



Viš, co jíš?
Tady se to naučíš!

Žáci potravinářských a zemědělských oborů mají v průběhu studia možnost konfrontovat teoretickou a praktickou výuku ve škole a ve školních provozech s reálným prostředím farem, zemědělských a potravinářských provozů a prodejen. Co jim prozradí odborné praxe na pracovištích?

Vztah k jídlu bývá často emocionálně podložený. Při vnímání a zpracování informací máme nevědomě tendenci vybírat si argumenty, které podporují náš názor, a ty, jež s ním nejsou v souladu, ignorovat. Vzdělání může leccos změnit.

Viš, co jíš? Nevíš? U nás se to naučíš! S podobně znějícími mottý jsem se setkala na dvou středních odborných školách: v Pardubicích, kde se zaměřují spíše na mouku, pekárenskou, cukrárenskou produkci a na výrobu krmiv, a v Kroměříži, kde se orientují na mlékárenskou produkci. Mléko a mléčné výrobky jsou vděčným tématem zdravého i pseudozdravého stravování. „Celá vzdělávací nabídka naší školy – maturitního, vyššího odborného i bakalářského studia – připravuje absolventy k výrobě kvalitních a bezpečných

■ ABY ČEŠTÍ PĚSTITELÉ, CHOVATELÉ A VÝROBCI POTRAVIN MOHLI VŮBEC PŘÍSPÍVAT K NAŠEMU ZDRAVÍ, JE TŘEBA ZÍSKÁVAT A VYCHOVÁVAT NOVOU GENERACI ODBORNÍKŮ.

potravin a ke kontrole potravin. Součástí vzdělání je získávání argumentů, které mají podpořit racionální pohled na výživu člověka a negovat nesprávné a tendenční pohledy. K tomu přispívají i pravidelné přednášky odborníků z praxe a naše podpora akcí, jako je Den mléka,“ uvádí Ing. Milan Zeman, učitel technologie VOŠ potravinářské a SPŠ mlékárenské v Kroměříži.

Argumenty proti mýtům

Žáci obou škol si v průběhu studia osvojují vědecké postupy analýz, naučí se vyvozovat závěry z relevantních dat a mají možnost je konfrontovat s řadou obecně rozšířených, zjednodušujících či různé zkreslujících informací. Už od prvního ročníku škola přispívá ke korigování některých oblíbených stravovacích mýtů, s nimiž se nejedno dítě setkává v rodině. A žáci nové vědomosti obratem uplatňují. „Občas se dozvídáme, že dělají rodičům přednášky při nákupu. Vysvětlují jim například, že představa o všeobecné škodlivosti éček je nesmyslná. Nebo že nelze paušálně tvrdit, že mléko zahleňuje,“ vysvětluje Milan Zeman.

Střední lesnická škola Žlutice nabízí samostatný obor Včelař, jehož absolventi mohou najít uplatnění v zemědělských a lesnických organizacích, které

žáci vybrat správnou surovinu, postup a dodržet hygienickou praxi, kterou si osvojí ve školních centrech odborné přípravy, jež musí splňovat přísná česká i evropská legislativní pravidla.

Naplní technologické obory lépe zacílený marketing?

Kvalitu vstupů i výstupů souvisejících s produkcí potravin mají v genech jednoznačně zakódovanou maturitní obory Analýza potravin a Technologie potravin. První z nich je zaměřen na kontrolu kvality, druhý na její zajišťování – nákupem vhodných surovin počínaje a distribucí finálních produktů konče. Zatímco z firemního sektoru se neustále ozývají požadavky po chybějících technologiích, uchazeči o studium, či spíše jejich rodiče, dávají přednost analýze.

V analýze potravin hraje důležitou roli chemie a biochemie. Takže není vyloučeno, že tento obor může fungovat jako jistá náhrada za tolik preferované gymnázium. „V očích rodičů se jako perspektivní jeví obory s uplatněním v kanceláři nebo v laboratoři. Rodiče nechtějí, aby jejich dítě šlo do výroby,“ konstatuje zástupkyně ředitele SPŠ potravinářské a služeb v Pardubicích Ing. Dana Kovaříková. „Přitom firmy se s nabídkami práce předhánějí, na stránkách školy jsou stabilně inzeráty: Hledáme technologa. Přijíždějí k nám personalisté, dokonce i ředitelé firem a nabízejí žákům vyšších ročníků uplatnění. Mnozí naši absolventi v těchto firmách pracují a přinášejí dobré reference. Pracují s velmi pokročilou technikou, ve velkých pekárnách jsou robotická pracoviště, každý potravinářský technolog je dnes vybaven značnými ITC kompetencemi, ale rodiče na to neslyší,“ dodává.

„Musíme se zaměřit na lepší propagaci technologických oborů, na vysvětlování, co se pod nimi skrývá,“

uvažuje ředitel Mgr. Zdeněk Zitko. Zatím příliš nezabírají burzy středních škol (jichž se účastní i zástupci firem, např. pekárny Nopek) ani dny otevřených dveří. „Nedávno jsem hovořil s ředitelem firmy Lesaffre Česko, a. s., o tom, že by nám pomohlo, kdyby do vlastních náborových kampaní v oblasti technologie výroby potravin zapracovali i propagační škol, které jsou schopny tyto odborníky kvalitně připravit. Jako nadnárodní společnost mají možnost oslovit i sledovaná média, na která my finančně nedosáhneme,“ doplňuje ředitel. Firmy mají oproti školám výhodu nejen ve větším budgetu na inzerci, ale také v odborném zázemí svých marketingových oddělení. Jednou z cest spolupráce by tedy mohlo být propagování kvalitních škol poskytujících vzdělání v oborech, které jsou pro danou společnost relevantní, například v rámci firemního PR, na webových stránkách apod. Proč by ale další formou spolupráce nemohla být pomoc škole při formulování benefitů jejích oborů, pomoc s lepším zacílením její vlastní propagace s ohledem na jednotlivé cílové skupiny a dostupné komunikační kanály?

Aby čeští pěstitelé, chovatelé a výrobci potravin mohli vůbec přispívat k našemu zdraví, je třeba získávat a vychovávat novou generaci odborníků. Projekt krajského akčního plánování hledá možnost i ve zkvalitnění kariérového poradenství už směrem k žákům základních škol a ve větším systematickém a dlouhodobém provázání aktivit obou stupňů škol. Krajského akčního plánování se účastní stovky středních škol, všechny kraje ČR, postupně se zapojují i jejich sociální partneři, firemní sektor nevyjímaje. ■

DANIELA KRAMULOVÁ, projektová publicistka projektu P-KAP, Národní ústav pro vzdělávání

se postupně vrací k tradičnímu provozování včelařství. „Žáci jsou maximálně připraveni i na samostatné včelaření doma nebo na dráhu včelařských farmářů. Při praktické výuce si mohou vytvořit nová včelstva pro vlastní potřebu a odchovat si kvalitní včelí matky,“ říká ředitelka školy Ing. Bc. Radka Stolaríková, Ph.D. „Včelařství se neustále vyvíjí, využívá poznatků studia bionomie včel, přináší nové metody a trendy související s měnícími se klimatickými podmínkami, a tedy i s požadavky včel,“ vysvětluje Radka Stolaríková, proč je vhodné mít odborné vzdělání i v oblasti, která v mnohých rodinách tradičně přechází z rodičů na děti. „Učíme žáky základům správného včelaření, péče o včelstva a klademe důraz na kvalitu včelích produktů a jejich zpracování,“ doplňuje. V rámci odborné praxe se žáci podílejí na vytáčení medu, jeho úpravě, balení i distribuci.

Při domácím vaření, ale i při výrobě potravin může špatná volba vstupních surovin nebo chybně zvolený technologický postup podstatně zhoršit kvalitu výsledného produktu – jeho vzhled, chuť i výživovou hodnotu. Díky odbornému vzdělání dokážou

