

COVP v mäsiarstve a lahôdkárstve SOŠ gastronómie a hotelových služieb, Farského 9, Bratislava

Z histórie školy

Škola vznikla v roku 1973, o pár rokov neskôr bola premenovaná na Stredné odborné učilište potravinárske so sídlom na Košickej ul. 49. V SOU-P sa žiaci pripravovali v učebných odboroch mäsiar-údenár, cukrovinkár, so zameraním na výrobu cukrovínok a trvanlivého pečiva, cukrár. Od školského roku 1983/1984 pribudol odbor biochemik so zameraním na mliekarenskú výrobu. V roku 2004 bolo SOU-P premenované na Združenú strednú školu potravinársku a v nadväznosti na využitie výsledkov produktívnych prác žiakov v odboroch mäsiar, lahôdkar a cukrár škola rozšírila ponuku o prípravu žiakov v učebných a študijných odboroch pre oblasť gastronómie a služieb v gastronómii - kuchár, čašník, servírka.

Vzdelávanie:

SOŠ patrí ku školám, ktoré majú vytvorené štandardné podmienky pre prípravu tradičných odborov mäsiar, cukrár, pekár. V danej oblasti škola už vychovala vyše 4000 absolventov. Škola organizuje výmenné pobyty s partnerskými školami v oblastiach, v ktorých sú jednotliví partneri hodnotení ako špičkoví. Žiaci cukrárskych a pekárskych odborov sú úspešní aj na medzinárodných súťažiach. SOŠ má ambíciu stať sa špičkovou strednou školou, ako v oblasti výučby, tak aj v technologickom vybavení, ktorá ponúkne kvalifikovaných odborníkov pre potreby trhu práce.

Materiálne a technické vybavenie:

SOŠ gastronómie a hotelových služieb disponuje nadštandardnými učebnými priestormi pre zabezpečenie teoretického a praktického vyučovania, ktorým sa skvalitňuje výučba a odborná príprava žiakov učebného odboru cukrár, pekár, mäsiar, lahôdkár. Štandardným učebným priestorom je mikrobiologické laboratórium, kde žiaci pravidelne uskutočňujú mikrobiologické kontroly surovín, polotovarov, hotových výrobkov ako aj sterov stien a stolov za účelom zabezpečenia zdravotne neškodných výrobkov v školských jedálňach.

Kvalita výučby:

Špecifikácia cieľov a pedagogické stratégie v oblasti výchovy a vzdelávania súvisiace s profilom absolventov študijných a učebných odborov patria k silným stránkam školských vzdelávacích programov. Vypracovaný ročný plán kontinuálneho vzdelávania vychádza zo stanovených cieľov školy v jednotlivých učebných a študijných odboroch, ako aj z osobných plánov profesijného rastu jednotlivých zamestnancov. Škola vytvára vhodné podmienky pre výchovu a vzdelávanie žiakov so špeciálnymi výchovne-vzdelávacími potrebami.

Ubytovacie kapacity:

Škola disponuje ubytovacími kapacitami na odlúčenom pracovisku Harmincova 1, Bratislava. V prípade záujmu uchádzačov o štúdium je možné tieto ubytovacie kapacity využiť.

Referencie zriaďovateľa:

SOŠ sa podľa hodnotenia zriaďovateľa - Bratislavského samosprávneho kraja - stabilne zaraďuje medzi najkvalitnejšie odborné školy nielen v jej pôsobnosti, ale aj v rámci celej SR.

Iné aktivity:

Škola sa zúčastňuje rôznych súťaží a prezentácií odborných zručností ako napríklad: JUVYR, Moravský pohár - BZENEC ČR, Medzinárodný gastronomický festival v Kolíne, Najlepší bratislavský rožok Danubius Gastro, Medzinárodná súťaž „Európa 2011“, či „BAKE AWARD“ v rakúskom Welse

Partnerská činnosť:

Škola rozvíja všetky formy spolupráce so sociálnymi partnermi a verejnosťou. Zameriava sa na komunikáciu so zákazníkmi - žiakmi, ich rodičmi a zamestnávateľmi, profesijnými združeniami - Cech kuchárov a cukrárov, Podnikateľský zväz pekárov, cestovinárov a cukrárov Slovenskej republiky, Slovenská živnostenská komora, Cech pekárov a cukrárov, Slovenský zväz kuchárov a cukrárov.

Ďalší partneri:

Diamnat a.s. Wels Rakúsko, Ireks Enzyma s.r.o. Prešov, Lactoprot Zeelandia s.r.o. Košice, Ekvia s.r.o. Nitra, PekaStroj s.r.o. Nitra, GPR s.r.o. Rybníčná ul. Bratislava, Schaller Lebensmitteltechnik, s.r.o. Salima v Brne. Agrokkomplex v Nitre, Carrefour, NC Polus Bratislava, Billa s.r.o. Bratislava, Tesco a.s. Bratislava, Mäso údeniny Ivan - Malacky, Bognár Mäso - Nový život, Machciník Peter - Mäsiarstvo Modra, Mäsiarstvo Ivan - Malacky

Podnikateľská činnosť školy:

Škola nevykonáva podnikateľskú činnosť, ale v rámci cvičnej a produktívnej práce vyrába vo svojich školských dielnach cukrárske, pekárske a mäsové výrobky. Tieto výrobky sú známe svojou kvalitou a priaznivou cenou. Ceny výrobkov sú stanovené v zmysle Zákona o cenách č. 18/1996 Z.z., kde sú zohľadňované priame a nepriame náklady s nulovým ziskom, nakoľko škola nemá zaregistrovanú podnikateľskú činnosť a produkcia sa realizuje v rámci hlavnej činnosti školy.

Kontaktné údaje:

Riaditeľ školy: PaedDr. Jozef Horák
tel.: 02/62243626, fax: 02/62243638, e-mail: horak@soupotr.sk,

Adresa školy:

Farského 9, 851 01 Bratislava

Telefón:

+421262243610 - zborovňa SOŠ
+42126224 3626 - sekretariát SOŠ
+42126224 3638 - Fax

Webová adresa: www.soupotr.sk

Email školy: farskeho@farskeho.sk

-----> [Pozrite si fotogalériu školy](#)