

Přehled učebních a studijních oborů 2025/2026

Přehled studijních a učebních oborů na Střední průmyslové škole potravinářství a služeb Pardubice pro školní rok 2025/2026, kdy sem nastoupí současní žáci 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

Činností prodáváče je nabízet a prodávat zboží, umět o něm podat zákazníkům potřebné informace, orientovat se v cenách a v nabídce různých výrobků. Absolvent je schopen předvést zboží, dárkově ho zabalit, vyhotovit prodejní doklad, vyřizovat reklamacce. 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 citění.

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 citění 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 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 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 - 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 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.

TECHNOhrátky

2024/2025



Pardubický kraj



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

DŘINU A MOZOLY SPLÁCEJÍ MEDAILE

Víc než móda, šperky nebo líčení ji zajímá kladivo, koule a disk. Mozoly na rukách z posilovny a stovek hodin tréninku jí však splácejí medaile – zatím z domácích juniorských šampionátů, ale už má nakročeno i k úspěšné mezinárodní kariéře. Alexandra Kollárová ze Svojsic se upsala hodně náročným atletickým vrhačským disciplínám v dresu Hvězdy Pardubice. Kromě toho ale tahle sedmnáctiletá dívka zvládá na pardubické Potravině studium oboru technologie potravin – management potravinářských výrob.

DOTAZNA

Zrekapituješ nám své největší atletické úspěchy? Letos jsem v hodu kladivem získala na juniorském mistrovství republiky v Ostravě zlatou medaili, rok předtím jsem vyhrála i mezi dorostenkami. Ve vrhu koulí mám z dorosteneckého šampionátu v hale v roce 2023 stříbro. A také jsem reprezentovala Česko na Mezinárodním olympijském festivalu mládeže v Mariboru.

Souhlasíš, že tři vrhačské disciplíny jsou pro dívky velice náročné?

Příprava včetně posilovny mi celkově dává hodně zabrat. Je to dřina. Trénuji šest dnů v týdnu, volno je jen v neděli. Na stadionu trávím denně čtyři a více hodin a občas jsem unavená.

Jak dokážeš skloubit školní povinnosti a sportovní dráhu?

Je to pro mne samozřejmě složitější, protože individuální studijní plán nemám. Snažím se však do školy svědomitě připravovat a vše si co nejdříve hned večer vypisovat. Při závodech si mohu učivo pročítat.

Vydržíš u sportu až do kategorie dospělých? Máš motivaci startovat třeba na mistrovství Evropy, světa a olympiádě? Určitě mě tahle představa láká, budu pokračovat a doufám, že u atletiky vydržím co nejdéle. Výhodou je, že v oddíle mám několik výborných vrhačských parťáků.

Proč sis vybrala studium na pardubické Potravině?

Vždycky mě zajímalo, co jím, a pak mě také přitahovalo zkoumání, jak a z čeho potraviny vznikají – taková laboratorní chemie. Navíc můj táta i teta pracují v potravinářství, a tak bylo jasné, že půjdu na střední školu s tímto zaměřením.

Jak ses k zájmu o potraviny v dětství propracovala?

Táta mě bral s sebou často do práce v Penamu, dokonce jsem s ním chodila i na podnikové porady. A protože jsem začala hodně sportovat, tak znalost zdravé výživy pro mne byla velice důležitá. Hodně jsem si o ní četla i v časopisech a zjišťovala veškeré informace.

Volba Potravin byla v tvém případě jasná?

Byla jsem si jistá, že půjdu do Potravin na obor, který dnes studuji. Jednak se nachází blízko mého bydliště a navíc je to i hodně prestižní střední škola.

Co tě zde nejvíc zaujalo?

Už při první návštěvě se mi líbilo všechno, ale nejvíc asi historický mlýn v budově. Jsou s ním spojené úžasné dějiny mlýnářství.

Jak vnímáš školu dnes jako studentka třetího ročníku?

Studium není až tak snadné, naopak žáci se musí pravidelně učit. Učitelé jsou však velmi ochotní a pomáhají nám. Kdo poslechává pečlivě v hodinách jejich výklad, odnese si spoustu informací a učení je pak lehčí.

„Vždycky mě zajímalo, co jím, a přitahovala i laboratorní chemie.“



Co plánuješ po maturitě? Chtěla bych pokračovat ve studiu oboru na vysoké škole. Jednou bych v něm ráda našla i pracovní uplatnění.

ZE ŠKOLNÍ NÁSTĚNKY

PROČ JÍT PŘÁVĚ 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. Moderní vybavení, kvalifikovaný pedagogický sbor a individuální přístup k žákům jsou zárukou vysoce kvalitní výuky.

3. Studijní obor technologie potravin se zaměřením na mlýnářství a výrobu krmiv nabízí škola jako jediná v České republice.



HVĚZDY (ZE) ŠKOLY

Komu se v životě poštěstí, že může obsloužit českého prezidenta? **Právě žákům pardubické Potravin** se to letos 21. května podařilo! Během návštěvy v Pardubickém kraji prezident Petr Pavel poobědval na pozvání hejtmana Martina Netolického v budově krajského úřadu, kde slavnostní tabuli i veškerý servis pod vedením svých učitelů obstarali budoucí kuchaři a číšníci z Potravin. **Pro prezidenta s chotí, hejtmana a tiskového mluvčí kraje** připravili tříchodové menu s játrovou paštikou a brusinkami, candáta s čerstvým chřestem a bramborovým pyré a moučník v podobě perníkového tiramisu. **Takřka čtyřicetičlenný doprovod** si zase pochutnal na vývaru s játrovou rýží a domácími nudlemi, štávnatém řízku s vídeňským salátem, jablečném štrúdlu a cheesecake. **Za skvěle zvládnutou akci** udělují TECHNOhrátky všem symbolické ocenění Hvězdy (ze) školy.



VÍTE, ŽE...

- ... absolventi školy jsou výborně připraveni pro zaměstnání v potravinářském průmyslu nebo službách a mají perspektivu velice dobrého pracovního uplatnění?
- ... škola byla jmenována v roce 2016 ministrem zemědělství České republiky Centrem odborné přípravy?
- ... 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?



PLNO CHVÁLY NA ŠKOLU

Proč jste si vybrali svůj obor?



„Starší sestra na tuto školu chodila a vlastně mi ji doporučila. Navíc jsem odmala s babičkou a mamkou ráda pekla. Rozhodovala jsem se mezi cukrářkou a pekařkou. Nakonec rozhodl fakt, že pekařů i pekáren je v Pardubicích málo a jsou „placeni zlatem“. Bavi mě zkoušet nové výrobky, při nichž si

vyhrajeme s těstem – i kreativita se v oboru hodí. Určitě bych si tu chtěla dodělat také maturitu. Mým snem je mít jednu vlastní pekárnu.“

Laura Andrlóvová, 16 let, 2. ročník oboru pekař

„Mám rád sladké a baví mě péct s mamkou, ale i sám. Výběrem jsem nadšený – škola je hezká, vládne tu přátelské prostředí, učitelé jsou kamarádští, ale samozřejmě mají potřebnou autoritu a vše nás dobře naučí. Nejvíce mě baví technologie a rozbor potravin. Rád bych pokračoval ve studiu na vysoké škole. Co bude v budoucnu, zatím nevím, ale oboru bych se chtěl věnovat.“



Adam Krejčí, 17 let, 2. ročník oboru technologie potravin – management potravinářských výro

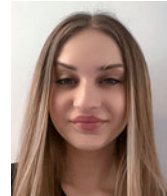


„Vždy mě bavilo vařit, a když se mi nepodařila maturita na oboru mechanik seřizovač, řekl jsem si, že se alespoň vyučím a maturitu si pak dodělám. Vybral jsem si kuchaře na Potravině a nelituji. Baví mě to celkově, nejraději připravuji italskou kuchyni. Učitelé jsou tu vstřícní, hodně nás naučí. Kam nakonec povedou mé pracovní kroky, se ještě uvidí.“

Jan Kořenek, 19 let, 2. ročník oboru kuchař-číšník

„Kdo má rád chemii, je to obor pro něj. Mě vždy zajímala výživa a správná životospráva, tak byla volba jednoduchá. Baví mě zkoumat potraviny a také, jak správně, a hlavně co jíst. Líbí se mi tu, učitelé jsou fajn. Po maturitě bych chtěla jít na vysokou školu prohloubit si ještě znalosti. Jednou bych v tomto oboru ráda pomáhala lidem.“

Linda Slavíková, 16 let, 2. ročník oboru analýza potravin – výživový poradce



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



Víte, co jíte? U nás se to naučíte!

Slogan, který zdobí webové stránky SPŠ Potravinářství a služeb Pardubice, slibuje: „Víte, co jíte? U nás se to naučíte!“ A 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 nejvíce charakterizovali 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 pověstná 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 dostatečný 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 kuchař-číšník (zaměření kuchař). A tradičně řešíme velký počet zájemců o učební obor cukrář.



„Zaměření školy názorně charakterizuje klas v jejím logu.“

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 motivací 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 považují za nejdůležitější součást jejich komplexního rozvoje.

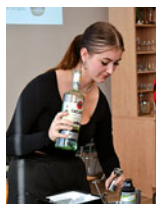
Proč byste doporučil žákům, aby si vybrali vaši školu?

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.

dvoutýdenní stáže na řecký ostrov Kréta nebo do španělských měst Alicante a Granada. Dokonce tříměsíční stáž čekala dvojici studentů v Córdoba. Navíc škola vyjednala také dvouměsíční pobyt žákům oboru kuchař-číšník v hotelu v Scharbeutzku na německém pobřeží Baltského moře. Slibně se rýsuje opětovná obnova spolupráce se střední školou v alsaském Haguenau s možností týdenních stáží. V době adventu se navíc pro žáky organizují pravidelné zájezdy do Vídně nebo Norimberka.

KURZY ROZŠÍŘÍ ZNALOSTI

Je jisté, že kdo se stane žákem pardubické Potravině, během studia se nudit nebude. Ba naopak, může získat praktické znalosti i mimo svůj obor. Využit lze například nabídku několika odborných kurzů. V pekařském se naučí péct housky, rohlíky, kaiserky, vky a koláče nebo tvarovat vánočky. Zájemci mohou absolvovat rovněž kurz výroby chleba a běžného pečiva. Ty další se specializují na přípravu běžného pečiva, restauračních moučnicků nebo zákusků a dortů. Jak se má servírovat správné espresso, cappuccino a jiné kávové speciality, zase poradí odborníci v baristickém kurzu. Jak namíchat neznámější a nejoblíbenější světové či české koktejly, se žáci dozvědí v barmanském kurzu.



Pradědeček pekařským inspirátorem

Jednou si možná pradědečkovu fotografii vystaví ve zlatém rámu. Když totiž Barbora Špášová už nekonečně dlouho přemýšlela, na jakou střední školu z deváté třídy jít, vynořila se jí vzpomínka právě na něj. Protože pradědeček byl pekař, rozhodla se vydat v jeho stopách. To, že bude i ona důstojnou pokračovatelkou rodinné tradice, prokázala na pardubické Potravině. V tomto roce zde úspěšně absolvovala obor pekař a nyní se v prvním ročníku pustila do studia oboru cukrář.

PŘÍBĚH

„Je to tak. Na základní škole jsem dlouho nevěděla, kam si podat přihlášku na střední školu. Doma mě pečení bavilo, pomáhala jsem ráda mamince i babičce. Často jsme pekly, takže jsem měla dobrou praxi. Nakonec mě inspiroval pradědeček, sám bývalý pekař. Řekla jsem si, že na cukrařinu chodí hodně zájemců, zatímco obor pekař naopak není tak frekventovaný a navíc si pak mohu cukrařinu kdykoliv dodělat,“ vzpomíná na okamžik životního rozhodnutí.

Pardubickou Potravinu navštívila při dnu otevřených dveří. Okamžitě ji fascinovala velikost budovy a dlouhé chodby, ve kterých se prý ztrácela ještě dlouho po začátku studia. Ze základní školy s ní nastoupila ještě jedna spolužačka, která však brzy přestoupila jinam. V prvním ročníku zůstaly pouze dvě pekařky.

„Je to krásná práce, při níž si dokáže člověk docela „vyhrát“. Každý chleba může být jiný a může jinak chutnat. Tomuto řemeslu se dnes



„Pekařina je krásná práce, při níž si dokáže člověk docela „vyhrát“.“

mnoho lidí nevěnuje, přitom dobrý chleba všichni milují. Naše učitelka odborného výcviku Hana Kučerová je skvělá a jsem moc ráda, že ji máme. Je vstřícná, pohodová a stále ochotná poradit. Naučila mě hodně věcí a dala mi spoustu rad,“ pochvaluje si devatenáctiletá dívka z Pardubic prostředí školy.

V průběhu tříletého studia se zúčastnila také několika celostátních i regionálních soutěží odborných dovedností, v nichž prokázala, že zdědila po pradědečkově talent i pekařské geny. Letos se stala například vítězkou prestižní soutěže Gastro Hradec 2024 v Hradci Králové, kde ovládla pekařskou kategorii, ale nikoliv za chleba, nýbrž za „Babiččiny koláče“ různé velikosti.

„V pekařské kategorii překonala Bára veškerá očekávání tím, že zvítězila. Její „Babiččiny koláče“ si vysloužily obdiv a uznání poroty za svou vynikající kvalitu, texturu a provedení. Pro Barču bylo první místo zaslouženou odměnou za dlouhé hodiny zkoušení, zdokonalování receptů a neustálého úsilí dosáhnout dokonalosti svých výrobků,“ komentovala obrovský úspěch učitelka Hana Kučerová.

Barbora se však po úspěšných učňovských zkouškách s Potravinou v tomto roce nerozloučila a rozhodla se splnit si další přání – být také cukrářkou.

„Určitou zkušenost s pekařskou výrobou mám – kromě naší školní pekárny jsem chodila v Pardubicích na praxi a pak i na brigádu do Alberta. Ještě jsem však nebyla přesvědčená o tom, že nastoupím do zaměstnání a chtěla jsem si rozšířit kvalifikaci. Mít dva výuční listy se vždycky hodí, navíc na Potravinu jsem zvyklá a všechny tam znám. A co bude dál? Ačkoliv cukrařinu nezavrhnuji, ráda bych asi zůstala u pekařiny – přijde mi jako hezčí a zábavnější obor. Ideálně v nějaké malé domácí pekárně,“ má jasno o své budoucnosti.



Jednou z vydařených akcí, které Potravina využívá ke své prezentaci, byla i předvánoční dílnička na pardubické třídě Miru – samozřejmě nejvíce lákala děti.



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



Na zimní lyžařské a snowboardové kurzy jezdí žáci první a druhých ročníků do Strážného v Krkonoších, a když je méně sněhu, tak do Herlíkovic na Bubákov.



V rámci charitativní akce Pečeme chléb z minového pole upekli žáci Potravině za dva dny z ukrajinské mouky 400 chlebů, jimiž přispěli do potravinové banky.



Tradiční výškařská Latka SPŠPaS nabízí nejen často (ne) ortodoxní skokanské styly, ale i výborné výkony.

SPORT ZDE MÁ ZELENOU

Nedílnou součástí života žáků na pardubické Potravině je sport – a vedou si v něm tradičně dobře. Populárními sporty jsou atletika, basketbal, florbal, fotbal, stolní tenis, volejbal a překvapivě také šachy. Jasnou jedničkou je aktuálně tým florbalistů (na snímku), který vládne Pardubickému kraji a jen těsně mu z následně kvalifikace unikla účast v republikovém finále Olympiády mládeže 2023/2024. Daří se i družstvu atletek, jemuž patří čtvrtá pozice v krajském středoškolském poháru. Oblíbenou školní soutěží je Latka SPŠPaS ve skoku do výšky, při níž naposledy Patrik Vik zdolal úctyhodných 168 cm. Těsně před prázdninami se koná v areálu Na Olšinkách celoškolský sportovní den až s osmnácti stanovišti!

MLÝN CENNOU PAMÁTKOU

Jedna rozlehlá místnost pardubické Potravině 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. Minister-

stvo 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 učít základům mlynářského řemesla. Loni při Dnu evropského dědictví si ho během jednoho dopoledne prohlédlo i přes 140 návštěvníků z řad veřejnosti.

KLÁSEK VÍ A ODPOVÍ

Vyžaduje to nápad, odvahu, inspiraci a hlavně dobré psavce. Krátce před Vánoci 2021 si parta studentů pardubické Potravině (a také učitel Jaroslav Prašler 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 deset vydání a k tomu loni i vánoční speciál. Co v nich čtenář najde? Všechno ze školního života: rozhovory s pedagogy, ankety (třeba o neoblíbeném předmětu nebo stravování), zajímavosti, básně, recenze, studentskou grafiku i reportáže z tajemných míst školy. Určitě jde o skvělý počín a snad i nadále bude škola nacházet dostatek kvalitních autorů.