

Střední škola v Lomnici n. P. se pochlubila gastronomickým uměním svých žáků



11. 02. 2013 12:15

Střední škola v Lomnici nad Popelkou uspořádala o uplynulém víkendu v areálu školy, v ulici Antala Staška, velkou prezentační výstavu nazvanou „Krásy a chutě českých regionů všemi smysly“.

Svůj um a zápal pro věc zde po dva dny představili žáci učňovských oborů kuchař, číšník, cukrář či pekař a studenti maturitních oborů gastronomie a cestovní ruch, kterých je na škole dohromady 360..

V průběhu návštěvy pořadatelé zavedli návštěvníky, mezi nimiž byli hejtman LK Martin Půta, senátor Jaroslav Zeman, krajská radní pro školství Alena Losová a radní LK pro regionální rozvoj a evropské projekty Ivana Hujerová a ředitelé některých středních škol ze Semilska a Turnovska, do vybraných regionů České republiky. Ty byly prezentovány tabulemi s krajovými specialitami a doplněny kulturními a přírodními zajímavostmi z oblasti cestovního ruchu, včetně osobností pocházejících z daného regionu, jako byli například Rumcajs či Krakonoš.

„Konaly se také besedy na téma železnice a historie Lomnicka, diskuse se senátorem za naší oblast Jaroslavem Zemanem, a představili jsme také miniaturu jilemnického zámku zapůjčenou z Parku miniatur památek Dolního Slezska v Kowarech a další zajímavosti,“ hodnotil ředitel školy Lubomír Charousek s tím, že ve školní restauraci se vařila samá krajová jídla, minutková kuchyně a rychlé občerstvení.

„Nyní se chystáme na miniveletrh cestovního ruchu, který se bude konat kolem Velikonoc,“ prozradil ředitel.

Podrobnější informace o Střední škole Lomnice nad Popelkou

Od 1. 9. 2006 škola mění název podle nového školského zákona a v současnosti škola sdružuje:

- střední školu (studijní i učební obory) s kapacitou 600 žáků
- domov mládeže s kapacitou 175 lůžek
- školní jídelnu s kapacitou 500 jídel.

Vzdělávací koncepce školy vychází z orientace na výuku potravinářských a jim příbuzných oborů se vzájemnou prostupností. Žáci jsou přijímáni ke studiu podle zájmu o jednotlivé obory, které se liší dosaženým stupněm vzdělání. Žáci mají možnost přestupu z oboru na obor v rámci školy po vykonání rozdílových zkoušek. Vzhledem ke geografické poloze, nacházející se v Euroregionu Nisa, na rozhraní Českého ráje a Krkonoš, v oblasti turistického ruchu rozšiřuje škola vzdělávací nabídku o obory služeb.

Areál školy se nachází na okraji Lomnice nad Popelkou, v ulici Antala Staška směrem k vesničce Košov. Vyučování probíhá v učebnách pro teoretickou výuku a v odborných učebnách (jazykové, počítačové, administrativní, odborné laboratoři), zde najdete i část dílen pro učební obory kuchařského zaměření. Výuka odborného výcviku všech učebních oborů probíhá v moderních dílnách v Pivovarské ulici poblíž autobusového nádraží. Škola nabízí také ubytování ve dvou a třílůžkových pokojích s vlastním sociálním zařízením na Domově mládeže s možností celodenního stravování ve školní jídelně. Pro ubytované žáky nabízí internát zájmovou činnost v kroužcích různého zaměření. Všichni žáci mají možnost realizovat své zájmy a schopnosti při akcích, které pořádá škola (např. soutěže dovednosti, výstavky výrobků, sportovní akce, odborné exkurze, školní výlety, tradiční školní ples aj.)

Rozvrh hodin je upraven dle autobusových a vlakových spojů. Spojení do Lomnice nad Popelkou je dobré.

Na školní rok 2013/2014 nabízí škola studium v těchto oborech

studijní obory zakončené maturitou

65-42-M/02 Cestovní ruch - 4-leté denní studium

65-41-L/01 Gastronomie - 4-leté denní studium

64-41-L/51 Podnikání - 3-leté nástavbové **dálkové** studium pro absolventy tříletých učebních oborů SOU

tříleté učební obory zakončené výučním listem

29-54-H/01 Cukrář

65-51-H/01 Kuchař-číšník (ve 3. ročníku možnost zaměření: Kuchař, Číšník, Kuchař-číšník)

obory pro absolventy základních škol praktických zakončené výučním listem

29-51-E/01 Potravinářská výroba - Cukrářská výroba - tříletý učební obor

29-51-E/02 Potravinářské práce - Pekařská výroba - dvouletý učební obor

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby - Kuchařská výroba - tříletý učební obor