CO SI VYBRAT

Přehled učebních a studijních oborů 2024/2025

Přehled studijních a učebních oborů na Střední průmyslové škole potravinářství a služeb Pardubice pro školní rok 2024/2025, kdy sem nastoupí žáci současných devátých tříd, je následující:

TŘÍLETÉ UČEBNÍ OBORY

3 LETÉ OBORY

PEKAŘ
29-53-H/01
Absolvent získá znalosti a dovednosti pro výrobu hotových pekařských výrobků i jejich polotovarů. Uplatnění najde v menších pekárnách i v pekařských provozech průmyslového typu. Žák se během studia učí péct chléb, běžné pečivo, jemné pečivo i speciální druhy výrobků. Je schopen obsluhovat a udržovat pekárenské zařízení, umí posoudit kvalitu surovin a zná způsob jejich skladování. Předpokladem pro úspěšné vykonávání profese je vyučení v oboru, manuální zručnost a schopnost pracovat ve směnném provozu.

CUKRÁŘ
29-54-H/01
Náplní práce cukráře je výroba cukrářských výrobků. Absolvent je schopen vypočítat spotřebu surovin podle receptur, ovládat výrobní technologické postupy a normy, kontrolovat kvalitu cukrářských surovin, zdobit cukrářské výrobky a při tom uplatnit své estetické cítění. Pracovat může v menších cukrárnách i v provozech cukrářské velkovýroby. Během učení může absolvovat specializované kurzy a účastnit se soutěží v oboru. Předpokladem pro úspěšné vykonávání profese je vyučení v oboru, zručnost, estetické cítění i tvůrčí schopnosti.

PRODAVAČ
66-51-H/01
Činností prodavače je nabízet a prodávat zboží, umět o něm podat zákazníkům potřebné informace, orientovat se v cenách a v nabídce různých výrobců. Absolvent je schopen předvést zboží, dárkově ho zabalit, vyhotovit prodejní doklad, vyřizovat reklamace. Důležitá je i jeho schopnost komunikace se zákazníky a s dodavateli. Při administrativní činnosti se naučí využívat moderní informační a komunikační technologie. Uplatnění najde v obchodních řetězcích, v samoobsluhách, v pultovém i ve stánkovém prodeji. Předpokladem pro úspěšné vykonávání prodejních činností je vyučení v oboru, dobré komunikační schopnosti, příjemné vystupování i smysl pro pořádek.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK
65-51-H/01
Absolvent se uplatní v oblasti stravovacích služeb ve velkých, středně velkých a malých provozech, a to buď při výrobě pokrmů, nebo při obsluze hostů. Po zapracování je absolvent schopen podnikat i v soukromé sféře. Předpokladem pro úspěšné vykonávání činnosti je vyučení v oboru, dobré komunikační schopnosti, manuální zručnost a estetické cítění.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK – ZAMĚŘENÍ ČÍŠNÍK
65-51-H/01
Hlavní pracovní náplní číšníka (servírky) je obsluha hostů – uvítání, uvedení ke stolu, schopnost poradit s výběrem jídla a pití, přijetí objednávky, servírování pokrmu. Uplatnění najde v kavárnách, barech, hostincích i lázeňských zařízeních. Absolvent je schopen dokončit přípravu jídla u stolu (flambování), sestavit jídelní a nápojový lístek, připravit slavnostní tabuli, organizovat rauty. Předpokladem pro úspěšné vykonávání oboru je vyučení v oboru, kultivované vystupování, dobrá schopnost komunikace v mateřském i cizím jazyce, psychická odolnost, organizační schopnosti, smysl pro pořádek a individuální přístup k zákazníkům.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK – ZAMĚŘENÍ KUCHAŘ
65-51-H/01
Hlavní pracovní činností kuchaře je příprava a úprava pokrmů. Uplatnění najde v hotelových kuchyních, ve školních jídelnách, v kuchyňských provozovnách restaurací i nemocnic. Žák je po absolvování oboru schopen připravovat pokrmy teplé a studené kuchyně, minutky, moučníky i pokrmy zahraničních kuchyní. Umí sestavit jídelní a nápojový lístek a menu pro různé příležitosti, připraví kalkulaci pokrmů. Během studia se seznamuje se zásadami racionální výživy a se současnými trendy v gastronomii. Předpokladem pro úspěšné vykonávání povolání je vyučení v oboru, manuální zručnost, estetické cítění a schopnost kolektivní spolupráce.

ČTYŘLETÉ MATURITNÍ OBORY

4 LETÉ OBORY

ANALÝZA POTRAVIN – HODNOCENÍ KVALITY
29-42-M/01
Je správnou volbou pro mladé lidi, kteří chtějí kromě teoretické přípravy absolvovat i cvičení v chemické a mikrobiologické laboratoři. Obor je zaměřen na hodnocení kvality potravin. Žák získá základní přehled o výživě, výrobě a složení potravin. Velký rozsah výuky odborných předmětů probíhá formou cvičení v chemických a mikrobiologických laboratořích. Žáci provádí hodnocení potravin podle předepsaných legislativních požadavků. Předpokladem pro úspěšné vykonávání profese je absolvování maturitního oboru, preciznost a pečlivost.

ANALÝZA POTRAVIN – VÝŽIVOVÝ PORADCE
29-42-M/01
Obor vzdělání s tímto zaměřením je rozšířením oboru analýza potravin. Kromě kontroly kvality potravin a jejich zdravotní nezávadnosti je výuka zaměřena na oblast výživy, problematiku špatných stravovacích návyků, jejich vlivu na zdraví člověka. Výuka je rozšířena o problematiku základů dietního stravování a výživy v nemoci. Žák získá povědomí o výživové diagnostice. Teoretická výuka odborných předmětů je doplněna o laboratorní cvičení.

TECHNOLOGIE POTRAVIN – MANAGEMENT POTRAVINÁŘSKÝCH VÝROB
29-41-M/01
Jedná se o obor technologie potravin s rozšířenou výukou ekonomických předmětů. Žák si osvojí znalosti všech potravinářských technologií s prohloubením oblasti zpracování mouky. Výuka je zaměřena i na kontrolu jakosti potravinářských surovin a potravin. Praktická část odborných předmětů probíhá formou cvičení v dílnách, chemických, mikrobiologických laboratořích a specializovaných učebnách.

TECHNOLOGIE POTRAVIN – MLYNÁŘSTVÍ A VÝROBA KRMIV
29-41-M/01
Žák tohoto oboru si osvojí technologie výroby potravin. Nejvíce prohloubené má znalosti v oblasti potravinářských technologií zpracovávajících obilí a technologií výroby krmiv. Je seznámen nejen s technologickými postupy výroby potravin, ale orientuje se v chemickém i mikrobiologickém hodnocení jakosti surovin i hotových výrobků. Teoretické předměty jsou doplněny technologickou praxí, laboratorním cvičením, jejichž výuka probíhá ve školním mlýně a ve specializovaných laboratořích v budově školy.

STIPENDIJNÍ PROGRAM PARDUBICKÉHO KRAJE

Kam pro informace: Podrobné informace o stipendijních programech naleznete na **www.klickevzdelani.cz**.

SPECIÁLNÍ VYDÁNÍ PRO STŘEDNÍ PRŮMYSLOVOU ŠKOLU POTRAVINÁŘSTVÍ A SLUŽEB PARDUBICE
TECHNOhrátky info 2023/2024
Pardubický kraj
TECHNOhrátky
www.spspas.cz | www.klickevzdelani.cz/technohratky

LISTOVÉ TĚSTO MŮŽE BÝT I VĚDA

Na devatenáctiletou dívku je záběr jejích zájmů a znalostí vpravdě renesanční. Výborná žákyně a čerstvá maturantka v oboru technologie potravin – management potravinářských výrob, úspěšná studentská badatelka a také zakladatelka i šéfredaktorka školního časopisu Klásek na SPŠ potravinářství a služeb Pardubice. Na vizitku sympatické a podnikavé Nikoly Junkové z Lomnice nad Popelkou je však třeba připsat, že v celostátním finále středoškolské odborné činnosti skončila se svou prací druhá a stala se nositelkou prestižní Ceny Nadačního fondu Jaroslava Heyrovského.

DOTAZNA

Bádat nad listovým těstem jste chtěla sama, nebo vám téma ve škole přidělili?
Navrhla mi ho třídní učitelka Jana Šedivá. Zabývala jsem se hodnocením technologických a senzorických vlastností listového těsta vyrobeného z bio celozrnné špaldové mouky. Musím přiznat, že mě to nadchlo. Získala jsem přitom mnoho nových a důležitých poznatků a naučila se i různé laboratorní metody.

Vysvětlete laikům, k čemu bylo tohle zkoumání vůbec dobré?
Ukazuje třeba to, jak se bude chovat celozrnná špaldová mouka během technologického zpracování a následně jak finální výrobek budou hodnotit konzumenti. Zaměřila jsem se na jeho chuť, ale i na konzistenci těsta a délku hnětení nebo kvalitu bílkovin v mouce.

Jak vnímáte Cenu Nadačního fondu Jaroslava Heyrovského, kterou jste obdržela?
Byla jsem velice ráda, že jsem ji získala. Navíc mi pomohla v přijímacím řízení na vysokou školu – byla jsem totiž přijata na VUT v Brně. Budu tam pokračovat v oboru technologie potravin se zaměřením na biochemické technologie.

Proč jste si vlastně vybrala právě tento obor?
Spoustu času jsem trávila v přírodě, na zahradě nebo ve skleníku. Hodně jsem také četla, zejména různé encyklopedie. Hlavní důvod byl však asi ten, že na základní škole mě zaujala chemie i přírodopis. Proto jsem hledala obor, který by oba předměty zahrnoval.

„Hledala jsem obor, který by zahrnoval chemii a přírodopis."

Neuvažovala jste o studiu na gymnáziu?
Neuvažovala, protože jsem si nebyla jistá, zda budu ještě po maturitě pokračovat ve studiu na vysoké škole. Jako absolventka potravinářské průmyslovky už bych však našla hodnotné uplatnění jako laborant nebo technolog.

Přemýšlela jste v deváté třídě o jiné škole než o pardubické Potravině?
Ne, vsadila jsem pouze na ni. První přihláška mířila na technologii potravin se zaměřením na management, druhá pro změnu na analýzu potravin.

Jak tuto školu vnímáte po čtyřech letech studia?
Potravinu mohu hodnotit pouze kladně. Je zde velice dobré zázemí, také učitelé jsou skutečnými odborníky z praxe a vždy vycházejí žákům vstříc, když něco potřebují. Studium zde určitě probíhá na vysoké úrovni.

Není vám líto, že odchodem do Brna opustíte školní časopis Klásek, který jste spoluzakládala a byla jeho šéfredaktorkou?
Klásek jsem pomáhala založit, ačkoliv jsem předtím neměla žádnou publicistickou nebo literární průpravu. První rozhovory jsem psala až se spolužáky nebo učiteli z Potraviny. Věřím, že i beze mne v něm budou spolužáci dál pokračovat a já ho budu číst.

ZE ŠKOLNÍ NÁSTĚNKY

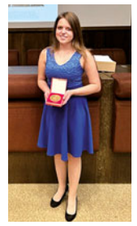
PROČ JÍT PRÁVĚ SEM

1. **SPŠ potravinářství a služeb Pardubice** je v rámci středních odborných škol skladbou studijních a učebních oborů i dlouholetou tradicí jedinou školou tohoto typu v České republice.

2. **Absolventi školy jsou výborně připraveni** pro zaměstnání v potravinářském průmyslu či ve službách a mají perspektivu velice dobrého pracovního uplatnění.

3. **Škola byla jmenována v roce 2016** ministrem zemědělství České republiky Centrem odborné přípravy.

HVĚZDA (ZE) ŠKOLY



Mezi absolventy SPŠ potravinářství a služeb Pardubice je **mnoho mimořádných talentů**. K těm posledním patří nepochybně letošní maturantka v oboru technologie potravin **Nikola Junková**, o níž píšeme také v hlavním článku bulletinu. Už ve třetím ročníku se začala věnovat v rámci středoškolské odborné činnosti práci na tématu s názvem **„Moderní trendy v pekařské technologii. Hodnocení technologických a senzorických vlastností listového těsta vyrobeného z bio celozrnné špaldové mouky"**. V celostátním kole SOČ v Kutné Hoře obsadila ze čtrnácti účastníků **skvělé druhé místo** v oboru zemědělství, potravinářství, lesní a vodní hospodářství a navíc v Praze v prosinci 2022 při slavnostním předávání cen získala také **Cenu Nadačního fondu Jaroslava Heyrovského**. Za její nadání, nadšení pro obor i vzornou reprezentaci školy jí TECHNOhrátky udělují symbolický titul **Hvězdy (ze) školy**.

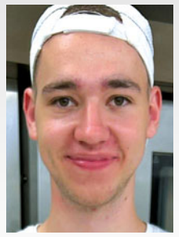
VÍTE, ŽE...

- **… škola oslavila v roce 2019** sto let od svého vzniku?
- **… studijní obor technologie potravin** se zaměřením na mlynářství a výrobu krmiv nabízí škola jako jediná v České republice?
- **… žáci, kteří si nezvolí obor správně**, mají možnost přestupu na jiný obor v rámci školy?
- **… škola úzce spolupracuje** s potravinářskými společnostmi a s dalšími partnery nejen při praktickém výcviku, ale také při zařazení absolventů do pracovního procesu?

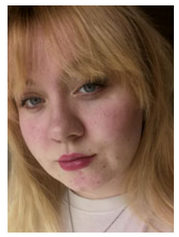
ANKETA

VSTŘÍCNÉ PROSTŘEDÍ I UČITELÉ

Proč jste si vybral svůj obor?



„Máme v Brně rodinnou pekárnu, navíc práce v ní byla moje první pracovní zkušenost, proto byl výběr jasný. A přestože se obor pekař vyučuje i v Brně, po návštěvě obou škol jsem neváhal. Potravina je dobře zařízená, učitelé jsou skvělí, střídání týdne teorie a týdne praxe je super – zkrátka pekařina je moje srdcovka. Rád bych jednou převzal rodinný podnik, tak bych si po vyučení chtěl dodělat maturitu a získat potřebné znalosti v podnikatelské činnosti. Každopádně v oboru zůstanu. Je to krásná práce, chleba se bude jíst pořád a pekařů je málo."
Daniel Hájek, 18 let, 3. ročník oboru pekař



„Neměla jsem zcela jasno, kam po základce jít, a mamka nechtěla, abych šla někam na internát, proto jsem si nakonec vybrala Potravinu. Profese servírky mě vždy lákala, nestydím se s lidmi komunikovat, naopak mě práce mezi nimi baví. Je tu dobrý kolektiv lidí i učitelů, navíc máme skvělý obchůdek! Chtěla bych ještě získat maturitu. Kdyby vše šlo, zkusila bych i vysokou školu nebo bych rovnou nastoupila do práce. Samozřejmě bych jednou ráda chtěla mít svůj vlastní podnik – bar, kavárnu nebo restauraci."
Michaela Procházková, 18 let, 3. ročník oboru kuchař-číšník, zaměření číšník

„Sportuji, reprezentačně házím kladivem a vrhám koulí, a tak zdravá výživa je pro mě základ. Navíc mě vždy zajímalo, co jím. Jsem tu hodně spokojená a naše paní učitelka mě pro obor doslova nadchla. Přístup všech učitelů je kladný, dokáží nás motivovat tím správným způsobem. Dozvídáme se víc o jednotlivých produktech a o tom, co jíme. Po škole bych šla ráda na vysokou školu získat další zkušenosti. Chtěla bych se technologii potravin věnovat i v budoucnu – třeba jako kontrolor kvality."
Alexandra Kollárovičová, 16 let, 2. ročník oboru technologie potravin – management

VIZITKA ŠKOLY

Adresa:
Střední průmyslová škola potravinářství a služeb Pardubice
náměstí Republiky 116
530 02 Pardubice

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

Facebook: facebook.com/StredniSkolaPotravinarstviASluzebPardubice

Ředitel: Mgr. Zdeněk Zitko

Zájem studovat na Potravině se výrazně zvyšuje

„Víte, co jíte? U nás se to naučíte!" slibuje slogan, který zdobí webové stránky SPŠ potravinářství a služeb Pardubice. Rozhodně nelže. Právě zde se rodí budoucí odborníci, kteří nacházejí uplatnění v oblasti potravinářství, gastronomie a služeb. Ředitele školy Mgr. Zdeňka Zitka určitě těší pozitivní ohlasy od zaměstnavatelů, rodičů i žáků.

PTÁME SE

Jak byste co nejvýstižněji charakterizoval vaši školu?
Školu názorně charakterizuje klas v jejím logu. Všechny obory se nějakým způsobem dotýkají potravin a zároveň představují možnost vnímat potraviny z mnoha úhlů pohledu. Jsme potravinářská průmyslovka, která má dlouholetou tradici a její předností je úzké napojení na podnikatelský sektor. Vnímám pozitivní reakce od pardubické veřejnosti a velkou zásluhu na tom má i naše povětrná prodejna s pestrou nabídkou pekařských a cukrářských výrobků.

O které obory projevují žáci základních škol největší zájem?
Jsme velmi spokojeni s tím, že zájem studovat naše obory má vzrůstající tendenci. Do nového školního roku nastoupil rekordní počet nových žáků. Dominantní zájem je o maturitní obor analýza potravin se zaměřením výživový poradce. Příjemně nás překvapil počet žáků, kteří nastoupí do prvního ročníku učebního oboru pekař. A tradičně řešíme velký počet zájemců o učební obor cukrář.

„Moderní vybavení, kvalifikovaní učitelé, snadná dopravní dostupnost."

Jsou vaši absolventi kvalitně připraveni na vstup do pracovního procesu?
Škola byla v roce 2016 ministrem zemědělství České republiky jmenována Centrem odborné přípravy. My to vnímáme jako nám svěřenou důvěru a pro naše zaměstnance velkou motivaci neustále zvyšovat úroveň vzdělávání na naší škole. Velmi významným sociálním partnerem pro rozvoj školy je Svaz pekařů a cukrářů České republiky. Tato spolupráce zaručuje aktivní kontakt s firmami zaměřenými na potravinářskou výrobu. V současné době je vybavení našich odborných učeben na velmi vysoké úrovni. Škola investovala nemalé prostředky na přístrojové vybavení laboratoří, školních pekáren a cukráren. Žáci školy mají možnost vykonávat odborné praxe u možných budoucích zaměstnavatelů, což osobně považuji za nejdůležitější součást jejich komplexního rozvoje.

Proč byste doporučil žákům, aby si vybrali vaši školu?
Budova školy se nachází v centru Pardubic a tvoří jednu z dominant města. Tato poloha zajišťuje skvělou dopravní dostupnost. V posledních letech škola prošla náročnou stavební rekonstrukcí v celkové hodnotě 50 milionů korun. Nabízíme specializované, plně vybavené odborné učebny a laboratoře. Velkou předností je dlouholetá spolupráce s případnými budoucími zaměstnavateli (odborné praxe, exkurze v moderních provozovnách, studijní stáže doma i v zahraničí, předváděcí akce, přednášky, projektové dny atd.). Pedagogický tým je odborně vysoce kvalifikovaný, v poslední době se navíc snažíme o příchod nových učitelů z řad absolventů vysokých škol. Naším cílem je udržet a posílit postavení školy v síti odborných škol a přispívat k vytváření důvěry, pochopení, vzájemného respektu mezi žáky, pedagogy i ostatními zaměstnanci školy.

OPSÁNO Z TABULE

MODERNIZUJÍ SVÉ ZÁZEMÍ

Historická a památkově chráněná budova SPŠ potravinářství a služeb Pardubice není rozhodně žádným nedotknutelným skanzenem. V posledních letech do ní naopak směřovalo více než 50 milionů korun **na modernizaci prostor a zázemí**. V roce 2020 Pardubický kraj za přispění evropských fondů investoval prostředky d**o údržby samotné funkcionalistické budovy** z 30. let minulého století. Nákladem téměř 44 milionů korun **se zateplila půda, provedly se opravy fasády a repasovalo se osmdesát oken**. Dalších 6,9 milionu korun stála **oprava střechy**. Samozřejmě se nezapomnělo ani na výrazně vylepšené **vybavení odborných učeben a laboratoří**.

ZE SOUTĚŽÍ VOZÍ ÚSPĚCHY

Žáci pardubické Potraviny patří tradičně k úspěšným účastníkům **soutěží odborných dovedností**. O mimořádném úspěchu absolventky **Nikoly Junkové** píšeme na titulní straně bulletinu, o výborném výsledku pekařky **Natálie Anny Kuricové** na straně 3. Dařilo se však i dalším zástupcům školy. **Na Karmelských slavnostech** v Mladé Boleslavi skončil pekař **Marek Samek** ve zlatém pásmu a jeho kolega **Martin Hanuš** stejně jako cukrářka **Denisa Machovičová** ve stříbrném. V soutěži **Gastro Hradec Králové** obsadila **Valentina Dalla Valle** (na snímku) v kategorii cukrář-umělec druhou příčku ve stříbrném pásmu. Uspěly také cukrářky **Anna Rajdlová** a **Pham Thi Chinh**, bronzové **na Kouzlení z perníku** v Nové Pace.

NA ZKUŠENOU DO ZAHRANIČÍ

Žáci SPŠ potravinářství a služeb Pardubice mají jedinečnou možnost získávat neocenitelné **zkušenosti také v zahraničí**. V rámci programu Erasmus+ se v uplynulém školním roce vydaly kombinované skupiny složené ze zástupců učebních i maturitních oborů na dvoutýdenní stáže **na řecký ostrov Kréta** nebo **do španělských měst Alicante a Granada**. Dokonce tříměsíční stáž čekala dvojici studentů **v Córdobě**. Navíc škola vyjednala dvouměsíční pobyt žákům oboru kuchař-číšník v hotelu **v Scharbeutzu na německém pobřeží Baltského moře**. V době adventu se navíc pro žáky organizují pravidelně zájezdy **do Vídně** nebo **Norimberka**.

Pekařina? Kreativní činnost a krásná práce!

Občas připomíná cesta za životním povoláním malé dobrodružství nebo je na jejím začátku absolutní krok do neznáma. Natálie Anna Kuricová si to na sobě sama vyzkoušela. Když ani v deváté třídě nevěděla, na jaký obor a na jakou školu zamířit, našla na poslední chvíli řešení v oboru pekař na SPŠ potravinářství a služeb Pardubice. Dnes svého rozhodnutí nelituje, ba naopak – je úspěšnou žákyní třetího ročníku.

PŘÍBĚH

„Když jsem končila‚základku', opravdu jsem vůbec nevěděla, co vlastně chci dál dělat nebo kam jít na střední školu. Protože pocházím z Pardubic, hledala jsem ji nakonec tam a ze všech nejvíc mě zaujala právě Potravina. Přemýšlela jsem nejdříve nad oborem cukrář, ale nakonec jsem zvolila pekaře. Uvědomila jsem si, že je všude poměrně hodně cukráren, a tedy i cukrářů a že uplatnění by nebylo úplně jednoduché. **Naproti tomu pekáren a rodinných pekáren, kde stále převažuje ruční práce, je málo. V oboru pekař jsem viděla budoucnost,**" vzpomíná na dobu zásadního rozhodnutí sedmnáctiletá dívka.

Mimochodem, druhou přihlášku směřovala na obor fotograf na střední škole v Přelouči! Přijali ji tam, ale tuto možnost nakonec odmítla s tím, že si může kdykoliv udělat fotografický kurz. Potravina dostala přednost.

„Obavu z toho, co mě tam čeká, jsem samozřejmě měla, protože jsem o oboru prakticky nic nevěděla. Mamince jsem sice pomáhala péct cukroví, záviny a hlavně bábovky, ale sama jsem toho nikdy moc nevykouzlila. Naopak mě vždy uchvátilo, když někdo dokázal uvařit dobré jídlo. **Na Potravině však uběhl první půlrok, už jsem v budově nebloudila a pekařina mě naplno chytla – ať už teorie, nebo praxe. Stres byl pryč a obor mě začal bavit,**" pochvaluje si brzkou adaptaci v novém prostředí.

Protože je učenlivá, přemýšlivá a má šikovné prsty, pod vedením učitelů odborného výcviku se rychle zdokonalovala. **Dokonce natolik, že ji škola vyslala jako svou reprezentantku do celostátního finále prestižní soutěž Pekař roku junior 2023 v Kladně.** V konkurenci deseti soupeřů z potravinářských škol z celé České republiky obsadila v kategorii zaměřené na výrobu pšeničnožitného chleba krásné čtvrté místo.

„Dobrý chleba vyžaduje především kvalitní suroviny. Při samotné výrobě je třeba dávat maximální pozornost od začátku až do konce. Při chybném smíchání surovin může mít chleba špatnou střídu a nebude dobře pórovat. Důležité jsou i další maličkosti – třeba správné odsazení chleba do ošatky," zná recept na zaručeně chutný chléb.

„Dobrý chleba vyžaduje především kvalitní suroviny."

Přiznává, že po vyučení už další studium neplánuje a ráda by co nejdříve nastoupila do praxe. Momentálně bydlí v Horním Jelení, kde chce otevřít jedna z obyvatelek malou pekárnu. Pokud se jí to podaří, pracovala by právě tam.

„Baví mě, že je to převážně ruční práce. Sedět někde ve velkokapacitní pekárně a mačkat knoflíky by mě nebavilo. **Pekařina je svým způsobem kreativní činnost. Musím vybrat suroviny, připravit kvásek, umíchat těsto, dát je vykynout… Prostě krásná práce!**" chválí své voňavé řemeslo.

KLÁSEK VÍ VŠECHNO

Vyžaduje to nápad, odvahu, inspiraci a hlavně dobré psavce. Krátce před Vánoci 2021 si **parta studentů** pardubické Potraviny (a také učitel **Jaroslav Praisler** coby editor) řekla, že všech těchto „ingrediencí" i spolupracovníků mají dost a založila **školní časopis s názvem Klásek**. Vychází online **na webových stránkách školy** a kromě „nultého" čísla vyšlo dosud ještě osm vydání. **Co v něm čtenář najde?** Všechno ze školního života: rozhovory s pedagogy, ankety (třeba o neoblíbeném předmětu), zajímavosti, básně, recenze, studentskou grafiku i reportáže z tajemných míst školy. Určitě jde o skvělý počin a snad se po odchodu zakladatelů **tohoto nápaditého periodika** z Potraviny najdou jejich schopní nástupci.

VLASTNÍ MLÝN CHLOUBOU

Jedna z rozlehlých místností SPŠ potravinářství a služeb Pardubice skrývá **unikátní technický poklad – mlýn**. V České republice jsou pouze dvě podobná zařízení, ale už jen to v Pardubicích, které postavila na míru firma Prokop a synové v roce 1946, **je stále plně funkční**. Není divu, že Ministerstvo kultury ČR zařadilo tento historický klenot **do seznamu kulturních památek**. Mlýn zasahuje do tří pater, je z velké části dřevěný a jen jeho „srdce" je kovové – tvoří ho ukryté válce, které z obilí melou mouku. Studenti se zde mohou učit **základům mlynářského řemesla**.

VE ZNAMENÍ KURZŮ

Je jisté, že kdo se stane žákem pardubické Potraviny, během studia se nudit nebude. Ba naopak, může získat praktické znalosti i mimo svůj obor. Využít lze například nabídku několika odborných kurzů. **V pekařském kurzu** se naučí péct housky, rohlíky, kaiserky, veky nebo koláče a tvarovat vánočky. Zájemci mohou absolvovat rovněž **kurz výroby chleba a běžného pečiva**. Další kurzy se specializují **na přípravu běžného pečiva, restauračních moučníků** nebo **zákusků a dortů**. Jak se má servírovat správné espresso, cappuccino a jiné kávové speciality, zase poradí odborníci **v baristickém kurzu**.

FOTOALBUM

SPŠ potravinářství a služeb Pardubice se tradičně podílí na výstavní akci Dny chleba v Pardubicích, jejíž součástí je také prestižní soutěž Chléb roku.

Při každoročních Slavnostech perníku na pardubickém zámku se stánek Potraviny pravidelně ocitá v obležení návštěvníků.

Maturitní plesy, při nichž jsou tradičně dekorováni studenti posledních ročníků, se konají v Atrium paláci v Pardubicích.

Potravina žije i sportem – k nejoblíbenějším odvětvím patří mezi chlapci, dívkami i pedagogy volejbal.

Loučení se školou bývá při „posledním zvonění" hodně veselé.