

Koncepce revitalizace Školního statku Roudnice nad Labem p. o.

Obsah

Úvod.....	3
Plán přestavby.....	3
1. Místnost pro granulování chmele	3
2. Laboratoř pro rozbor půdy, chmele a výrobu produktů	3
3. Skladovací místnost s mrazáky.....	4
4. Přednáškový sál	4
5. Minipivovar	4
6. Venkovní učebna	5
7. Skleník	5
Vzdělávací proces.....	5
1. Změna ŠVP oboru studia Agropodnikání.....	5
2. Praktická výuka a spolupráce s praxí	6
3. Podpora konkurenceschopnosti absolventů	6
Závěr	6

Úvod

Cílem tohoto projektu je revitalizace školního statku. Má vize tkví ve vytvoření uceleného, soběstačného, energeticky neutrální příspěvkové organizace, která by nabízela praktickou výuku nejen pro zemědělské obory, ale pro všechny typy škol – učební obory, středoškolské i vysokoškolské obory studia, a to na nejvyšší možné úrovni v rámci EU. Zároveň by se taková organizace podílela na krajino tvorbě, jako tomu bývá v zahraničí, kde se pravidelně zemědělci, či farmáři podílí na budování venkova, péči o krajinu a v neposlední řadě se podílí i na tvorbě zaměstnanosti. Všichni z nás, bez rozdílu věku, inteligence či politické příslušnosti se asi shodneme na faktu, že vzdělávání je nejdůležitější částí lidského života a tou nejlepší možnou investicí. Stejně jako věda, výzkum a zemědělství...

Základem tohoto projektu by měla být renovace budovy bývalé býkárny Školního statku Roudnice nad Labem p. o., jež bude sloužit jako vzdělávací a praktické centrum pro studenty a odborníky v oblasti zemědělství. Bývalá budova býkárny bude přestavěna na multifunkční objekt, který bude zahrnovat místnost pro granulování chmele, laboratoř pro rozbor půdy, chmele a výrobu produktů z vypěstovaných plodin, skladovací místnost s mrazáky, přednáškový sál a minipivovar. Elektrická spotřeba mrazáků i celé budovy bude pokryta z fotovoltaických zdrojů, které má statek získat díky výzvě ECUK, neboť je v první vlně této výzvy.

Plán přestavby

1. Místnost pro granulování chmele

Tato místnost bude vybavena moderním zařízením pro granulování chmele. Zařízení umožní zpracování čerstvého sušeného chmele do granulí, které jsou vhodné pro dlouhodobé skladování a další použití. Granulát je velmi žádaný v pivovarnictví, medicíně, potravinářství i chemickém průmyslu. Místnost bude navržena s ohledem na hygienické normy a bezpečnostní předpisy. Je také důležité zmínit, že cena granulovaného chmele na trhu se zemědělskými komoditami je vyšší než chmele pouze usušeného, a to o 25 %.

2. Laboratoř pro rozbor půdy, chmele a výrobu produktů

Laboratoř bude vybavena potřebnými přístroji a nástroji pro provádění chemických a biologických analýz půdy a chmele. Kromě toho bude laboratoř sloužit k určování bonity

chmele a dalším laboratorním úkonům spojeným s pěstováním a zamražením granulovaného chmele, abychom mohli zajistit kvalitu granulovaného chmele, která je v současnosti na trhu se zemědělskými komoditami požadována. Dále bude laboratoř sloužit pro inovativní zpracování zemědělských produktů vypěstovaných na školním statku. Laboratoř bude rozdělena na několik sekcí, aby byl zajištěn efektivní a bezpečný provoz.

3. Skladovací místnost s mrazáky

Skldovací prostor bude určen pro uskladnění čerstvých plodin, chmele a dalších produktů vyžadujících nízké teploty. Bude vybaven moderními mrazáky a chladicími zařízeními. Místnost bude navržena tak, aby byla zajištěna optimální teplota a vlhkost pro dlouhodobé skladování. Cena granulovaného zamraženého chmele je v současné době o 55 % vyšší než chmele usušeného a je o něj velký zájem, neboť neztrácí svou vůni a vlastnosti. Ze strany minipivovarů je o tento zamražený granulovaný chmel velký zájem a již nyní jsou ze strany minipivovarů kladeny dotazy, zda tento chmel nemáme, nebo zda jej pro trh v budoucnu budeme připravovat.

4. Přednáškový sál

Poslední místnost v budově bude přednáškový sál, který bude sloužit ke vzdělávacím a výukovým účelům. Sál bude vybaven audiovizuální technikou, projekčním plátnem, pohodlnými sedadly a dalším nezbytným zařízením pro výuku, ale i pro pořádání seminářů, workshopů a přednášek. Kapacita sálu bude přizpůsobena potřebám školy a plánovaným akcím.

5. Minipivovar

Minipivovar bude sloužit k praktickému výcviku studentů v oblasti pivovarnictví. Bude vybaven veškerým nezbytným zařízením pro výrobu piva, včetně varných nádob, kvasných tanků a plnicích linek. Tento prostor umožní studentům naučit se celý proces výroby piva od přípravy surovin až po balení hotového produktu. Minipivovar bude rovněž místem pro výzkum a experimentování s různými druhy chmele a sladů, což zvýší jejich praktické znalosti a dovednosti.

6. Venkovní učebna

Venkovní učebna představuje významný krok v rozvoji inovativního zemědělského vzdělávání. Tento prostor poskytne studentům jedinečnou příležitost propojit teoretické znalosti s praktickými dovednostmi přímo v terénu. Učebna bude situována vedle býkárny na travnatém pásu a bude vybavena sluneční stěnou s rozkládacími stoly a židlemi a sluneční clonou. Na travnaté ploše bude vytvořeno sezení kolem ohniště. Venkovní učebna bude využívána pro výuku všech oborů VOŠ a SOŠ Roudnice nad Labem.

7. Skleník

V blízkosti „býkárny“ a venkovní učebny s posezením u ohně bude také umístěn skleník. Tento prostor bude částečně určen pro hydroponické pěstování zeleniny a částečně pro pěstování květin. Skleník poskytne studentům optimální podmínky pro praktické uplatnění teoretických znalostí. Budou mít možnost experimentovat s různými druhy plodin a květin, osvojit si techniky pěstování v kontrolovaném prostředí a lépe porozumět botanickým potřebám rostlin. Pro vytápění skleníku bude využita energie ze solárních panelů. Květiny vypěstované studenty budou použity k výzdobě maturitních plesů naší školy a k dekoraci Školního statku, školních prostor a podobně.

Vzdělávací proces

1. Změna ŠVP oboru studia Agropodnikání

S cílem připravit studenty na úspěšné uplatnění v konkurenčním prostředí malých soukromých farem, musí dojít k významné změně ve školním vzdělávacím programu oboru Agropodnikání. V současné době důraz kladený na finanční gramotnost a orientaci v ekonomice musí být posílen i hlubšími znalostmi pěstování a zpracování zemědělských produktů, což umožní absolventům lépe porozumět celému procesu od semene až po hotový produkt na trhu.

V rámci změn budou zavedeny nové vzdělávací moduly-semináře orientované na moderní postupy zaměřené na pěstování a zpracování zemědělských produktů. Studenti se naučí nejen efektivně využívat techniky ekologického a udržitelného zemědělství, ale také

zvládat technologické procesy zpracování plodin, jako je granulace chmele, výroba esenciálních olejů a dalších produktů.

2. Praktická výuka a spolupráce s praxí

Školní statek nyní poskytuje studentům nejen teoretické znalosti, ale také rozsáhlou praktickou výuku. Projekt renovace bývalé býkárny zahrnuje establishment moderních laboratoří a výrobních zařízení, kde studenti získají nezbytné dovednosti. Dále budou moci spolupracovat s místními farmáři a odborníky z praxe, což jim poskytne cenné zkušenosti a kontakty v oboru.

3. Podpora konkurenceschopnosti absolventů

Díky této komplexní přípravě budou absolventi studijního oboru Agropodnikání lépe vybaveni pro činnost na malých soukromých farmách. Získají praktické dovednosti a znalosti, které jim umožní inovativně přistupovat k pěstování a zpracování zemědělských produktů, čímž zvýší svou konkurenceschopnost na trhu. Tento krok je klíčový pro jejich úspěšné uplatnění a dlouhodobou prosperitu v zemědělském sektoru.

Závěr

Tato koncepce školního statku představuje inovativní přístup k zemědělskému vzdělávání a praxi. Přestavba bývalé býkárny na multifunkční objekt vytvoří ideální prostředí pro výuku, výzkum a získání praktických dovedností v oblasti zemědělství. Realizace tohoto projektu přispěje k rozvoji vzdělávání, zviditelní Ústecký kraj a podpoří udržitelné zemědělské postupy.

Mgr. Iveta Štaubertová
ředitelka