

Čože je to päťdesiatka

Stredná odborná škola gastronómie a služieb na Farského ulici v Bratislave si pripomína 50. výročie od jej založenia. Za toto obdobie škola pripravila do profesného života množstvo šikovných ľudí aj pre potravinársky sektor. Úctyhodné jubileum sme oslávili v spojitosti s praktickými záverečnými skúškami, ktoré vďaka Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komore kvalitnejšie overia znalosti študenta.



Škola začala svoju históriu písať v školskom roku 1973/74, kedy vzniklo Odborné učilište, n. p. Bratislavský mäsový priemysel, v ktorom sa pripravovali učni výlučne v profesii mäsiar - údenár pre chlapcov a údenárka pre dievčatá. Novodobá história sa viaže na rok 1981, kedy po dohode rozhodujúcich subjektov v oblasti potravinárskeho priemyslu vzniklo Stredné odborné učilište potravinárske. Od roku 2001 je zriaďovateľom školy Bratislavský samosprávny kraj. Súčasnú podobu Strednej odbornej školy gastronómie a hotelových služieb nesie od roku 2014.

SPPK má v histórii školy svoje miesto

Počas oslavy 50. výročia od jej založenia si súčasný dlhoročný riaditeľ Jozef Horák zaspomínal na rôzne etapy v živote školy. „Škola vekom nestárne, ale čerpá silu z tradícií a poznatkov, ktoré jej zanechali pedagógovia a noví žiaci ju robia stále mladou a neustále sa rozvíjajúcou,“ povedal jej

zakladateľ a zrejme najdlhšie pôsobiaci riaditeľ školy na Slovensku Jozef Horák v príhovore.



Do histórie školy podľa jeho slov nezmazateľne patrí aj vzťah k Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komore, vďaka ktorému sa dostali k vytúženému Centru odborného vzdelávania a prípravy so zameraním na potravinárstvo. „Na výzvu z SPPK v roku 2013 som hneď aktívne reagoval a vďaka tomu sa nám podarilo obhájiť projekt a následne ho dostať do takej podoby, aby sa s ním stotožnilo aj zastupiteľstvo Bratislavského samosprávneho kraja. To následne prevzalo štafetu po stránke finančného zabezpečenia tohto skutočne najväčšieho projektu v histórii školy,“ vyzdvihol obrovský mílnik Jozef Horák, ktorý vedie školu už neuveriteľných 42 rokov.

Za 4 mil. eur sa podarilo zrekonštruovať totálne zdevastovaný objekt na Harmincovej ulici v hlavnom meste, ktorý dnes vyzerá vynikajúco nielen zvonku, ale najmä zvnútra. Jeho technologické vybavenie je na vysokej úrovni. Nájde tam najmodernejšie zariadenia, ktoré sa už dnes naplno využívajú v odboroch pekár, cukrár. V príprave je už aj mäsová výroba rovnako s najšpičkovejšou technológiou.



Záverečné skúšky po novom

Oslavy 50. výročia spojila škola s praktickou záverečnou skúškou vo viacerých učebných odboroch. Hostia tak mali možnosť ochutnať a naplno si overiť zručnosti študentov. Vynikajúce jedlo, príjemná obsluha a sladká bodka na záver od budúcich cukrárov potvrdili, že študenti na praxi nezaháľali.

Práve v tomto školskom roku fungujú stredné odborné školy po prvý raz podľa jednotných zadaní záverečných skúšok pre učebné odbory so zameraním na potravinárstvo, poľnohospodárstvo a lesníctvo. Jednotné zadania sa pripravovali pod hlavičkou SPPK. Doteraz škola vytvárala zadania sama a posielala ich na komoru na vyjadrenie. V predošlom období sme v rámci pracovných skupín s účasťou stredných odborných škôl a zamestnávateľov vytvorili jednotné zadania, na základe ktorých dnes škola postupuje povinne. „Prioritne išlo o to, aby všetci žiaci študujúci v týchto odboroch mali rovnaké záverečné skúšky. Takýmto spôsobom si následne vieme porovnať aj kvalitu škôl. Vidíme, akým spôsobom dokážu školy svojich žiakov počas štúdia pripraviť,“ vysvetľuje Henrieta Vráblová z Odboru odborného vzdelávania a prípravy SPPK.



Výsledky hovoria za všetko

Kvalitu výučby SOŠ gastronómie a hotelových služieb dokonale reprezentujú práve jej žiaci. Naposledy sme ich totiž mohli vidieť v akcii počas inaugurácie nového prezidenta SR Petra Pellegriniho. Z jeho úst bolo na výkon študentov počuť len samú chválu. Prajeme preto škole množstvo vynikajúcich absolventov, ktorí jej a celému Slovensku budú naďalej robiť dobré meno.