafa. Oba výrobky byly překrásné, paní Eva Sedláčková byla s výkonem obou dívek spokojená, porota hodnotila jejich výrobky velmi dobře, líbilo se jim provedení dortů, ale hlavně získaly dívky dobré hodnocení za chuť výrobku. Na soutěži se prezentovalo 7 škol, celkem 14 soutěžících (jednotlivců), naše dívky se umístily na 6. a 7. místě. Pan ředitel pochválil paní Sedláčkovou a obě dívky za velmi dobrou reprezentaci.

## **Den řemesel - Představení škol 2013 - Akademie řemesel**

S velkým úspěchem jsme se zúčastnili v KD Družba v Klatovech tradiční akce, kterou pořádá Okresní hospodářská komora Klatovy a Úřad práce ČR, pod názvem - Akademie řemesel 2013. S nabídkou učebních a studijních oborů se představili střední odborná učiliště a střední školy reprezentující především Plzeňský kraj a Jihočeský kraj. Součástí Akademie řemesel byl doprovodný program - představení dovednosti studentů jednotlivých škol a učilišť. Naše škola se představila jak se čtyřmi studijními obory, tak i s učebními obory cukrář, pekař, řezník, kuchař a novým žádaným oborem zahradník. Akce se vydařila a všem zúčastněným patří velký dík za vzornou reprezentaci školy.

## Gastrofest a soutěž „Český kapr“

Soutěž Český kuchař a Český kapr veřejnost vnímá jako tradiční velmi prestižní české soutěže. Obě soutěže vždy probíhají na **Gastrofestu České Budějovice** jako doprovodný program této velké gastro výstavy. Na jejich podiích se zviditelnilo mnoho našich předních gastronomických odborníků. Český kapr je soutěž, která má 2 části. Ta první je tzv. korespondenční kolo soutěže kam soutěžící pošlou zpracované kalkulace, technologické postupy a fotografie pokrmu a druhá je praktická část soutěže. Na tuto soutěž připravovala paní učitelka odborného výcviku Anna Radová žákyni 3. ročníku **Michaelu Míškovou**. Soutěž měla v letošním roce téma: „Český kapr s košíkem farmářských produktů“. V pátek 8. listopadu 2013 zahájil soutěž viceprezident soutěže „Český kapr“ pan Ing. Jindřich Žydek . Soutěžící, kteří postoupili do finálového kola museli připravit 5 porcí hlavního pokrmu a přílohou s použitím dominantní suroviny - filet z kapra (150g). Časový limit pro - přípravu pokrmu, výdej pěti porcí a úklid pracoviště byl stanoven na 45 min. Míša připravila velice zajímavý a technicky náročný pokrm: „Marinované kapří filátka podávané s restovanou zeleninou, kapří krocketka doplněná dýňovým pyré se zauzeným máslem a smetanovo-citrónovou omáčkou“. Naše soutěžící měla, jak se říká svůj den. Pracovala v pohodě, neměla trému a výsledek se samozřejmě dostavil. Obsadila **1. místo**, což je důvod k velké radosti. Byl to skvělý výkon. Ředitel školy pochválil za vzornou reprezentaci.

## Podzimní prázdniny v Londýně



V neděli 27. října 2013 se skupina 18 žáků a učitelů vypravila na pětidenní poznávací zájezd do Londýna. Z velké nabídky cestovních kanceláří jsme vybrali program Londýn, jak ho neznáte. Cestovní kancelář CK2 přidala k tradičnímu poznávání památek také návštěvu filmových ateliérů Warner Bros Studios a prohlídku stadionu fotbalového týmu Chelsea.

Ubytování se stravou bylo zajištěno v rodinách, takže všichni měli šanci vyzkoušet své znalosti v praxi. I žáci prvního ročníku měli radost, že si mohli s hostiteli popovídat.

## 1. celostátní zemědělská olympiáda

Dne 21. listopadu 2013 se v Českých Budějovicích uskutečnila 1. celostátní zemědělská olympiáda. Probíhala během veletrhu Vzdělání a řemeslo. Naši školu reprezentoval žák 4. ročníku oboru Agropodnikání **Michal Král**. Z konkurence 7 škol zemí českých obsadil 1. místo z maximálního počtu 100 bodů dosáhl vynikajících 76. Je vidět, že je zemědělcem tělem i duší, neboť nejlépe vládl ve většině disciplín. Soutěžilo se v sedmi disciplínách.

## Školní hon 2013



### Myslivost v praxi.

Pravidelně, rok co rok, v tomto období zasvěceném sv. Hubertovi se přátelé - myslivci setkávají na společných akcích, na honech. Ne jinak je tomu na Střední škole zemědělské a potravinářské v Klatovech. Žáci třetího ročníku oboru Agropodnikání se při povinném předmětu Myslivost a životní prostředí učí poznávat krásy tohoto velice zajímavého předmětu na úrovni ČMMJ pod vedením učitele ing. Z. Nejdla.

Předmět je pro žáky povinný a zdarma. Po ukončení studia na škole mohou využít Zákona o myslivosti 449/2001 Sb. a zažádat o vydání loveckého lístku. Teorie předmětu je doplňována praxí o cvičeních a nedílnou součástí je i školní hon. Hon se uskutečnil za krásného slunečného dne s trochou mrazu 27.11. 2013 v soukromé honitbě Martinice u Březnice. Žáci na honu využili již získaných znalostí a vůbec se mezi „ostřílenými myslivci“ neztratili. Ba právě naopak. Školní hon byla bez nadsázky velmi zdařilá akce a všem patří poděkování za vzorné chování a reprezentaci školy.

## Nedělní voňavé adventní odpoledne



Městský úřad v Klatovech a Střední škola zemědělská a potravinářská připravila pro veřejnost velmi zajímavou akci, která je součástí projektu „Zdravé město“. Akce s názvem „Voňavé adventní odpoledne“ se uskutečnila v sálu „Zemědělkyně“ první adventní neděli 1. prosince 2013 ve 13:30 hodin.

Vedoucí odboru školství, kultury a cestovního ruchu Ing. Kunešová požádala ředitele školy Ing. V. Smolíka o spolupráci při organizaci tohoto nového projektu. Do přípravy se zapojilo mnoho pracovníků školy i MěÚ Klatovy. Tato akce byla určena především dětem a pro ně jsme společně připravili odpoledne plné zážitků. První na programu bylo zpívání koled, dětičky z mateřských klatovských školek rozezpívaly všechny návštěvníky akce, bylo to velmi pěkné.

V sálu školy jsme pro děti, jejich rodiče a pro klatovskou veřejnost připravili malování perníčků cukrovou polevou. Toto bylo v plné režii pí uč. odborného výcviku Evy Sedláčkové a žákyní uč. oboru Cukrář (Barbora Brabcová a Eibenová Veronika), Dívky se poctivě všem věnovaly, ten kdo si přišel zdobením perníčků vyzkoušet obdržel i nějaký nový recept na přípravu perníčků. Dále jsme připravili pletení vánoček a preclíků, o tuto činnost byl zájem hlavně mezi maminkami a babičkami dětí. Paní učitelka odborného výcviku Jitka Hrubá ukazovala ženám několik způsobů pletení vánoček, radila jak připravit dobré těsto.....moc zajímavé.

Další činnost, kterou jsme pro děti připravili bylo – vystřihování a skládání ozdob z papíru a jejich zdobení. Bylo jasné, že to byl dobrý nápad, děti byly nadšené. Někteří si ozdoby odnášeli domů, druzí je navěšovali na stromky v sálu a ty pak zaměstnanci MěÚ Klatovy odvezli do azylových domů. Velkou pozornost věnovali návštěvníci krásně prostřeným stolům. Byly to ukázky prostření slavnostních vánočních stolů – štědrovečerní večeře, 1. svátek vánoční – oběd a Silvestr. Všem, kdo chtěli poradit s přípravou vánoční tabule se věnovala paní učitelka

odborného výcviku Růžena Matějková, která ukázky připravila. V sálu byl také připravený koutek zahradního aranžování, kde si mohly děti i dospělí vyzkoušet výrobu vánoční vazby, vánočního svícnu podle své fantazie.

Po celou konání výstavy byl k dispozici otevřen školní bufet, kde bylo možné zakoupit kávu a drobné občerstvení. Učitelka odborného výcviku paní Miroslava Javorská vařila čaj a připravila chuťovky pro účinkující zpěvačky. V sálu byla ochutnávka vánoční pečivo a punče.

Atmosféra nedělního odpoledne 1. prosince 2013 byla nádherná, všichni návštěvníci této akce byli velmi spokojeni.

## **Mikulášské nadělování**

Ve čtvrtek 5.12. proběhla Mikulášská nadílka, kterou připravili žáci SŠZP, Klatovy pro děti a lidi, kteří si přáli vidět Mikuláše, anděly a v neposlední řadě čerty. Rádi opět zavítali do MŠ Sluníčko, kde měli čerti hodně práce, ale nakonec všechny děti slíbily, že budou celý příští rok hodné. Dále jsme pokračovali do ZŠ Hálkova, Mikuláš s anděly zde rozdával nadílku, na které se podílelo město Klatovy. Nejvíce jsme se těšili na své kamarády s mentálním postižením, kterým jsme přinesli, jako každoročně, pěkné dárky a upečené perníčky, které zdobili žáci SŠZP bydlící na DM. Tyto perníčky jsme rozdávali i v Domově pokojného stáří, zde žijícím seniorům, kteří se na nadílku velmi těšili. Společně jsme si zazpívali a zavzpomínali na akce, které proběhly. Poté jsme ve spolupráci s městem Klatovy zavítali do sociálních bytů. Zde jsme také rozdělili nadílku. Poslední v nadělování byl DM SŠZP, kde si žáci Mikuláše, anděly a čerty opravdu užili. Jsme rádi, že si absolventi naší školy našli čas a přijeli nás podpořit v Mikulášském nadělování.

## **Den otevřených dveří 2013 spojený se slavnostním otevřením gastroučeben**



Skutečný den otevřených dveří čekal návštěvníky naší školy dne 6. prosince 2013. V tento den si mohli rodiče s dětmi i ostatní návštěvníci prohlédnout všechny učebny jak teoretického tak i praktického vyučování. Seznámit se se všemi studijními i učebními obory také i novým učebním oborem – zahradník. Při procházení jednotlivých expozic oborů se návštěvníci mohli občerstvit u improvizovaného baru, shlédnout učebnu oboru agropodnikání, seznámit se s našimi živočichy / hadem,

prasátkem apod./.

Jedna učebna byla věnována také kroužkům naší školy. U učebních oborů byly k vidění výrobky cukrářů, řezníků a pekařů. Při výčtu pracovišť nelze zapomenout na slavnostní otevření moderně vybavené gastronomické učebny a cvičného restauračního pracoviště.

Po prohlídce školy bylo možné poobědvat v naší restauraci nebo nakoupit ve školní prodejně chutné cukrářské a pekařské výrobky. Součástí dne otevřených dveří byl o také slavnostní otevření nově vybudovaných gastroučeben, které byly vybudovány v poměrně krátkém čase za finanční podpory ROP NUTS II Jihozápad a Plzeňského kraje. Prostory jsou určeny pro praktické vzdělávání žáků všech gastrooborů naší školy – především kuchařů-číšníků a žáků čtyřletých maturitních oborů gastronomie, ekonomiky a podnikání se zaměřením na management gastronomie a hotelnictví.

## Tvůrčí dílna pro lidi s handicapem

V úterý 10. 12. dobrovolníci ze SŠZP, Klatovy pořádali Tvůrčí dílnu pro lidi s handicapem. Děkujeme Charitě Klatovy, že jsme mohli v jejích prostorách připravit a realizovat tento workshop. Pracovali jsme s hlinou, barvami na textil, plstí, korálky, pastely a přírodními materiály. Všechny nás práce naplno pohltila a myslíme si, že naše výtvořky jsou opravdu povedené. Zároveň tím děkujeme, panu JUDr. Štanclovi, díky kterému máme peníze na pracovní aktivity pro lidi s handicapem a seniory. Tvůrčí dílna bude ještě jedna a výsledek našeho snažení, rádi budeme prezentovat široké veřejnosti na výstavě, kterou chceme uspořádat s Městem Klatovy.

## Vzpomínka na Antonína Švehlu



9. prosince proběhla vzpomínková akce na někdejšího ministerského předsedu Antonína Švehlu. Uskutečnila se u jeho sochy před Dragounskými kasárnami v Klatovech. „V návaznosti na to, že 15. dubna 1934 byl v Klatovech odhalen jeden z prvních Švehlových pomníků po jeho smrti a že místní 4. jezdecký pluk nesl již od 16. prosince 1933 čestný název „Antonína Švehly“, slavíme 140 let od jeho narození a 80 let od úmrtí. Po slavnostním zahájení zazněly projevy a byly položeny kytice k jeho soše. Po vzpomínkové slavnosti se všichni přesunuli do bývalého kinosálu klatovských kasáren, kde byly panem Lukášem Kopeckým promítány dobové fotografie a dokumenty vztahující se k Švehlově osobnosti, jeho klatovské soše a vzpomínkám na něj na okrese Klatovy. Naše škola se připojila k této významné akci i vzhledem k tomu, že se po něm škola dříve nazývala.

## Hrnečku, vař! 2013 - soutěž kuchařů Stod



10. prosince 2013 reprezentovali žáci Nikola Štěpánová ze 2. ročníku a Roman Kupec ze 3. ročníku (oba dva z učebního oboru Kuchař-číšník) naši školu na soutěži Hrnečku vař ve Stodě. Soutěže se zúčastnilo 7 škol Plzeňského kraje, soutěžící museli uvařit za 45 min libovolnou polévku z podzimních surovin. Žáci měli k dispozici pracovní plochu 120 x 80 cm s vařičem, připravili 5 porcí polévky a 7 degustačních ochutnávkových porcí pro komisi. Naši soutěžící si připravili variaci podzimních polévek, dyňovou a řepovou. Každý soutěžící vařil 1 polévku a při expedici obě slévali do jednoho talíře, obě polévky vytvořily krásně barevnou kompozici. Polévka byla doplněná špekovým knedlíčkem, který byl navlečen na slanou tyčinku a ta byla položena přes okraj talíře. Polévka byla chuťově velmi výrazná a servis polévky byl velice pěkný.

Naši se umístili na 4. místě. Soutěžící trénovala paní učitelka odborného výcviku Anna Radová. Gratulujeme a děkujeme za příkladnou reprezentaci.

## **Školská rada**

V roce 2013 se uskutečnila celkem dvě jednání školské rady. První jednání se uskutečnilo dne 14. 6. 2013. Ředitel školy Ing. Vladislav Smolík zhodnotil celý školní rok a zároveň přítomné seznámil s probíhajícími aktivitami. Druhé jednání se konalo dne 18. 10. 2013. Na programu bylo schválení výroční zprávy za školní rok 2012-13. Dále ředitel školy Ing. Vladislav Smolík seznámil přítomné s dalšími akcemi, které škola plánuje v budoucnu. Také byly členům rady ukázány nově vybudované gastroučebny, které vznikly za finančního přispění ROP NUTS II Jihozápad a Plzeňského kraje.

## **Projekty**

### **Pokračování realizace ekologické žákovské zahrady Střední školy zemědělské a potravinářské, Klatovy, Národních mučedníků 141**

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

**Program:** ZELENÉ ŠKOLNÍ ZAHRADY

**Příspěvek:** 90 000,- Kč

**Poskytovatel:** Nadační fond Zelený poklad s podporou Plzeňského kraje

**Stav:** projekt realizován

### **Zkvalitňování výuky zemědělských a potravinářských oborů na SŠZP Klatovy**

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

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

*OP VK – Investice do rozvoje vzdělávání*



Zkvalitňování výuky zemědělských  
a potravinářských oborů na SŠZP Klatovy

## Projekt UNIV 3

### VZDĚLÁVACÍ KURZ - Výroba restauračních moučníků

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

### Příprava pokrmů a moučníků z regionálních potravin

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



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

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

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

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

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

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

Logo projektu



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

## Podpora technického a přírodovědného vzdělávání v Plzeňském kraji, CZ.1.07/1.1.00/44.0002

Naše škola je dlouhodobým a úspěšným realizátorem evropských projektů. Tento projekt umožňuje škole realizovat aktivity, které dosud podpořeny nebyly: je zaměřen na badatelské aktivity v oblasti přírodovědného a technického vzdělávání. Má-li být zvýšena konkurenceschopnost současných i potenciálních žáků školy, je potřeba učebny vybavit odpovídající technikou.

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



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

"OP VK – Investice do rozvoje vzdělávání"

[www.strukturalni-fondy.cz](http://www.strukturalni-fondy.cz)

[www.esfcr.cz](http://www.esfcr.cz)

V roce 2013 se potvrdila role Střední školy zemědělské a potravinářské, Klatovy, Národních mučedníků 141, která spočívá ve dvou úrovních.

První je vymezena §57 až 83, §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 umístování žáků školy v odborných soutěžích na celostátní úrovni. Naši žáci se také zapojují do charitativních a dobročinných akcí.

Při správě majetku bylo v roce 2013 pokračováno s modernizací budov a dalšího majetku školy. Bylo opraveno vstupní schodiště do školní jídelny. Za finanční podpory ROP NUTS II Jihozápad a Plzeňského kraje byly vybudovány gastroučebny, které budou sloužit pro výuku gastronomických učebních a studijních oborů. Škola pokračovala v revitalizaci školní zahrady, byl realizován projekt s názvem Pokračování realizace ekologické žákovské zahrady Střední školy zemědělské a potravinářské, Klatovy, Národních mučedníků 141.

V roce 2013 škola vykázala hospodářský výsledek po zdanění z hlavní činnosti - 346 007,13 Kč, hospodářský výsledek po zdanění z hospodářské činnosti + 88 152,44 Kč, hospodářský výsledek po zdanění celkem činil – 257 854,69 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 ČR, Ústavem zemědělských a ekonomických 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 83, §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.

**Příloha č. 1**

**Údaje o nákladech a výnosech v roce 2013 (v tis. Kč):**

<b>Pol.č.</b>	<b>Název položky</b>	<b>Hlavní činnost</b>	<b>Doplňková činnost</b>
<b>NÁKLADY</b>		49380	1911
1	Spotřeba materiálu	5454	254
2	Spotřeba energie	2581	388
3	Opravy a udržování	1279	445
4	Cestovné	28	
5	Ostatní služby	2441	81
6	Mzdové náklady	25340	426
7	Zákonné sociální pojištění	8161	124
8	Ostatní sociální pojištění	305	
9	Zákonné sociální náklady	237	4
10	Ostatní sociální náklady		
11	Ostatní daně a poplatky	146	
12	Jiné ostatní náklady	1816	63
13	Daň silniční		6
14	Ostatní pokuty a penále		
15	Odpisy dlouhodobého nehmotného a hmotného majetku	1592	120
<b>16</b>	<b>Náklady celkem</b>	<b>49380</b>	<b>1911</b>
<b>VÝNOSY</b>			
1	Tržby z prodeje služeb	6452	1133
2	Úroky	8	
3	Jiné ostatní výnosy	461	866
4	Zúčtování fondů	570	
5	Tržby prodeje materiálu	1	
6	Příspěvky a dotace na provoz	41542	
<b>7</b>	<b>Výnosy celkem</b>	<b>49034</b>	<b>1999</b>
	<b>Výsledek hospodaření</b>	<b>-346</b>	<b>88</b>

## Údaje o finančním vypořádání dotací poskytnutých v roce 2013 (v Kč):

Dotace poskytnuté všemi poskytovateli	Poskytnuto k 31.12.2013	Použito k 31.12.2013	Vratky dotací celkem
a	1	2	3
<b>Poskytnuté dotace celkem (= ř. 1. + ř. 2.)</b>	39028983,69	39028983,69	0
<b>v tom:</b>			
<b>1. přímé výdaje na vzdělávání celkem</b>	32202000	32202000	0
<b>v tom:</b>			
<b>a) platy</b>	23250000	23250000	0
<b>b) OON</b>	230000	230000	0
<b>c) ostatní (pojistné + FKSP + ONIV)</b>	8722000	8722000	0
<b>z toho: DVPP</b>	28800	28800	0
<b>2. další jednotlivé tituly dotací celkem</b>	6826983,69	6826983,69	0
(uvedené v číselníku účelových znaků)			
33152 Příspěvek na provoz	6826983,69	6826983,69	0

### Příloha č. 3

#### Peněžní fondy (v Kč):

Peněžní fondy organizace	číslo úctu	Stav k 1.1.2013	Tvorba 2013		Čerpání	Stav k 31.12.2013	Změna stavu za rok 2013
			Příděl ze zlepš. HV	Jiné zdroje			
			2	3			
Fond odměn	411	278966,13				278966,13	0
FKSP	412	252790,69		240087	270295,60	222582,09	-30208,60
Rezervní fond	413 414	25050	0	1582110,97	201926,06	1405234,91	1380184,91
Investiční fond	416	2248485,48		10085895,66	9053786,81	3280594,33	1032108,85
<b>CELKEM</b>		<b>2805292,30</b>	<b>0</b>	<b>11908093,63</b>	<b>9526008,47</b>	<b>5187377,46</b>	<b>2382085,16</b>

### Příloha č. 4

#### Krytí účtů peněžních fondů (v Kč):

Název bankovního úctu	rok 2013		
	Běžný účet	Ostatní běžné účty	Běžný účet FKSP
Fond odměn	278966,13		
FKSP			223556,09
Rezervní fond	1405234,91		
Investiční fond	3280594,33		
<b>CELKEM FONDY</b>	<b>4964795,37</b>		<b>223556,09</b>

**Příloha č. 5****Přehled stavu pohledávek k 31.12.2013 (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>
359112,30	358919,10	193,20	193,20			193,20

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

	<i>Limit</i>	<i>Skutečnost</i>	<i>Rozdíl</i>
přepočtený počet zaměstnanců	87,79	83,015	-4,775
mzdové prostředky na platy	23250000	23250000	0
mzdové prostředky – OPPP	230000	230000	0
neinvestiční výdaje na přímé výdaje ve školství	32202000	32202000	0

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

<i>Fond odměn</i>	<i>Fond rezervní</i>	<i>Celkem</i>
0	0	0

## Závěr

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

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

Škola jako správce majetku Plzeňského kraje se snažila o údržbu a opravy stávajícího majetku. Bylo opraveno vstupní schodiště do školní jídelny. Za finanční podpory ROP NUTS II Jihozápad a Plzeňského kraje byly vybudovány gastroučebny, které budou sloužit pro výuku gastronomických učebních a studijních oborů. Škola pokračovala v revitalizaci školní zahrady, byl realizován projekt s názvem Pokračování realizace ekologické žakovské zahrady Střední školy zemědělské a potravinářské, Klatovy, Národních mučedníků 141.

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

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

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

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



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

Datum: 15. 4. 2014

Podpis ředitele školy



Ing. Vladislav Smolík, ředitel školy