

Přehled učebních a studijních oborů 2022/2023

Přehled učebních a studijních oborů na Střední průmyslové škole potravinářství a služeb Pardubice pro školní rok 2022/2023, 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 polotovárů. 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.

CUKRAŘ 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 citění. 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 citění i tvůrčí schopnosti.

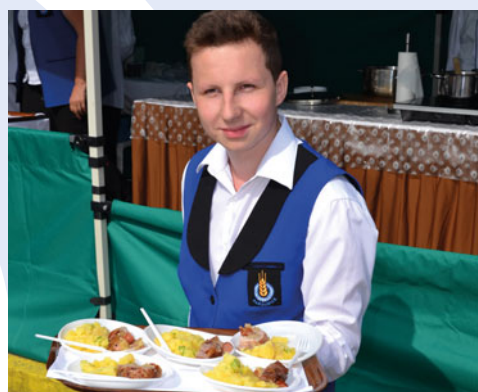
PRODAVAČ 66-51-H/01

Činnost prodávače



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 raci-



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 (flamboyání), 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.

onální výživy a se současnými trendy v gastronomii. Předpokladem pro úspěšné vykonávání povolání je vyučení v oboru, manuální zručnost, estetické citění a schopnost kolektivní spolupráce.

ČTYŘLETÉ MATURITNÍ OBORY

4 LETÉ OBORY

ANALÝZA POTRAVIN 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 provádějí 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 vzdělává 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 - MLÝNÁŘSTVÍ 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 technologii 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.

TECHNOhrátky

2021/2022



STŘEDNÍ PRŮMYSLOVÁ ŠKOLA POTRAVINÁŘSTVÍ A SLUŽEB PARDUBICE



Pardubický kraj



www.spspas.cz | www.klickevzdelani.cz/technohratky

DOBRÝ CHLÉB? S PRASKLOU KŮRKOU!

Ani zdravotní sestra, ani policistka. Lucie Netušilová se při volbě středoškolského studia poněkud vzepřela rodinné tradici a proti očekávání si vybrala obor pekař na SPŠ potravinářství a služeb Pardubice. Žádné fatální následky však doma tohle rozhodnutí nemělo. Naopak – devatenáctiletá dívka z Jamného nad Orlicí je dnes už úspěšnou absolventkou a učitelé si pochvalovali její talent, pracovitost a preciznost.

„Mám ráda, když je chleba tmavší, křupavý a s prasklou kůrkou.“

Víc mě lákala právě pekařina. Řekla jsem si, že cukrářinu si třeba dodělám později a případně mohu absolvovat i nějaké cukrářské kurzy.

Z vašeho rodiště je blíž do Žamberka, tak co vás přivedlo do pardubické Potravin?

Byla jsem se v Pardubicích podívat na dnu otevřených dveří a moc se mi tam líbilo. Navíc tato škola má dobré jméno a výborné reference jsem získala také od lidí, kteří tam studovali.

Splnila škola vaše očekávání?

Zpočátku jsem měla z nového prostředí strach. Velice brzy jsem však poznala, že ve třídě máme úžasný kolektiv, který si rozumí. Také přístup učitelů byl hezký a vstřícný, což nám nesmírně pomáhalo. V příjemné atmosféře se člověk hodně naučil.

Na pekařinu asi máte talent, protože vás škola dvakrát nominovala do poroty soutěže Chléb roku!



Překvapilo mě to a vůbec nevím, jak jsem se tam dostala. Jen jsem se vždy snažila při praktickém výcviku dělat svou práci poctivě. Soutěž pořádá Svaz pekařů a cukrářů ČR a jednou z pěti kategorií je také Chléb mladých. V ní studentská komise hodnotí chleby o váze 900 až 1200 gramů.

Vy sama už znáte tajemství dobrého chleba? Každý to asi vnímá jinak. Já mám ráda, když je chleba tmavší, křupavý a s prasklou kůrkou. To spousta lidí nemá ráda, protože vizuálně to nevypadá nejlépe, ale pro mne je to známka kvality.

Co je důležité k tomu, aby se stal z pekaře skutečný mistr svého oboru?

Musí hlavně chtít něčemu se naučit. A když neví, jak dál, nesmí se bát nechat si poradit od zkušenějších. Toho, kdo nemá zájem, to přestane rychle bavit.

Mimochodem – už vám vaše rodina odpustila, že jste „pláchl“ k pekařině?

Naštvaný na mne nikdo nebyl. Naši to vzali sportovně a mou volbu nakonec podpořili. Teď, v době koronavirové, mě oceňují dvojnásob, protože doma pečou čerstvé housky a rohlíky.

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 i ve službách a mají perspektivu velice dobrého pracovního uplatnění.

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



AD HVĚZDA PRO ŠKOLU

Sto let je v životě každé instituce úctyhodný věk – a právě toto jubileum si připomněla **v září 2019 SPŠ potravinářství a služeb Pardubice**. Vedení školy je oslavilo společně s mnoha hosty z řad zástupců významných profesních i veřejných organizací a uznalých abiturientů **bohatým dvoudenním společenským a kulturním programem**, ať už v sálu pardubického divadla, školní budově nebo na společenském večeru. Dlouholetý ředitel **Josef Skalický**, který však letos v březnu zemřel, obdržel za svou činnost pamětní list, ten současný – **Zdeněk Zítka** – převzal ocenění od Svazu pekařů a cukrářů ČR a navíc pokřtil publikaci „**100 let od založení školy**“. Prohlídku Potraviný si nechal ujit **1200 návštěvníků** a slavnostního večera se zúčastnilo **700 hostů**. Za to, že vychovala tato škola spoustu generací úspěšných absolventů mlynářského, pekařského či cukrářského řemesla, jí také **TECHNOhrátky udělují symbolickou hvězdu**.



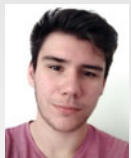
VÍTE, ŽE...

- ... **studijní obor technologie potravin** se zaměřením na mlynářství a výrobu krmiv nabízí škola jako jediná v České republice?
- ... **žáci, kteří si nevolí 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?
- ... **školní prodejna nabízí** každý všední den čerstvé výrobky zhotovené žáky pod vedením učitelů odborného výcviku v pekařských a cukrářských dílnách?





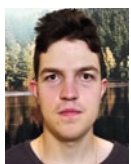
SNÍ O VLASTNÍCH PROVOZOVNÁCH Proč jste si vybrali svůj obor?



„Nevěděl jsem, kam po 'základce' jít, ale bavilo mě vařit a s rodiči-zdravotníky jsme o potravinách i zdravé stravě často mluvili, a tak jsem se nakonec rozhodl pro tento obor. Nejvíce mě bavil předmět technologie a mikrobiologie. Občas se děším, co všechno v běžném životě kon-

zumujeme... Po maturitě mám v plánu další studium na vysoké škole, ale jednou bych chtěl pracovat jako vědecký pracovník.“

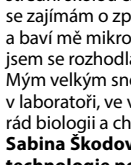
Jiří Heřmanský, 22 let, absolvent oboru technologie potravin



„Mám již maturitu ze střední zemědělské školy v oboru kynologie, ale také ráda peč. Bavilo mě to už jako malou, tak jsem chtěla získat ještě vzdělání v tomto oboru. Hodně se mi líbila praxe, kde jsem nejraději pekla dorty. Jsem ráda, když můžu tvořit podle vlastních představ nebo na

zadané téma. Po vyučení chci nasbírat zkušenosti v pekárně. Mým snem je však otevřít si vlastní cukrárnu.“

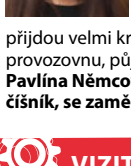
Aneta Fajťáková, 22 let, absolventka oboru cukrář



„Po odchodu ze strojařiny jsem se rozhodl pro obor prodavač. Líbí se mi lidem něco nabízet, protože jsem komunikační typ. Učili nás skvělí kantóři a měli jsme tu dobré zázemí. Také jsem sportovec – cyklista. Mým snem je vyjetdit si místo v české reprezentaci, a až přijde vhodný oka-

mžik, vrátím se k řemeslu a rád bych si otevřel vlastní cykloprodejnou.“

Vojtěch Jirásek, 22 let, absolvent oboru prodavač



„Už na 'základce' jsem měla ráda chemii, ale také jídlo. Proto jsem dala přednost pardubické Potravině před střední školou chemickou. Hodně se zajímám o zpracování potravin a baví mě mikrobiologie. Po maturitě jsem se rozhodla jít na vysokou školu. Mým velkým snem je pracovat někde v laboratoři, ve výzkumu. Kdo se zajímá o potraviny a má rád biologii a chemii, tato škola i tento obor jsou ideální!“

Sabina Škodová, 19 let, absolventka oboru technologie potravin



„Již mám na této škole vystudovaný obor cukrář. A protože bych si ráda jednou otevřela vlastní podnik, rozhodla jsem se ještě pro obor kuchař, abych si rozšířila znalosti. Zajímám se o moderní gastronomii a baví mě zkoumat nové věci – i když mám nejraději českou kuchyni. Oba obory mi

přijdou velmi kreativní. Než si však vydělám na vlastní provozovnu, půjdu ještě sbírat další zkušenosti v oboru.“

Pavlína Němcová, 22 let, absolvent oboru kuchař-číšník, se zaměřením kuchař



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

Facebook: facebook.com/StredniSkolaPotravinarstviASluzebPardubice

Ředitel: Mgr. Zdeněk Zitko



Stoletá dáma s moderními trendy

„Víte, co jíte? U nás se to naučíte!“ slibuje slogan, který zdobí webové stránky Střední průmyslové školy potravinářství a služeb Pardubice. Rozhodně ne! 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.



Jak byste co nejvíce charakterizoval vaši školu?

Vloni jsme se stali stoletou dámou a jsme na to náležitě pyšní. Pardubická potravinářská průmyslovka tak nadále pokračuje v tradici vzdělávání budoucích odborníků především pro potravinářský průmysl a služby.

Jakou perspektivu nabízí v současné době potravinářství?

Musíme si uvědomit, že v současné velmi složité době právě potravinářství zajišťují základní obživu obyvatelstva v náročných podmínkách z důvodu přijatých přísných hygienicko-protepidemických opatření. Zaměstnavatelé v potravinářském průmyslu se stále potýkají s nedostatkem kvalifikované pracovní síly, takže perspektiva nabízených oborů je vysoce aktuální. Zájem o vzdělané a pracovitě absolventy naší školy je opravdu velký.

O které profese projevují žáci základních škol největší zájem?

Velký zájem je o maturitní obor analýza potravin se zaměřením výživový poradce. V loňském roce jsme zaznamenali zvýšený zájem o maturitní obor technologie potravin se zaměřením management potravinářských výrob. Lidé se obecně daleko víc zajímají o složení potravin, výživové hodnoty, technologii výroby, vyvážené stravování, moderní trendy ve výrobě potravin atd. Velmi nás těší zájem o naše tradiční učební obory, kterými jsou zejména pekař a cukrář.

Jsou vaši absolventi kvalitně připraveni na vstup do pracovního procesu?



POTRAVINA MĚNÍ TVÁŘ



Historická a památkově chráněná budova SPŠ potravinářství a služeb Pardubice není rozhodně žádným nedotknutelným skanzenem. V poslední době se v ní naopak investují významné finanční částky do modernizace prostor a zázemí. Nedávno se výrazně zlepšilo vybavení odborných učeben a laboratoří. V roce 2020 Pardubický kraj za přispění evropských fondů investoval nemalé prostředky také do údržby samotné funkcionalistické budovy z 30. let minulého století. Nákladem téměř 44 milionů korun se zateplila půda, provedly opravy fasády a repasovalo se osmdesát oken. Další 6,9 milionu korun stála oprava střechy.

SOUTĚŽE JIM SVĚDČÍ

Žáci SPŠ potravinářství a služeb Pardubice patří k úspěšným účastníkům soutěží odborných dovedností. Pravidelně se účastní prestižních kulinařských akcí jako Gastro Kroměříž, Gastro Vitana Cup Hradec Králové, Gastronomické slavnosti M. D. Rettigové nebo Slavnosti perníku. V poslední



škola byla jmenována v roce 2016 ministrem zemědělství České republiky Centrem odborné přípravy. My to vnímáme jako nám svědčení důvěry a pro naše zaměstnance velkou motivací neustále zvyšovat úroveň zdělávání na naší škole. Velkou pozornost soustřeďujeme do praktického vyučování. Považujeme za nezbytné uplatňovat získané teoretické vědomosti v praxi. 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 mohou vykonávat odborné praxe u možných budoucích zaměstnavatelů, což osobně považují za nejdůležitější součást jejich komplexního rozvoje.

Proč byste doporučil žákům základních škol, aby si vybrali vaši školu?

Budova školy se nachází v centru Pardubic a tvoří jednu z dominant města. Tato poloha zajišťuje skvělou dopravní dostupnost. 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.



„Zájem o vzdělané a pracovitě absolventy naší školy je velký.“

Inspirace z babiččiny kuchyně

„Dobrý cukrář musí být trpělivý, zručný a kreativní. A také musí umět improvizovat a vědět si rady, když se něco pokazí, což se občas každému přihodí.“ říká Adéla Vápeníková, úspěšná absolventka této profese na SPŠ potravinářství a služeb Pardubice. Dnes tato devatenáctiletá dívka z Pardubic na škole ještě pokračuje na nástavbovém studiu technologie potravin a sní o vlastní cukrárně s kavárnou plně nezvyklých výrobků a chutí.



Už jako malá podlehla kouzlu maminčiny – a především babiččiny – kuchyně. Vánoční pečeni perníčků a voňavého cukroví pro ni bylo natolik silným zážitkem, že ji přivedl až k oboru cukrář na pardubické Potravině.

„Navíc jsem už na základní škole sledovala nejrůznější cukrářské soutěže v televizi, a protože mě hodně bavily, napadlo mě, že bych to mohla také zkusit. V deváté třídě jsem přihlášku podala na pardubickou Potravinu, ale v záloze jsem měla ještě školu v Chrudimi. Nakonec zvítězila Potravina, protože když jsem se tam byla poprvé podívat, příjemně na mne zapůsobila,“ líčí okamžiky své životní volby.

S odstupem času přiznává, že první dny v novém prostředí zažila menší šok. Škola se totiž nachází v rozlehlém komplexu a v labyrintu mnoha tříd, dílen a kanceláří je zpočátku obtížné se orientovat. Pocit ztracené bludičky ji však našťastí zkrátka opustil.

„Rychle jsem si zvykla a začalo se mi tam líbit. Moc pomohlo, že se spolužáky jsme dobrá parta a že pedagogové jsou zde sympatičtí a přátelští. Také učitelky odborného výcviku, které se starají o cukrářky, jsou nesmírně ochotné, se vším pomohou a poradí. Brzy jsem se díky tomu naučila nejen



základům oboru, ale i dalším důležitým věcem, takže jsem se mohla zúčastnit i soutěží odborných dovedností,“ vzpomíná na učňovská léta.

„Učitelky odborného výcviku, které se starají o cukrářky, jsou nesmírně ochotné.“

Školu reprezentovala na několika prestižních soutěžích budoucích cukrářek jako například Gastro Kroměříž nebo Gastro Vitana Cup Hradec Králové, které pořádá Asociace kuchařů a cukrářů České republiky. V obrovské konkurenci se jí podařilo získat bronzové pásmo.

„Mou specialitou jsou dorty. Moc mě baví je zdobit různými doplňky, které modeluji z marcipánu. Vyráběla jsem už několik svatebních dortů. Největší kuriozity jsem však připravovala právě na soutěžích odborných dovedností, kde jsem třeba vytvořila svatební šaty na plesovou sezonu, lva nebo Alenku v říši divů,“ vypočítává svůj sortiment.

Sama si už také vyzkoušela, jaké to je pracovat přímo v provozovně. V jedné z pardubických cukráren při tom zjistila, jak je tahle „sladká“ profese náročná. Na druhou stranu ji však praxe utvrdila v tom, že cukrářskému řemeslu se bude věnovat i v budoucnu.

„Dobrý cukrář musí být trpělivý, zručný a kreativní. A také musí umět improvizovat a vědět si rady, když se něco pokazí, což se samozřejmě každému občas stane. Uvidím, co bude po maturitě. Mým snem je mít vlastní provozovnu, která by byla současně cukrárnou i kavárnou. Kromě klasiky, věnečků, větrníků a kremrolí, bych tam nabízela i nové a netypické výrobky. Inspiraci bych ráda našla v cizině – láká mě vycestovat třeba na rok-dva do Ameriky nebo jiné země,“ rýsuje si smělé plány do budoucna.



Mnoho zážitků přináší žákům účast na chmelové brigádě v Zemědělském družstvu Hřivice.



Alenka v říši divů aneb Jeden z krásných výrobků mladých cukrářů z pardubické Potravin.



Při adaptačních kurzech si nováčci vyzkoušejí i hodně netypické disciplíny jako v tomto případě dívky střelbu ze vzduchovky.



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



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

ZA ŠPANĚLSKOU GASTRONOMIÍ

Žáci SPŠ potravinářství a služeb Pardubice mají jedinečnou možnost získávat neocenitelné zkušenosti také v zahraničí. V rámci programu Erasmus+ se v červnu 2019 poprvé vydala desetičlenná skupina za poznáváním gastronomie ve Španělsku. Při dvoutýdenní stáži v malebné Granadě pracovali technologové potravin v podniku na výrobu sušenek, piškotů a cukrovinek, kuchaři se učili vařit pokrmy z ryb a mořských plodů. Praxí pekařů se prolínal vliv africké, francouzské a španělské kuchyně při přípravě baget, chlebů a koláčů. Cukrářky si vyzkoušely výrobu zákusků, dortů a tradiční španělské pochoutky pioñonos. V době adventu organizuje škola navíc zájezdy do Vídně nebo Norimberka.

NENÍ ČAS NA NUDU

Je jisté, že kdo se stane žákem SPŠ potravinářství a služeb Pardubice, během studia se nudit nebude. Může se například přihlásit do několika odborných kurzů. Těm, co chtějí poznat ještě podrobněji některý z oborů,



je určen pekařský kurz, stejně jako další, zaměřené na výrobu chleba a běžného pečiva, jemného pečiva, zákusků a dortů nebo restauračních moučníků. Umění švadlenek se lze naučit v kurzech šití, případně v kurzu šití kapes. Pozoruhodnou a velice prospěšnou iniciativou je také každoroční vyhlášení školní literární soutěže o ceny – naposledy s tématem doba covidová. Zajímavá je nepochybně také předvánoční soutěž Poznej vůně, při níž je nutné během limitu identifikovat 25 různých vůní.

MAJÍ VLASTNÍ MLÝN

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. Z umleté mouky se stále vyrábějí cukrářské výrobky prodávané ve školní prodejně.

