

Výroční zpráva o činnosti a hospodaření školy ve školním roce 2006/2007



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

Klatovy, říjen 2007

Výroční zpráva o činnosti a hospodaření školy ve školním roce 2006/2007

I. Výroční zpráva o činnosti školy

1.Charakteristika školy

1.1.Název školy, adresa

právní forma, zřizovatel	<i>příspěvková organizace dle zákona č. 250/2000 Sb.</i>
IČO	<i>617 817 97</i>
IZO ředitelství školy	<i>000077313</i>

1.2.Kontaktv:

číslo telefonu, faxu, e-mailová adresa; www stránky 376 326 280, 376 313 569
sekretariat@sszp.kt.cz
www.sszp.kt.cz

jméno ředitele školy, jeho statutárního zástupce a ostatních jmenovaných zástupců

Ing. Vladislav Smolík	ředitel školy
Mgr. Jan Skřivan	zástupce ředitele
Ing. Magda Netíková	zástupce ředitele

1.3. Datum posledního zařazení do sítě škol a uskutečněné změny v síti školy za hodnocený školní rok

7.4.2004

1.4. Vzdělávací program školy, přehled učebních plánů (včetně schvalovacích doložek) studijní obory podle Klasifikace kmenových oborů vzdělání – **uvést pouze ty obory,** u kterých došlo v hodnoceném školním roce ke změně nebo byly zařazeny nově

1.5. Součásti školy

IZO a název součásti	Kapacita součásti /cílová/	▲ Počet uživatelů celkem	* Počet vlastních uživatelů (žáků)	Počet pracovníků součásti celkem		Z toho počet pedagogických pracovníků	
				Fyz.	Přep.	Fyz.	Přep.
000077313- škola	560	645,5	560	85,5	79,265	60	55,754
108031683-domov mládeže	100	83	64	7	6,043	6	5,043
110031792-školní jídelna	550	574	303	10	9,497	-	-

* údaje pouze za denní formu studia

1.6. Počet tříd a žáků (bez VOŠ), včetně žáků závěrečných ročníků

Kód a název oboru	Počet žáků ve všech formách studia		Z toho počet žáků denního studia		Celkem		Průměrný počet žáků na třídu
	k 30. 9. 2006	k 31. 8. 2007	k 30. 9. 2006	k 31. 8. 2007	celkem	z toho vícebor. třídy	
29-53-H/001 Pekař	22	20	22	20	2	2	
29-54-H/002 Cukrář – výroba	71	65	71	65	3	1	
29-56-H/001 Řezník – uzenář	6	6	6	6	1	1	
29-56-H/002 Řezník – uzenář – výroba	6	6	6	6	1	1	
65-52-H/001 Kuchař	42	36	42	36	3	3	
65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství	52	51	52	51	3	2	
69-53-H/003 Provoz služeb	9	7	9	7	1	1	
64-41-L/524 Podnikání	34	33	34	33	1	-	33
CELKEM	242	224	242	224	-	-	
41-41-M/001 agropodnikání	164	153	164	153	7	-	23
16-01-M/002 ochrana přírody a prostředí	57	58	57	58	2	-	30
68-43-M/001 veřejnosprávní činnost	60	59	60	59	2	-	30
64-42-M/022 management potravinářských výrob	23	23	23	23	1	-	23
CELKEM	304	301	304	301	12	-	

Stav k 30. 9. 2006

1.A	1.B		1.C	1.D		2.A		2.C		3.A	3.B		3.D	
po	kuč	prs	cu	ku	pe	ku	kuč	cu	ře	cu	pe	ře	ku	kuč
34	22	9	24	20	13	8	13	22	6	25	9	6	14	17

Stav k 31. 8. 2007

1.A		1.B		1.C		1.D		2.A		2.C		3.A		3.B		3.D	
po	kuč	prs	cu	ku	pe	ku	kuč	cu	ře	cu	pe	ře	ku	kuč			
33	22	7	21	16	12	7	13	19	6	25	8	6	13	16			

2. Údaje o zaměstnancích (stav k 30.6.2007)

Počet pracovníků celkem fyzický/přepočtený	Z toho počet pedagogických prac. fyzický/přepoč.	Počet pedagog. prac. se vzděláním VŠ / SŠ	Průměrná délka pedagog. praxe /za všechny pedagog.prac./	Počet pedagog. prac. splňujících pedagogickou způsobilost
85,5/79,264	63/ 55,754	40 /23	26	59

2.1. Další údaje o pedagogických pracovnících

Ped.pracovník – číslo	Pracovní zařazení, funkce	Úvazek	Kvalifikace – stupeň vzdělání, obor, aprobace,DPS	Věk	Roků ped. praxe
200	Zástupce ředitele	1.000	USO,DPS	47	18
7	Zástupce ředitele	1.000	VS,VŠCHT Praha,DPS	48	23
9	Učitel všeob.vzděl.předm.	0,286	VS,PF Plzeň, ČJ - ON	42	18
11	Učitel všeob.vzděl.předm.	1,095	VS,PF Plzeň, M - Základy techniky	45	21
12	Učitel odborných předm.	1.000	VS,VŠZ ,DPS	44	20
13	Učitel odborných předm.	1,000	VS,VŠZ Praha, fakulta agronomie, obor zootechnika,DPS	47	11
14	Učitel odborných předm.	0,904	VS,VŠVF Brno, všeobec. veterinární lékařství,DPS	36	11
15	Učitel odborných předm.	1.000	USO,DPS	56	32
16	Učitel odborných předm.	0,333	VS,JČU České budějovice, PF, M - Bi	29	6
D 20	Učitel všeob.vzděl.předm.	0,452	VS,VPŠ Plzeň, RJ - ČJ VŠZ Praha, obor zootechnika	68	47
24	Vrchní učitel odb.výcviku	1.000	USO,DPS	48	27
25	Učitel odborného výcviku	1.000	USO,DPS	55	35
27	Učitel odborného výcviku	1.000	USO,DPS	43	22
28	Učitel odborného výcviku	1.000	USO, DPS	38	17
29	Učitel odborného výcviku	1.000	USO,DPS	49	28
30	Učitel odborného výcviku	1.000	USO,DPS	52	30
32	Učitel odborného výcviku	1.000	USO,DPS	55	35
33	Učitel odborného výcviku	1.000	SOU, DPS Kuchař	36	14
37	Učitel odborného výcviku	0,500	OU, kurz pedagogického minima	48	27
38	Učitel odborného výcviku	1.000	USO, kurz pedagogického minima	29	5
42	Učitel odborného výcviku	1.000	USO, kurz pedagogického minima	33	12
D 45	Učitel všeob.vzděl.předm.	0,476	VS,PF UK Praha, obchod a služby	65	38
D 314 2	Učitel všeob.vzděl.předm.	0,113	USO,PED	61	37
D 13800 2	Učitel všeob.vzděl.předm.	0,113	USO,PED	60	37
12715	Učitel odborných předm.	1.000	VS,PED,CHE,BI	45	22
70268	Učitel odborných předm.	1.000	VS,PED,ČJL,ANJ,NEJ	34	11
D 314	Vedoucí vychovatel v dom	1.000	USO,PED	61	37

13349	Učitel všeob.vzděl.předm.	1.000	VS,STROJ,DPS,INF,VYT	49	25
70255	Vychovatel v domově	1.000	USO,DPS	53	28
70135	Učitel odborných předm.	1.000	VS,ZEM,DPS,EKO,ÚČT,PRA	52	26
70036	Učitel odborných předm.	0,204	VS,ZEM,DPS,MAN,EKO,MOV,PRA,	38	16
D 904	Učitel odborných předm.	1.000	VS,ZEM,DPS,PRO,PRA,MOV	65	39
70316	Vychovatel v domově	0.500	USV	39	14
70279	Učitel všeob.vzděl.předm.	1.000	VS,PED,NEJ,TEV	43	19
D 10179	Vychovatel v domově	0,500	USO,PED,	65	43
70319	Učitel odborných předm.	1.000	VS,PED,BIO,TEV	50	25
13346	Učitel všeob.vzděl.předm.	0,635	VS,PED,ČJL,NEJ	41	17
11130	Učitel odborných předm.	1.000	VS,ZEM,DPS,MECH,PRA	48	25
8820	Učitel odborných předm.	1.000	VS,ZEM,DPS,MECH,PRA	58	31
70219	Učitel odborných předm.	1.000	VS,ZEM,DPS,EKO,TEA,PRA	58	25
70257	Učitel odborných předm.	1.000	VS,PED,ČJL,DEJ,ROV	46	21
70220	Učitel odborných předm.	1.000	VS,ZEM,DPS,CHO,PRA,BIO	50	24
70038	Učitel odborných předm.	1.000	VS,ZEM,DPS,CHO,PRA,BIO	47	23
13800	Vychovatel v domově	1.000	USO,PED	59	37
70289	Učitel odborných předm.	1.000	VS,ZEM,DPS,EKO,VYT,PRA	31	6
D 2608	Zástupce ředitele	1.000	VS,PED,MAT,HOZ,VYT	66	44
70314	Ředitel střední školy	1.000	VS,ZEM,DPS,EKO,VYT,PRA	31	6
70119	Učitel odborných předm.	1.000	VS,ZEM,DPS,PRO,PRA,BIO	55	30
70315	Učitel odborných předm.	1.000	USO,DPS,MOV	46	18
10975	Učitel všeob.vzděl.předm.	1.000	VS,PED,TEV,OBV	45	21
9416	Učitel všeob.vzděl.předm.	1.000	VS,PED,RUJ,ANJ,HOZ	47	21
70121	Vychovatel v domově	0.500	USO,PED	36	15
7343	Učitel všeob.vzděl.předm.	1.000	VS,PED,ČJL	49	24
D 11887	Učitel odborných předm.	1.000	VS,ZEM,DPS,CHO,PRA,BIO	65	39
12719	Učitel odborných předm.	1.000	VS,DOPR,DPS,MOV	63	37
70333	Učitel odborných předm.	0,166	VS,EKN	58	0
70335	Učitel všeob.vzděl.předm.	1,000	USO, ANJ	26	0
D 70301	Učitel všeob.vzděl.předm.	0,182	VS, DEJ	78	55
D 2267	Učitel odborných předm.	0,856	VS,ZEM,DPS,PRO,PRA,	70	51
70331	Učitel všeob.vzděl.předm.	1,000	VS, ČJ,NEJ	33	9
D 70337	Učitel odborných předm.	0,723	VS, PED, EKN	60	30
70329	Učitel odborných předm.	1,000	VS,EKN,	57	37
70330	Učitel všeob.vzděl.předm.	1,000	VS, ČJ,NJ	25	0

Pozn.: u pedagog.pracovníků v důchodovém věku vyznačte vedle poř. čísla **D**

2.2. Přehled o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků

Počet akcí v průběhu školního roku: 23

Počet zúčastněných pedagogů : 49

- 1) Školení lektorů – Projekt ESF – 1 pedagog
- 2) Lyžařský instruktorský kurs – 1 pedagog
- 3) Školní matrika a statistické výkazy a hlášení v Bakalářích – Plzeň – 1 pedagog
- 4) Školní matrika a statistické výkazy a hlášení v Bakalářích – Klatovy – 2 pedagogové
- 5) Zákoník práce – prosinec 2006 – 2 pedagogové
- 6) Zákoník práce – leden 2007 – 2 pedagogové
- 7) Gastronomie a bioprodukty – Zvíkovské podhradí – 4 pedagogové

- 8) E-learningové metody při výuce – 3 pedagogové
- 9) Seminář AKC Šumava moderní restaurační moučníky, slavnostní dorty – Klatovy – 5 pedagog.
- 10) Volební valná hromada AKC ČR – Srní Šumava – 6 pedagogů
- 11) Odbor školství a možnosti spolupráce s AHR ČR – 2 pedagog.
- 12) Descartes - didaktické semináře AJ – 2 pedagogové
- 13) Descartes - didaktické semináře NJ – 2 pedagogové
- 14) Národní institut pro další vzdělávání – Maturitní zkouška z ČJ – 4 pedagogové
- 15) Descartes - didaktické semináře ČJ – 2 pedagogové
- 16) Studium pro výchovné poradce – 1 pedagog
- 17) Krajské centrum vzdělávání a Jazyková škola – Klub češtinářů – 2 pedagogové
- 18) Seminář SOČ- 1 pedagog
- 19) ČZU Praha – seminář Ochrana rostlin – 1 pedagog
- 20) ČZU Praha – seminář Výživa rostlin – 1 pedagog
- 21) PEF České Budějovice – seminář lyžování – Učitel lyžování – 1 pedagog
- 22) Svaz účetních - Zákon o DPH – 2 pedagogové
- 23) Národní ústav odb.vzdělávání – seminář TEA – 1 pedagog

Finanční náklady vynaložené na DVPP : 27.300,-

2.3. Výuka vedená odborně způsobilým učitelem

Předmět	Celkový počet hodin odučených týdně	Z toho odučených aprobovaně
<i>Agroekologie</i>	2	2
<i>Agroturistika</i>	2	2
<i>Anglický jazyk</i>	42	42
<i>Aplikovaná psychologie</i>	4	4
<i>Biologie</i>	14	14
<i>Botanika</i>	2,5	2,5
<i>Cukrářská výroba</i>	4,5	4,5
<i>Český jazyk</i>	55	55
<i>Dějepis</i>	11	9
<i>Demokratická a humanitní výchova</i>	1	0
<i>Ekologie</i>	8	8
<i>Ekonomika</i>	27,5	27,5
<i>Ekonomika podniku</i>	3	3
<i>Estetická výchova</i>	1	0
<i>Etika a společenská výchova</i>	1	1
<i>Evropská unie</i>	4	0
<i>Fyzika</i>	5	5
<i>Hydrologie</i>	2	2
<i>Chemie</i>	26,5	26,5
<i>Chov zvířat</i>	23	23
<i>Informační a komunikační technologie</i>	64	57
<i>Kultura osobního projevu</i>	2	2
<i>Lesnictví</i>	3	0
<i>Marketing a management, podnikání, obchod, služby</i>	10	10

<i>Matematika</i>	<i>41,5</i>	<i>35,5</i>
<i>Meteorologie a monitoring</i>	<i>2,5</i>	<i>2,5</i>
<i>Motorová vozidla</i>	<i>4</i>	<i>4</i>
<i>Myslivost</i>	<i>7</i>	<i>7</i>
<i>Německý jazyk</i>	<i>88</i>	<i>84</i>
<i>Občanská nauka</i>	<i>17</i>	<i>9</i>
<i>Odborné kreslení</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>
<i>Odborný výcvik</i>	<i>210</i>	<i>210</i>
<i>Odívání</i>	<i>2</i>	<i>2</i>
<i>Ochrana prostředí</i>	<i>5</i>	<i>5</i>
<i>Ochrana rostlin</i>	<i>2</i>	<i>2</i>
<i>Pečovatelství</i>	<i>1</i>	<i>0</i>
<i>Pěstování rostlin</i>	<i>23</i>	<i>23</i>
<i>Písemná a elektronická komunikace</i>	<i>4</i>	<i>0</i>
<i>Potraviny a výživa</i>	<i>4</i>	<i>4</i>
<i>Právní příprava, právo</i>	<i>11</i>	<i>5</i>
<i>Přírodověda</i>	<i>2</i>	<i>2</i>
<i>Psychologie</i>	<i>2</i>	<i>0</i>
<i>Psychologie prodeje</i>	<i>1</i>	<i>0</i>
<i>Společenská kultura</i>	<i>3</i>	<i>3</i>
<i>Společenská výchova</i>	<i>2</i>	<i>0</i>
<i>Stolničení</i>	<i>9</i>	<i>9</i>
<i>Stroje a zařízení</i>	<i>6</i>	<i>6</i>
<i>Suroviny</i>	<i>7,5</i>	<i>7,5</i>
<i>Technika administrativy</i>	<i>35</i>	<i>35</i>
<i>Technologie</i>	<i>30,5</i>	<i>30,5</i>
<i>Tělesná výchova</i>	<i>42</i>	<i>32</i>
<i>Učební praxe, individuální praxe, provozní praxe</i>	<i>58,5</i>	<i>58,5</i>
<i>Účetnictví</i>	<i>18,5</i>	<i>18,5</i>
<i>Veřejná správa</i>	<i>6</i>	<i>0</i>
<i>Výživa</i>	<i>3</i>	<i>3</i>
<i>Základy mechanizace</i>	<i>12,5</i>	<i>12,5</i>
<i>Základy rodinné výchovy</i>	<i>1</i>	<i>0</i>
<i>Zařízení provozoven</i>	<i>2</i>	<i>2</i>
<i>Zeměpis</i>	<i>8</i>	<i>2</i>
<i>Zoohygiena</i>	<i>2</i>	<i>2</i>
<i>Zoologie</i>	<i>2,5</i>	<i>2,5</i>
<i>Zpracování masa</i>	<i>6</i>	<i>6</i>
<i>Zpracování zemědělských produktů</i>	<i>2</i>	<i>2</i>

3. Údaje o přijímacím řízení

3.1.1. Přijímací řízení do 1.ročníku SŠ v denní formě studia (stav k 31.8.2006)

Součást	Počet žáků (uchazečů) přihlášených celkem		Počet žáků (uchazečů) přijatých celkem k 31.8.2006	Počet podaných odvolání proti nepřijetí ke studiu	Počet žáků přijatých do vyššího ročníku než prvního (na základě rozhodnutí ŘŠ)
	1. kolo př.říz.	Další kola př.říz.			
<i>SŠ</i>	60	18	78	0	3
<i>SOU</i>	95	0	85	0	0
celkem	155	18	163	0	3

3.2. Údaje o přijímacím řízení podle jednotlivých studijních a učebních oborů denního studia včetně nástavbového studia

Kód a název oboru	Počet žáků přihlášených celkem		Počet žáků přijatých celkem k 31.8.2006	Počet odvolání proti nepřijetí	Počet tříd	* Z toho víceoborové třídy
	1.kolo př.říz.	Další kola př.říz.				
41-41-M/001 Agropodnikání	22	5	27	0	1	
64-42-M/022 Management potr.technol.	10	13	23	0	1	
68-43-M/022 Veřejnosprávní činnost	28	0	28	0	1	
CELKEM SŠ	60	18	78	0	3	
64-41-L/524 Podnikání-nástavba	39	5	34	0	1	
29-53-H/001 Pekař	6	3	9	0	0,5	1
65-52-H/001 Kuchař	17	4	21	0	0,5	
65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství	12	9	21	0	0,5	1
69-53-H/003 Provoz služeb	5	4	9	0	0,5	
29-54-H/002 Cukrář – výroba	16	10	26	0	1	0
CELKEM SOU	95	0	85	0	2	2

* víceoborové třídy označte vámi zvoleným symbolem

3.3. Údaje o nezaměstnaných absolventech
(podle statistického zjišťování úřadů práce k 30.4.2007)

Kód a název oboru	Počet evidovaných absolventů	Poznámka
29-53-H/001 Pekař	1	
29-54-H/002 Cukrář – výroba	1	
29-56-H/002 Řezník – uzenář – výroba	0	
69-53-H/003 Provoz služeb	0	
65-52-H/001 Kuchař	0	
65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství	0	
41-41-M/001 Agropodnikání	1	
16-01-M/002 Ochrana přírody a prostředí	1	
celkem	4	

4. Výsledky výchovy a vzdělávání

4.1. Prospěch žáků

Škola - celkové údaje (v případě, že má škola více součástí, např. gymnázium a SOŠ, uveďte údaje za každou součást zvlášť).

Prospěch žáků celkem (včetně závěrečných ročníků)	Počet žáků	%
Žáci celkem (k 31.8.2007) SOŠ	301	100,00
Prospěli s vyznamenáním	10	3,32
Prospěli	263	87,38
Neprospěli	28	9,30
Žáci vyloučení ze studia v průběhu hodnoceného škol. roku	0	0
Zanechali studia na vlastní žádost (žádost zák. zástupce)	11	3,65
Povoleno opakování ročníku	17	5,65
Žáci celkem (k 31. 8. 2007) SOU	224	100,00
Prospěli s vyznamenáním	5	2,2
Prospěli	205	91,5
Neprospěli	14	6,3
Žáci vyloučení ze studia v průběhu hodnoceného školního roku	0	0
Zanechali studia na vlastní žádost (žádost zák. zástupce)	29	13
Povoleno opakování ročníku	4	1,8

4.2. Výsledky maturitních zkoušek, absolutorií, závěrečných zkoušek – v případě, že má škola více součástí, uveďte údaje za každou součást zvlášť a podle studijních a učebních oborů

součást – kód a název oboru	žáci, konající zkoušky celkem	prospěli s vyznamenáním	prospěli	neprospěli	konali /budou konat/ zkoušku v náhradním termínu
Maturitní zkouška:					
41-41-M/001 Agropodnikání	40	4	33	3	0
16-01-M/002 Ochrana přírody a prostředí	31	8	21	2	0
CELKEM	71	12	54	5	0
Závěrečná zkouška:					
29-53-H/001 Pekař	8	1	5	2	2
29-54-H/002 Cukrář – výroba	25	5	20	0	2
29-56-H/002 Řezník – uzenář - výroba	6	0	6	0	1
65-52-H/001 Kuchař	12	0	11	1	1
65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství	15	0	15	0	1
CELKEM	66	6	57	3	7

4.3. Údaje o integrovaných žácích ve školním roce 2006/2007

Druh postižení	Počet žáků	Ročník přípravy
Sluchové postižení		
Zrakové postižení		
S vadami řeči		
Tělesné postižení	1	
S kombinací postižení		
S vývojovými poruchami učení		

4.4. Hodnocení výsledků výchovného poradenství

Výchovné poradenství je žákům poskytováno během celého roku výchovnou poradkyní. Ta pracuje podle schváleného Plánu práce výchovného poradce. Žáci využívají její poradenskou a konzultační činnost.

Během školního roku se pořádají semináře a besedy pro žáky s tematikou zaměřenou na chování osob v kolektivu, možnosti šikany, protidrogová témata apod. S žáky prvních ročníků jsou prováděny opakované pohovory, které vedou k lepšímu začlenění do nově vznikajících kolektivů.

Byly uspořádány velice úspěšné a podnětné besedy s MUDr. Radimem Uzlem na téma „Rizika sexu“

a s emeritním radou JUDr. Miloslavem Dočkalem na téma „Nikdy není pozdě“ – kriminalita mládeže, drogy a drogová závislost.

Zařazování témat protidrogové prevence do jednotlivých předmětů:

- Chemie (rozdělení drog, chemické složení, účinky)
- Etika, občanská nauka (vliv na osobnost, mezilidské vztahy, alkoholismus)
- Český jazyk a cizí jazyky (výběr témat k zamyšlení a zpracování v hodinách slohu)

Využití časopisů: Závislost a my, Bulletin Národní protidrogové centrály

Zařazování témat: „Úvod do světa práce“ do jednotlivých předmětů: občanská nauka, český jazyk a literatura, aplikovaná psychologie, ekonomika a podnikání.

Žákům je k dispozici nástěnka na hlavní chodbě, na které jsou uveřejňovány aktuální informace, týkající se nabídky pracovních míst, vysokých a vyšších středních škol, seminářů a preventivních akcí a také charitativních akcí.

V případě podezření na výskyt sociálně patologických jevů spolupracujeme s pedagogicko-psychologickou poradnou. Spolupráce je velmi dobrá.

Spolupráce s městskou policií je zaměřena na preventivní kontroly rizikových prostor, kontrola žáků v restauracích apod. a následné hlášení těchto prohřešků vedení školy.

Spolupořádání společně s KHS Plzeň územní pracoviště Klatovy semináře Prevence proti AIDS.

Žáci mají k dispozici schránku „důvěry“ a je zřízena anonymní e-mailová adresa na připomínky, náměty, stížnosti.

4.5. Účast školy na rozvojových programech vyhlášených MŠMT, krajem případně jiným subjektem

Název programu, projektu	Vyhlašovatel	Finanční dotace od vyhlašovatele	Spolufinancování

4.6. Spolupráce školy se sociálními partnery / úřadem práce, zaměstnavateli a dalšími /

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 má navázané úzké vztahy se zaměstnavateli v Klatovech, jedná se o tyto podniky: MASO WEST s.r.o., Pekárny a cukrárny Klatovy a.s., XAVERgen, a.s., Drůbežářský závod Klatovy a.s., Welllness Hotel Centrál Klatovy, Restaurace Družba.

Dále pak škola spolupracuje s Úřadem práce v Klatovech, Městským úřadem Klatovy, základními školami v Klatovech a blízkém okolí, s Klubem seniorů Klatovy, se Svazem invalidů, Okresním ústavem sociální péče v Klatovech a dalšími institucemi.

Učitelé odborného výcviku spolu s žáky učebních oborů prezentovali učební obory ukázkami praktických dovedností v rámci náboru nových žáků z řad 8. a 9. tříd základních škol.

Během školního roku zabezpečují žáci přípravu občerstvení a obsluhu na společenských, kulturních a sportovních akcích a rodinných posezeních (oslavách). Žáci učebních oborů cukrář, pekař a kuchař se podílí na přípravě pohoštění na příslušné akce a obsluhu zabezpečují žáci učebního oboru kuchař-číšník.

Škola je akreditována Ministerstvem zemědělství ČR k realizaci rekvalifikačního vzdělávacího programu Kurz pro výkon obecných zemědělských činností v rozsahu minimálně 150 hodin.

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 pro zemědělské a potravinářské informace v Praze, s Českomoravskou společností chovatelů, a.s.

září 2006	- příprava výslužek na svatby /firma MASO WEST - příprava rautů pro klatovské firmy
říjen 2006	- příprava výslužek na svatby - zabezpečení obsluhy na celorepublikový seminář UNICOS Klatovy - výzdoba na akci pro zahraniční hosty – Hotel Horizont Špičák - raut na Městském úřadě v Horažďovicích
listopad 2006	- příprava občerstvení na společenské a maturitní plesy v KD Družba (700 – 1.000 ks) - raut na akci Den Sušice
prosinec 2006	- občerstvení na společenských a maturitních plesech - občerstvení na silvestrovské veselici
leden 2007	- zabezpečení obsluhy na celorepublikový seminář UNICOS Klatovy - výslužky na svatby - občerstvení na společenských a maturitních plesech - praktické ukázky žáků oboru kuchař, cukrář, pekař a kuchař-číšník pro žáky 8. a 9. tříd základních škol (Čachrov, Sušice, Strážov, Plánická ul. Klatovy, Čapkova ul. Klatovy, Tolstého ul. Klatovy, Masarykova ul. Klatovy atd.)
únor 2007	- obsluha na klatovské radnici pro VIP hosty Rallye Historik - znovuootevření restaurace v Červeném Poříčí – výpomoc při obsluze
březen 2007	- školení soudců a obhájců – obsluha a raut hotel Centrál Klatovy - raut ROTARY ples v hotelu CENTRÁL
duben 2007	- v Barokní jezuitské Klatovy – příprava rautů v Městské knihovně
červen 2007	- občerstvení na společenský večer Klubu přátel Moravy - občerstvení při společenském večeru německých turistů– módní přehlídky v hotelu Centrál

Ve výčtu jsou uvedeny pouze stěžejní akce, SŠZP spolupracovalo samozřejmě s dalšími potravinářskými firmami a výrobkami lahůdek.

Do veřejné společenské činnosti byly zapojeny všechny učební obory a při všech akcích je zajištěn pedagogický dozor a zajištěna doprava žáků domů ve večerních a nočních hodinách.

4.7. Účast žáků v soutěžích

1) Odborné soutěže

1. Regionální soutěž „Gastro junior - Nowaco cup 2007“ v Pardubicích 21.-22.9.2006
 - učební obor Cukrář - **JIŘINA TYKALOVÁ** získala **Zlatý diplom**
 - učební obor Kuchař - **MARTA VOVSOVÁ** získala **Zlatý diplom**

2. „Cukrář roku Martin Braun Cup“ – finále ročníku 2006 – Veletržní palác Praha
24.-26.10 2006
- obor Cukrář **Dominika Rejzlová** získala **diplom**
3. „Český kapr“ Zvíkovské podhradí
2. 12. 2006
- učební obor kuchař **Marta Vovsová** – 1. ročník nástavbového studia
- soutěžící obdržela **diplom za účast**
4. Národní soutěž „Lázeňský pohárek 2007“ Karlovy Vary hotel Imperial
26. 1. 2007
- učební obor Kuchař 2.ročník **Jiří Sainer** - získal **3. místo**
- učební obor Cukrář 3. ročník **Andrea Pechanová** - získala **1. místo**
- učební obor Cukrář 3. ročník **Vladimíra Rendlová** - získala **1. místo**
5. Národní kolo soutěže „Gastro junior – Nowaco cup 2007“ v Brně
27.-29.3.2007
- učební obor Cukrář **JIRINA TYKALOVÁ** získala **Zlatý diplom**
- učební obor Kuchař. **MARTA VOVSOVÁ** získala **Stříbrný diplom**
- soutěž se zahraniční účastí
6. 1.ročník soutěže učebního oboru kuchař „Tradiční velikonoční nádivka“ parkhotel
Congress Center Plzeň
26.3.2007
- učební obor Kuchař 3.r. **Štěpánka Adamová** - získala diplom za účast
7. Ekologická olympiáda – krajské kolo – Spálené Poříčí – 6.-7.10.2006
počet družstev - 10
umístění – 6. místo SŠZP(družstvo: Z. Šašková, V. Machová, M. Kotilínek)
8. Bramborový květ Vysočiny - Humpolec – 19.-20. října 2006
umístění - 3.místo - Jan Chroust
- 9. místo - Jan Kolomazník
9. Školní kolo jízdy zručnosti 2006 – 10.11.2006 – Školní statek Klatovy
počet účastníků – 16
umístění: 1. místo - T. Nejedlý
2. místo - J. Švojgr
3. místo - P.Ploužek
10. Ekologie v zemědělské praxi – 11.4.2007 – Tábor
umístění: 4.místo (družstvo: Eliška Hrachová, Eva Oudesová a Michal Toman)
11. Celostátní soutěž žáků středních zemědělských škol
Benešov - 11.- 13.4.2007
Michal Weber - 10. místo

4.8. Další vzdělávání

Odborné semináře	Počet žáků
<i>Barmanský kurz</i>	20
<i>Konvektomaty – firma RETIGO</i>	40
<i>Kaviár a ryby – M. Levý</i>	40
<i>Mexická kuchyně – VITANA a.s. Byšice</i>	40
<i>Kurz motorové pily</i>	13

5. Výsledky kontrol a inspekcí provedených v průběhu školního roku (včetně výsledků inspekce provedené ČŠI)

- **Kontroly ze strany ČŠI**
Ve školním roce 2006/2007 nebyla provedena žádná kontrola.
- **Okresní správa sociálního zabezpečení v Klatovech**
*Kontrola pojistného, provádění nemocenského pojištění a plnění úkolů v důchodovém pojištění.
Datum: 18., 20. a 23.10.2006
Výsledky kontroly: kontrolou byly zjištěny méně závažné nedostatky, které jsou snadno odstranitelné.*
- **Úřad práce v Klatovech**
*Kontrola dodržování pracovněprávních předpisů se zaměřením na zákon č. 435/2004 Sb., o zaměstnanosti.
Datum: 13.11.2006
Výsledky kontroly: kontrolou nebyly zjištěny nedostatky.*
- **Finanční úřad v Klatovech**
*Místní šetření: Ověření správnosti vykázání výše nadměrného odpočtu za zdaňovací období 3. čtvrtletí 2006 v přiznání k DPH.
datum: 4.12.2006
Výsledky kontroly: kontrolou nebylo zjištěno porušení zákona.*
- **Hasičský záchranný sbor Plzeňského kraje, územní odbor Klatovy**
*Požární kontrola dodržování povinností stanovených předpisy o požární ochraně.
Datum: 28.2.2007
Výsledky kontroly: kontrolou byly zjištěny méně závažné nedostatky, které jsou odstranitelné.*

- **Kontrolní návštěva I3A ČR-Bavorsko**
Zpráva z průběžné kontrolní návštěvy I3A ČR-Bavorsko, projekt: Rekvalifikace pracovní síly v hostinské činnosti.
Datum: 13.4.2007
Výsledky kontroly: Projekt je realizován v souladu s podmínkami, plánovaný harmonogram bude dodržen.
- **Krajská hygienická stanice Plzeňského kraje se sídlem v Plzni**
Kontrolní zjištění podle Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 z dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách.....
Datum: 11.6.2007
Výsledky kontroly: kontrolou byly zjištěny méně závažné nedostatky, které jsou odstranitelné.
- **Krajský úřad Plzeňského kraje, odbor ekonomický**
Následná kontrola hospodaření.
datum 28.5.2007-7.6.2007
Výsledky kontroly: kontrolou byly zjištěny nedostatky, které jsou odstranitelné.

6. Činnost školy

Počet evidovaných stížností celkem:

Ve školním roce 2006/2007 nebyly evidovány žádné stížnosti rodičů ani veřejnosti.

Činnost školy

Nové studijní obory

S novým školním rokem začala výuka také ve dvou nových oborech – Management potravinářských výrob a Podnikání.

Podnikání (64-41-L/524) je dvouleté nástavbové studium zakončené maturitní zkouškou a vysvědčením o maturitní zkoušce. Studium je určeno pro absolventy tříletých učebních oborů zakončených výučním listem a vysvědčením o závěrečné zkoušce. Studium tohoto oboru si žáci rozšíří a doplní všeobecné a odborné vědomosti a intelektuální dovednosti pro výkon středoškolských činností ekonomického zaměření a pro samostatné podnikání. Důraz je kladen na zvládnutí komunikace (ústní, písemné, elektronické). Absolventi tohoto oboru se mohou ucházet o studium na VOŠ a VŠ.

Management potravinářských výrob(64-42-M/022) je čtyřletý studijní obor zakončený maturitní zkouškou. Poskytuje ucelený přehled o technologiích výroby a zpracování produktů, kontrole kvality a zpeněžování potravin a vytváří široký prostor k aplikacím uvedených poznatků v řízení potravinářského průmyslu. Zároveň poskytuje rámcové poznatky o technologiích výroby hlavních zemědělských produktů a běžných technologiích jejich zpracování na potravinářské výrobky. Velký důraz je kladen na poznání komplexu ekonomických předmětů (podniková ekonomika, účetnictví, management, marketing, obchodní korespondence, psychologie prodeje) a informačních technologií (výpočetní technika) jako nezbytného základu pro úspěšné zpeněžování produktů výroby a řízení jak potravinářského průmyslu, tak obecně. Dostatečný prostor je vymezen i pro praxi zaměřenou na aplikovanou ekonomiku a potravinářský zpracovatelský průmysl. Absolventi uvedeného oboru budou připraveni uplatnit se v managementu zpracovatelského průmyslu i ve všech dalších ekonomicky zaměřených malých a středních podnicích jako asistenti marketingu, obchodní zástupci, referenti nákupu a odbytu, administrativní pracovníci, organizační pracovníci atd. Absolventi mohou také samostatně podnikat. Maturitní zkouška umožňuje i pokračování studia na vyšších odborných nebo vysokých školách (především ekonomicky, potravinářsky či zemědělsky zaměřených).

Soutěže a olympiády

Ekologická olympiáda

6. a 7. října 2006 uspořádala ZO ČSOP Spálené Poříčí společně s CSOŠ Spálené Poříčí a ZOO Plzeň krajské kolo Ekologické olympiády studentů středních škol Plzeňského kraje. Naši školu reprezentovali **Zora Šašková** (2.C), **Veronika Machová** a **Milan Kotilínek** (oba 4.C). Po oba dva dny čekala na soutěžící řada teoretických i praktických úkolů z oblasti botaniky, zoologie, ekologie, parazitologie, mineralogie, geologie, hydrologie, ornitologie, mykologie, dendrologie, ochrany přírodního prostředí, myslivosti a dalších příbuzných oborů. Družstvo zastupující naši školu obsadilo pěkné 6. místo.



EKOLOGICKÁ OLYMPIÁDA - KRAJSKÉ KOLO 2006

Spálené Poříčí 6. – 7. října 2006

Pořadí	Škola	Číslo	Křížovka I.	Poznávačka Zoo	Terénní úkol	Terénní část	Celkem 1. den	Pořadí 1. den	Křížov. II.	Test I.	Test II.	Test III.	Pozn. Bot.	Body celkem
1.	Masarykovo gymnázium Plzeň	2	8	15	27	67	117	1.	8	13	9,5	17,5	14	179
2.	Gym. Klatovy	5	10	15	30	57	112	2.	7	15	14,5	17,5	11,5	177,5
3.	Gym. Domažlice	7	7	17,5	25	53	102,5	3.	8	15,5	15,5	17,5	10,5	169,5
4.	G. Mikulášské nám. Plzeň	9	9	14	21	54	98	5.	8	16,5	12,5	15,5	10	160,5
5.	Gym. Blovice	11	8	15	20	55,5	98,5	4.	7	15,5	13,5	14	10,5	159
6.	Střední škola zeměděl. a potravin. Klatovy	10	7	10,5	17	62	96,5	6.	6	12,5	13	11,5	4	143,5
7.	Gymnázium Tachov	1	5	14,5	13	57	89,5	8.	6	11,5	15	12	9	143
8.	Střední lesnická škola Žlutice	4	3,5	15,5	10	61,5	90,5	7.	3	13	8,5	9,5	10	134,5
9.	Gym. a SOŠ Rokycany	3	4	11	19	44	78	10.	8	14	11,5	12,5	7,5	131,5
10.	Gymnázium Plasy	6	6	13	13	47,5	79,5	9.	6	10,5	15	10	8	129
Mimo soutěž	CSOŠ Spálené Poříčí	8	9	16	25	89,5	139,5	M.S.	10	19	18,5	17,5	17	221,5
-	Max. body za úkol	-	10	20	30	107	167	-	10	20	20	20	20	257

Bramborový květ Vysočiny 2006

Česká zemědělská akademie v Humpolci, pracoviště Havlíčkův Brod, Výzkumný ústav bramborářský Havlíčkův Brod a Ústřední bramborářský svaz České republiky pořádal ve dnech 19. a 20. října 2006 celostátní soutěž zemědělských škol Bramborový květ Vysočiny 2006. Naši školu zastupovali **Jan Chroust** a **Jan Kolomazník** ze 4.B.

Oba studenti museli prokázat teoretické znalosti i praktické dovednosti z pěstování, mechanizace, ekonomiky, zpracování a ochrany brambor, mikroskopování i cizího jazyka. Jan Chroust dosáhl na bronz, Jan Kolomazník obsadil 9. místo.



Soutěž v cizích jazycích – anglický jazyk

Každým rokem vyhlašuje Ministerstvo školství Soutěž v cizích jazycích. Organizací jsou pověřeni KÚ Plzeň a Dům dětí a mládeže Klatovy. Školní kola probíhají na jednotlivých školách dle určených kategorií - v naší škole to bylo 30. ledna 2007.

Celkem se přihlásilo 15 studentů 1. až 3. ročníku. Všichni absolvovali poslechovou část, polovina postoupila do ústní části. Studenti zde popisovali dva obrázky, porovnávali výhody a nevýhody života na vesnici a ve městě, hovořili o svých oblíbených domácích zvířatech.

Výkony všech studentů byly vcelku vyrovnané. V bodovém hodnocení prvních tří nebyly velké rozdíly.

První místo obsadil **Stanislav Rychtařík** ze 3. C, druhé místo patřilo jeho spolužákovi **Václavu Hessovi**, jako třetí se umístil **Miroslav Kopřiva** z 1. B. První dva postoupili do okresního kola, které se uskutečnilo 14. 2. 2007 v Sušici.

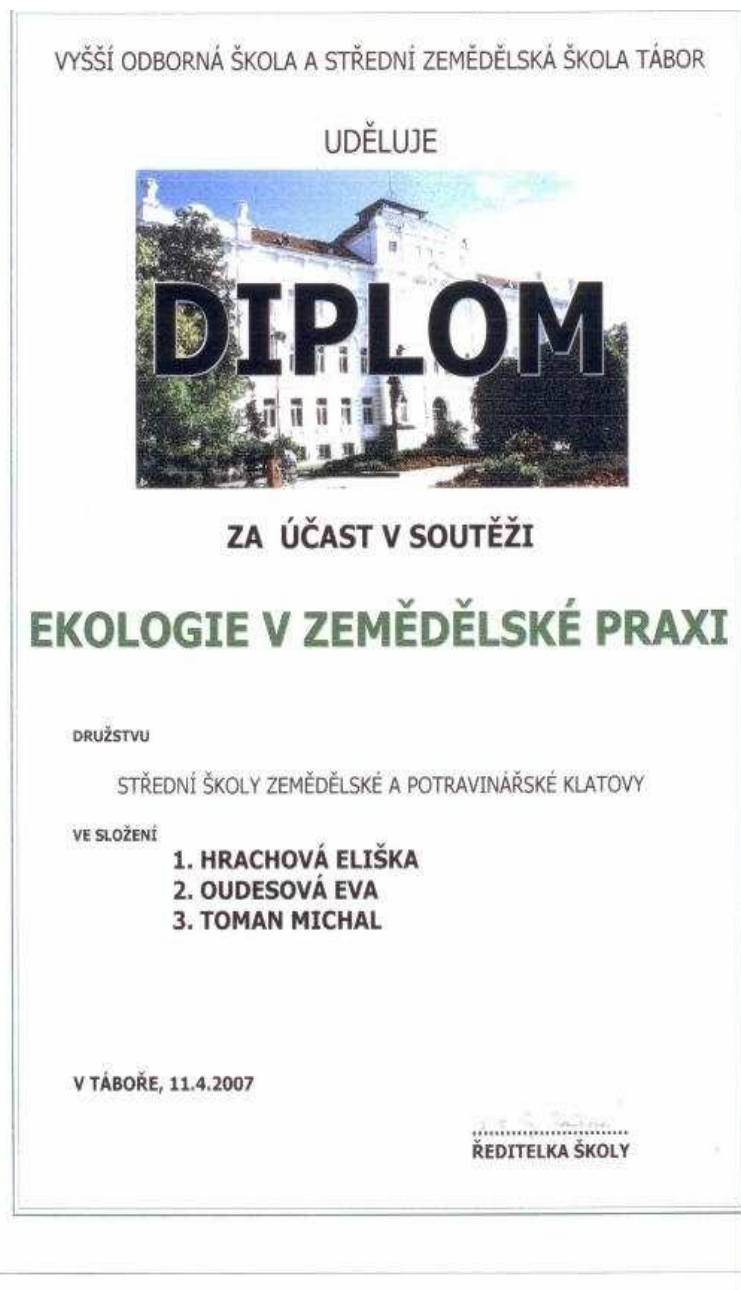


Celostátní soutěž zemědělských škol

Ve dnech 11. – 13. dubna 2007 se v Benešově konala celostátní soutěž zemědělských škol v odborných dovednostech. Student **Michal Weber** ze 4.B se umístil na 10. místě.

Soutěž Ekologie v zemědělské praxi

Eliška Hrachová, Eva Oudesová a Michal Toman ze 3.B obsadili pěkné 4. místo na soutěži Ekologie v zemědělské praxi, která se konala 11. dubna 2007 v Táboře.



Jízda zručnosti

Celkem 19 soutěžících se sešlo 10. listopadu 2006 na Školním statku, aby porovnali svoji zručnost při jízdě traktorem s valníkem.

1. místo obsadil **Tomáš Nejedlý** ze 4. A, druhý byl **Josef Švojgr** ze 4. C a třetí **Pavel Ploužek** ze 2. A. Vítěz školního kola reprezentoval školu v oblastním kole v Blatné.

Soutěže žáků učebních oborů

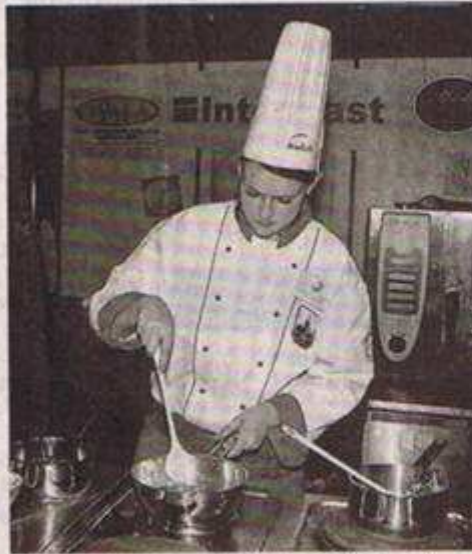
Gastro Junior – Nowaco Cup 2007

13. ročník regionální soutěže mladých odborníků v oblasti gastronomie se konal 21. a 22. září 2006 v Pardubicích.

Marta Vovsová, žákyně 1. ročníku nástavbového studia, soutěžila v oboru Kuchař. Jejím úkolem bylo připravit 4 porce moderního teplého pokrmu s přílohou v limitu 45 minut ze základní suroviny – vepřové pečeně. Za svůj výkon získala zlatý diplom a postoupila do celostátního kola do Brna.

Jiřina Tykalová, žákyně 3. ročníku učebního oboru cukrář, měla v časovém limitu 45 minut připravit 4 porce moderního teplého moučníku ze základní suroviny – povidla. Získala také zlatý diplom a postoupila do celostátního kola do Brna.

Kuchaři a cukráři se utkali na ledové ploše



Vlevo Jiřina Tykalová při přípravě moučníku, vpravo Marta Vovsová při svém kuchařském výkonu.

Klatovy - Dvě zlaté medaile přivezly v těchto dnech do Klatov studentky střední školy zemědělské a potravinářské. Jiřina Tykalová, která navštěvuje třetí ročník oboru cukrář, a absolventka kuchařského oboru a zároveň studentka prvního ročníku maturitní nástavby

Marta Vovsová se zúčastnily soutěže Gastro junior pro oblast Čech v Pardubicích. Zde svým uměním přesvědčily odbornou porotu a zvítězily. Svým vynikajícím výkonem reprezentovaly na celorepublikové úrovni Klatovy v gastronomickém světě. Obě si záro-

veň zajistily postup na celorepublikové finále soutěže, které se uskuteční na jaře v Brně.

Zajímavé je, že soutěž se konala v pardubické hokejové aréně přímo na zakryté ledové ploše. Cukráři měli za úkol vytvořit restaurační moučník. Hlavní surovinou byla povidla.

Kuchaři museli připravit vepřovou pečení ve stylu klasické české kuchyně. "První místo nám udělalo velkou radost, nechyběly ani slzičky štěstí. Na celorepublikové kolo do Brna se už těšíme. Víme, co máme zlepšovat a kde máme ještě rezervy," světila se budoucí cukrářka Jiřina Tykalová. "Ze soutěží máme také hodně kamarádů z různých škol po celé republice. Rozhodně je to pro nás velká zkušenost," dodala Marta Vovsová.

Mezi žáky učebních oborů je o soutěže zájem, a tak do nich učitelé klatovské školy pošlají stále nové tváře. "Vybíráme je podle jejich schopností. Účast v podobných soutěžích je pro žáky velkým plusem, neboť zaměstnavatelé na to slyší. Úspěšní žáci pak často dostávají nabídky na práci v předních podnicích. Přední místa v soutěžích však nejsou zadarmo. Stojí za nimi pečlivá příprava a tvrdá dřina," vysvětlila mistrová odborného výcviku Eva Sedláčková.

Martin Kříž

Gastro Junior – Nowaco Cup 2007 finále

Finále 13. ročníku soutěže mladých odborníků v gastronomii se konalo v areálu brněnského výstaviště ve dnech 27. - 29. března 2007.

Za učební obor Cukrář se finále zúčastnila **Jiřina Tykalová**, která získala Zlatý diplom a je 3. nejlepší cukrářkou v České republice. Soutěžním úkolem pro cukrářku byla příprava 4 porcí teplého nebo studeného moderního českého moučníku za 45 minut na podiu před odbornou komisí a publikem. Povinnou surovinou byla pro tento rok určena švestková povidla a další dvě suroviny ze spotřebního koše se soutěžící dozvěděla až v den soutěže a musela je zakomponovat do svého výrobku.

Druhou soutěžící byla **Marta Vovsová** za učební obor Kuchař, která získala Stříbrný diplom. Jejím úkolem bylo připravit 4 porce moderního teplého pokrmu s přílohou, opět v časovém limitu 45 minut z vepřové pečeně.

Po návratu z Brna byla obě děvčata pozvána na radnici města Klatov, kde jim starosta Mgr. Rudolf Salvetr poděkoval za úspěšnou reprezentaci školy a města Klatov. Poděkování za trpělivou práci se studentkami patřilo i učitelkám odborného výcviku Anně Radové a Evě Sedláčkové.

Cukrář roku Martin Braun Cup finále ročníku 2006

Tuto soutěž vyhlásila Asociace kuchařů a cukrářů (AKC) České republiky k 250. výročí narození W. A. Mozarta. Do finále postoupilo pouze 6 soutěžících. **Dominika Rejzlová**, žákyně 2. ročníku uč. oboru cukrář získala diplom. V uvedené soutěži musela splnit dva úkoly: 1. skulptura z pastelage a karamelových ozdob

2. mísa minidezertů – 3 druhy po 10 kouscích za použití povinných surovin od firmy Martin Braun

Český kapr 2006

Marta Vovsová se zúčastnila soutěže „Český Kapr 2006“, která se konala v sobotu 2.12.2006 v prostorách hotelu Zvíkov ve Zvíkovském podhradí. Soutěž se skládala ze dvou částí.

V korespondenční části bylo třeba vypracovat materiálové kalkulace na 10 porcí hlavního jídla z kapra s přílohou, pořídit fotodokumentaci připraveného pokrmu a vše zaslat hodnotitelské komisi. 10 vybraných účastníků korespondenční části postoupilo do finále, které sestávalo z přípravy 5 porcí teplého jídla z kapra včetně přílohy na podiu před porotou. Vše v časovém limitu 45 minut. Ve finálové části získala Marta Vovsová zlatý diplom.

Velkým úspěchem bylo také hodnocení jednoho ze členů hodnotitelské komise, šéfkuchaře hotelu Corinthia Praha Vladislava Stupariče. Vyjádřil pochvalu a uznání výkonu žákyně Marty Vovsové a učitelů odborného výcviku a naší škole nabídl další spolupráci.

Lázeňský pohárek 2007

IX. ročník přehlídky kuchařského a cukrářského umění žáků SOU a SOŠ byl uspořádán 26. 1. 2007 v hotelu Imperiál v Karlových Varech. **Jiří Sainer**, žák 2. ročníku oboru kuchař, získal 3. místo za přípravu čtyřchodového menu včetně dezertu a za přípravu 3 porcí předkrmového salátu v limitu 15 minut na pódiu z vylosované hlavní suroviny.

Cukráři měli 3 úkoly – slavnostní dort pro 6 – 8 osob na libovolné téma

- příprava 3 druhů restauračních moučníků jednotlivě na talířích
- příprava 3 pohárů dle vlastní úvahy s použitím tvarohu jako hlavní suroviny v časovém limitu 15 minut

Všechny uvedené úkoly zvládly **Andrea Pechanová** a **Vladimíra Rendlová** (obě žákyně 3. ročníku) na výbornou. Získaly 1. místo.

Trend: chipsy ze sušeného ovoce

Karlovy Vary/Klatovy – Vegetariánský pokrm, upravené drůbeží maso a pochutina z ryby. Tyto tři talíře vezl na soutěž kuchařů a cukrářů pod názvem Lázeňský pohárek 2007 do Karlových Varů Jiří Sainer z druhého ročníku učebního oboru kuchař Střední školy zemědělské a potravinářské v Klatovech. Kromě toho je ještě na místě čekala druhá část soutěže – připravit tříchodové menu včetně dezertu z daných surovin. Těmi tentokrát byly ryba, jehněčí maso a tvaroh.

„Soutěž není vůbec jednoduchá. Všechny pokrmy hodnotí porota. U předem zhotovených talířů se hodnotí vzhled pokrmu, stejně tak i suroviny, které byly použity, zejména zda k sobě pasují,“ vysvětluje pravidla

soutěže učitelka odborného výcviku Střední školy zemědělské a potravinářské v Klatovech Eva Sedláčková, která soutěžící na Lázeňském pohárku doprovázela. „Naopak u pokrmů vyráběných na místě se hodnotí, jak výsledný pokrm chutná,“ dodala Sedláčková.

Jiří Sainer sáhl po surovinách z kategorie zdravé výživy. Do svého salátu použil například sýr Šmakoun, tofu, ředkvičky a další. Se svými výrobky zaujal učeň z Klatov porotu natolik, že je zafadila do bronzového pásma. „V této soutěži nejsou první, druhá, třetí místa. Soutěžící se podle dovedností zařazují do tří pásem zlatého, stříbrného a bronzového,“ upřesnila učitelka odborného výcviku.

Kromě Sainera se Lázeň-

ského pohárku zúčastnily také Vladimíra Rendlová a Andrea Pechanová, obě učnice třetího ročníku učebního oboru cukrář ze stejné klatovské školy.

I pro dívky platila podobná pravidla. Na soutěž vezly dívky hotové pokrmy: Vladimíra se pochlubila dortem, Andrea pro změnu třemi moučníky. I je hodnotila porota podle vzhledu a užitých surovin. Na místě pak dívky dostaly za úkol naservírovat tři druhy restauračních moučníků s použitím zmrzliny. „Dívky se musely vejít do časového limitu 15 minut. Porota dohlížela i na to, zda byl čas efektivně využit, to znamená, že kdyby byl pokrm hotový za pět minut, není to efektivní využití času,“ připomněla Sedláčková.

Dívky se nakonec porotě zalíbily natolik, že je zafadila do zlatého pásma. Tam skončily se smaženou zmrzlinou a zmrzlinovými noky s karamellem doplněny ovocem jako jedinné, což znamená pro klatovskou školu v konkurenci dalších škol obrovský úspěch.

Podobné soutěže ukazují, že v kuchařině i cukrařině se objevuje celá řada moderních trendů. K největším hitům patří pro letošní rok používané chipsy ze sušeného ovoce, nebo koule vyrobené z foukaného karamelu. Na soutěžích nechybějí odborníci z řad kuchařů a cukrářů sdružených do Asociace kuchařů a cukrářů. Ta pořádá celou řadu akcí na území celé republiky.

Radmila Nagovská



Jiří Sainer z druhého ročníku učebního oboru kuchař a Vladimíra Rendlová společně s Andreou Pechanovou z třetího ročníku učebního oboru cukrář, všichni ze Střední školy zemědělské a potravinářské v Klatovech, se úspěšně zúčastnili Lázeňského pohárku 2007.

Foto archiv školy

Sportovní soutěže

Mnohaletou tradicí naší školy je sportovní den. Každý student ví, že první pátek v novém školním roce je věnován měření sil v atletice. 8. září 2006 se sportovního dne poprvé účastnili i žáci učebních oborů. Vybraní zástupci jednotlivých tříd předvedli opravdu pěkné výkony. Ti nejlepší se zároveň kvalifikovali na Středoškolský pohár v atletice CORNY.



V níže uvedeném seznamu lze vyčíst, že naši studenti reprezentují školu v mnoha různých sportovních odvětvích.

- září 2006 – CORNY – středoškolský pohár v atletice (okresní kolo)
 - dívky: 3. místo
 - hoši: 6. místo
- říjen 2006 – CORNY – středoškolský pohár v atletice (krajské kolo)
 - dívky: 2. místo
- přebory škol ve volejbalu hochů
 - 5. místo
- přebory stř. škol města Klatovy v kopané
 - postup do květnového finále
- přebory škol ve volejbalu dívek
 - 5. místo

- listopad 2006 – přebory škol města Klatovy v plavání
 - hoši: 3. místo ve štafetě 4x25 m volným způsobem
 - Jindřich Tuček** – 3. místo 50 m prsa
- únor 2007 – přebor středních škol a učilišť v košíkové dívek
4. místo
- březen 2007 – přebor středních škol a učilišť v košíkové hochů
7. místo
 - přebor školy v ledním hokeji
zvítězili hoši ze druhých ročníků
 - přebory škol v ledním hokeji
5. místo
- květen 2007 – okresní finále středních škol a učilišť v kopané
3. místo

V průběhu školního roku byl dvakrát uspořádán plavecký zájezd do německého Ambergu. Na přelomu dubna a května se 40 studentů zúčastnilo sportovně-poznávacího zájezdu do italského letoviska Rosolina – Mare.



Další žákovské úspěchy

Certifikáty udělené Hospodářskou komorou ČR

Úspěšní studenti učebních oborů, kteří v průběhu celého studia neměli z odborného výcviku horší známku než 2, závěrečné zkoušky vykonali s vyznamenáním a při závěrečné praktické zkoušce dosáhli výborného prospěchu, získali ocenění za vynikající praktickou přípravu.

Získané osvědčení je opravňuje k požádání Hospodářské komory ČR při hledání zaměstnání v ČR i v celé Evropě. Zároveň obdrželi Europas v německém jazyce.

Jednalo se o 3 studentky učebního oboru Cukrář (**Kateřina Ballaschová, Helena Benediktová a Petra Kováčová**), 2 studentky učebního oboru Kuchař-číšník pro pohostinství (**Petra Adámková a Marta Vovsová**) a 2 studentky oboru Provoz služeb (**Jaroslava Junková a Martina Poléfková**).

Slavnostní předávání osvědčení se konalo 21. září 2006 v sále Hospodářské komory ČR v Praze. Škole bylo zároveň předáno Čestné uznání za vysokou úroveň praktické přípravy.

Ukázka gastronomické dovednosti

Dne 15. 11. 2006 se žáci učebních oborů naší školy zúčastnili akce pořádané Klubem seniorů v Klatovech. Pro 150 členů si připravili žáci Boháčková, Čadová, Vovsová a Duchek pod vedením mistrových odborného výcviku paní Sedláčkové a paní Radové pěknou ukázkou své gastronomické šikovnosti. Členové Klubu seniorů jim zaslali dopis, ve kterém poděkovali za příjemné zpestření akce.

Podobnou akci zopakovaly studentky oboru Cukrář ve Strážově. Tamější seniorky mohly předvedené výrobky přímo na místě ochutnat. Samozřejmě nechybělo ani předávání receptů.



Ochutnali a odnesli si i recepty. Do klubu seniorů ve Strážově zavítaly ve středu studentky 3. ročníku oboru cukrář ze Střední školy zemědělské a potravinářské v Klatovech. Pod vedením mistrové Evy Sedláčkové předvedly místním seniorkám výrobu lehkých moučníků a pohárů z tvarohového krému, přípravu ovocného bílkového krému. Seniorky mohly každý výrobek ochutnat a po příjemném stráveném dopoledni si odnášely domů i celou řadu nových receptů. Na snímku je studentka Jana Brožová.

Foto Eva Semelová

Pomoc studentů při dobročinných akcích

Studenti a pedagogové naší školy podpořili celostátní sbírku 'Pomáhat může každý' a při této akci humanitární organizace ADRA vybrali 27 697 Kč.



Klíkatá 1238/90c
158 00 Praha 5 – Jinonice
CZECH REPUBLIC
Tel/fax: +420 257 222 388
Tel.: +420 257 090 648
e-mail: nadace@adra.cz
<http://www.adra.cz>
IČO: 45 25 11 18

Střední zemědělská a potravinářská škola
Národních mučedníků 141
Klatovy 4

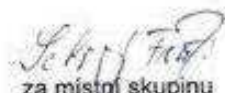
Poděkování

Místní skupina spolupracovníků humanitární organizace ADRA děkuje pedagogickým pracovníkům a studentům vaší školy, kteří dne 18. dubna 2007 svým nasazením a odvahou podpořili celostátní sbírku "Pomáhat může každý", jejímž organizátorem byla nadace ADRA.

Částka vybraná v našem městě činí 27 697,50 Kč a byla neprodleně po sečtení a zápisu o výtěžku na finančním odboru Městského úřadu v Klatovech vložena na účet humanitární organizace ADRA vedený u ČSOB, kde spolu s výtěžky této sbírky z dalších měst České republiky vytvoří fond pro naléhavé humanitární projekty organizace ADRA.

Velmi si ceníme toho, že jste svojí účastí projevili důvěru aktivitám naší humanitární organizace. Ještě jednou děkujeme za vaši účinnou pomoc a přejeme mnoho zdaru ve vaší náročné práci a vašim studentům mnoho úspěchů ve studiu.

V Klatovech dne 20. dubna 2007


za místní skupinu
ADRA

Začátkem března 2007 proběhla na naší škole dobročinná akce Fondu Sidus, jejímž hlavním cílem je získávat finanční prostředky ke zlepšení života dětí s onkologickými onemocněními a dětí v předtransplantační a potransplantační léčbě.

Akce se ujali studenti a studentky 3. C. Na pomoc dětským pacientům z Pediatrické kliniky Fakultní nemocnice v Motole a kliniky dětského lékařství Fakultní nemocnice s poliklinikou v Ostravě od nás putovalo 4 390 Kč.

www.fondsidus.cz 28.09.2007 12:39:53

CERTIFIKÁT

získává

SŠZ a P. N. Hvězdíků 141
KLADNO

za pomoc při veřejné sbírce MHMP/346942/2006 Fondu Sidus, o.p.s.,
Výnos ze sbírky je určen na vybavení dětských zdravotnických zařízení přístroji
(určeno pro Pediatrickou kliniku UK 2. LF Fakultní nemocnice v Motole,
pro Kliniku dětského lékařství Fakultní nemocnice s poliklinikou v Ostravě)
a vybavení pro dětské pacienty, aby lépe snášeli pobyt v nemocnici.
Slouží také individuálním pacientům při návratu do běžného života.

vydaný dne: *1. 3. 2004*


Ing. Pavel Přikryl
ředitel




Milan Nemžek
předseda správní rady



Sluníčková sbírka

Uspořádáním Sluníčkové sbírky pomohli žáci naší školy při získávání prostředků pro programy Nadace pro transplantace kostní dřeně, jejímž znakem je vycházející slunce. Tato nadace pomáhá nemocným s leukémií a jinými těžkými nemocemi krve a nádory.

Studenti 1.C sami vyrobili a nazdobili sluníčka, která potom prodávali ve vybraných klatovských supermarketech a na náměstí.



Studenti školy každoročně pomáhají také handicapovaným dětem. Také v tomto školním roce obdržela škola děkovný dopis.



Studentská firma

Studentská firma zahájila svoji činnost 30. října 2006. V průběhu školního roku se ve školním bufetu vystřídalo dvakrát 16 dvojic studentů nástavbového oboru Podnikání. Studenti zajišťovali jak prodej, tak i organizaci a obsluhu při různých akcích.

Studenti museli sami zajistit nákup zboží pro týdenní spotřebu, vytipovat nejprodávanější zboží, seznámit se s účetnictvím studentské firmy (skladové karty, peněžní deník, kniha závazků a pohledávek). Naučili se vystavit fakturu na prodané zboží, dát příkaz k platbě faktury za dodané zboží. Seznámili se s platebními podmínkami jednotlivých bank. Jedním z úkolů bylo také zajištění nabídky prodávaných výrobků reklamními letáky.

V začátcích fungování firmy prodávali studenti zboží dodané firmou Maso West, později byli schopni zajistit vlastní výrobu plněných baget a obložených housek. To vše ke spokojenosti zákazníků – studentů školy.

Pro ilustraci je zde přiložena kopie reklamního letáku.

NABÍDKA SORTIMENTU ŠKOLNÍHO PODNIKU

NÁPOJE

MATTONI citron	0,33 l	9,-
MATTONI pomeranč	0,33 l	9,-
LIV multi	0,33 l	7,-
LIV cola	0,33 l	7,-
LIV malina	0,33 l	7,-





SLADKOSTI

HORALKA	6,-
TATRANKA OŘÍŠKOVÁ	6,-
POLÉVANÉ SUŠENKY	11,-
KOKO	6,-
MLÉČNÁ ČOKOLÁDA	11,-
MILA	8,-
BRAMBŮRKY KLOBÁSA	11,-
BRAMBŮRKY SOLENÉ	9,-
ORBIT – zelené	10,-
ORBIT – modré	10,-
ORBIT – meloun	10,-
ZLATÉ OPLATKY OPAVIA	15,-

JÍDLO

BAGETA ŠUNKOVÁ	23,-
BAGETA PIKANT	22,-
BAGETA KUŘECÍ	29,-
ŽEMLE SÝROVÁ	13,-
HOUSKA PLNĚNÁ	20,-
SALÁT VLAŠSKÝ	15,-
SALÁT RUMCAJS	17,-
OBLOŽENÉ VEJCE	15,-
ROHLÍK	2,-
PIZZA ŽEMLE	5,-
SÝROVÁ HOUSKA	4,-



Zakončení studia

K maturitní zkoušce přistoupilo 71 žáků ze tří čtvrtých ročníků. Zahájení maturit proběhlo 28. května 2007 v jednotlivých třídách. Po zahájení se studenti 4.A a 4.B přesunuli na školní statek, kde absolvovali praktickou část maturitní zkoušky.

Z uvedeného počtu žáků 12 prospělo s vyznamenáním, 54 prospělo a 5 neprospělo.

Úspěšným studentům bylo 8. června 2007 předáno maturitní vysvědčení v sále školy.



Závěrečnou zkoušku skládalo také 66 žáků učebních oborů. Žáci tříd 3.A, 3.B a 3.D konali praktickou zkoušku z odborného výcviku, ústní zkoušku a písemnou zkoušku.

6 žáků prospělo s vyznamenáním, 57 prospělo a 3 neprospěli.

Výuční listy převzali absolventi od svých učitelů a mistrů odborného výcviku v prostorách klatovské radnice.



Domov mládeže

V DM bylo ve školním roce 2006/2007 ubytováno celkem 91 žáků (70 dívek a 21 hochů). Z tohoto počtu bylo 69 studentů SŠZP (33 ze studijních oborů, 31 z učebních oborů a 5 z nástavbového studia), 14 studentů gymnázia a 8 studentů SZŠ.

V personálním obsazení nedošlo k žádným změnám.

Studenti mohli opět svůj volný čas trávit v některém z 9 zájmových kroužků. Do zájmové činnosti byla zapojena většina ubytovaných.



Dar od Americké obchodní komory

Ve středu 18. října 2006 převzal ředitel školy šek na částku 276 100,-- Kč od zástupců Americké obchodní komory. Tomuto slavnostnímu okamžiku přihlíželi také ministr pro místní rozvoj Petr Gandalovič, ministryně zemědělství Milena Vicenová, ministryně školství, mládeže a tělovýchovy Miroslava Kopcová, kandidátka do Senátu PČR Eliška Hašková Coolidge a starosta města Karel Mráz.

Uvedené peníze mají sloužit k vybudování jazykové učebny, aby měli studenti lepší podmínky pro studium cizích jazyků.

Peníze jdou letos do Klatov

Za dar od Americké obchodní komory vybudují učebnu jazyků

JANA KOLÁŘOVÁ

Klatovy - Střední zemědělská a potravinářská škola v Klatovech bude mít zítra důvod k oslavě. Její ředitel Pavel Honzík převezme šek na částku 276 100 korun. Ten dostane od Americké obchodní komory v ČR.

"Je to pro nás prestižní ocenění. Dostaneme ho jako jediná škola v republice. Americká obchodní komora nám tím dá-

vá najevo, že má důvěru v práci našich zaměstnanců," řekl ředitel oceněné školy Pavel Honzík.

Představenstvo Americké obchodní komory (AmCham) se rozhodlo v roce 2003 vytvořit projekt "One World, Many Voices" (Jeden svět, mnoho hlasů). V rámci tohoto projektu AmCham daruje jedné z českých škol výtěžek ze "Silent Auction" (Tiché aukce), která je součástí tradičního plesu Děkuvzdání. Tento výtěžek je ur-

Předchozí vybrané školy

V roce 2003 byla díky výsledkům Silent Auction vybudována jazyková laboratoř v Základní škole Emy Destinové v Praze 6 za částku 317 400 korun. V roce 2004 byly finanční prostředky z aukce použity na vybavení další jazykové laboratoře, tentokrát byla vybrána Základní škola na Bakalově nábřeží v Brně. Částka vybraná v roce 2004 činila 367 400 korun.

čen na vybavení jazykových učeben školy, aby žáci či studenti měli lepší podmínky pro studium jazyků.

V loňském roce tak vybraná částka pomohla rozvoji jazykové laboratoře v základní škole v Praze 6 či základní ško-

le v Brně. V letošním roce se AmCham rozhodla věnovat částku některé ze škol v Plzeňském kraji. Vybrat konkrétní školu pomáhala Americké obchodní komoře její dlouholetá členka Eliška Hašková Coolidge.

Více než čtvrtmilionový příspěvek hodlá ředitel Střední zemědělské a potravinářské školy v Klatovech využít na vybudování jazykové učebny pro multimediální výuku cizích jazyků.

Projektové aktivity

Zelená učebna

V průběhu letních prázdnin byla postavena "Zelená učebna", která bude sloužit žákům k výuce a k pořádání vzdělávacích a osvětových akcí. Je součástí hezkého areálu botanické zahrady naší školy.

Záměrem bylo dobudování a dovybavení stávající naučné stezky při Střední škole zemědělské a potravinářské v Klatovech, která byla realizována od r. 2004. Tento záměr je v souladu s koncepcí environmentální výchovy a vzdělávání u nás ve škole. Cílem je rozšiřování vzdělanosti a informovanosti žáků, veřejnosti a institucí regionu. Ochrana životního prostředí a trvale udržitelný rozvoj patří mezi důležité oblasti, kterými se škola při naplňování této koncepce zabývá.

Impulesem pro vybudování "Zelené učebny s pozorovací zídkou" byl velký zájem ze strany veřejnosti a mnoha škol z Klatov a okolí. Zelená učebna s pozorovací zídkou je přímo součástí stávající botanické zahrady. Společně tvoří výukové centrum naučné stezky. Přínosem bude možnost pořádání vzdělávacích a osvětových akcí (besedy, výuka žáků naší školy a ostatních škol, pozorování živé přírody přímo na naučné stezce). Naučná stezka je již nyní veřejně přístupná, jejím rozšířením se zvýší využívání všemi stupni škol, odbornou i laickou veřejností.



Rekvalifikace pracovní síly v hostinské činnosti



Záměrem projektu bylo uspořádat sedmiměsíční rekvalifikační kurz „hostinská činnost“ ve spolupráci s Úřadem práce v Klatovech pro 15 účastníků především z řad nezaměstnaných do 25 let. Dále byl kurz zaměřen na nezaměstnané z ostatních věkových kategorií, na nadbytečné pracovníky a na osoby ohrožené nezaměstnaností z okresu Klatovy.

Tento kurz zahrnoval také osmidenní odbornou praxi v bavorském Regenu pro účastníky kurzu. Celkový rekvalifikační kurz probíhal od 1.9.06 do 31.5.2007 a jeho součástí byla všeobecná i odborná teoretická výuka a odborná praxe na vybraných pracovištích v okresech Klatovy a Regen. Teoretická výuka probíhala v učebnách Střední školy zemědělské a potravinářské, Klatovy, Národních mučedníků 141. Obsah kurzu byl věnován německému jazyku, práci s počítačem, bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, ochraně životního prostředí, ekonomice a podnikání, komunikaci a především odborné teoretické výuce.

Na závěr kurzu byla absolventům vydána osvědčení platná v České republice.

Díky osmidenní odborné praxi v Německu se podařilo rekvalifikantům získat nové poznatky, dovednosti z praxe a navázat nové kontakty. Ty budou moci být rozvíjeny do budoucna v široké přeshraniční spolupráci. Nezanedbatelné bylo také zdokonalení jazykových schopností účastníků tohoto kurzu. Projekt rovněž umožnil poznat kulturu a tradice jiných zemí.

Na závěr zahraniční odborné praxe bylo uspořádáno setkání a přehlídka „Dny národní kuchyně“, na které účastníci rekvalifikačního kurzu předvedli svým kolegům některé národní pokrmy. Navázaná spolupráce by měla vyústit v opakování a rozšíření takto pojatých kurzů pořádaných na obou stranách.

Partnerem akce byl Volkshochschule für den Landkreis Regen.



Další investiční akce

K větším a rozsáhlejším úpravám školní budovy dochází zpravidla o letních prázdninách, aby nebyla narušena výuka.

V posledních letech jsou postupně nahrazována stará dřevěná okna novými plastovými. Zároveň se také opravuje fasáda. V tomto roce se výměna týkala oken a oprava fasády nad sálem a na straně k bývalé vojenské nemocnici.



Další velice důležitou úpravou školní budovy bylo vybudování výtahu, který má sloužit především tělesně postiženým osobám. Do výtahu je možné nastoupit v přízemí i v obou dalších patrech. Ze suterénu vede do přízemí bezbariérový vchod.



Cena Dr. Švece

Dne 21.června 2007 navštívil naši školu bývalý absolvent a zakladatel Ceny Dr. Švece MVDr. Vlastimil Brückner se svojí manželkou. Oba dva si prohlédli školu a byli seznámeni s koncepcí rozvoje školy.



Uvedená cena je udělována nejlepšímu žáku 3.ročníku oboru agropodnikání, která má být využita pro zdokonalení jazykových a odborných znalostí.

V tomto školním roce splnili kritéria 3 studenti třídy 3.B – Michal Toman, Eva Oudesová a Eliška Hrachová. Nejvyššího počtu bodů dosáhl Michal Toman.

Kulturní a společenské akce

Vánoční besídka

Vánoční besídka se na naší škole konala poprvé již v prosinci 2005. Tehdy měli studenti na přípravu pouze několik dnů. Protože se vystoupení žáků jednotlivých tříd líbilo, nebyl důvod v započaté tradici nepokračovat.

Každá třída si připravila svůj program. Někteří žáci připravili soutěže pro ostatní, někdo sehrál scénku, parodoval televizní reklamu, nechyběla ani divadelní klasika, taneční, pěvecká či hudební vystoupení. Všichni přítomní se poslední pátek před vánočními prázdninami dobře bavili. O tom svědčí i přiložené fotografie.



Maturitní plesy

Ve školním roce 2006/2007 uspořádali studenti čtvrtých ročníků dva maturitní plesy. Oba se konaly v kulturním domě Družba. Abiturienti 4.A a 4.B pozvali své příbuzné a známé 21. října 2006 na svůj společný ples. Abiturienti 4.C uspořádali ekologický ples 11. listopadu.

Slavnostní tabule

Ve společenském sále školy se ve čtvrtek 19. dubna 2007 uskutečnila prezentační akce žáků 3. ročníků všech učebních oborů - "Slavnostní tabule".

Program :

1/ Učební obor Kuchař-číšník - postavení slavnostních tabulí na vylosované téma

2/ Učební obor Kuchař - studené mísy, galantiny, masové rolády, moučníky, tříchodové menu teplé ve studeném stavu

3/ Učební obor Cukrář - slavnostní dorty na vylosované téma

4/ Učební obor Pekař - velký koláč, banketní pečivo, šátečky s náplní

5/ Učební obor Řezník-uzenář - masové rolády, drobné masné výrobky, aspikové speciality, výrobky z mletých mas



Smutné loučení

Botanická zahrada přišla o svého „otce“, škola o skvělého kantora.



V polovině února byl běžný ruch Střední školy zemědělské a potravinářské, Klatovy vystřídán smutkem. Zpráva o smrti Mgr. Vladimíra Čejky ranila učitele i studenty. Nikdo se nechtěl smířit se skutečností, že bývalého kolegu ve škole ani v botanické zahradě nepotká.

Vladimír Čejka zasvětil svůj život škole a přírodě. Tyto dvě oblasti dokázal obdivuhodně propojit. V září roku 1959 nastoupil jako vychovatel v DM Střední zemědělské technické školy v Klatovech a zároveň začal tuto školu dálkově studovat. Po maturitě pokračoval ve studiu na Přírodovědecké fakultě UK v Praze. V září 1969 získal částečný úvazek jako učitel. Později se věnoval pouze učitelské profesi.

Mnoho absolventů dodnes vzpomíná na hodiny biologie a ekologie vedené právě Vladimírem Čejkou. Studentům se věnoval také mimo vyučovací hodiny. Velice pečlivě je připravoval na nejrůznější biologické a ekologické olympiády a soutěže. Jeho svěřenci obsazovali v uvedených soutěžích přední místa.

Výborný učitel s úžasnými znalostmi dokázal své nadšení přenést i na studenty. Založil Ekoklub, jehož členové pravidelně pomáhali v chráněných územích a podnikali řadu exkurzí do přírodovědně zajímavých oblastí.

Celoživotním koníčkem Vladimíra Čejky byla botanika. Právě tato záliba směřovala jeho aktivity k založení školní botanické zahrady. Díky dlouholeté sběratelské činnosti dokázal vytvořit taková společenství rostlin, z nichž některá se ve volné přírodě již nevyskytují.

Vladimír Čejka odešel z tohoto světa, ale v našich myslích zůstává dál. Stále si budeme vybavovat, jak chvátá po chodbě, zastaví se s kolegou, aby potěšil alespoň krátkou anekdotou, zeptá se studentů, zda už četli nový biologický otazník. Při pohledu na botanickou zahradu nemůžeme zapomenout nikdy.



7. Závěr

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

Škola v souladu s koncepčním záměrem otevřela ve školním roce 2006/07 nový studijní obor Management potravinářských výrob, který rozšiřuje nabídku studijních oborů o potravinářskou oblast. Zároveň byla zahájen výuka v nástavbovém oboru Podnikání.

V oblasti odborného vzdělávání je výuka zajišťována vyučujícími, kteří mají praktické zkušenosti se zemědělským, ekonomickým, potravinářským případně ekologickým 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 a výchovného poradce byla tato absence sledována a v řadě případů odhalena.

Jeví se jako nutné, využívat možností školy a pedagogů na další vzdělávací a poradenské činnosti. EU částečně mění podmínky pro zemědělství a potravinářství a tento směr je nutné začlenit i do struktury vzdělávání na Střední škole zemědělské a potravinářské, Klatovy. Škola se zapojila do mnoha projektových aktivit (např. Interreg IIIA).

Velmi cennou zkušeností je velmi úzká spolupráce s Českou zemědělskou univerzitou v Praze, Ministerstvem zemědělství ČR, Ústavem pro zemědělské a potravinářské informace v Praze, Českomoravskou společností chovatelů, OHK Klatovy, Potravinářskou komorou ČR, Úřadem práce v Klatovech a dalšími sociálními partnery (zaměstnavatelé, občanská sdružení).

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.

II. Výroční zpráva o hospodaření školy

A.

Přehled o hospodaření k 31.12. 2006 (v Kč)	
a) příjmy	
1. celkové příjmy	36 501 610,00
2. poplatky od zletilých žáků, rodičů nebo jiných zákonných zástupců	3 016 950,00
3. příjmy z hospodářské činnosti	1 871 570,00
4. ostatní příjmy	31 613 090,00
b) výdaje	
1. investiční výdaje celkem	6 063 744,00
2. neinvestiční výdaje celkem a z toho:	36 436 460,00
• náklady na platy pracovníků školy	17 423 270,00
• ostatní osobní náklady	698 896,00
• zákonné odvody zdravot. a soc. pojištění	6 254 960,00
• výdaje na učebnice, uč. texty a uč. pomůcky	518 470,00
• stipendia	-
• ostatní provozní náklady	11 540 864,00

B.

Kopie účetních výkazů k 31.12. 2006 u příspěvkových organizací zřízených krajem (výkaz Rozvaha, Výkaz zisku a ztráty, Příloha k účetní závěrce).

Datum zpracování zprávy: **3.10.2007**

Datum projednání v Radě školy
(na poradě pracovníků školy): **8.10.2007**