**Výstava PRIM Chomutice 2024: Vyučující ZAG Hořice a SŠTŘ Nový Bydžov tu představili své obory**

**AGRO Chomutice a.s. ve spolupráci se společností CHOVSERVIS, a.s., se Sdružením východočeských chovatelů hospodářských zvířat z.s. a s podporou Královéhradeckého kraje připravilo na pátek 6. září 2024 v areálu Třtěnice 30. chovatelský den pod názvem PRIM Chomutice – memoriál Ing. Ladislava Hátle. Cílem akce bylo ukázat veřejnosti, s čím vším má chov hospodářských zvířat spojitost.**

Návštěvníci dětského i dospělého věku tu tak mohli leccos zažít, poznat i ochutnat. Děti i dospělí se účastnili soutěže v pití mléka, které dodala Mlékárna Čejetičky, spol. s r.o., do níž dodává mléko AGRO Chomutice a.s. Mléčné výrobky z této mlékárny distribuuje ALIMPEX FOOD, a.s., který do soutěže dodal odměny pro děti. Dále byl pro děti i dospělé návštěvníky připraven naučný program Poznávej s námi zemědělství, který připravila územní organizace Hradec Králové. Starší školáci si mohli prohlédnout malou zoologickou stanici u stánku Zemědělské akademie a Gymnázia Hořice. Uzenářské výrobky vlastní produkce byly k ochutnání u stánku Střední školy technické a řemeslné, Nový Bydžov.

**U stánků obou těchto škol jsme se zastavili a zeptali se zde přítomných vyučujících, jak u nich na škole koncipují praxe pro své žáky:**

U stánku **Zemědělské akademie a Gymnázia Hořice jsme se zeptali jejího ředitele, Ing. Stanislava Neumana**, o jaký obor je největší zájem? „Kupodivu je to učební obor Zemědělec – Farmář. Letos máme i obor Opravář zemědělských strojů tak naplněný, že jsme museli žáky i odmítat. Nemyslím si, že zájem o naši školu stoupl jen díky tomu, že teď jsou silnější ročníky. Bude za tím jistě i dobrý výsledek práce nás učitelů, protože demografická křivka není tak strmá, jak strmý je zájem o studium u nás.“

Kolik studentů se podle Vašeho odhadu dostane do zemědělské praxe? „Když započtu i ty, kteří odchází na vysokou školu, tak můj odhad je třetina až polovina absolventů opravdu v zemědělství skončí. Je to pak velká radost, když člověk jede po vesnici a vidí, jak mu někdo, koho zná, mává z traktoru.“

Čím je Vaše škola jedinečná? „Asi touhle malou zoologickou zahradě, kterou tady vidíte. Troufám si říct, že asi jen málokterá škola má takovou expozici plemen skotu, jakou máme my. Je určitě lepší, když se děti mohou učit poznávat zvířata v reálu než podle obrázků z katalogu.“

Máte při škole školní statek? „Ano máme, hospodaříme na něm cca na 250 ha. K tomu máme kravíny, kde máme na 60 kraviček a navazující kategorie skotu. V rámci skotu máme i tuhle zoologickou, kde máme jak masná plemena, tak mléčná, tak kombinovaná. Pro obor Opravář budeme stavět nové dílny, ty měly stát odhadem tak do roka, do dvou. Bude to hned veselejší, když budou moct pracovat s novými technologiemi. Nakoupili jsme novou moderní diagnostiku na traktory. Vnímáme, že trendy precizního zemědělství a robotizace tady jsou a budou hrát do budoucna prim,“ uvědomuje si pan ředitel.

U stánku **Střední školy technické a řemeslné, Nový Bydžov** jsme oslovili učitele odborného výcviku oboru Řezník – Uzenář **pana Radomíra Beňka**. A zde je jeho názor: „Mrzí mě jedna věc – dříve bylo naše řemeslo hrozně špatně placené. Dnes už si ale jako řezník dokážete vydělat pěkné peníze. Je to však těžká práce a asi i právě proto rodiče svým dětem nedoporučují, aby absolvovali právě tento obor. Učí se jich u nás jen velmi málo,“ uvedl Radomír Beněk.

V SŠTŘ však vzdělávají i dospělé. „Letos se nám přihlásilo 14 dospělých budoucích řezníků, v této oblasti spolupracujeme s příslušnými firmami, které trápí nedostatek této kvalifikované síly. Pro člověka bez předchozího středoškolského vzdělání trvá výuka dva roky, středoškoláci se dokáží připravit na závěrečné zkoušky za kalendářní rok. Povinně musí absolvovat odborný výcvik, konzultačně se připravují na teoretické odborné předměty. Učí se jateční výrobě, bourání masa a řeší problematiku masné výroby, například různé paštiky, klobásy nebo zabíjačkové speciality. Spolupracujeme v tomto směru s řadou společností, například s TORO Hlavečník či GLOBUS Pardubice“, doplňuje učitel odborného výcviku Beněk.

Co jsou zač dospělí, kteří chtějí získat výuční list v oboru Řezník - Uzenář?

„Vedle současných pracovníků v masném průmyslu jsme tam měli i inženýry, manažery podniků, veterináře, dokonce i bývalé policisty. Dospělé já učím moc rád – jsou to lidé, kteří to řemeslo pak chtějí opravdu dělat, i když třeba jako vedlejší činnost. Jdou do všeho po hlavě. Máme ale moc šikovné i denní žáky. V poslední době máme i zájemce s výborným prospěchem ze základní školy, dnes tu v Chomuticích mám dva takové s sebou,“ usmíval se Radomír Beněk.

**Veronika Blažejová, vedoucí chlumeckého střediska praktického vyučování potravinářských a gastronomických oborů**, které je součástí novobydžovské školy, k jeho slovům dodala:
„Co se týče řeznicko-uzenářské učňovské výroby, tak děláme speciální sekané, vyrábíme vlastní klobásy a pyšní jsme i na paštiky, kterých děláme několik druhů. O ty je poměrně velký zájem. Plus samozřejmě tvoříme i vařenou výrobu, jitrnice, tlačenku a podobně. Lidé naší produkci věří a čím u nich bodujeme je čerstvost i kvalita.“

Škola vyučuje i další obory s potravinářským zaměřením: „Nabídka našich výrobků z oborů Kuchař - Číšník a cukrář pochází z práce našich žáků, kteří jsou vedeni našimi pedagogy. Spolupracujeme s různými partnery, kteří si u nás zadávají cateringy či realizaci společenských a firemních akcí. Naši žáci se tak mohou při přípravě setkávat i se speciálními záležitostmi nejenom z naší tradiční české kuchyně, ale i z té zahraniční. Spolupráce a podpora od těchto partnerů zvenčí je pro nás nesmírně důležitá“, přibližuje jeden z předmětů činnosti školy Veronika Blažejová.

Žáci potravinářských a gastronomických oborů však nepracují pouze ve školních provozech. „Samozřejmě ne všichni naši žáci mohou jít na naše smluvní špičková pracoviště, což jsou třeba čtyřhvězdičkové hotely nebo lázně. Ale ti, kteří se tam dostanou, což jsou žáci zařazení do naší Interní akademie, najednou vidí, že práce má smysl, často u své profese i zůstanou, což nás těší. Navíc máme i maturitní studium v oboru Technolog výroby potravin. Dnes už i hotely a zmíněné lázně mají zájem nejen o kuchaře, ale i o cukráře, protože většinou mají svou vlastní cukrářskou výrobu. Celkově je tato spolupráce pro nás výrazně motivující, pro pedagogy i žáky, nezůstáváme tak ve svém skanzenu“, doplňuje s úsměvem pedagožka.
„Je skutečně rozdíl pracovat jen v našich dílnách nebo se dostat se do reálných provozů či do prostředí různých festivalů, soutěží a přehlídek, kde všichni přítomní musí mít požadované dovednosti a návyky, a především musí respektovat týmový duch“, dodává na závěr Veronika Blažejová.

**Ředitele Střední školy technické a řemeslné Nový Bydžov, Mgr. Vladimíra Blažeje**, jsme se zeptali, zda na jeho škole regulují praktické vyučování jinak, než přikazují osnovy.

„My pracujeme i s takzvanými disponibilními týdny, které jdou nad rámec výukových plánů, věnujeme různým seminářům, odborným školením, speciálním kurzům zakončeným příslušnými certifikáty, realizujeme stáže u partnerských společností, prostě se snažíme být v kontaktu s výrobní a podnikatelskou sférou. Dodávám – navíc si sami tvoříme vlastní portfolio příjmů, máme například dvě školní jídelny, čtyři malá obchodní střediska, kde realizujeme prodej vlastní produkce, provozujeme autoservisy, agroservis, autoškolu, školicí středisko řidičů, autobusovou dopravu, svářečskou školu, vzdělávání dospělých nebo ubytovací služby“.

V rámci zemědělství realizuje škola obor Opravář zemědělských strojů s možností navazujícího nástavbového studia Operátor zemědělské techniky. K tomu ředitel říká:

„Škola se hodně věnuje nejenom opravám zemědělské techniky, ale i problematice diagnostiky a elektronických ovládacích systémů. Pro nejlepší žáky je připraveno nástavbové maturitní studium, celkově máme ve škole více jak 150 žáků v oborech se zemědělským zaměřením v šesti třídách oboru Opravář zemědělských strojů a školního programu Operátor zemědělské techniky. Máme tři školní závody podporované Ministerstvem zemědělství, AGRO Chomutice, AGRO Slatiny a AGROPODNIK Humburky, další skvělé partnery jako je například AGRO Žlunice v oblasti precizního zemědělství, spolupracujeme se společnostmi STROM, AGROMEX, AGROSLUŽBY, JaS Zibohlavy, Sedláček Jičín a řadou dalších“.

A jaké jsou na škole podmínky pro výuku? „V současné době se chystáme na zahájení stavby nového dílenského areálu, který velmi vylepší naše podmínky a vytvoří špičkový základ pro výuku. Chceme jí i cestou výuky robotické techniky pro nové mladé zemědělce a těší v této oblasti nás podpora Královéhradeckého kraje coby našeho zřizovatele“, dodává Vladimír Blažej.

\*\*\*

Text vznikl v rámci projektu „Posílení úrovně sociálního dialogu v odvětvích a podpora adaptace odvětví na změny“ spolufinancovaného Evropskou unií.

\*\*\*

Připravila: Pavlína Havlová