

Päť hviezdíčiek pre KALINU

HVIEZDIČKAMI SA ZVYKNE určovať určitá úroveň, kvalita či prestíž určitých výrobkov, služieb či zariadení.

Päť hviezdíčiek sa najčastejšie spája s označením špičkových hotelov najvyššej kvality a od takéhoto zaradenia nemá ďaleko ani najväčšia škola v trenčianskom kraji (asi aj na Slovensku), familiárne nazývaná KALINA.

Stredná odborná škola obchodu a služieb, Nábřeží J. Kalinčiaka 1 v Prievidzi je silným vzdelávacím centrom pre potreby mesta a regiónu. Jej vznik sa datuje od roku 1919, kedy mala názov Učňovská škola pokračovacia a do dnešného dňa prešla mnohými zmenami názvov i štruktúry. Strategickým zámerom školy je vybudovať školu ako silné vzdelávacie centrum pre potreby regionálneho cestovného ruchu, gastronómie, hotelierstva a služieb. Dnes ju možno charakterizovať ako jednu z najväčších škôl nielen v rámci Trenčianskeho samosprávneho kraja, ale aj v rámci Slovenska.

Kvalifikovaní a fundovaní pedagógovia školy sú zárukou veľkých úspechov v realizácii mnohých projektov. V rámci projektu Leonardo da Vinci Mobilita majú žiaci možnosť stráviť niekoľko mesiacov v Španielsku, zlepšiť svoje odborné zručnosti, upevniť sebavedomie, rozšíriť vedomosti a jazykové znalosti. Projekt prispieva významnou mierou k otvoreniu možností na trhu práce nielen na Slovensku, ale i v Európe. Študenti sa pohybujú v špičkových hoteloch a reštauráciách, kde vidia ako sa dá kvalitne zvládať masová turistika, čím je Španielsko v primorských oblastiach známe.

Veľmi vydareným je sommeliersky projekt v spolupráci s partnerskou školou v meste Hollabrunn v Rakúsku, kde žiaci prejdú prácou vo vinici, oberaním hrozna, ale aj získaním praktických skúseností, nových vedomostí a zruč-



Balote Poreč, ktorá nadviazala na predchádzajúcu spoluprácu so SOU na Vinohradníckej ulici. Hostia počas návštevy prekovali dohodu o medzinárodnej spolupráci škôl a jej súčasťou budú výmeny študentov a pedagógov zamerané na vzájomné spoznávanie krajín spolupracujúcich škôl. Rovnako sa tešíme aj priateľským vzťahom so školou II. Béla Középiskola z mestečka Pécsvárada v Maďarsku. Návšteva pedagógov v našich priestoroch a pracoviskách i následné rozhovory viedli k obojstrannej spokojnosti a ďalším plánom spolupráce.

* Súťaže

V každom človeku drieme duch súťaženia a keď ešte jeho výsledky vedú k získaniu nových znalostí, zručností, k porovnaní úrovne a kvality nejakého odboru, výsledky sú o to hodnotnejšie. Kalina sa na súťažiach prezentuje už tradične s vynikajúcimi výsledkami, čo svedčí o vysokej odbornosti a pripravenosti žiakov. Ťažiskom sú zvyčajne gastronomické súťaže pripravované buď v rámci školy alebo celoslovenské či medzinárodné, ktoré sú zamerané na barmanstvo, sommelierstvo, prípravu kávy, carwing (vyrezávanie do ovocia a zeleniny), súťaže odbornosti kuchárov, cukrárov alebo čašníkov. V tomto školskom roku najviac potešilo vynikajúce 1. miesto barmana Štefana Botku v Bratislave a Košiciach, prvenstvo baristu Denisa Zibrína v Bratislave. Obchodní pracovníci bodovali v darčekovom balení a veľmi úspešne na súťažiach krásy sú už tradične naše kaderničky a kozmetičky. Veľmi pekné ocenenia prinášajú z každej súťaže aranžéri kvetov, ktorí dokážu vykúzliti naozaj neskutočne kreatívne dekorácie. Okrem odborných súťaží dosahujú žiaci výborné výsledky v športovej oblasti, kde naše futbalové a florbalové družstvá tradične budujú na školských, obvodných či okresných súťažiach. Vedomostné súťaže sú obľúbené u menej športových typov, kde je možnosť zapájania sa do jazykových, matematických či biblických olympiád, súťaží v počítačovej grafike, prednese populárnej prózy, atď. Nemalé úspechy dosahujú žiaci školy v

* Pracoviská a služby

K obrovským prednostiam školy nepochybne patrí množstvo a široké spektrum ponúkaných študijných a učebných odborov v rôznych formách štúdií. Ich výučba by však nebola dostatočne kvalitnou, ak by sa praktické zručnosti vyučovali teoreticky v triedach. Rozloha školy ponúka pre každý odbor svoje pracovisko praktického vyučovania, kde sú žiaci súčasťou živých prevádzok so skutočnými zákazníkmi. Len tak môže byť vyučovanie skutočne efektívne, ak zákazník nájde cestu do našich stredísk a využije ponúkané služby. Tými najfrekventovanejšími sú tradične gastronomické služby v pracoviskách A klub, školská jedáleň, školské bufety, cukrárska výrobná a nemenej využívané sú kadernička, kozmetická a pedikérske služby v Dome služieb Kalina, v Stredisku služieb Sever a na pracovisku Visage 4 You na Ul. T. Vansovej, ktoré ponúka zároveň aj solárium. Záhradnícke služby majú svoje centrum na Ul. Vinohradníckej a ponúkajú nielen

sortiment sezónnych kytíc, vencov, predaj črepníkových kvetov, úžitkových rastlín, ale aj aranžérské služby, viazanie kvetov, kytíc či dekorácií pri rôznych príležitostiach. Uvedené služby sú len malým výpočtom všetkých činností na pracoviskách, kde pracujú výlučne žiaci s majstrami odborného výcviku a poskytujú služby na vysokej úrovni. Nemenej zaujímavou službou je možnosť ubytovania stredoškolských študentov v internáte, ktorý sa nachádza priamo v areáli školy.

* Gastrodni

GASTRODNI sú vyvrcholením celoročného snaženia, či dokonca završením prác žiakov počas celého štúdia vo všetkých odboroch. Tento rok sa uskutočnia vo štvrtok 18. aprí-

sortiment ich výrobkov je vždy pripravený aj na predaj. Ak si neviete dať rady, ako správne a vkusne prestrieť stôl k slávnostnej príležitosti, množstvo pripravených slávnostných tabúľ bude iste dostatočnou inšpiráciou, ako pripraviť príjemné, estetické stolovanie zodpovedajúce aj po odbornej stránke. Všetky gastronomické aktivity doplnia ešte množstvo ukážok a ochutnávok, ktoré potešia každého návštevníka.

Gastrodni však nie sú len o odboroch, ktoré nejakú súvisia s jedlom. Je to forma praktických záverečných a maturitných skúšok žiakov všetkých odborov, preto je potrebné prejsť celou školou, aby predstava o možnostiach školy bola úplná.

Keď sme v úvode hovorili o chutiach, vôňach a farbách,



la od 9,00 do 18,00 h a v piatok 19. apríla od 9,00 do 17,00 h vo všetkých priestoroch školy. Táto prehliadka farieb, vôní, chuti a krásy je o to náročnejšia, že je otvorená širokej verejnosti. Už z názvu vyplýva, že sa jedná o netradičný gastronomický zážitok. Škola sa premení na rozmanité reštaurácie, bary, kaviarne, návštevníci môžu ochutnať v živých prevádzkach nielen domácu kuchyňu, ale aj špeciality medzinárodnej kuchyne, posediť pri dobrom zákusku či káve. Pre milovníkov dobrých drinkov a vyznávačov barmanského umenia je pripravená barmanská súťaž, náročnejší návštevníci sa môžu pozrieť, ako správne tranžirovať kurča, pstruha, ako pripraviť pred hostom predkrmový koktail, miešaný šalát či flambované mäso, palacinky, lievance, banány alebo zmrzlinu. Ak tých dobrôt stále nebude dosť, cukrári predstavia svoje torty, zákusky a veľký

nesmieme zabudnúť ani na krásu. Tou bude celá škola priam presiaknutá, pretože predvádzanie a ukážky modernej účesovej tvorby, nových trendov v líčení a kozmetike a nechťomov dizajne vás určite nesklamú. K tomu, čo na seba, určite budú mať čo povedať žiaci v odbore odevný dizajn. Krásu môžeme vnímať nielen na sebe, ale aj na okolí. Prostredie sa dá spríjemniť aj výzdobou, dekoračnými predmetmi či kvetmi, ktoré si tu môžete nielen zakúpiť, ale vám ich aj priamo zasadia do vami prineseného kvetináča. Rovnako si pri návšteve našej školy nájdete návody a inšpirácie ako zaujímavým zabaliť malý darček alebo celý koš. Ak prídete na Kalinu s deťmi, určite neobídte stánok animátorov, ktorí pre malých i veľkých pripravili množstvo zaujímavých súťaží, hier či veselých prevapení.

Gastrodni sú naozajstným sviatkom školy, na ktorý sa pripravujeme po celý rok. Je preto pochopiteľné, že celá škola nimi žije a s radosťou víta každého návštevníka. Medzi tých tohtoročných sa zaradia nielen priatelia z štyroch družobných zahraničných škôl, ale aj odborná verejnosť, sponzori, starostovia, pedagógovia a žiaci zo stredných a základných škôl, bývalí študenti, rodičia i záujemcovia o štúdium v našej škole. Pre všetkých do široka otvárame bránu a srdce Kaliny.

Kvetoslava Ďurčová
Kristína Pavelková



Je veľkou školou nielen počtom žiakov - takmer 1300 v 27 študijných a učebných odboroch v troch formách štúdií, ale aj počtom objektov, pracovísk, svojimi cieľmi, ambíciami, úlohami, pestrosťou študentského života i ekonomicko-hospodárskym dianím.

* Ocenenia

Škola by nebola tak vyhľadávanou a tak úspešnou bez dokonalého riadenia a manažmentu, čo bolo ocenené aj ministrom školstva SR pri príležitosti osláv tohtoročného Dňa učiteľov. Z rúk Dušana Čaploviča si prevzali medailu sv. Gorazda riaditeľ školy PaedDr. Štefan Gaman za dlhoročnú riadiacu a pedagogickú prácu a výsledky dosiahnuté vo výchovno-vzdelávacom procese v oblasti odborného školstva a zástupkyňa riaditeľa školy Mgr. Darina Krčíková za dlhoročnú riadiacu a pedagogickú prácu a bohatú mimoškolskú činnosť.

* Projekty, medzinárodná spolupráca

ností pri spracovaní hrozna a výrobe kvalitného rakúskeho vína.

V minulých rokoch škola nadviazala na priateľské vzťahy so strednou školou v Brne, ktorá vzdeláva žiakov rovnakej vekovej kategórie. Cieľom projektu KAMARÁTI je motivovať žiakov k poznaniu života v susednej zemi, posilneniu samostatnosti v myslení, rozvoj jazykových zručností, chápanie súvislostí a aplikácia teoretických poznatkov v praxi. Ide najmä o pobyty žiakov a pedagógov za účelom vytvárania a upevnenia kontaktov a nadviazanie trvalej cezhraničnej spolupráce s dôrazom na rozvoj tradícií, spoločný prístup k rozvoju ľudských zdrojov a vzdelanosti, aktivity podporujúce vzájomné poznávanie. Vytváranie a upevňovanie kontaktov medzi národmi, ktoré kedysi tvorili jeden spoločný štát a mali spoločnú kultúru. Projekt je zameraný na oblasť rozvoja medziludských cezhraničných vzťahov, spoločenských a kultúrnych aktivít.

Ďalším smerom sľubnej spolupráce bola návšteva chorvátskej Strednej školy Mate

