COVP v pekárstve a cukrárstve SOŠ, Pod Bánošom 80, Banská Bystrica

Z histórie školy
Prvá zmienka o existencii školy poľnohospodárskeho charakteru siaha do roku 1958, kedy v Slovenskej Ľupči bola založená Majstrovská škola poľnohospodárska, kde sa vyučoval učebný odbor poľnohospodár – mechanizátor. 1. septembra 1959 sa menovaná Majstrovská škola zlúčila s novo vzniknutou Poľnohospodárskou učňovskou školou, ktorej sídlo bolo v Radvani na Hôrke a v roku1961 zlúčená škola bola premenovaná na Poľnohospodárske odborné učilište. Začiatky tejto vzdelávacej inštitúcie boli veľmi ťažké, hlavne čo sa týka priestorovej stránky. Ranné obdobie prežila v budove bývalej rímskokatolíckej školy, kde vlastnila dve učebne a zborovňu. V roku 1962 jej bola pridelená ďalšia budova bývalého Detského domova v Radvani a tým jej pribudli ďalšie dve triedy. V roku 1965 dostáva škola jednoposchodovú budovu v B. Bystrici na Lazovnej ulici, do ktorej sa postupne sústreďuje celé teoretické vyučovanie.

V roku 1980 pribúda na škole učebný odbor cukrár, neskôr pekár a tak v roku 1981 škola dostáva nový názov Stredné odborné učilište poľnohospodárske. Pri príležitosti 35. výročia vzniku školy zriaďovateľ Ministerstvo pôdohospodárstva na návrh vedenia školy s platnosťou od 1.9.1994 schválilo nový názov, Stredné odborné učilište poľnohospodársko- potravinárske, ktorý má škola do roku 2007. 04.09.2007 vzniká združením Strednej odbornej školy a SOU PP Združená stredná škola Pod Bánošom 80. Praktické vyučovanie pre poľnohospodárske odbory sa po celý čas od vzniku realizovalo na viacerých miestach- na Strojnotraktorovej stanici v Kremničke, dielňach v Radvani a na mnohých vtedajších JRD, napríklad Kráľovej, Badíne, Sásovej, Radvani, Rudlovej, Selciach, Slovenskej Ľupči. Odborný výcvik pre potravinárov zabezpečovalo za pomoci Stredoslovenských pekární a cukrární v Banskej Bystrici SPV na Dolnej ulici v Banskej Bystrici.

Keďže školu navštevovali žiaci z celého Stredoslovenského kraja, bolo im treba zabezpečiť ubytovanie a tak prvý internát žiaci mali v STS Kremnička, ďalší v Radvani na Hradskej ulici. Počet záujemcov o štúdium stále rástol a tak v roku 1982 sa začalo s výstavbou kompletného areálu učilišťa v B. Bystrici Pod Bánošom.

Jednotlivé objekty sa postupne odovzdávali do prevádzky. V roku 1984 ako prvý odovzdali domov mládeže, v roku 1986 školskú kuchyňu a jedáleň, v roku 1987 budovu pre teoretické vyučovanie a dielne pre ručné a strojové spracovanie kovov a ako posledné sa do prevádzky odovzdali v roku 1992 cukrárska dielňa a v 1993 pekárska dielňa s telocvičňou. Tento areál je dominantou sídliska Sásová v Banskej Bystrici dodnes.

V súčasnosti prebieha rekonštrukcia jednotlivých objektov zatepľovanie školy, internátu a jedálne už je zrealizované, vymenila sa elektroinštalácia a okná vo všetkých objektoch, tiež sa vymenili radiátory v škole a dielňach.

Vzdelávanie:
Hlavným poslaním školy je vychovávať kvalitných odborníkov. V potravinárstve sa SOŠ snaží zachovať tradičné chute výrobkov, odolať ére polotovarov a zmesí. I keď sa novým technológiám nebráni, tradičná chuť vo výrobkoch nemôže chýbať. Takto chce prispieť k zachovaniu kultúrnych zvyklostí krajiny a jej špecifík, čo je jedným z hlavných faktorov pre rozvoj turistiky vo všeobecnosti. Odbory v škole sú certifikované medzinárodnou spoločnosťou IES (International Education Society). Po vydaní medzinárodného certifikátu je výučný list a maturitné vysvedčenie platné v zahraničí. Od 13.3.2015 spoločnosť IES zvyšuje rating školy na BB - kvalitná inštitúcia na veľmi dobrej

profesionálnej úrovni.

Učebné odbory : 2978 H pekár cukrár
2954 H mäsiar

Nadstavbové štúdium: 2982 L 02 potravinárska výroba so zameraním na pekársku a cukrársku výrobu
01 potravinárska výroba so zameraním na mäsiarsku a údenársku výrobu
04 potravinárska výroba so zameraním na mliekarenskú výrobu

Výučba sa realizuje podľa platného ŠkVP, ktorý vychádza zo ŠVP. Je prispôsobený potrebám žiakov, trhu a školy. Pedagogickí zamestnanci sledujú nové trendy v cukrárskej a pekárskej výrobe, robia ukážkové výpeky pre žiakov a snažia sa ich zaviesť do výroby. Výroba je však podmienená trhu a zákazníkovi. V prípade záujmu zákazníka sa nové výrobky urýchlene zaradia do produktového portfólia.

Všetci pedagogickí zamestnanci sú 100% odborníkmi vo svojom zameraní. Ich odbornosť treba však neustále rozvíjať v súlade s pokrokom techniky a technologickými postupmi.

Zabezpečenie ubytovacích kapacít a stravovanie žiakov
ŠOS disponuje školským internátom, ktorý je súčasťou jej areálu. ŠI má 6 poschodí, je rozdelený do 3 samostatných vstupov (A,B,C). Vstup do ŠI je z vnútornej chodby budovy – hlavným vchodom, alebo 3 samostatnými vchodmi zvonku. Na každom podlaží sa nachádzajú 4 bunky. Ubytovacie služby sa poskytujú v trojlôžkových a jedno- lôžkových izbách bunkového systému (jedna bunka má 2 izby, spoločnú sprchu a WC). K dispozícii je 144 izieb v 72 bunkách. Celková kapacita ŠI je 288 ubytovaných.

Študenti majú k dispozícii na ŠI tiež knižnicu, klubovňu, premietaciu miestnosť, počítačovú miestnosť

3.Partnerská a iná činnosť

SOŠ intenzívne spolupracuje s organizáciami zameranými na potravinárstvo :
- Cechom pekárov a cukrárov regiónu Západné Slovensko
- Slovenský zväz pekárov, cukrárov a cestovinárov
- Slovenskou poľnohospodárskou a potravinárskou komorou

V rámci verejného a súkromného sektora škola veľmi úzko spolupracuje so zahraničnými firmami Backaldrin, Laktoprot Zeenlandia, Ekvia, Enzyma, Lesaffre, Inmedia, Edena Begokon, Desed a Vitaflora. Pekastroj Nitra alebo Omega. Uvedená spolupráca je nielen v oblasti dodávania surovín, strojov a technológií, ale aj v oblasti školení ako MOV, tak aj žiakov SOŠ.

Škola je zapojená do 2 veľkých projektov z ktorých jeden je
a) školský: „Špecializácia v odbornom vzdelávaní - cesta k uplatneniu sa“ – v projekte učitelia vytvoria doplnkové učebné texty a nástenné mapy, surovinové normy a plagáty. Do projektu v rámci implementácie sú zapojení všetci žiaci potravinárskych odborov. V rámci akreditovaných kurzov, ktoré plánujeme realizovať, sú aj študenti ostatných odborov školy

b) národný projekt „Rozvoj stredného odborného vzdelávania“ – v projekte pre uvedené odbory odborní učitelia školy vypracovávajú pre žiakov pracovné listy pre odborný výcvik

Podnikateľská činnosť školy
SOŠ má veľmi rozvinutú podnikateľskú činnosť v rôznych smeroch. Jedna časť PČ je aj výroba cukrárskych a pekárskych výrobkov. Do PČ je zapojených 5 zamestnancov na plný úväzok a prepočítaný počet zamestnancov podieľajúcich sa na PČ sú 2. prepočítaný počet zamestnancov podieľajúcich sa na podnikateľskej činnosti popri svoje pracovnej činnosti – MOV a pod., Objem tržieb z výroby cukrárenských a pekárenských výrobkov je v priemere mesačne 18 000 až 20 000 €. Škola je platcom DPH. Počet zákazníkov sa nedá odhadnúť, ale počet odberateľov je 28 mestských materských škôl a jaslí a 30 iných zazmluvnených odberateľov. Cukrárske výrobky predávame aj v 2 vlastných predajniach v škole a v meste B. Bystrica na pešej zóne..

Kontaktné údaje:
Riaditeľ školy:
Ing. Pavel Fiľo
tel.: 048/4147623, mobil: 0905 153476, e-mail: pafilo@vidiekbb.sk
Adresa školy:
Stredná odborná škola, Pod Bánošom 80, 974 11 Banská Bystrica
Telefón:
+421 48 4147629 - vrátnica SOŠ a ŠI
+421 48 4147630 - ekonomický úsek
+421 48 4147631 - zborovňa SOŠ
+421 48 4147623 - sekretariát SOŠ (tel./fax)

Webová adresa: http://www.sosbanbb.sk
Email školy: sos@sosbabb.edu.sk

-----> Pozrite si fotogalériu školy