

**Střední odborné učiliště společného stravování
Dr. Beneše 413/II, 290 01 Poděbrady**



Výroční zpráva

**o činnosti za školní rok
2014/2015**



1. Základní údaje o škole

• **Název školy**

Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413/II

• **Adresa**

Dr. Beneše 413/II, 290 01 Poděbrady

• **Zřizovatel**

Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5

• **IČ školy**

00 664 359

• **Resortní identifikátor právnické osoby**

600007685

• **Ředitelka školy**

Ing. Helena Klimešová

• **Zástupkyně ředitelky školy pro teoretické vyučování, statutární zástupkyně ředitelky školy**

Mgr. Ladislava Vaňková

• **Zástupce ředitelky školy pro praktické vyučování**

Bc. Radoslav Číla

• **Zástupkyně ředitelky školy pro ekonomickou činnost**

Ing. Jarmila Chuchválková

• **Kontakty**

Škola

Adresa: Dr. Beneše 413/II, 290 01 Poděbrady

Webové stránky: www.soupydy.cz

Facebook: www.facebook.com/soupydy

Ředitelka školy: **Ing. Helena Klimešová**, tel.: 314 314 923, mob.: 724 799 314,

e-mail: klimesova@soupydy.cz

Sekretariát školy: **Ivona Hrabětová**, asistentka ředitelky, tel.: 314 314 920,

mob.: 702 088 872

e-mail: admin@soupydy.cz

Středisko praktického vyučování Labenka

Adresa: Husova 22, 290 01 Poděbrady

Úsek praktického vyučování, školící studio: **Bc. Radoslav Číla**, zástupce ředitelky pro

praktické vyučování, tel.: 314 314 900,

mob.: 602 104 835,

e-mail: vedeniov@soupydy.cz

Ivana Fríblová vedoucí učitelka odborného
výcviku, tel.: 314 314 900,

e-mail: vedeniov@soupydy.cz

Stravovací provoz - školní jídelna, restaurace, prodejna: **Eva Růžičková**, vedoucí
stravovacího provozu, tel.: 314 314 910, e-mail: labenka@soupy.cz

Domov mládeže Jitřenka

Adresa: U Struhy 978, 290 01 Poděbrady

Vedoucí domova mládeže: **Bc. Klára Schulzová**, tel.: 314 314 940, mob.: 728 507 807

e-mail: jitrenka@soupy.cz

• **Školská rada**

Ladislav Vomáčko - zastupuje Krajský úřad Středočeského kraje, **předseda ŠR**, jmenován členem ŠR Radou SK s účinností od 18. března 2015

Irena Stránská - zastupuje Krajský úřad Středočeského kraje, jmenována členkou ŠR Radou SK s účinností od 18. března 2015

Mgr. Lenka Majtášová – zastupuje pedagogické pracovníky školy, zvolena členkou ŠR 25. září 2012

Ivana Fríbllová - zastupuje pedagogické pracovníky školy, zvolena členkou ŠR 25. září 2012

Mgr. Radka Vrchotová – zastupuje zletilé žáky a zákonné zástupce nezletilých žáků, zvolena členkou ŠR 27. září 2013

Renata Jakobiová – zastupuje zletilé žáky a zákonné zástupce nezletilých žáků, zvolena členkou ŠR 24. září 2014

• **Výchovná poradkyně**

Mgr. Lenka Kostková

• **Školní metodik prevence**

Mgr. Lenka Kostková do 31. 8. 2015

• **Koordinátorka a metodička ICT**

Mgr. Lenka Majtášová

• **Koordinátorka ŠVP**

Ing. Martina Červená

• **Koordinátor environmentální výchovy**

Bc. Miroslav Trajhan

• **Datum poslední změny zařazení do rejstříku škol**

V průběhu školního roku nedošlo ke změně zařazení do rejstříku škol.

2. Charakteristika školy

• Vymezení hlavní činnosti školy

Hlavní účel a předmět činnosti školy je vymezen zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), v platném znění (dále jen zákon č. 561/2004 Sb.) a prováděcími předpisy.

Střední odborné učiliště společného stravování



Hlavní účel a předmět činnosti školy je vymezen § 57 zákona č. 561/2004 Sb., prováděcími předpisy, rámcovými vzdělávacími programy pro příslušný obor vzdělání a školním vzdělávacím programem „*Gastronomické služby*“.

Střední odborné učiliště *poskytuje střední vzdělávání, které rozvíjí vědomosti, dovednosti, schopnosti, postoje a hodnoty získané v základním vzdělávání a které jsou důležité pro osobní rozvoj jedince. Poskytuje žákům obsahově širší odborné vzdělání v gastronomických oborech spojené se všeobecným vzděláním a upevňuje jejich hodnotovou orientaci. Dále vytváří předpoklady pro plnoprávný osobní a občanský život, samostatné získávání informací a celoživotní učení, pokračování v navazujícím vzdělávání a přípravu pro výkon povolání nebo pracovní činnosti.*

Střední odborné učiliště společného stravování poskytuje střední vzdělání s výučním listem v tříletých oborech *kuchař – číšník, cukrář a pekař* a střední vzdělání s maturitní zkouškou ve dvouletém nástavbovém studiu obor *gastronomie*.

Domov mládeže Jitřenka

Hlavní účel a předmět činnosti tohoto školského zařízení je vymezen § 117 zákona č. 561/2004 Sb., a prováděcími předpisy.

Domov mládeže:

zajišťuje žákům ubytování, poskytuje ubytovaným žákům výchovně vzdělávací činnost, školní stravování a vede žáky k plnohodnotnému využívání volného času formou zájmových činností.



Středisko praktického vyučování Labenka

Zahrnuje *školní jídelnu, školní restauraci, školní prodejnu a školící studio*. Uskutečňuje se zde odborný výcvik a praxe žáků pod dohledem učitelů odborného výcviku.

Školní jídelna

Hlavní účel a předmět činnosti tohoto školského zařízení je vymezen § 119 zákona č. 561/2004 Sb., a prováděcími předpisy.

Ve školní jídelně se uskutečňuje školní stravování žáků v době jejich pobytu ve škole a na domově mládeže. Školní jídelna zajišťuje také stravování zaměstnanců školy a stravovací služby pro další osoby, a to za úplatu. Pokrmy připravují žáci pod dohledem učitelů odborného výcviku. Strava je podávána formou restauračního stravování, kdy klienti jsou obsluhováni žáky pod vedením učitelů odborného výcviku. V provozu je také výroba



cukrářských a pekařských výrobků, ve které pracují žáci pod vedením učitelů odborného výcviku.

Restaurace Labenka

Je provozována *v rámci hlavní činnosti a poskytuje stravovací služby veřejnosti*. Obsluhu zajišťují pouze žáci školy pod vedením učitelů odborného výcviku, pokrmy připravují žáci školy pod dohledem učitelů odborného výcviku a za pomoci profesionálních kuchařů. Restaurace nabízí běžný sortiment jídel včetně salátů a zákusků. Ve vybraných dnech žáci předvádějí některé náročnější úkony z oboru, s nimiž se běžně v restauraci neseťkáváme, jako je například flambování, překládání, ochucování, dranžírování masa před hosty a podobně.



Školní prodejna

Je provozována *v rámci hlavní činnosti a nabízí cukrářské a pekařské výrobky, výrobky studené i teplé kuchyně*, které připravují žáci pod dohledem učitelů odborného výcviku. V poledne jsou podávána i teplá jídla.

Školící studio

Školící studio, jehož vybudování bylo financováno z evropských fondů (ROP NUTS Střední Čechy), jsme uvedli do provozu na začátku roku 2015. *Slouží především žákům školy, ale i k odbornému vzdělávání dospělých*. Uskutečňuje se zde *praktická výuka, odborné kurzy, praktické maturitní a závěrečné zkoušky, příprava na odborné soutěže a akce, apod.*

• Doplnkové činnosti školy

Podle zřizovací listiny máme oprávnění provádět tyto doplňkové činnosti: *ubytovací služby, hostinskou činnost, pronájem nebytových prostor, kurzy kvalifikační a rekvalifikační*. Ve školním roce 2014/2015 jsme doplňkovou činnost neprovozovali.

• Materiálně technické podmínky pro výuku

Střední odborné učiliště společného stravování v Poděbradech spravuje **3 budovy**, které jsou ve vlastnictví Středočeského kraje.

Budova školy – Dr. Beneše 413/II, 290 01 Poděbrady

Probíhá zde teoretické vyučování ve **12 třídách**. Z toho **9 tříd je kmenových**. *Kmenové třídy* slouží k *výuce všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů*. Protože využíváme elektronickou třídní knihu, jsou *ve všech třídách instalovány počítače*. Kromě tříd, které jsou vybaveny IC technikou, jsou ve všech třídách *televize s přehrávačem*. Ve *třídě č. 8 je instalována interaktivní tabule včetně příslušenství a závěsný systém na mapy*. *Tři třídy* jsou vybaveny *data projektorem, počítačem a plátnem* (učebna č. 1, 3, 6). *Tři třídy jsou vybaveny informačními technologiemi* (vždy 15 počítačů včetně kompletní didaktické a audiovizuální techniky), z *toho 1 třída – jazyková, byla vybavena ICT v rámci projektu Peníze školám*. Tyto třídy slouží především k výuce informační technologie, jazyků a korespondence, ale i k výuce ostatních předmětů. V budově školy je denně otevřen *školní bar*, který využívají žáci a zaměstnanci k občerstvení. Provoz školního baru zajišťují žáci nástavbového studia pod dohledem učitelů odborných předmětů v rámci průběžné praxe. Ve školním baru je kuchyňka, která je vybavena kuchyňskou linkou, lednicí, sporákem, mikrovlnnou troubou a dalšími kuchyňskými spotřebiči. Barový pult je vybaven chladicí vitrínou, prosklenou lednicí a

profesionálním kávoivarem, ve kterém žáci připravují různé druhy káv. Ve školním baru je též televize, přehrávač, počítač se čtečkou čárových kódů a na zdi velkoplošná obrazovka, která byla instalována v rámci zapojení školy do **projektu ŠIK – školní informační kanál**. Provoz školního baru, to znamená evidenci tržeb a sledování stavu a pohybu zásob provádíme za pomoci účetního programu. Žáci i zaměstnanci školy mohou ve školním baru posedět u kavárenských stolků v době přestávek či volna na oběd. V budově školy jsou **šatny** pro žáky. Šatny se nacházejí v přízemí a v 1. poschodí budovy. Jsou vybaveny šatními skříňkami. Skříňku využívají vždy 2 žáci. Protože budova školy je poměrně malá, nejsou učitelé soustředěni ve sborovně, ale jsou rozmístěni v **8 kabinetech**. Kabinety jsou vybaveny telefonem, počítačem s připojením na internet, tiskárnou a kancelářským nábytkem. Učitelům jsou k dispozici rádia s CD přehrávačem a zpětné projektory. Učitelé i žáci mohou pro výuku využívat malou **školní knihovnu a kopírku**. V budově školy se též nachází **ředitelna se sekretariátem**, kde kromě počítačového vybavení jsou 2 kopírky (tiskárny), z toho 1 barevná, připojené na síť, 2 skartovací stroje a scanner, **kancelář zástupkyně**, která je též standardně vybavena počítačem a tiskárnou a **ekonomické oddělení**, kde kromě počítačového vybavení je k dispozici barevná tiskárna, scanner a skartovací stroj. Budova je opatřena **kamerovým systémem**, který sleduje oba vchody do budovy.

Budova střediska praktického vyučování Labenka – Husova 22, 290 01 Poděbrady (školní jídelna, školní restaurace, školní prodejna, školící studio)

Uskutečňuje se zde školní stravování žáků, stravování zaměstnanců školy a domova mládeže a stravování dalších osob za úplaty. Zároveň zde probíhá praktické vyučování žáků. V budově se nachází **školní jídelna s kuchyní, restaurace s kuchyní, prodejna, salonek, pokoj s příslušenstvím a zázemí (sklady, sklepy, kanceláře, šatny, toalety a úklidové prostory)**. Výrobní i odbytová střediska jsou vybavena moderními stroji (konvektomat, termoregulační zařízení, profesionální kávoivar), přístroji, nástroji a inventářem, které odpovídají hygienickým, bezpečnostním i estetickým požadavkům. Provoz je zajištěn počítačovou technikou (registrační pokladny, systém objednávání, skladové hospodářství atd.). **V roce 2014 jsme v rámci investičního projektu financovaného z ROP NUTS Střední Čechy dokončili vzdělávací studio odborné výuky, které jsme uvedli do provozu na počátku roku 2015. Moderní studio je vybavené též audiovizuální technikou a velmi podstatně rozšíří možnosti naší školy především v oblasti praktického vzdělávání.**

Budova domova mládeže Jitřenka – U Struhy 978, 290 01 Poděbrady

Poskytuje ubytování a další služby žákům. Kromě **12 pokojů** (2 - 4 lůžkové) standardně vybavených, má domov mládeže krásnou **klubovnu**, která byla vybavena a upravena díky grantu, získaného zapojením do projektu O2 Think Big, **studovnu** s počítačem připojeným na internet s wi-fi a tiskárnou, **kuchyňku, knihovnu, kancelář vychovatelů a hernu** s kulečnickovým stolem a stolním fotbalem. Zrekonstruované toalety a koupelny odpovídají všem hygienickým a estetickým požadavkům. Ubytování žáci mohou využít i malou zahradu, která k budově náleží a na které je postaven přístřešek pro školní automobil.



Škola využívá **2 automobily**, osobní automobil značky Felicie a devítimístný Volkswagen Transporter. Automobily jsou používány pro zajištění provozu školy, pro zásobování školního baru, pro dopravu inventáře, zásob, žáků a učitelů na různé soutěže, gastronomické akce, kurzy, výcviky a podobně.

• **Vzdělávací program školy**

Ve školním roce 2014/2015 jsme vyučovali *podle školního vzdělávacího programu „Gastronomické služby“*, který vychází z rámcových vzdělávacích programů příslušných oborů studia (kuchař-číšník, cukrář, pekař, gastronomie).

Tříleté obory vzdělávání:

65-51-H/01 Kuchař – číšník: rámcový vzdělávací program vydaný Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy dne 28. 6. 2007, č. j. 12 698/2007-23, vyučujeme od 1. 9. 2009

29-54-H/01 Cukrář: rámcový vzdělávací program vydaný Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy dne 28. 6. 2007, č. j. 12 698/2007-23, vyučujeme od 1. 9. 2009

29-53-H/01 Pekař: rámcový vzdělávací program vydaný Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy dne 28. 6. 2007, č. j. 12 698/2007-23, vyučujeme od 1. 9. 2011

Nástavbové studium:

65-41-L/51 Gastronomie: rámcový vzdělávací program vydaný Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy dne 19. 4. 2010, č. j. 1606/2010-23, vyučujeme od 1. 9. 2012

Učební plány vycházely ve školním roce 2014/2015 z výše uvedených dokumentů.

Školní vzdělávací program „Gastronomické služby“ – učební plány

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 kuchař – číšník

Zaměření:

Kuchař – číšník, kuchař, číšník

Délka a forma vzdělávání:

3 roky, denní studium

1 rok, denní zkrácené studium pro absolventy oborů vzdělání ukončených maturitní zkouškou

Platnost ŠVP:

Od 1. 9. 2011

Tabulka učebního plánu:

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
A. Povinné				
a) základní	31	32,5	32	95,5
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	1,5	4,5
Anglický jazyk	2	2	2,5	6,5
Druhý cizí jazyk*	1,5	1	1	3,5
Základy společenských věd	1	1	1	3
Základy přírodních věd	1,5	1,5	0	3
Matematika	1,5	1	1	3,5
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Ekonomika	1	1	1	3
Potraviny a výživa	1	1	1	3
Technologie	1,5	1	1,5	4
Hospodářské výpočty	0	1	0,5	1,5
Odbyt a obsluha	1,5	1	1,5	4
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
b) volitelné	0	0	1	1
Speciální technologie*	0	0	1	1
Rozšiřující odbyt a obsluha*	0	0	1	1
Celková týdenní hodinová dotace	31	32,5	33	96,5
B. Nepovinné				
Cvičení z anglického jazyka	0	0	0,5	0,5
Cvičení z matematiky	0	0	0,5	0,5
Cvičení z českého jazyka	0	0	0,5	0,5

Poznámky k učebnímu plánu:

*Německý jazyk nebo ruský jazyk, jazyk je volitelný, skupina má maximálně 15 žáků, zastoupeny musí být oba jazyky.

Speciální technologie, rozšiřující odbyt a obsluha - jsou volitelné předměty, žáci si mohou zvolit jeden nebo druhý předmět, podle zaměření oboru studia či podle zájmu žáka.

Nepovinné předměty jsou zaměřené na rozšíření učiva a jako příprava na nástavbové studium, realizují se při minimálním počtu 24 žáků v obou směnách učebního cyklu, minimální počet ve skupině jedné směny musí být 6 žáků.

Odborný výcvik se organizuje v týdenních cyklech s hodinovou dotací 15 v 1. ročníku a 17,5 ve 2. a 3. ročníku.

Žáci, kteří si zvolí ve druhém ročníku zaměření kuchař, konají praxi ve druhém a třetím ročníku ve výrobě, žáci, kteří si zvolí zaměření číšník, konají praxi ve druhém a třetím ročníku v odbytu.

Kód a název oboru vzdělání:

29-54-H/01 cukrář

Zaměření:

Cukrář – výroba

Délka a forma vzdělávání:

3 roky, denní studium

1 rok, denní zkrácené studium pro absolventy oborů vzdělání ukončených maturitní zkouškou

Platnost ŠVP:

Od 1. 9. 2011

Tabulka učebního plánu:

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
A. Povinné				
a) základní	31	32,5	32,5	96
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	1,5	4,5
Anglický jazyk	2	2	2,5	6,5
Základy společenských věd	1	1	1	3
Základy přírodních věd	1,5	1,5	0	3
Matematika	1,5	1	1	3,5
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Ekonomika	1	1	1	3
Hospodářské výpočty	0	1	1	2
Suroviny	2	2	2	6
Technologie	3,5	2	3	8,5
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
b) volitelné	0	0	0	0
Celková týdenní hodinová dotace	31	32,5	32,5	96

Poznámky k učebnímu plánu:

Odborný výcvik se organizuje v týdenních cyklech s hodinovou dotací 15 v 1. ročníku a 17,5 ve 2. a 3. ročníku.

Denní zkrácené studium (kuchař-číšník, cukrář)

Zkrácené studium je určeno pro *uchazeče se středním vzděláním s maturitní zkouškou, kteří chtějí získat další kvalifikaci podle § 84 nebo § 85 školského zákona.*

Délka studia je **1 rok**.

Podmínky pro přijetí jsou *shodné* s podmínkami, které jsou stanoveny *pro tříletý denní obor studia*.

Kompetence absolventa se zařazují v *plném rozsahu*. **Těžiště** tvoří *odborné kompetence*.

Organizace studia: tento typ studia odpovídá svou náplní klasickému tříletému oboru studia, pouze s tím rozdílem, že trvá jeden rok. Teoretická výuka je organizována formou konzultací, a to pouze z předmětů, které určují odborné zaměření žáka (viz. učební plány). Četnost konzultací je dána nutností a potřebou samotného žáka osvětlit si dané téma i teoreticky (konzultační hodiny, účast na vyučovací hodině). Žák je hodnocen z předmětu jednou za čtvrtletí formou dílčí zkoušky. Znamka v pololetí je stanovena z výsledků dvou dílčích zkoušek. Odborný výcvik je organizován stejně jako u tříletého denního studia v rozsahu 28 hodin týdně.

Po roce studia koná žák *závěrečnou zkoušku*, která se žádným způsobem neliší od závěrečné zkoušky klasického tříletého oboru. Tuto zkoušku koná v řádném podzimním termínu, protože dochází na odborný výcvik do konce měsíce června. Nemůže tedy konat závěrečnou zkoušku v jarním období.

Žák v rámci zlepšení svých vědomostí a dovedností dochází na konzultace, věnuje se samostudiu, využívá odborné literatury a dalších informačních zdrojů, např. internet.

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 pekař

Délka a forma vzdělávání:

3 roky, denní studium

Platnost ŠVP:

Od 1. 9. 2011

Tabulka učebního plánu:

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
A. Povinné				
a) základní	31	32,5	32,5	96
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	1,5	4,5
Anglický jazyk	2	2	2,5	6,5
Základy společenských věd	1	1	1	3
Základy přírodních věd	1,5	1,5	0	3
Matematika	1,5	1	1	3,5
Tělesná výchova	1	1	1	2
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Ekonomika	1	1	1	3
Hospodářské výpočty	0	1	1	3
Suroviny	2	2	2	6
Technologie	3,5	2	3	8,5
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
b) volitelné	0	0	0	0
Celková týdenní hodinová dotace	31	32,5	32,5	96

Poznámky k učebnímu plánu:

Odborný výcvik se organizuje v týdenních cyklech s hodinovou dotací 15 v 1. ročníku a 17,5 ve 2. a 3. ročníku.

Přehled využití týdnů v období září - červen: platí pro všechny tříleté obory

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	33
Adaptační kurz	2 – 3 dny *	0	0
Lyžařský výcvikový kurz	1*	0	0
Turistický kurz se zaměřením na EV	0	1*	0
Závěrečná zkouška	0	0	3
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně-vzdělávací akce, apod.)	4	5	3
Účast na odborných akcích (soutěže, prezentace, apod.)	1	1	1
Školní výlet	1 – 2 dny	1 – 2 dny	1 – 2 dny
Celkem týdnů	40	40	40

Poznámka

* nepovinný, EV – environmentální výchova

Adaptační kurz

Adaptační kurz se koná v rámci minimálního preventivního programu. Je zařazen na první měsíc prvního ročníku. Jeho úkolem je začlenění jednotlivých žáků přicházejících ze základních škol do kolektivu třídy.

Lyžařský kurz

Lyžařský kurz je zařazen do prvního ročníku. Tento kurz je v délce jednoho týdne. Žáci se v rámci kurzu učí a zdokonalují v jízdě na lyžích, sjezdových i běžeckých, a v jízdě na snowboardu.

Turistický kurz se zaměřením na environmentální výchovu

Kurz se koná v rámci druhého ročníku, v měsíci červnu. Je zaměřen na turistiku, poznávání přírody a kulturních památek a vštěpování zásad šetrného chování k životnímu prostředí. Při dopravě na kurz i zpět je využívána ekologická doprava – vlak.

Školní výlet

V rámci zlepšování a prohlubování vztahů učitel-žák, ale i žák-žák může třídní učitel jedenkrát ve školním roce uspořádat třídní výlet (při dodržení všech souvisejících předpisů). Tematické odborné zaměření výletu není nezbytné, protože poznání žáka v jiném než školním či pracovním prostředí je součástí výchovně vzdělávacího procesu.

Projektové dny

16. 10. Světový den výživy

22. 04. Světový den vody

V tyto dny bude pro žáky připraven program s daným tematickým zaměřením.

Kód a název oboru vzdělání:

65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma vzdělávání:

2 roky, denní studium

Platnost ŠVP:

Od 1. 9. 2013

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin		
	1.	2.	Celkem
A. Povinné			
a) základní	33	31	64
Český jazyk a literatura	3	3	6
Anglický jazyk	4	5	9
Druhý cizí jazyk *	2	2	4
Základy společenských věd	2	2	4
Matematika	4	4	8
Tělesná výchova	2	2	4
Inf. a kom. technologie	2	2	4
Ekonomika	3	3	6
Účetnictví	2	2	4
Obchodní korespondence	1	0	1
Hotelový provoz	3	2	5
Tvůrčí psaní	0	1	1
Průběžná praxe	5	3	8
b) volitelné	0	0	0
Celkem hodin týdně	33	31	64
B. Nepovinné	0	0	0
Společenskovědní základ	0	0	1
Cvičení z matematiky	0	0	1

Poznámky k učebnímu plánu:

*Německý jazyk nebo ruský jazyk, jazyk je pokračujícím, navazuje na úroveň znalostí A1 získané během tříletého oboru.

Nepovinné předměty jsou zaměřené na rozšíření učiva v jednotlivých oblastech, které jsou zahrnuty ve třetí povinné maturitní zkoušce.

Přehled využití týdnů v období září – červen:

Činnost	1. ročník	2. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	34	30
Odborná praxe	2	0
Maturitní zkouška	0	2
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně-vzdělávací akce, apod.)	3	0
Účast na odborných akcích (soutěže, prezentace, apod.)	1	0
Celkem týdnů	40	32

Odborná praxe

Dle požadavků RVP je odborná praxe zařazena v rozsahu dvou týdnů v prvním ročníku vzdělávání. Odborná praxe je organizována v souladu s platnými právními předpisy. Žáci konají praxi v období školního roku a v době prázdnin na jednotlivých pracovištích pro tuto praxi určených. Účast na odborné praxi musí být 100 %.

Školní výlet

V rámci zlepšování a prohlubování vztahů učitel-žák, ale i žák-žák může třídní učitel jedenkrát ve školním roce uspořádat třídní výlet (při dodržení všech souvisejících předpisů). Tematické odborné zaměření výletu není nezbytné, protože poznání žáka v jiném než školním či pracovním prostředí je součástí výchovně vzdělávacího procesu.

Projektové dny

16. 10. Světový den výživy

22. 04. Světový den vody

V tyto dny bude pro žáky připraven program s daným tematickým zaměřením.

• Základní cíle výchovně vzdělávacího procesu

Základní cíle středního odborného vzdělávání jsou stanoveny příslušným ***rámcovým vzdělávacím programem***, kde se vychází z respektovaného ***konceptu čtyř cílů*** vzdělávání pro 21. století. Obecným cílem je připravit žáka na úspěšný, smysluplný a odpovědný osobní, občanský i pracovní život v podmínkách měnícího se světa (***učit se poznávat, učit se pracovat a jednat, učit se být a učit se žít společně***).

V souladu s těmito principy směřuje odborné vzdělávání k tomu, aby si žáci vytvořili v návaznosti na základní vzdělávání a na úrovni odpovídajícím jejich schopnostem a studijním předpokladům ***klíčové a odborné kompetence***.

Tříleté obory vzdělávání

Absolvent tříletých oborů studia vyučovaných na naší škole je ***středoškolsky vzdělaný pracovník s odborným vzděláním***.

Obecným cílem složky všeobecného vzdělávání je vytvořit předpoklady pro rozvoj osobnosti žáků v návaznosti na vědomosti, dovednosti a postoje získané v základní škole. Klade se důraz na vzdělání v kontextu široce pojímaného občanství a tedy na obecně přijímané kvality člověka důležité pro jeho uplatnění v demokratické společnosti založené na humanismu. Přitom je akcentována osobnost žáka, zvyšuje se orientace na jeho životní adaptabilitu, na přípravu k práci v podmínkách rychle se měnící společnosti a současně i na přípravu k životu v harmonii s prostředím, s okolním světem i se sebou.

Odborné vzdělání umožňuje získat kvalifikaci pro výkon souboru pracovních činností včetně ovládnutí metod práce a příslušných pracovních prostředků. Na základě tohoto odborného vzdělání by měl být absolvent schopen vykonávat takové činnosti, při nichž je nutno samostatně uplatňovat získané vědomosti, dovednosti a návyky, některé z těchto činností mohou vyžadovat i určitou míru osobní zodpovědnosti a samostatnosti. Od absolventa se vyžaduje schopnost spolupráce s ostatními pracovníky a schopnost práce týmové. Odborné vzdělání v oboru se stává východiskem pro uplatnění v různých typech podniků.

V tomto pojetí se jedná o ukončenou etapu vzdělávání. Získaným vzděláním má absolvent vytvořeny předpoklady pro další vzdělávání.

Kuchař – číšník, zaměření kuchař-číšník, kuchař, číšník

Cílem vzdělávacího procesu je poskytnout žákům takové vzdělání, které je připraví pro jejich úspěšné uplatnění v typových pozicích v gastronomických službách různých podnikatelských subjektů, ale i pro občanský a osobní život. Tříletý obor studia umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí a manuálních dovedností k profesionálnímu vykonávání povolání kuchař nebo číšník (klíčové a odborné kompetence absolventa stanovené ŠVP Gastronomické služby). Úspěšným ukončením 3. ročníku a vykonáním závěrečné zkoušky dosáhne absolvent středního odborného vzdělání a získá výuční list pro výkon povolání v oboru. Absolventi se po nezbytném zapracování uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník v pozici zaměstnance ve všech druzích a typech podnikatelských subjektů v oblasti stravovacích služeb (velkých, středně velkých i malých provozech). Absolventi se mohou po získání nezbytné praxe stát soukromými podnikateli ve stravovacích službách. Absolventi, kteří úspěšně vykonali závěrečnou zkoušku, se mohou ucházet o přijetí do nástavbového studia (zejména obor Gastronomie), které navazuje na předešlou přípravu nebo mohou studovat i na jiných typech středních škol za podmínek stanovených příslušnými právními předpisy.

Cukrář, zaměření cukrář - výroba

Cílem vzdělávacího procesu je poskytnout žákům takové vzdělání, které je připraví pro jejich úspěšné uplatnění v potravinářském sektoru, ale i pro občanský a osobní život. Tříletý obor studia umožňuje získání všeobecných znalostí a rozvíjet potřebné znalosti, vědomosti a dovednosti dané odborností, a tím zvyšovat pravděpodobnost lepší orientace žáka v průběhu studia a větší schopnost adaptability v pracovním procesu (klíčové a odborné kompetence absolventa stanovené ŠVP Gastronomické služby). Učivo poskytuje žákům poznatky o podstatě zákonitostí, principů a jevů v přírodní, technické a technologické oblasti v širších souvislostech i ve vazbě na ekologické a ekonomické aspekty a vede je k aplikování těchto vědomostí při řešení konkrétních úkolů v praxi. Nosným předmětem charakteristickým a specifickým pro tento obor je technologie zabývající se výrobou cukrářských výrobků. Absolventi nacházejí uplatnění v potravinářském sektoru, zejména v cukrářské, případně cukrovinkářské výrobě (menších a středně velkých cukrárnách i hotelech) a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských a cukrovinkářských výrobků. Absolventi, kteří úspěšně vykonali závěrečnou zkoušku, mohou studovat i na jiných typech středních škol za podmínek stanovených příslušnými právními předpisy.

Pekař

Cílem vzdělávacího procesu je poskytnout žákům takové vzdělání, které je připraví pro jejich úspěšné uplatnění v potravinářském sektoru, ale i pro občanský a osobní život. Tříletý obor studia umožňuje získání všeobecných znalostí a rozvíjet potřebné znalosti, vědomosti a dovednosti dané odborností, a tím zvyšovat pravděpodobnost lepší orientace žáka v průběhu studia a větší schopnost adaptability v pracovním procesu (klíčové a odborné kompetence absolventa stanovené ŠVP Gastronomické služby). Učivo poskytuje žákům poznatky o podstatě zákonitostí, principů a jevů v přírodní, technické a technologické oblasti v širších souvislostech i ve vazbě na ekologické a ekonomické aspekty a vede je k aplikování těchto vědomostí při řešení konkrétních úkolů v praxi. Nosným předmětem charakteristickým a specifickým pro tento obor je technologie zabývající se výrobou pekařských výrobků. Absolventi nacházejí uplatnění při výkonu povolání pekař v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých pekárnách a obchodních zařízeních zabývajících se prodejem pekařských výrobků. Po nezbytném zapracování je rovněž připraven pro podnikatelskou

činnost. Absolventi, kteří úspěšně vykonali závěrečnou zkoušku, mohou studovat i na jiných typech středních škol za podmínek stanovených příslušnými právními předpisy.

Nástavbové studium

Absolvent nástavbového studia je *středoškolsky vzdělaný pracovník se všeobecným i odborným vzděláním*. Obecným cílem vzdělávacího procesu je vytvořit předpoklady pro rozvoj osobnosti žáků v návaznosti na vědomosti, dovednosti a postoje již získané v průběhu předchozího vzdělávání.

Gastronomie

Odborné vzdělávání umožňuje získat kvalifikaci pro výkon souboru pracovních činností oboru gastronomie. Obor rozšiřuje a prohlubuje všeobecné a odborné vzdělání získané ve tříletých oborech studia z oblasti gastronomie a hotelnictví. Charakteristickým rysem přípravy je široká profesně koncipovaná orientace umožňující uplatnění absolventů ve všech typech gastronomických provozů. Absolventi, kteří úspěšně vykonali maturitní zkoušku, se mohou ucházet o studium na vysokých školách nebo na vyšších odborných školách.

Absolvent najde uplatnění ve středních technickohospodářských funkcích v pohostinství, ve stravovacích zařízeních různého typu, např. v restauracích, jídelnách a dalších provozovných společného stravování. Uplatnění najde též jako samostatný kuchař nebo číšník a po získání nezbytné praxe v oboru se může uplatnit i ve vedoucích pozicích například jako provozář, šéfkuchař, vrchní číšník, či v jiných vedoucích pozicích.

Je připraven vykonávat odborné gastronomické činnosti provozní, marketingové, obchodně podnikatelské a řídicí v různých pracovních pozicích a právně organizačních formách podnikání, a to jak v pozici zaměstnance, tak zaměstnavatele nebo podnikatele v gastronomii.

• Další informace o škole

Z historie školy...



V roce 1928 byl v Poděbradech předán do užívání pracovníkům Československého svazu kancelářských úředníků nový dům s kruhovým vestibulem, připomínajícím rozevřenou knihu (či také otevřené písmeno V). Budova procházela ve 30. letech dalšími úpravami a v letech 1939 – 1947 sloužila jako ozdravovna. V roce 1947 byla pronajata ministerstvu školství, které zde následně zřídilo základní odbornou školu. Učili se tu budoucí poděbradští skláři a zedníci pro Českobudějovický a Karlovarský kraj a tehdy existující Poděbradský okres a také učni textilních

oborů. A konečně *ve školním roce 1951/1952* vystřídaly textilní obory nové obory: *kuchař, kuchařka a cukrář* (vše pro Pražský kraj), přičemž skláři odešli do nového střediska poděbradských skláren.

V roce 1954 se charakter školy výrazně změnil a stala se z ní *Závodní učňovská škola ministerstva vnitřního obchodu s teoretickou výukou kuchařů, cukrářů, číšníků a servírek*. *V roce 1959 byla přejmenována na Učňovskou školu*, kde se vedle již zmiňovaných gastronomických oborů po dobu následujících čtrnácti let učily rovněž dámské krejčovské. Po

jejich přemístění do Lysé nad Labem byli do školy přijímáni pouze žáci ze šesti okresů Středočeského kraje a Československých státních lázní Poděbrady.

V roce 1980 následovala další změna a **vzniklo Střední odborné učiliště v Poděbradech** s cílem poskytovat úplné střední vzdělání. Zřizovatelem se stal odbor obchodu cestovního ruchu při Středočeském krajském národním výboru v Praze, provozovatelem pak národní podnik RAJ (Restaurace a jídelny) Lysá nad Labem. V této době byl na učilišti zaveden současně **jeden čtyřletý obor číšník-servírka, zakončený maturitou**, ten však byl po čtrnácti letech zrušen. Devadesátá léta přinesla nejen „odpolitizování“ školství, ale také řadu administrativních a majetkoprávních změn a pochopitelně s nimi spojených problémů.

V roce 1991 se střední odborné učiliště stalo samostatným právním subjektem. Přes počáteční nejasnosti ohledně zřizovatele a financování školy se v devadesátých letech podařilo modernizovat vnitřní vybavení a rozšířit počet specializovaných učeben. **V letech 1996 – 1999 bylo zcela zrekonstruováno středisko praktického vyučování Labenka**. Škola opustila dvě internátní budovy (v Úmyslovicích a Odřepsích), čímž se snížil počet ubytovaných žáků. Administrativní a majetkoprávní změny doprovázely změny v oblasti samotné výuky. Postupně se upouštělo od forem maturitního dálkového či rekvalifikačního studia pro dospělé zaměstnance, výuku ruského jazyka nahradila angličtina, skončily chmelové a jiné brigády, branné kurzy ...

Počínaje školním rokem **2005/2006** se střední odborné učiliště stalo **Středním odborným učilištěm společného stravování v Poděbradech**, jehož zřizovatelem je Středočeský kraj.

Gastro Poděbrady

mezinárodní soutěžní přehlídka, na kterou jsme pyšní

V minulosti byly **Poděbrady známé pořádáním gastronomických výstav** na lázeňské Kolonádě. Ty představovaly **neodmyslitelnou součást poděbradského dění a pro veřejnost se staly doslova tradicí**. Na jejich organizaci se významnou měrou podílely tehdejší státní podnik Lázně Poděbrady ve spolupráci s Národním výborem města Poděbrady. Svě gastronomické umění zde předváděly nejen restaurace a hotely patřící pod národní podnik RaJ (Restaurace a jídelny), ale též dvě místní školy zabývající se gastronomií, tedy hotelová škola a odborné učiliště. Po roce 1989 se tato tradice přerušila a gastronomické výstavy přestaly existovat. **Protože nám to bylo líto, a protože jsme škola, která má v gastronomii více jak šedesátileté zkušenosti, dali jsme hlavy dohromady a rozhodli jsme se, že se pokusíme, i když v trochu jiné podobě, opět uvést tuto krásnou kulinářskou akci v život**. Nebylo to vůbec jednoduché. Byli jsme si vědomi toho, že příprava a realizace tak rozsáhlé akce bude klást na nás všechny obrovské nároky. Nejprve jsme **pro tuto myšlenku museli získat nadšence a také finanční podporu. A to nejen u našich učitelů a ostatních pracovníků školy, ale též u vedení akciové společnosti Lázně Poděbrady, představitelů Města Poděbrady, našeho zřizovatele a našich sociálních a jiných partnerů, tedy především místních podnikatelů**. Podařilo se a na jaře roku 2007 jsme uspořádali první ročník gastronomické přehlídky středních odborných učilišť s mezinárodní účastí s názvem **Gastro Poděbrady**. Soutěží v oboru kuchař, číšník, cukrář a



barman se tehdy zúčastnilo „pouze“ *osm škol*, šest z Čech, jedna ze Slovenska a jedna z Maďarska. Přehlídka měla veliký úspěch jak u odborné a laické veřejnosti, tak u učitelů a žáků zúčastněných škol. Soutěžící a hosté navíc ocenili přípravu a organizaci celé akce. To vše bylo ohromnou motivací, abychom další rok uspořádali druhý ročník. *Postupně se rozšiřoval počet zúčastněných škol, rostla kvalita soutěžních výrobků a výkonů, vylepšovala se organizace a úroveň přehlídky, soutěží a doprovodných akcí. Snažili jsme se hosty překvapit vždy něčím novým. Přesvědčili jsme tak naše partnery, našeho zřizovatele a veřejnost o významu a přínosu pořádání gastronomické výstavy v Poděbradech.* Letos v dubnu jsme zorganizovali již *devátý ročník* této nádherné mezinárodní akce a *jsme hrdi na to, že jsme „vrátili“ Poděbradům tradici, která k životu lázeňského města patřila, patří a patřit bude.*



3. Školy a školská zařízení

I. Školy – nejvyšší povolený počet žáků a naplněnost (k 30. 9. 2014)

Druh/typ školy	IZO	Nejvyšší povolený počet žáků	Skutečný počet žáků ¹	Počet žáků v DFV ²	Přepočtený počet ped. pracovníků	Počet žáků na přep. počet ped. pracovníků v DFV ²
Střední/střední odborné učiliště	000 664 359	450	333	333	34,4	9,7

¹ všechny formy vzdělávání

² DFV – denní forma vzdělávání

Komentář: pokračoval *trend ve snižování počtu žáků*, proti předchozímu školnímu roku se *počet žáků snížil o 19*, nepatrně se snížil přepočtený počet pedagogických pracovníků, stejně jako počet žáků na přepočtený počet pedagogických pracovníků

II. Školská zařízení – nejvyšší povolený počet žáků (ubytovaných, strážníků) a naplněnost (k 30. 9. 2014)

Školské zařízení	IZO	Nejvyšší povolený počet žáků (ubytovaných, strážníků)	Skutečný počet žáků (ubytovaných, strážníků)	Z toho cizích	Přepočtený počet pracovníků
Domov mládeže	110019601	33	33	0	3
Školní jídelna	110019628	220	220	0	11,6

III. Třídy a třídní učitelé (1. 9. 2014)

Označení třídy	Třídní učitel
Třileté obory vzdělání	
65-51-H/01 Kuchař – číšník	
<i>KČ1A</i>	<i>Michal Vach</i>
<i>KČ1B</i>	<i>Mgr. Lenka Kostková</i>
<i>KČ1C</i>	<i>Bc. Kamila Brunclíková</i>
<i>KČ2A</i>	<i>Ing. Blanka Křížová</i>
<i>KČ2B</i>	<i>Bc. Eva Kožíšková</i>
<i>KČ2C</i>	<i>Ing. Martina Červená</i>
<i>KČ3A</i>	<i>Bc. Radka Kvízová</i>
<i>KČ3B</i>	<i>Mgr. Libuše Zlámalová</i>
<i>KČ3C</i>	<i>Mgr. Jindřich Klouda</i>
29-54-H/01 Cukrář, 29-53-H/01 Pekař	
<i>CUP1</i>	<i>Mgr. Věra Růžková</i>
<i>CUP3</i>	<i>Ing. Roman Vlasák</i>
Dvouleté nástavbové studium	
65-51-L/51 Gastronomie	
<i>M1</i>	<i>Ing. Martina Červená</i>
<i>M2</i>	<i>Mgr. Lenka Majtášová</i>

4. Obory vzdělání a údaje o žácích v nich

• Obory vzdělání

Střední odborné učiliště společného stravování poskytovalo v roce 2014/2015 vzdělání v těchto oborech studia:

Tříleté obory vzdělávání:

Tříleté studium ukončené závěrečnou zkouškou, výuční list, denní forma studia

65-51-H/01 Kuchař – číšník, zaměření kuchař-číšník, kuchař, číšník

29-54-H/01 Cukrář

29-53-H/01 Pekař

Dvouleté nástavbové studium:

Dvouleté nástavbové studium pro absolventy tříletých oborů studia (kuchař-číšník) ukončené maturitní zkouškou, maturitní vysvědčení, denní forma studia

65-41-L/51 Gastronomie

I. Počet tříd a žáků SŠ v denní formě vzdělávání – podle oborů vzdělání (k 30. 9. 2014)

Kód a název oboru	Počet žáků	Počet Tříd	Průměrný počet žáků/tř.
Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou	35	2	17,5
65-41-L/51 gastronomie	35	2	17,5
Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem	298	13(11)	22,9(27,09)*
65-51-H/01 kuchař – číšník	259	9	28,7
29-54-H/01 cukrář	34	2	17
29-53-H/01 pekař	5	2*	2,5
Celkem	333	15(13)*	22,2(25,61)*

* žáci oboru pekař byli sloučeni s žáky oboru cukrář v jedné třídě, při výpočtu průměrného počtu žáků je tento fakt brán v potaz (údaje v závorce)

Komentář: v důsledku několikaletého poklesu žáků *se snížil* proti předcházejícímu roku *počet tříd o dvě, průměrný počet žáků ve třídě se celkově nepatrně zvýšil*, ale *velmi dramaticky se snížil u nástavbového studia a to o 5 žáků*

II. Žáci přijatí v průběhu školního roku do denního studia

Kód a název oboru	Ročník	Počet žáků	Důvod přijetí
Celkem za tříleté obory studia		16, 9	Přestup, přijetí – do VR, jiný důvod
65-51-H/01 kuchař – číšník	1.	7, 2	
	2.	3, 3	
	3.	6, 2	
29-54-H/01 cukrář	1.	0, 1	
	3.	0, 1	
Celkem za nástavbové studium		3, 1	Přestup, přijetí (do VR, jiný důvod)
65-41-L/51 gastronomie	1.	3, 1	
Celkem za školu		19, 10	Přestup, přijetí (do VR, jiný důvod)

Komentář: v průběhu školního roku jsme přijali celkem 29 žáků (v předchozím roce 23), z toho 19 žáků přestoupilo z jiné školy většinou z důvodu nevhodně zvoleného oboru studia, nezvládnutí studia vzhledem k náročnosti nebo blíže nespecifikované osobní důvody. Důvodem žádostí o přijetí na školu byl ve většině případů nástup po přerušení studia, ale i např. stěhování.

III. Cizí státní příslušníci k 1. 9. 2014

Kód a název oboru	Počet cizích státních příslušníků
65-51-H/01 kuchař – číšník	1
29-54-H/01 cukrář	1
29-53-H/01 pekař	1
65-51-L/51 gastronomie	0
Celkem	3

IV. Žáci dojíždějící do školy z jiných krajů k 1. 9. 2014

Kraj	Počet žáků	
	Celkem	z toho v denním studiu
Hlavní město Praha	1	1
Královéhradecký kraj	7	7
Liberecký kraj	0	0
Pardubický kraj	1	1
Vysočina	5	5
Karlovarský kraj	1	1
Olomoucký kraj	0	0
Ústecký kraj	1	1
Jihočeský kraj	2	2
Celkem	18	18

Poznámka: žáků z jiných krajů než Středočeského je minimálně, 315 žáků bylo ze Středočeského kraje

5. Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných

Žáci se zdravotním postižením podle druhu postižení (k 30. 9. 2014)

Druh postižení	Počet žáků
Mentální postižení	0
Sluchové postižení	0
Zrakové postižení	0
Vady řeči	0
Tělesné postižení	0
Souběžné postižení více vadami	0
Vývojové poruchy učení a chování	35 (z toho 14 dívek)
Autismus	0

Poznámka: Údaje jsou převzaty ze zahajovacího výkazu k 30. 9. 2014, nezohledňují změny v průběhu školního roku.

Vývojové poruchy učení a chování, nadaní žáci podle oborů, ročníků

Obor vzdělávání	Počet dívek	Počet chlapců	Počet žáků nadaných
Tříleté obory studia celkem	11	17	0
1. ročník	6	2	0
2. ročník	1	7	0
3. ročník	4	8	0
Nástavbové studium celkem	3	4	1
1. ročník	3	2	0
2. ročník	0	2	1
Celkem za všechny obory	14	21	1

Komentář: Ve školním roce 2014/15 jsme evidovali celkem **35 žáků** s vývojovými poruchami učení a chování, z toho **14 dívek a 21 chlapců**. V naprosté většině převládala dysortografie, dyslexie a dysgrafie. Ve **3** případech byla zaznamenána hypokalkulie v **1** případě dyskalkulie, v **1** případě dyspraxie, **2** žáci měli diagnostikováno ADHD, **1** žák potom ADD, **1** žák byl sportovně nadaný

• Vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu

Ve školním roce **2014/2015** se podle IVP vzdělávalo celkem **5 žáků**, **3 žáci z nástavbového studia**, z toho **2** žákyně z důvodu péče o dítě, **1** žák z důvodu sportovní činnosti na vrcholové úrovni - mezinárodní reprezentace a **2 žáci z tříletého oboru**, z toho **1** žák (kuchař-číšník) pouze na odborném výcviku z důvodu profesionální pěvecké kariéry, **1** žák (cukrář) na základě požadavků pedagogicko-psychologické poradny.

6. Údaje o přijímacím řízení a následném přijetí uchazečů do 1. ročníků střední školy

• Kritéria přijímacího řízení

Pro uchazeče přijímané v jednotlivých kolech přijímacího řízení do tříletých oborů studia byla stanovena tato kritéria přijímacího řízení:

Uchazeči nekonají přijímací zkoušky!

Uchazeči jsou přijímáni *podle průměru za první a druhé pololetí předposledního úplného ročníku a první pololetí posledního ročníku základní školy* (do průměru nezapočítáváme chování) až *do stanoveného počtu žáků v jednotlivých tříletých oborech studia*. V případě *stejného průměru* rozhodují o pořadí uchazeče známky z *českého jazyka, matematiky a cizího jazyka*, respektive průměr těchto známek.

Při stanovení pořadí *přihlížíme* též k *hodnocení chování* žáka, případně k *hodnocení z hlediska zájmu o obor*, pokud toto hodnocení bude součástí přihlášky.

Pro uchazeče přijímané v jednotlivých kolech přijímacího řízení do nástavbového studia jsou stanovena tato kritéria přijímacího řízení:

Uchazeči konají přijímací zkoušku!

Uchazeči *konají přijímací zkoušku z českého jazyka* (literatura + gramatická část), *cizího jazyka a matematiky*. Součástí přijímací zkoušky je *pohovor s uchazečem*, jehož účelem je poznat uchazeče a zjistit jeho zájem o obor. Za *každou část zkoušky* může uchazeč získat *maximálně 30 bodů, tj. celkem maximálně 120 bodů*.

Uchazeči budou přijati na základě *pořadí podle získaných bodů* při přijímací zkoušce včetně bodového ohodnocení pohovoru.

Uchazeči, kteří budou mít *průměr známek za druhé pololetí druhého ročníku a první pololetí třetího ročníku* tříletého oboru studia *do 1,59**, budou *přijati bez přijímacích zkoušek*.

Uchazeči, kteří budou mít *průměr známek za druhé pololetí druhého ročníku a první pololetí třetího ročníku* oboru studia *1,6 – 2,0**, získají *10 bodů* za prospěch.

** výpočet průměru = (průměr za 2. pololetí druhého ročníku + průměr za 1. pololetí třetího ročníku) : 2*

I. Údaje o přijímacím řízení do denní formy vzdělávání (včetně nástavbového studia) na SŠ pro školní rok 2015/2016 – podle oborů vzdělání (k 1. 9. 2015)

Kód a název oboru	1. kolo počet		Další kola počet		Odvolání počet		Počet tříd
	přihl.	přij.	přihl.	přij.	podaných	kladně vyř.	
Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou	31	24	0	0	0	0	1
65-41-L/51 – gastronomie	31	24	0	0	0	0	1
Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem	136	81	34	33	0	0	4*
65-51-H/01 kuchař - číšník	93	62	27	26	0	0	3
29-54-H/01 cukrář	36	16	4	4	0	0	1
29-53-H/01 pekař	7	3	3	3	0	0	1
Celkem	167	105	34	33	0	0	5*

Poznámka: žáci oboru cukrář sloučeni s oborem pekař v jedné třídě

Komentář: i v tomto školním roce *se projevil pokles žáků vycházejících ze základních škol*, proti plánovanému počtu 6 tříd, jsme otevřeli 5

II. Počet žáků přijatých v rámci přijímacího řízení z jiných krajů (denní studium)

Název kraje	Počet přijatých žáků k 1. 9. 2014	Počet přijatých žáků k 1. 9. 2015
Jihočeský	2	1
Vysočina	3	1
Praha	1	1
Ústecký	1	0
Královéhradecký	3	2
Jihomoravský	0	1
Karlovarský	0	1
Celkem	10	7

7. Údaje o výsledcích ve vzdělávání

I. Prospěch a docházka žáků všech ročníků celkem (včetně závěrečných ročníků) – k 30. 6. 2015

Prospěch a docházka žáků všech ročníků	Počet žáků
Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou	
Žáci celkem	35
Prospěli s vyznamenáním	3
Prospěli	24
Neprospěli	8
- z toho opakující ročník	0
Průměrný prospěch žáků	2,15
Průměrný počet zameškaných hodin na žáka/z toho neomluvených	48,9/5,19
Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem	
Žáci celkem	258
Prospěli s vyznamenáním	9
Prospěli	180
Neprospěli	64
- z toho opakující ročník	2
Průměrný prospěch žáků	2,353
Průměrný počet zameškaných hodin na žáka/z toho neomluvených	78,08/5,413
Celkem za všechny obory	
Žáci celkem	293
Prospěli s vyznamenáním	15
Prospěli	205
Neprospěli	73
- z toho opakující ročník	2
Průměrný prospěch žáků	2,285
Průměrný počet zameškaných hodin na žáka/z toho neomluvených	63,49/5,3

Komentář: v důsledku *opatření*, která jsme přijali (úpravy ve školním řádu, důslednější kontrola žáků a spolupráce s rodiči), se proti předchozímu školnímu roku *zlepšil celkový průměr a o polovinu se snížila jak omluvená, tak neomluvená absence.*

II. Seznam žáků s vyznamenáním k 30. 6. 2015

Příjmení a jméno	Třída	Průměrný prospěch
Anna Drábová	KČ1A	1,23
Martin Horáček	KČ1A	1,31
Jitka Drahovzalová	KČ1A	1,00
Eliška Bramborová	CUP1	1,20
Andrea Jakobiová	CUP1	1,40
Hana Závorková	CUP1	1,50
Jakub Frank	KČ2B	1,15
Iveta Rysová	KČ2B	1,43
Kristýna Truplová	KČ2B	1,29
Veronika Doležánová	M1	1,42
Marie Hukalová	M1	1,25
Tereza Pawlasová	M1	1,42
Nikola Kohelová	KČ3C	1,43
Eliška Pánková	KČ3A	1,43
Barbora Procházková	KČ3A	1,14

Poznámka: bylo vyznamenáno celkem 15 žáků, z toho 9 žáků z oboru kuchař-číšník, 3 z oboru cukrář a 3 z nástavbového studia, *nejlepší žákyní* byla **Jitka Drahovzalová ze třídy KČ1A**, která měla průměr **1,00**, mezi vyznamenanými byli *dva chlapci*

III. Třídy podle prospěchu k 30. 6. 2015

Třída	Třídní učitel	Prospělo s vyznam.	Prospělo	Nepros.	Nehodnoc.*	Průměrný Prospěch
M1	Ing. Červená	3	15	0	3	1,373
KČ3A	Bc. Kvízová	2	19	0	2	2,126
KČ1A	M. Vach	3	15	3	4	2,214
CUP3	Ing. Vlasák	0	16	0	0	2,262
KČ3C	Mgr. Klouda	1	15	1	4	2,297
KČ2B	Bc. Kožíšková	3	17	1	5	2,343
CUP1	Mgr. Růžková	3	10	5	5	2,355
KČ1B	Mgr. Kostková	0	15	0	11	2,361
KČ3B	Mgr. Zlámalová	0	24	0	3	2,389
M2	Mgr. Majtášová	0	9	4	1	2,422
KČ2A	Ing. Křížová	0	14	2	3	2,478
KČ2C	Ing. Červená	0	19	1	5	2,544
KČ1C	Bc. Brunclíková	0	17	4	6	2,552
		15	205	21	52	2,285

*Jedná se o údaj vždy k datu pedagogické porady

IV. Průměr jednotlivých předmětů k 30. 6. 2015

Předmět	Průměr
Chování	1,184
Český jazyk a literatura	2,018
Anglický jazyk	2,877
Německý jazyk	2,312
Ruský jazyk	2,650
Matematika	3,363
Základy společenských věd	2,210
Základy přírodních věd	3,460
Informační technologie	2,409
Tělesná výchova	1,258
Hotelový provoz NS*	1,419
Spec. technologie	1,514
Rozšiřující odbyt a obsluha	1,083
Obchodní korespondence NS*	1,238
Technologie	2,258
Odbyt a obsluha	2,167
Potraviny a výživa	2,316
Ekonomika	2,441
Hospodářské výpočty	1,614
Suroviny	2,500
Účetnictví NS*	2,364
Průběžná praxe	1,061
Odborný výcvik	2,115

*NS – nástavbové studium

Komentář: k předmětům s **nejlepším prospěchem** každoročně patří *praktické předměty - průběžná praxe, rozšiřující odbyt a obsluha, speciální technologie, tělesná výchova, obchodní korespondence, hotelový provoz a hospodářské výpočty*, kde žáci uplatní svoje praktické dovednosti, zručnost, šikovnost, selský rozum, kde výsledkem jejich úsilí je nějaký hmatatelný výsledek, k předmětům s **nejhorším výsledkem** patří *matematika a základy přírodních věd*

V. Komisionální zkoušky (k 31. 9. 2015)

Obor studia	Předmět	Počet žáků		
		Celkem	Prospělo	Neprospělo
65-51-H/01 kuchař – číšník	Anglický jazyk	3	2	1
	Matematika	13	11	2
	Základy přír. věd	5	5	0
	Ekonomika	1	1	0
	Odbyt a obsluha	5	5	0
	Odborný výcvik	2	1	1
29-54-H/01 cukrář	Matematika	5	4	1
	Základy přír. věd	2	2	0
Celkem za tříleté obory studia		36	31	5
65-41-L/51 gastronomie	Anglický jazyk	2	2	0
	Matematika	3	3	0
Celkem za nástavbové studium		5	5	0
Celkem za školu		41	36	5
	Anglický jazyk	5	4	1
	Matematika	21	18	3
	Základy přír. věd	7	7	0
	Ekonomika	1	1	0
	Odbyt a obsluha	5	5	0
	Odborný výcvik	2	2	1

Komentář: nejvyšší počet komisionálních zkoušek byl z *matematiky*, celkem 21 žáků, z toho 3 žáci neprospěli, na druhém místě byly základy přírodních věd a na třetím místě anglický jazyk a odbyt a obsluha.

VI. Výsledky maturitních zkoušek, závěrečných zkoušek (bez opravných zkoušek) – jarní termín

Kód a název oboru	Žáci konající zkoušky celkem	Prospěli s vyznamenáním	Prospěli	Neprospěli
65-41-L/51 gastronomie	9	0	5	4
Maturitní zkouška – celkem	9	0	5	4
65-51-H/01 kuchař - číšník	61	10	41	10
29-54-H/01 cukrář	13	2	11	0
29-53-H/01 pekař	3	3	0	0
Závěrečná zkouška – celkem	77	15	52	10
Celkem za školu	86	15	57	14

VII. Počet žáků, kteří budou konat opravnou maturitní nebo závěrečnou zkoušku v podzimním termínu.

Kód a název oboru	Písemná	Praktická	Ústní
Závěrečná zkouška (s výučním listem):	10	2	1
65-51-H/01 kuchař - číšník	10	2	1
29-54-H/01 cukrář	0	0	0
29-53-H/01 pekař	0	0	0
Maturitní zkouška:	3	0	1
65-41-L/01 gastronomie	3	0	1
Celkem za školu	13	2	2

*didaktický test, písemná práce

Poznámka: podrobný rozbor maturitních a závěrečných zkoušek je v kapitolách 11. Úroveň vzdělávání, 19. Další činnost školy, evaluace

8. Hodnocení chování žáků

I. Chování žáků (k 30. 6. 2015)

Druh/typ školy	Hodnocení chování		
	Velmi dobré	Uspokojivé	Neuspokojivé
Střední/střední odborné učiliště	255	22	16

Komentář: ačkoliv se proti předchozímu školnímu roku snížil počet hodnocených žáků, počet žáků se sníženou známkou z chování se prakticky nezměnil.

II. Uskutečněná výchovná opatření a údaje o počtu žáků, kteří byli vyloučeni ze studia v průběhu hodnoceného školního roku a jejich důvodech

Kód a název oboru	Počet výchovných opatření			
	Pochvala ředitele	Důtka ředitele	Podmíněné vyloučení *	Vyloučení *
65-51-H/01 kuchař - číšník	28	14	11	0
29-54-H/01 cukrář	7	0	2	0
29-53-H/01 pekař	0	0	0	0
Celkem za tříleté obory	35	14	13	0
65-41-L/51 gastronomie	10	2	2*	0
Celkem za nástavbové studium	10	2	2*	0
Celkem za školu	45	16	15*	0

*Poznámka: 1 žákyně podmíněně vyloučena z domova mládeže

Komentář: ve školním roce výrazně převažovaly pochvaly nad důtkami, zároveň se výrazně snížil počet důtek proti předchozímu školnímu roku a to o polovinu, důtky byly uděleny za neomluvenou absenci, za vulgární chování k učitelům a spolužákům a za poškození dobrého jména školy, počet udělených podmíněných vyloučení se proti předchozímu školnímu roku také o polovinu snížil, důvodem byla převážně vysoká neomluvená absence, nikdo nebyl vyloučen ze školy ani z domova mládeže

9. Absolventi a jejich další uplatnění

I. Přehled podaných přihlášek k dalšímu studiu – absolventi SŠ s dosaženým středním vzděláním s maturitní zkouškou

Obor vzdělávání	Počet absolventů celkem *	Podali přihlášku na VŠ	Podali přihlášku na VOŠ	Podali přihlášku na jiný typ školy	Nepodali přihlášku na žádnou školu
65-41-L/51 gastronomie	5	0	0	0	5
Celkem	5	0	0	0	5

*předpokládaný

II. Přehled podaných přihlášek k dalšímu studiu – absolventi SŠ s dosaženým středním vzděláním s výučním listem *

Obor vzdělávání	Podali přihlášku do nástavbového studia na naší školu	Podali přihlášku na jiný typ střední školy
65-51-H/01 kuchař - číšník	48	0
29-54-H/01 cukrář	1	0
29-53-H/01 pekař	0	0
Celkem za tříleté obory	49	0

*Poznámka: jedná se pouze o podané přihlášky na naší školu, přehled o přihláškách na ostatní školy nemáme

III. Odchody žáků ze školy během školního roku

Obor studia	Dívky	Chlapci	Celkem
Přerušení studia	9	10	19
65-41-H/01 kuchař – číšník	7	8	15
29-54-H/01 cukrář	1	1	2
65-41-L/51 gastronomie	1	1	2
Ukončení studia na vlastní žádost	9	7	16
65-41-H/01 kuchař – číšník	3	5	8
29-54-H/01 cukrář	1	1	2
65-41-L/51 gastronomie	5	1	6
§ 68 školského zákona	0	0	0
Vyloučení	0	0	0
Odchody žáků celkem	18	17	35

Komentář: v průběhu školního roku *odešlo celkem 35 žáků*, v porovnání s *předchozím školním rokem se údaj nezměnil*, ale změnila se struktura ve způsobu ukončení, v *16 případech odešli žáci na vlastní žádost* (proti 25 v předchozím školním roce), důvodem byla v mnohých případech *hrozba vyloučení ze studia*, ale i ze *zdravotních důvodů*, z *důvodu nezvládnutí studia* či z *osobních důvodů*, *19* žáků *přerušilo studium z osobních či jiných důvodů*.

10. Údaje o nezaměstnanosti absolventů škol

Nezaměstnaní absolventi škol podle statistického zjišťování úřadů práce (k 30. 4. 2015)

Kód a název oboru	Počet absolventů – škol. rok 2013/2014	Z nich počet nezaměstnaných * duben 2015
65-51-H/01 kuchař – číšník	68	9
29-54-H/01 cukrář	15	0
29-53-H/01 pekař	5	0
65-41-L/51 gastronomie	21	5
Celkem za školu	109	14

* **Poznámka:** jedná se o údaje ze všech okresů Středočeského kraje

Komentář: z celkového počtu **14** nezaměstnaných je: *ÚP Kolín – 1 kuchař-číšník, 2 gastronomie, ÚP Mladá Boleslav – 1 kuchař-číšník, ÚP Nymburk – 4 kuchař-číšník, 3 gastronomie, ÚP Praha východ – 3 kuchař-číšník, snížil se počet nezaměstnaných o 6* proti předchozímu období, ale zároveň *se snížil počet absolventů ze 116 na 109*

11. Úroveň jazykového vzdělávání na škole

I. Žáci v denní formě vzdělávání učící se cizí jazyk (k 30. 9. 2014)

Jazyk	Počet žáků	Počet skupin	Počty žáků ve skupině		
			minimálně	maximálně	Průměr
Německý jazyk	145	11	12	15	13,2
Anglický jazyk	333	22	10	23	15,1
Ruský jazyk	149	11	10	16	13,5

Poznámka: 39 žáků mělo pouze 1 jazyk, obor cukrář a pekař

II. Učitelé cizích jazyků – rozložení kvalifikace (k 30. 9. 2014)

Jazyk	Počet učitelů celkem	Kvalifikace vyučujících			Rodilí mluvčí
		pedagogická i odborná	částečná	žádná	
Německý jazyk	2	2	0	0	0
Anglický jazyk	3	2	0	1	0
Ruský jazyk	1	1	0	0	0

• Úroveň jazykového vzdělávání

Jazykové vzdělávání 2014/2015

Do roku 2009 byl obor *kuchař-číšník méně náročný z hlediska jazykového vzdělávání. Od roku 2009* byl tento obor posílen *druhým cizím jazykem*, v případě naší školy *německým a ruským*. Pro žáky učebního oboru je to velmi náročné, i když v případě druhého cizího jazyka je požadovaná pouze úroveň A1 podle SERR. Pro žáky s SPU je nutné zohledňovat jejich menší adaptabilitu a druhý cizí jazyk a raději pro ně volit jazyk ruský, který je slovanským jazykem a tedy jeho logika se moc neliší od českého jazyka. Je zde kladen vyšší důraz na stránku zapamatování, než na stránku analytickou, jak je tomu v anglickém jazyce.

Žáci nástavbového studia navazují na cizí jazyk již ze tříletého oboru studia. *Prvním cizím jazykem je vždy angličtina. Žáci oboru cukrář a pekař* se učí pouze *jednomu cizímu jazyku*, a to *anglickému*. Na studium na naší škole si podávají přihlášku převážně *žáci s horšími studijními výsledky na základních školách*, a proto je nutné, aby každý z vyučujících se snažil žáky *motivovat k větší aktivitě a zainteresovanosti na výuce*. Posilují se všechny složky, které se podílí na klasifikaci, samostatné práce, domácí práce, prezentace, aktivita, samostudium. V současném světě globalizace a zejména *pro zvolený obor potřebuje žák určitou jazykovou vybavenost a schopnost komunikace*.

Hodiny *anglického jazyka* jsou velmi rozmanité, různé metody výuky, různá témata pro náplň vyučovacích hodin. Nejklasičtější hodiny jsou ty, které žáci stráví v lavicích ve třídách. Jsou pro ně nejméně přitažlivé, protože kladou velký důraz na soustředění a vnímavost, které jsou nedílnou součástí výuky každého cizího jazyka. Velkým přínosem je pro některé žáky možnost využití vlastních notebooků v hodinách pro zápis poznámek. Tento způsob zaznamenávání informací z hodin je pro žáky plusem zejména z důvodu lepší čitelnosti zaznamenaného materiálu. Druhým typem hodin je hodina odrážející volný čas a záliby žáků. Tyto hodiny jsou volnější a mezi žáky velmi oblíbené, protože jejich náplň tvoří částečně

sami. Dalším typem hodin jsou ty, které se zaměřují na odbornou připravenost žáka. Posledním typem hodin jsou hodiny zaměřené na práci s neznámým textem, kde přibližně 60% slovní zásoby vybraného textu je pro žáky známé. Ve velké většině případů mají zpočátku žáci z těchto hodin strach, ale ten postupně mizí a mnohdy i ti, jež mají problémy v ostatních vyučovacích hodinách, se zlepšují. Důležitá je **provázanost výuky anglického jazyka s informačními technologiemi**. Žáci zde uplatní svou schopnost orientovat se na internetu a zejména prokáží, jak si mohou některé procesy zjednodušit. Ve výuce je využíván i data projektor a interaktivní tabule (její využití není tak vysoké z důvodu jejího umístění v jedné učebně), které jsou pro žáky zajímavější z hlediska své provázanosti s využitím počítače. Samozřejmě se jednotlivé typy hodin musí střídat, aby výuka neztrácela na atraktivitě a žáci byli motivováni k cestě za vyšším úspěchem. Pokračuje možnost získat materiály z vyučovacích hodin prostřednictvím internetu, kam jim jsou zasílány na jejich třídní mailové adresy. Sami žáci si poté mohou zvolit, zda si dané materiály doma vytisknou nebo opíšou. V anglickém jazyce je nutné dosáhnout pouze úrovně A2+ podle SEER.

Podobné jsou i poznatky učitelů **německého jazyka a ruského jazyka**. Je zde patrná větší motivace žáků nástavbového studia, protože mají zájem studium zvládnout a úspěšně ho dokončit. Projevuje se zodpovědnější přístup k domácí přípravě.

Cizí jazyk je i součástí závěrečné zkoušky, ve většině případů využívají žáci možnost využít svých znalostí z anglického jazyka, ale je možnost použít i jazyk německý či ruský. Je nutné však prokázat, že žák se tomuto jazyku věnoval již na základní škole.

Žáci, kteří mají **problémy s cizím jazykem**, se zvládnutím gramatických celků, slovní zásobou a odborně zaměřenou částí jazyka **mohou využít konzultací**, které poskytuje každý vyučující. Přístup k žákům je v tomto případě velmi individuální, protože většina z nich do školy dojíždí. Vyučující se snaží vyjít maximálně vstříc v časových požadavcích na konzultace jednotlivým žákům. V minulém školním roce se v rámci anglického jazyka konaly konzultace velmi často, byly vyžadovány zejména žáky nástavbového studia.

Ve třetím ročníku byl znovu **zařazen nepovinný jazyk angličtina**, protože žáci opět projevíli o předmět zájem. Těchto hodin mohli využívat i žáci prvního ročníku nástavbového studia.

Žáci druhého ročníku nástavbového studia již popáté **konali státní maturitní zkoušky z jazyků**. Nová maturitní zkouška je spíše zaměřena na komunikaci a krátké tematické celky. Není tedy nutné se učit dlouhé texty nazpaměť. **V ústní části neuspěl jeden žák a v písemné části neuspěli dva žáci, kteří budou konat opravnou zkoušku v září 2015. Z českého jazyka neuspěl jeden žák.**

Jazykové vzdělávání učitelů 2014/2015

Jazykové vzdělávání učitelů bylo a je ovlivněno nabídkou jednotlivých institucí a jejich cenou, neboť některá školení jsou nadhodnocena. Všechny poznatky získané na jednotlivých školeních jsou poté **uváděny do praxe**. To je důvod **implementace nových postupů a systémů do teoretického vyučování**.

Nabídka vzdělávacích akcí je učitelům přístupná prostřednictvím internetu či mailu. Vzhledem k tomu, že kabinety učitelů jsou vybaveny počítačem a připojením k internetu, mohou si jednotliví vyučující projít nabídku školení sami.

Anglický jazyk

Anglický jazyk vyučovaly **tři učitelky**. **Dvě s plnou kvalifikací a jedna nekvalifikovaná**. Jedna učitelka se zúčastnila školení na podporu hodnotitelů ústní maturitní zkoušky a dále semináře na téma Nové trendy ve výuce (bylo to o používání tabletu v angličtině).

Německý jazyk

Německý jazyk byl vyučován *dvěma kvalifikovanými učitelkami*. Školení v rámci německého jazyka se zúčastnila jedna vyučující, seminář byl na téma Metodika výuky němčiny jako druhého cizího jazyka. Nabídka v rámci tohoto jazyka je poměrně malá.

Ruský jazyk

Ruský jazyk byl vyučován *jednou kvalifikovanou učitelkou*. Jeho zavedení do výuky bylo zvoleno jako alternativa pro jazyk německý a to jako druhý cizí jazyk. Nabídka školení tohoto cizího jazyka je velmi nízká, proto se učitelka nemohla žádného zúčastnit.

12. Úroveň informační a počítačové gramotnosti ve škole

• Vybavení informačními technologiemi

Škola má svou *vlastní počítačovou síť*, která je řízena novým, moderním serverem, vybaveným operačním systémem Windows Server 2008 R2, na který je připojeno **64 klientských stanic**.

Na škole je celkem 12 učeben – z toho 9 běžných kmenových, 3 vybavené počítači z toho jedna určená především pro výuku cizích jazyků. Všechny učebny jsou vybaveny zásuvkami s možností připojení do počítačové sítě. V počítačových učebnách POČ1 a POČ2 je celkem **50 přípojnych míst**. V těchto učebnách je **30 moderně vybavených žákovských stanic a 2 učitelské stanice**. Dále jsou zde **dva data projektory a projekční plátna**. Ve větší počítačové učebně je k dispozici videorekordér s DVD přehrávačem a plným ozvučením. Tato učebna je také při dnech otevřených dveří využívána k prezentaci školy. V rámci projektu EU peníze školám získala škola prostředky pro vybudování zcela nové jazykové učebny vybavené **16 počítači typu tenký klient** připojených na **nový výkonný server**. V budoucnu předpokládáme připojení i dalších stanic na tento server. Jazyková učebna je rovněž vybavena audiovizuální technikou – tedy **dataprojektorem a projekčním plátnem**.

Na *domově mládeže Jitřenka* jsou umístěny **3 počítače** (1 pro správu DM a 2 pro zájmovou činnost ubytovaných žáků) a *ve středisku praktického vyučování „Labenka“* celkem **9 počítačů** (2 pro UOV, zbývající pro zajištění restauračního provozu a skladu).

Administrativa je zajištěna 5 moderními počítači, k dispozici jsou zde dvě barevné a jedna černobílá laserová tiskárna, skener a jeden přenosný počítač. **Jeden počítač zajišťuje chod a správu školního baru**. Díky projektu OP VK „Peníze EU středním školám“ byly postupně všechny běžné kmenové třídy dovybaveny **prezentační technikou**, která je tvořena vždy jedním moderním počítačem, zabudovaným v katedře, dataprojektorem a projekčním plátnem s ozvučením.

V rámci *projektu „Modernizace škol zřizovaných středočeským krajem“* byla škola vybavena **interaktivní tabulí SMART a veškerou technikou a software, potřebným k jejímu využití včetně vizualizéru**.

Všechny počítače jsou napojeny na vnitřní počítačovou síť s možností **připojení k Internetu**. Žáci a pedagogičtí pracovníci mají zajištěn **diskový prostor pro uložení svých dat a mají možnost uložit si svá data na přenosné médium**. Škola zatím nemá pro běžného uživatele **Wifi připojení**.

Všechny učebny a administrativa jsou vybaveny kvalitními počítači, s nainstalovaným **OS Windows 7**, balíkem programů **Microsoft Office 2010**, v učebnách s prezentační technikou dále pak programem **SMART Notebook**. Obě počítačové učebny používají program **Vision** pro organizaci a řízení výuky v počítačových učebnách. Jazyková učebna je vybavena

softwarem pro regulaci připojení žáků ve třídě k internetu - programem **Blokování zakázaných stránek** pro ČMIS počítačovou učebnu.

Pořízením nových tzv. IP telefonů škola plně vyřešila dosavadní problémy s již nevyhovující telefonní ústřednou i propojení s Labenkou.

Na některých starších počítačích školy zejména v kabinetech učitelů je nainstalován **OS Windows XP se sít'ovou podporou Windows Server 2008 a standardně aplikační software Microsoft Office 2003**. **Všechny kabinety** však byly v rámci modernizace vybaveny alespoň **jedním novým výkonným počítačem, na kterém je nainstalován rovněž moderní software – tedy MS Windows 7 a MS Office 2010**.

Ze serveru je pro všechny pracovníky školy dostupná **aplikace IS Bakaláři**. Pro tuto aplikaci jsou využívány další dva moduly – **Webové rozhraní pro přístup do Bakalářů** a **Třídní kniha**. Z výukových programů jsou k dispozici **programy pro výuku cizích jazyků (angličtina, němčina), českého jazyka a program ATF pro výuku techniky administrativy a dále program pro vedení a správu školního baru Trel**. **Pro výuku matematiky pak program Smart Notebook Math Tools**. **Pomocí aplikace Google Apps je vedena docházka všech zaměstnanců školy**.

Všechny uvedené operační systémy a aplikace jsou řádně **licencovány**.

• **Využívání informačních technologií v hodinách**

Informační technologie jsou v **počítačových učebnách plně využívány pro výuku předmětů ICT a Obchodní korespondence, dále také pro výuku cizích jazyků, zejména anglického jazyka, pravidelně pro výuku jazyka českého a odborných předmětů jako cestovní ruch a hotelový provoz**. **Moderně vybavená nová jazyková učebna splňuje všechny požadavky pro výuku cizích jazyků**.

V souvislosti s vybavením všech učeben audiovizuální technikou (dataprojektorem, počítačem a plátnem a ozvučením) je stále ve větší míře **využívána i pro výuku dalších předmětů** jak odborných tak všeobecných nejen po stránce didaktické, tak i pro prezentaci referátů, domácích úkolů žáků atp.

Praktické využití počítačů si mohou žáci nastavbového studia ověřit ve školním baru, kde je nainstalován specializovaný program pro jeho vedení.

• **Dostupnost informačních technologií pro žáky v době mimo vyučování**

Rozvrh na škole byl upraven tak, aby jeden den v týdnu končily všechny třídy ve stejnou dobu a tím vzniklo jedno odpoledne, kdy **jsou informační technologie žákům k dispozici mimo vyučování – žáci mohou využívat počítače v jedné z počítačových učeben** např. k přípravě na hodiny, k tvorbě prezentací atp. Dozor zajišťují pedagogové, kteří se zde v průběhu roku postupně všichni vystřídají. Počítačové učebny mohou žáci využívat i **o přestávkách, vždy po předchozí dohodě s vyučujícím a za jeho přítomnosti**. **Žákům, ubytovaným v DM je umožněn přístup (mimo vyučování) pod dozorem vychovatele nebo vychovatelky, v celém zařízení pak mohou používat wifi připojení**.

• **Dostupnost informačních technologií pro pedagogy**

Kabinety učitelů jsou vybaveny **1-3 standardními počítači, napojenými do počítačové sítě s možností připojení k internetu**. V rámci plánované modernizace těchto počítačů bylo díky projektu Peníze EU školám pořízeno **5 nových výkonných počítačů** – v každém z kabinetů je nyní jeden takovýto počítač, **vybavený moderním softwarem – OS Windows 7 a MS Office 2010**. V každém kabinetu je učitelům k dispozici **černobílá laserová tiskárna**. Dále mohou

všichni využívat *barevnou síťovou tiskárnu, která je umístěna v ředitelně školy*. Všichni pedagogičtí pracovníci mají zajištěn *diskový prostor pro uložení svých dat*. Využívají ke své práci hlavní *vnitřní informační systém školy, zajišťovaný programem Bakaláři a také společný informační server*. *Nově byl vybudován vzdálený přístup do školního IS Bakaláři také pro učitele OV na Labence*

Dále mají zajištěnu *schránku elektronické pošty a prostor pro vystavení webové prezentace*. V rámci výuky a nutné přípravy na výuku mohou používat běžně používané *kancelářské programové vybavení i další běžný uživatelský software*, přičemž veškeré programové vybavení je používáno v souladu s licenčními ujednáními; dále mají k dispozici *barevnou laserovou tiskárnu, skener, digitální fotoaparát a videokameru*.

Prostřednictvím webového rozhraní IS Bakaláři mají *zajištěn přístup do informačního systému školy rovněž např. z domova*.

• Úroveň počítačové gramotnosti pedagogů

Díky aktivnímu využívání ICT v běžné pedagogické praxi je počítačová gramotnost pedagogů na naší škole poměrně *vysoká*. Učitelé *využívají pro svou práci většinu možností informačního systému školy Bakaláři* – vedení průběžné klasifikace, zápis do elektronické třídní knihy, agenda třídního učitele jsou již zavedenou praxí, při přípravách na výuku již *většina používá základní kancelářské aplikace jako je textový a tabulkový editor z balíku programů MS Office*, ale také program pro vytváření prezentací *PowerPoint*.

Většina učitelů při své práci již *aktivně využívá prezentační techniku instalovanou v běžných třídách*. Díky tvorbě povinných výstupů v rámci projektu Peníze EU školám, kdy *se většina učitelů zavázala vytvořit a ověřit při výuce sadu DUMů* pro svůj předmět, se značně zlepšily jejich znalosti, zkušenosti a dovednosti při práci s aplikačním softwarem. Závazek byl splněn a poté byla z jednotlivých materiálů vytvořena databáze, umístěná na speciálním školním serveru, kterou mohou využívat všichni učitelé školy pro svou výuku. *Většina učitelů tuto databázi při výuce také pravidelně využívá*. Zdokonalují se rovněž v obsluze a praktickém využití moderních multimediálních prostředků.

Pro *zápis průběžné klasifikace* do IS Bakaláři z domova *učitelé aktivně využívají přístup přes webové rozhraní na webových stránkách školy*. *Pedagogové rovněž běžně aktivně a efektivně využívají elektronickou třídní knihu pro zápisy hodin, vedení pedagogické dokumentace tak i pro účinnější a okamžitou komunikaci s rodiči* – výstupy z této třídnice jsou pomocí webového rozhraní aktuálně k dispozici všem, kteří mají do IS Bakaláři přístup.

• Vzdělávání pedagogů v ICT

V rámci dalšího vzdělávání se *1* pracovník účastnil semináře na využívání interaktivní tabule a Smart Notebook pro středně a více pokročilé uživatele; dále pak školení Google Apps – přehled možností, správa a způsob nasazení ve školské praxi a několika školení, seminářů o dalších možnostech využívání prostředků ICT v dalších oblastech vzdělávání (výuka matematiky, testování znalostí pomocí modulu iSET) a webinář (modul Rozpis maturit v IS Bakaláři)

Škola pro učitele uspořádala ve svých prostorách svépomocí (organizaci a provedení zajistil školní koordinátor a metodik ICT), školení *pro práci s IS Bakaláři* v oblasti vedení elektronické TK, vedení průběžné klasifikace, využívání webového rozhraní pro přístup k této aplikaci a také pro vedení elektronické třídní knihy – *celkem dvou školení* se zúčastnili téměř všichni učitelé.

• Infrastruktura

Obě učebny ICT a jazyková učebna jsou vybaveny novými moderními počítači. Modernizace počítačů pro výuku informatiky byla nutným předpokladem pro nasazení moderního software a tedy faktické připravenosti žáků a studentů školy pro využití získaných vědomostí a dovedností při práci s ICT v praxi – v rámci projektu EU peníze školám byly tyto učebny vybaveny novou verzí MS Office 2010.

Ve středisku praktické výuky Labenka bylo uvedeno do provozu a již aktivně používáno nové školící středisko pro odborný výcvik, vybavené moderní výpočetní a audiovizuální technikou.

Připojení do internetu je realizováno mikrovlnným pojítkem umístěným na budově školy. Teoretická přenosová rychlost je 300 Mbit/s. Rozvod po budově je proveden strukturovanou kabeláží Cat5e s rychlostí 1Gbit/s a 100 Mbit/s. Na systému Mikrotik je zajištěn firewall. SquidProxy server umožňuje škole kontrolovat a blokovat přístup ze školní sítě na takové www stránky a služby internetu, které si sama určí. Ve škole byl zaveden systém automatického zálohování dat na síťové úložiště a na serveru jsou disky v módu RAID. Škola má zajištěnu ochranu proti virům jak na úrovni souborového systému, tak i na úrovni došlé a odesílané pošty.

V obou počítačových učebnách má možnost kontrolovat a zamezit přístupu na některé webové stránky díky programu Vision pro řízení výuky v počítačové učebně. Pro novou jazykovou učebnu byl zakoupen **program Blokování zakázaných stránek** pro ČMIS počítačovou učebnu.

Naše škola je **zapojena do projektu i-bezpecne.cz**, který omezuje přístup žáků/studentů na webové stránky s obsahem pro ně nevhodným.

Škola má **vlastní webové stránky na adrese www.soupsy.cz a také hojně využívanou prezentaci na sociální síti Facebook.** Všichni zaměstnanci mají **vlastní e-mailovou schránku.** Žáci nemají vlastní schránky, ale mají možnost si je zajistit využitím služby některého veřejně dostupného serveru.

Rodiče a žáci školy obdrželi přístupové údaje, díky kterým mají zajištěn přístup do IS Bakaláři školy přes webové rozhraní.

13. Údaje o pracovnících školy

I. Základní údaje o pracovnících školy (k 30. 9. 2014)

Celkem fyzický/přepočtený	Počet pracovníků				počet žáků v DFV na přepočtený počet pedagog. Prac.
	nepedagogických fyzický/přepočtený	pedagogických fyzický/přepočtený*	pedagogických interních/externích	pedagogických s odbornou kvalifikací ¹	
52/48,75	15/13,68	33/30,523	33	30	10,06

¹ve smyslu zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů

*údaj zahrnuje i vychovatele

II. Věková struktura pedagogických pracovníků (k 30. 9. 2014)

Počet pedagog. pracovníků	do 30 let	31 – 40 let	41 – 50 let	51 – 60 let	nad 60 let	Z toho důchodci	Průměrný věk
Celkem:	2	4	7	17	3	2	49
z toho žen:	1	3	6	15	2	1	48

Poznámka: převážná **většina** pedagogických pracovníků je **starší 51 let**, v předcházející letech byl **průměrný věk** pedagogů vyšší než 50 let, v tomto školním roce **poprvé za 10 let klesnul pod 50 let**

III. Pedagogičtí pracovníci – podle nejvyššího dosaženého vzdělání (k 30. 9. 2014)

Počet pedagogických pracovníků – dosažené vzdělání				
vysokoškolské – magisterské a vyšší	vysokoškolské – bakalářské	vyšší odborné	Střední	Základní
10	8	0	15	0

IV. Pedagogičtí pracovníci – podle délky praxe (k 30. 9. 2014)

Počet pedagogických pracovníků s praxí				
do 5 let	do 10 let	do 20 let	Do 30 let	více než 30 let
3	2	1	12	15

V. Zajištění výuky učiteli s odbornou kvalifikací v příslušném oboru vzdělání¹ (k 30. 9. 2014)

Předmět	Celkový počet hodin odučených týdně	Z toho odučených učiteli s odbornou kvalifikací v příslušném oboru vzdělání
Český jazyk a literatura	23,5	23,5
Anglický jazyk	54,5	39,5
Německý jazyk	14,5	14,5
Ruský jazyk	14,5	14,5
Matematika	21	10
Základy společenských věd	15	15
Základy přírodních věd	10,5	10,5
Informační technologie	26	5
Tělesná výchova	15	15
Tvůrčí psaní	1	1
Obchodní korespondence	1	1
Hotelový provoz	5	5
Účetnictví	4	4
Technologie	24,5	24,5
Odbyt a obsluha	12	12
Potraviny a výživa	9	9
Ekonomika	17	17
Speciální technologie	3	3
Rozšířený odbyt a obsluha	3	3
Hospodářské výpočty	6	6
Suroviny	4	4
Celkem	284	237

¹ve smyslu zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů

- **Personální změny pedagogických pracovníků**

Nástup pedagogických pracovníků ve školním roce 2014/2015:

Bc. Radoslav Číla – učitel odborného výcviku, zástupce ředitelky školy pro praktickou výuku

Odchod pedagogických pracovníků ve školním roce 2014/2015:

*Iva Schejbalová – učitelka anglického jazyka
Jana Houžvičková – učitelka odborného výcviku*

14. Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků

Studium ke splnění kvalifikačních předpokladů 2014/2015

Vzdělávací instituce	Obor studia (zaměření)	Počet studujících	Počet absolventů	Získaná certifikace
Masarykova univerzita v Brně, pedagogická fakulta	Učitelství odborných předmětů SŠ	1	1	Diplom - Mgr.
Ostravská univerzita, pedagogická fakulta	Učitelství ICT pro SŠ	1	0	0
Univerzita Hradec Králové, pedagogická fakulta	Učitelství RJ (ČJ) pro SŠ	1	0	0
ČZU Praha	Učitelství praktického vyučování	1	0	0

Studium ke splnění dalších kvalifikačních předpokladů 2014/2015

Ve školním roce nikdo z pedagogů neabsolvoval.

- **Studium k prohlubování odborné kvalifikace (průběžné studium) – kurzy, semináře, školení, samostudium**

Druh akce	Počet akcí
Jednodenní akce (semináře, kurzy, přednášky, školení atd.)	
Předmětová komise jazyků a společenských věd	3
Předmětová komise všeobecně vzdělávacích předmětů	8
Předmětová komise odborných předmětů a odborného výcviku	4
Výchovné poradenství a prevence	14
Vychovatelé	1
Ostatní (např. BOZP a PO, první pomoc ...)	5
Celkem jednodenní akce	35
Vícedenní akce (semináře, kurzy, přednášky, školení atd.)	
Předmětová komise jazyků a společenských věd	0
Předmětová komise všeobecně vzdělávacích předmětů	1
Předmětová komise odborných předmětů a odborného výcviku	0
Výchovné poradenství a prevence	1
Vychovatelé	1
Ostatní (např. BOZP a PO, první pomoc ...)	1
Celkem vícedenní akce	4

Dny *samostudia* využil každý pedagogický pracovník k prohloubení svých znalostí, dovedností a schopností, například studiem nových informací z oboru vzdělávání, přípravou na různé zkoušky a úlohy, vypracováním nových příprav s využitím počítačové techniky a internetu, prověřováním nových technologických postupů atp.

• **Finanční náklady vynaložené na DVPP školní rok 2014/2015**

Druh vzdělávání	Finanční náklady v Kč
Studium k prohlubování odborné kvalifikace	20 890
Celkem	20 890

15. Údaje o dalších aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti

• **Zájmová činnost organizovaná školou**

Kroužek společenské výchovy a tance

Nácvik klasických i moderních tanců a etikety – pod vedením vychovatele Darakeva

Kroužek výtvarně-tvůrčích činností

Výroba podzimních, vánočních dekorací, výzdoba Labenky, přání apod. – pod vedením vychovatelky Drahotové

Hudebně – pěvecký kroužek

Základy hraní na kytaru, nácvik národních, ale i moderních písní – pod vedením vychovatele Darakeva

• **Mimoškolní aktivity**

Exkurze do hotelu Felicitas v Poděbradech a hotelu Villa Romantica v rámci projektového Dne výživy

V měsíci říjnu v rámci projektového dne se žáci třídy M2 zúčastnili odborné exkurze v hotelu Felicitas v Poděbradech a žáci třídy M1 navštívili hotel Villa Romantica v Kolíně. Žáci měli v obou případech možnost nahlédnout do všech prostor hotelu a F&B manažeři jim odpověděli na každou otázku.



Exkurze do hotelu Golfi v Poděbradech

Čtyřhvězdičkový hotel Golfi se nachází v bezprostřední blízkosti řeky Labe a nabízí ubytování ve 254 luxusních pokojích různých kategorií. Dne 30. 3. 2015 navštívili tento hotel žáci prvního ročníku nástavbového studia s učitelkou odborných předmětů Bc. Kvízovou. Podívali se do mezinárodního hotelu a poznali profese hotelového průmyslu.

Exkurze do potravinářských závodů v rámci projektového dne „Světový den výživy“

Každoročně je od roku 1981 ve více než 150 zemích světa připomínán 16. říjen jako Světový den výživy. Slaví se na základě rozhodnutí konference OSN pro výživu a zemědělství (Food and Agriculture Organization, FAO) z roku 1979 ve výroční den založení této organizace v roce 1945. V rámci projektového dne, pod názvem „Světový den výživy“, žáci naší školy

navštívili řadu potravinářských podniků. Mezi vybrané závody patřil např. **Cukrovar Dobruška, závod Choceland Kolín, s.r.o., Postřižinský pivovar v Nymburce, Polabské mlékárny v Poděbradech**. Zde se žáci seznámili s výrobou potravinářských výrobků s důrazem na bezodpadové hospodaření. V Chocelandu si žáci prohlédli výrobu sojových suků, ledové čokolády a výrobu dalších cukrovinek. Žáci pak pomocí prezentace přiblížili ostatním žákům výrobu cukru a zpracování sóji.

Exkurze do závodu Játka Český Brod a Masna Čelákovice

V rámci projektu „Vaření je hobby“ navštívili naši žáci jatka a masnu, kde se seznámili se zpracováním masa.

Exkurze do Pivovaru v Nymburce

V rámci projektového „Dne vody“ navštívili žáci pivovar v Nymburce, kde se zajímavou formou seznámili s historií pivovaru a s výrobou piva.

Exkurze do výrobního závodu Poděbradka

Dne 25. května navštívili žáci třídy CUP1 a KČ2B výrobní závod Poděbradka, který se nachází ve Velkém Zboží. Žáky přivítal výrobně technický ředitel závodu, pan Ing. Běhounek. Následovala krátká přednáška plná zajímavostí o firmě. Žáci se tak například dozvěděli, že Poděbradka oslavila v roce 2005 sto let své existence, v současné době se zde produkuje 35 druhů výrobků. V Poděbradce se vyrábí jen asi pouhá 2% neochucených vod, zbytek tvoří ochucené vody. Většina těchto minerálních vod je určena pro český trh, na vývoz do zahraničí jich jde jen malá část. Při výrobě se dodržují přísné hygienické podmínky, žáci proto dostali jednorázové pláště a vyrazili na prohlídku po směru výroby. První zastávka byla u vrtu nad pánví, která je široká asi 20-25 km a voda v ní obsahuje síru a železo, což je ale výborný nosič chuti a proto je většina produkce Poděbradky ochucována. Asi nejvíce zaujala žáky výroba plastových lahví a jejich následné plnění. Exkurze byla pro žáky velmi zajímavá, protože minerální vodu Poděbradka zná asi každý, ale jen málokdo si uměl představit, jak se vyrábí.

Exkurze na Gastro Hradec Králové 2015

Dne 9. 4. 2015 proběhl XX. ročník národní soutěže kuchařského a cukrářského umění s mezinárodní účastí, X. ročník mistrovství republiky kuchařů a jedna z největších českých cukrářských akcí Gastro Hradec Vitana cup 2015. Exkurze Gastro Hradec 2015 se zúčastnili žáci 1. a 2. ročníku oboru kuchař – číšník a cukrář se svými třídními učiteli. I letos nás čekal den plný zážitků.



Vánoční výlet do Vídně

42 žáků se zúčastnilo jednodenního výletu do vánoční Vídně, kde si prohlédli památky města a prožili vánoční atmosféru spojenou s návštěvou krásných vídeňských vánočních trhů.

Aktivity domova mládeže Jitřenka

Natáčení pořadu „*Srdce pro děti*“ – Praha Goja music hall

Vánoční výlet do Prahy - procházka starou Prahou, vánoční trhy

Lyžařský víkend

Jarní výlet do Prahy- poznáváme Prahu neviditelně

• Programy a projekty

Projekt „Modernizace herny“

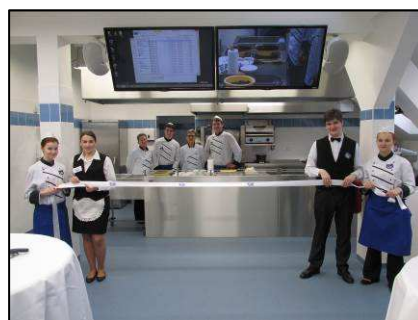
V rámci grantu TPCA pro Kolínsko podali žáci ubytovaní na domově mládeže Jitřenka společně se svými vychovateli projekt modernizace herny. Bohužel projekt *nebyl podpořen*.

Projekt „Technická opatření zajišťující dostatečné zabezpečení budov SOU společného stravování v Poděbradech před vniknutím cizích osob“

V rámci dotačního programu MŠMT „Podpora zabezpečení ochrany škol a školských zařízení“ jsme podali projekt, jehož cílem bylo opatřit vchody do všech třech objektů školy bezpečnostními prvky. Projekt však *nebyl podpořen*.

Projekt „Transformace nevyužitého prostoru SOU Poděbrady na vzdělávací studio odborné výuky“

Dne 22. 1. 2015 se konalo slavnostní otevření nového vzdělávacího studia odborné výuky. Projekt moderního školícího studia praktické výuky probíhal od listopadu 2013. Výstavba odborné učebny stála 6,5 milionů korun, z toho 5 milionů bylo hrazeno z OP Střední Čechy a 1,5 miliony korun přispěl zřizovatel školy, tedy Středočeský kraj. Součástí projektu bylo i pořízení audiovizuální techniky a moderních gastronomických přístrojů. Nová učebna je umístěna v podkroví střediska praktického vzdělávání Labenka. V novém studiu se budou moci zdokonalovat v gastronomických dovednostech nejen žáci, ale i dospělí zájemci v různých kurzech.



Projekt „Výzva č. 56“

V rámci operačního programu Vzdělávání pro konkurenceschopnost Výzva 56, kterou vyhlásilo MŠMT, jsme podali žádost o *dotaci na financování zahraničního jazykově-vzdělávacího pobytu pro žáky a zahraničních jazykových kurzů pro pedagogy*. Žádost byla schválena a získali jsme finanční prostředky ve výši **957 618 Kč**. Realizace projektu bude probíhat v příštím školním roce.

Projekt „Za třídu krásnější a veselejší“

V rámci zvelebování prostředí školy se třída M1 rozhodla zrenovovat opotřebované a již nevzhledné lavice ve své třídě. Sami si nakoupili potřebný materiál, navrhli, jak budou lavice vypadat a v červnu projekt zrealizovali. Radostí bylo sledovat týmovou práci a kolektivního ducha. Výsledkem projektu je veselejší třída, kterou zdobí krásné „nové“ lavice včetně katedry a kde každá lavice je originálem.

Projekt „Studenti čtou a píší noviny“

Pravidelně zapojuje do tohoto projektu Mgr. Vaňková žáky nástavbového studia. Cílem projektu je naučit žáky pracovat s denním tiskem, přičemž dostanou prostor pro vyjádření vlastních myšlenek a názorů na stránkách největšího českého deníku MF DNES. Mgr. Vaňková shromažďovala a upravovala příspěvky na dané téma, ty nejlepší posílala do redakce. Podzimní kolo se uskutečnilo v říjnu a jarní kolo v květnu.

Projekt "72 hodin – Ruku na to!

V rámci dobrovolnické aktivity tohoto projektu zřídili žáci ubytovaní na domově mládeže Jitřenka bylinkovou zahrádku pro školní jídelnu Labenka.

Partnerství v projektu „Vaření je hobby“



V rámci partnerství v projektu, který je financován z OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost a realizován Krajskou hospodářskou komorou Střední Čechy již od roku 2013, proběhl dne 27. 11. 2014 *workshop závěrečný „Veletrh učňovských dovedností“* - soutěž tří učilišť ve vaření. V porotě, kromě Zdeňka Pohleicha, zasedli i odborníci z Burgundska a Toskánska. *Uční ze tří odborných škol, a to z Příbrami, ze Slaného a z naší školy v Poděbradech*, předvedli kuchařské a barmanské umění, které načerpali při návštěvě Francie, Itálie a Německa. *Naši žáci si připravili francouzskou pochoutku šneky. A to s pažitkou a česnekem a také s rajčaty.* Další disciplínou bylo loupání dvou cibulí na čas a vaření kynutých knedlíků. K vidění byly i ukázky vyřezávání zvířátek z ovoce, zdobení vánočního pečiva a míchání koktejlů.

Partnerství v projektu „Zvýšení úrovně odborných kompetencí prostřednictvím řeshraniční spolupráce“

Souhlasili jsme se spoluprací na projektu s výše uvedeným názvem, který realizuje Střední odborná škola obchodu a služeb v Rimavské Sobotě v rámci programu Erasmus plus, KA1 – Vzdělávací mobilita jednotlivců. V rámci tohoto partnerství jsme se zavázali *umožnit 14 denní odbornou praxi 15 žákům ze Slovenska v našem středisku praktického vyučování Labenka*. Projekt bude zrealizován na podzim roku 2015.

Partnerství v projektu „Italská gastronomie“ v rámci programu Erasmus+

Participovali jsme na projektu „Italská gastronomie“, který měl být realizován v rámci programu Erasmus +, což je program navazující na program Leonardo da Vinci. V rámci tohoto projektu se měli naši žáci oboru kuchař, číšník a cukrář zúčastnit čtyřtýdenní odborné stáže na pracovištích v Itálii. Bohužel byl projekt *zařazen do náhradních projektů*.

Vyhlašovatel programu (projektu)	Název a stručná charakteristika podaného (schváleného) projektu	Schválená finanční podpora, finanční spoluúčast kraje, vlastní či jiné finanční zdroje	Průběh realizace, čerpané finanční prostředky	Zhodnocení přínosu projektu a jeho výsledky (pokud byl ukončen)
ROP NUTS 2 Střední Čechy/Oblast podpory 3.2 Rozvoj měst (61. výzva)	„Transformace nevyužitého prostoru SOU Poděbrady na vzdělávací studio odborné výuky“ (CZ.1.15/3.2.00/61.01181) Hlavním cílem bylo vybudovat vzdělávací studio odborné výuky, které přispěje ke zkvalitnění praktické výuky a zároveň k rozšíření nabídky vzdělávacích služeb pro	Finanční podpora Kč 9 291 193, z toho spoluúčast kraje Kč 1 386 433	Stavba dokončena, zkolaudována, slavnostně uvedena do provozu dne 22. 1. 2015, Čerpané finanční prostředky Kč 6 659 752, z toho stavba Kč 3 744 160, technika Kč	Projekt splnil svůj cíl, získali jsme nový prostor, který využíváme k praktické výuce, ke konání závěrečných zkoušek, k přípravě na praktickou maturitní

	dospělé		2 359 442, vícepráce Kč 820 249	zkoušku, k laboratorním cvičením, k přípravě soutěží, kurzů, akcí a dalších aktivit v rámci dalšího vzdělávání
MŠMT, Operační program Vzdělávání pro konkurenceschopnost, Výzva 56	„Výzva č. 56“ (CZ.1.07/1.1.00/56.2108) Hlavním cílem projektu bylo zrealizovat zahraniční jazykově vzdělávací pobyt pro žáky v anglicky a německy mluvících zemích a rozšířit tak jejich jazykové dovednosti a schopnosti. Dalším cílem bylo umožnit zahraniční jazykové kurzy pro pedagogy v rámci jejich dalšího vzdělávání.	Získána finanční podpora ve výši Kč 957 618	Projekt bude realizován na podzim 2015	

• Spolupráce se zahraničními školami

Spolupráce se slovenskou odbornou školou v Rimavské Sobotě

Již desátým rokem spolupracujeme v rámci projektu „Společně v EU“ se slovenskou Střední odbornou školou obchodu a služeb v Rimavské Sobotě. Tato spolupráce je pro obě strany velikým přínosem a inspirací. Žáci a učitelé ze slovenské školy se každoročně v dubnu účastní mezinárodní soutěžní přehlídky Gastro Poděbrady, kterou pořádáme ve spolupráci s Městem Poděbrady a Lázněmi v Poděbradech. Naše škola se v červnu účastní tzv. Dnů porozumenia, jejichž součástí je soutěž Euroakademik Gastro, které pořádá škola v Rimavské Sobotě. O žáky a učitele se po celou dobu jejich pobytu v Poděbradech staráme, stravují se v naší Labence, prohlédnou si školu, Poděbrady a podle možností i blízké okolí či Prahu, stejně tak se starají o nás na Slovensku. Podrobně jsou obě akce popsány v oddílu „Zapojení žáků školy do soutěží“.

• Zapojení žáků školy do vědomostních, odborných, sportovních a dalších soutěží

Fotografická soutěž

Žáci domova mládeže se zúčastnili fotografické soutěže na téma „Zajímavý zážitek z prázdnin“. Vyhláшатelem byl ŠIK CZ, projekt, do kterého jsme již několik let zapojeni.

Soutěž „Sapere – zdravý životní styl“

Každoročně jsme zapojeni do této soutěže věnované zdravému životnímu stylu. Vyhláшатelem soutěže je COFET, a. s.

Soutěž „Středoškoláci a Evropa“

Naši žáci se zúčastnili této soutěže, kterou vyhlašuje Středočeský kraj. Zúčastnili se 3 pracovní skupiny a obsadili jsme 5. – 17 místo z 83 pracovních skupin

Soutěž Euroscola

vyhlašovatel Informační kancelář EP

Finanční gramotnost

Žáci prvního a druhého ročníku nástavbového studia se zúčastnili školního kola on-line soutěže Finanční gramotnost. Tři nejúspěšnější utvořili tým, který reprezentoval školu v okresním kole, v konkurenci ostatních středních škol obsadili naši žáci krásné třetí místo.

Matematická soutěž Klokán

12 žáků třídy M1 se v březnu účastnilo matematické soutěže v kategorii středních škol Junior.

Olympiáda v českém a anglickém jazyce

Jako každoročně proběhla Olympiáda v českém a anglickém jazyce. V anglickém jazyce pouze školní kolo, v českém jazyce i okresní.

Mezinárodní soutěž „Euroakademik Gastro“, Four Fest v Rimavské Sobotě

V říjnu jsme se zúčastnili barmanské soutěže. Na přípravu drinků byla velmi krátká doba, ale Nikola Kohelová a Aneta Bajzíkova tuto soutěž zvládly velice dobře a v mezinárodní konkurenci ostatních škol se Nikola umístila na třetím a Aneta na šestém místě.

Mezinárodní soutěž „Euroakademik Gastro“, Four Fest v Rimavské Sobotě



V červnu jsme se v rámci projektu „Společně v EU“ zúčastnili této mezinárodní soutěže. V konkurenci zahraničních škol V4 (Slovensko, Česko, Maďarsko, Polsko) jsme obstáli na jedničku. V oboru číšník – barman, kde se zúčastnili 4 žáci školy, získala první místo Barbora Pekárková z 2. ročníku nástavbového studia (Eva Pavelková, Filip Touška, Ondřej Pouček). Obor kuchař reprezentovali Jan Kučera a

Michal Filipčík, ti se umístili v první desítce.

Soutěž „O pohár blanických rytířů“ ve Vlašimi

Podzim je již tradičně spjatý s touto soutěží, která je určena kuchařům, číšníkům a cukrářům. Číšnice Kamila Vašková a Ivana Hrdličková letos obsadily v přípravě tabule 2. místo, cukrářky Pavlína Brejtrová a Monika Benešová 7. místo. Kuchaři Matěj Kohout (teplá kuchyně) 3. místo a Jan Kučera (studená kuchyně) 4. místo. Hodnotilo se vše od organizace práce, kreativity, celkového dojmu, nápaditosti, hygieny práce až po prezentaci a ústní obhajobu.

Soutěž „O nejlepší bramborový salát Hellmanns“

Žáci 2. ročníku Iveta Rysová, Nikola Kohelová a Jakub Frank se zúčastnili této soutěže v Mratíně, se svým bramborovým salátem s matesy obsadili 2. místo.



Soutěž „Rio Mare“

Žáci vytvořili presentační vzorky pro tuto soutěž

Soutěž prezentační den „Karmel Cup“

V únoru se dva naši barmani Ondřej Pouček a Barbora Pekárková zúčastnili prezentačního dne Karmel Cup, kterou pořádala Integrovaná střední škola Na Karmeli v Mladé Boleslavi. Soutěžící museli připravit 4 porce nealkoholického míchaného nápoje v časovém limitu 7 minut. Žák prvního ročníku a čerstvý absolvent barmanského kurzu Ondra Pouček obsadil se svým nápojem s názvem Shock krásné 6. místo a zkušená barmanka Bára Pekárková s drinkem Blaf 3. místo.

Velikonoční soutěž v Labence

Každý rok probíhá v Labence velikonoční soutěž, v letošním roce měli žáci prvního ročníku za úkol upéct a nazdobit perníkové velikonoční vajíčko a žáci třetího ročníku velikonoční košíček. Výrobky byly vystaveny ve školní jídelně, kde strážníci mohli hlasovat o nejhezčí výrobek.

Výsledky velikonoční soutěže perníkových výrobků:

Velikonoční vajíčko:

1. místo: Ouzká Michaela
2. místo: Zajíčková Tereza
3. místo: Kosinová Kateřina, Havlinová Tereza
4. místo: Kalinová Lucie

Velikonoční košíček:

1. místo: Bramborová Eliška
2. místo: Loudová Tereza
3. místo: Kaňová Tereza
4. místo: Závorková Hana



Soutěž „Bacardi Martini Poděbrady Cup“

Každoročně pořádá Hotelová škola Poděbrady soutěž barmanů s názvem Bacardi – Martini Poděbrady Cup. V letošním roce se zúčastnila i jedna naše barmanka Barbora Pekárková ze třídy M1. Konkurence byla veliká, soutěže se zúčastnilo 19 škol a z nich více než 40 nejlepších barmanů. Bára se však mezi nimi neztratila a obsadilo místo mezi dvaceti nejlepšími.

Školní kolo barmanské soutěže

Ve středu 25. 3. 2015 proběhlo v Labence školní kolo barmanské soutěže. Ti nejdůležitější barmani, Patrik Kratochvíl, Petr Sus, Dominika Dekiská, Ondra Pouček, Filip Touška, Eva Pavelková, Barbora Pekárková, Nikola Kohelová a Jakub Frank, míchali báječné drinky a publikum z Jitřenky vytvořilo úžasnou atmosféru. Na prvním místě se umístil Jakub Frank, žák třídy KČ2B, ale i ostatní žáci předvedli skvělé výkony.

Mezinárodní soutěžní přehlídka „Gastro Poděbrady 2015“

Dne 22. dubna 2015 se uskutečnila gastronomická soutěž s mezinárodní účastí žáků středních odborných učilišť Gastro Poděbrady 2015. Již po deváté se do Poděbrad sjeli kuchaři, číšníci, cukráři a barmani, aby v prostorách Kongresového centra Kolonáda změřili své síly a předvedli své umění v oblasti gastronomie. Soutěží se zúčastnilo dvanáct škol, z toho dvě ze Slovenska (Banská Bystrica a Rimavská Sobota). V tomto roce nám záštitu poskytla senátorka Emilie Trísková, která na závěr akce předala ceny úspěšným soutěžícím. Dalšími významnými hosty byli mimo jiných hejtmán Středočeského kraje Miloš Petera,

starosta Poděbrad Ladislav Langr a Václav Šmíd, odborný poradce filmu *Obsluhoval jsem anglického krále*.

Soutěžní úkoly:

obor kuchař: slavnostní rautová mísa pro 6 osob na téma „Nahlédněte okénkem do zdravé výživy“

obor číšník: slavnostní tabule pro 2 osoby na téma „Za hranicemi všedních dnů – dovolená“

obor cukrář: slavnostní dort téma „Svatební dort“

číšník-barman: long drink cocktail (alkoholický) hlavní surovina: pražská vodka

Výsledky našich žáků:

Kuchař

Zlaté pásmo a 2. místo – Tomáš Svoboda a Michal Filipčík

Číšník

Zlaté pásmo a 2. místo – Ivana Hrdličková a Tomáš Drahovzal

Cukrář

Zlaté pásmo a 1. místo – Eliška Bramborová a Miloš Havelka

Barman

Zlaté pásmo a 1. místo – Barbora Pekárková

Zlaté pásmo a 3. místo – Dominika Dekiská

Běh barmanů po kolonádě

1. místo – Tomáš Svoboda a Michal Filipčík



Sportovní soutěže

Mikulášský **běh do schodů** – pořadatel SOŠ a SOU Nymburk – 3. místo Barbora Benešová

Běh starosty města Poděbrad – sportovní víkend na DM, **2. místo Barbora Benešová**

Turnaj domovů mládeže **ve vybíjené** – pořadatel Hotelová škola – 1. místo

Turnaj žáků středních škol a učilišť **ve stolním tenise** – dívky získaly celkově 2. místo

V listopadu se dívky účastnily krajského kola v **basketbalu**

V prosinci se chlapci účastnili okresního kola ve **florbalu**

- Akce uskutečněné v rámci prevence sociálně patologických jevů

Vycházely z **Minimálního preventivního programu** pro školní rok **2014/2015**.

V oblasti **specifické prevence** se uskutečnily tyto akce:

Besedy a přednášky

- Beseda „**Chceme ještě žít**“ – žáci shlédli dokument o lidech nemocných AIDS a následně o této tématice diskutovali se školní metodičkou prevence.
- Beseda „**Katka**“ – žáci shlédli časosběrný dokument Heleny Třeštíkové o drogově závislé Katce, jejíž příběh je dost odstrašující, aby pochopili, jak nebezpečné drogy jsou a jak mohou zničit lidský život. Následná diskuze se školní metodičkou prevence.
- Beseda „**Mezi nimi**“ – žáci shlédli hraný film týkající se problematiky HIV. Hlavní postavy hráli stejně staří vrstevníci, proto celá situace na ně působila velmi reálně a zjistili, že se to může týkat i jich samotných. Na tento film navázala prezentace a

přednáška jejich spolužáků Hany Ouřadové a Johana Dušánka, kteří se zúčastnili programu „*Tři dny s netopýry*“, kde byli proškoleni, jak mají předat základní informace týkající se onemocnění virem HIV svým spolužákům.

- Beseda „*Mezi stěnami*“ – žáci shlédli film zabývající se šikanou ve škole, následovala diskuze se školní metodičkou prevence
- Přednáška „*Organizovaný zločin a terorismus*“ s emeritním policejním radou plk.JUDr. Miloslavem Dočekalem, který žákům srozumitelně vysvětlil danou problematiku a srozumitelně jim vysvětlil činnost nového trestního zákoníku, včetně trestné odpovědnosti mladistvých.
- Přednáška „*Žena jako symbol života*“ – dívky 1. ročníků byly seznámeny detailně s funkcí ženského těla, intimní hygienou, sexualitou a také s prevencí CA prsou a dělohy

Charitativní akce

- *Červená stužka*, projekt zaměřený na *podporu lidí žijících s HIV/AIDS*
- *Srdíčkové dny*, o. s. Život dětem, projekt zaměřený na *podporu těžce handicapovaným dětem*
- *Liga proti rakovině*, projekt zaměřený na *podporu léčby rakoviny, vybráno Kč 8 118*
- *Sbírejte víčka pro postižené děti*, sběrné místo Česká pošta
- *Adopce chlapce z Ugandy*, podpora chlapce *na jeho vzdělávání, ošacení a školní potřeby*
- *Celkem odesláno na charitativní účely: Kč 23 127*

Adaptační kurz

Adaptační kurz, který *připravila školní metodička prevence Mgr.Lenka Kostková* se uskutečnil v termínech od *10. – 12. 9. 2014 pro třídu KČ1C a CUP1 a pod vedením hlavní vedoucí DM Bc. Kláry Schulzové od 17. – 19. 9. 2014 pro třídy KČ1A a KČ1B v rekreačním areálu „U Starého rybníka“ ve Zbraslavicích* nedaleko Kutné Hory. Adaptační kurzy jsou *důležité pro usnadnění nástupu žáků na střední školu, pro vytvoření základů pozitivního klimatu v kolektivu a vytvoření vazeb mezi žáky a učiteli.*



Předem připravený program se podařilo naplnit. K úspěšnému naplnění cíle adaptačního kurzu přispěly *komunikační a poznávací hry*, kde se prohloubila spolupráce a vzájemné seznamování mezi žáky ve třídě, osvědčila se také *práce ve skupině*. Velký úspěch měly seznamovací hry, které se hrály vždy s jednou třídou a aktivně se zapojili i třídní učitelé. Nadšení si mezi žáky získalo *lanové centrum Tarzan Park a Paintball*, ve kterém žáci zažili nejenom adrenalin a teambuilding, ale poznali i na koho se mohou spolehnout, prohloubili důvěru mezi sebou, objevili svoji rozhodnost, sebejistotu a v neposlední řadě překonali strach a obavy z neúspěchu. Aktivity v lanovém parku jsou výborným a osvědčeným prvkem

k prohlubování důvěry a komunikaci mezi novými spolužáky. Velmi přínosná se ukázala být procházka na rozhlednu Bohdanka vzdálenou 11 km, která vedla krásným lesem. Žáci poznali krajinu, živě mezi sebou diskutovali, sdělovali si o sobě informace, prohlubovali vzájemné poznávání se.

Na závěr kurzu žáci vyplnili **dotazník** a odpověděli na 5 dotazů:

Co jsem od adaptačního kurzu očekával?

Splnilo se moje očekávání?

Co se mi na adaptačním kurzu nejvíce líbilo a proč?

Co se mi na adaptačním kurzu nelíbilo a z jakých důvodů?

Která z aktivit podle mě nejvíce sblížila kolektiv třídy a proč?

Žáci **očekávali seznámení s kolektivem, s třídním učitelem a stmelení kolektivu, zábavu a různé hry.** Ve **většině odpovědí** uvedli, že se jejich **očekávání splnilo.** Nejvíce se jim na kurzu líbily aktivity v lanovém centru, procházky a velmi ocenili seznamovací hry. Nelíbilo se jim ubytování, některým strava a málo osobního volna. Nejvíce kolektiv třídy sblížily aktivity na lanové dráze, seznamovací hry, sportovní aktivity a volný čas.

Výstupem celého kurzu bylo zhodnocení charakteru každé třídy a žáků s pedagogy. Cíle kurzu byly naplněny.

Turistický kurz zaměřený na environmentální výchovu

Turisticko - environmentální kurz pro **vybrané žáky druhých ročníků** se uskutečnil **v termínu od 12. 6. do 17. 6. 2015. Připravil jej Bc. Miroslav Trajhan** a kurzu se zúčastnilo 18 žáků. Jako lokalita byla vybrána chata Soptík v obci **Rokytnice nad Jizerou v Jizerských horách.** Během těchto 5 dnů žáci pod **dozorem Bc. Trajhana, Bc. Brunclíkové a pana Vacha navštívili pramen Labe a vyhlídku Skalka.** Také se uskutečnilo sportovní odpoledne, kterého se všichni žáci zúčastnili společně i s učiteli. Proběhlo večerní posezení u táboráku. Žáky velmi bavily i připravené psychologické hry. Během těchto turistických dnů se uskutečnilo i několik pěších túr, které přispěly k poznání části Jizerských hor.

Ostatní akce



- *Dotazníkové šetření „Zkušenosti s použitím návykových látek“*
- *Putovní výstava „Místa utrpení, smrti a hrdinství“* – výstava připomínající 70 let od ukončení 2. světové války. Výstava žáky seznámila s utrpení vězňů z českých zemí v nacistických táborech.
- *Daruj krev - zachrániš život* – na výzvu žáků M2 se přihlásilo 6 žáků, kteří byli ochotni podrobit se odběru krve na transfúzní stanici v nemocnici v Kolíně.

V rámci **nespecifické prevence** se uskutečnily tyto akce:

Projekt ŠIK – školní informační kanál

Školní informační kanál byl ve školním roce 2014/2015 využíván k propagaci školy a informovanosti žáků. Propagace proběhla v rámci náborů na základní školy, kde díky ŠIKu byla škola zviditelněna, během Dnů otevřených dveří probíhala projekce prezentace školy a v neposlední řadě propagace 9. ročníku Gastro Poděbrady 2014. Žáci byli průběžně informováni ve spotech o tématech týkajících se financí, zdraví, sebeobraně. Zároveň byli informováni o akcích, které probíhaly mimoškolně, např. účast žáků školy na We run Prague 2014.

Střední roku

Naši žáci se zapojili do hlasování o nejlepší střední školu ve Středočeském kraji, v anketě jsme se umístili na **výborném 2.místě.**

Ostatní aktivity

K ostatním aktivitám v rámci nespecifické prevence patří všechny ostatní aktivity, které škola a domov mládeže pro žáky připravily nebo kterých se žáci zúčastnili, například soutěže, výchovné akce, projekty a podobně.

- **Výchovné akce zaměřené na multikulturní a environmentální výchovu, akce směřující k výchově k humanismu apod.**

Festival Svobody „Díky, že můžem!“

Oslava 25. Výročí Sametové revoluce, pořadatel Hotelová škola Poděbrady.

Projekt „Čtení pomáhá“

Celostátní akce „Ohni se a pomoz“

Přednášky na téma Prevence onemocnění z potravin

Na přednáškách získali žáci informaci o systému bezpečnosti potravin, o činnosti IC BP a základní informace o činnosti dozorových orgánů. Lektor přednášky byl Olaf Deutsch vedoucí IC BP. V druhé části přednášky získali studenti informace o prevenci onemocnění z potravin, o rizicích z potravin a o výživových doporučeních. Přednáška částečně vycházela z tématu Světové zdravotnické organizace (WHO), 5 klíčů k bezpečnému stravování. Lektorem přednášek byla MUDr. Rambousková z 3 LF UK. Žáci dostali materiál k dané tématice - Sborník ze semináře s texty a letáky 5 klíčů k bezpečnému stravování (schválilo WHO pro ČR) a další vzdělávací písemný materiál. Přednášky byly plně hrazeny z projektu IC BP.

Aktivity domova mládeže Jitřenka



Seznámení s aktualizovaným vnitřním řádem DMJ, školení BOZP a PO, poučení nezletilých žáků o rizicích a chování na vycházkách, prohlídka Poděbrad pro 1. ročníky, seznamovací aktivity, posezení u ohně, nábor žáků do kroužků, ukázkové hodiny

Aktivní účast žáků: florbal, posilovna EVO, Městský psí útulek, sebeobrana, výtvarně - tvůrčí kroužek, hudebně – pěvecký kroužek, kroužek společenské výchovy a tance

Účast na kulturních akcích v Zámeckém biografu Poděbrady, Divadle Na Kovárně, Divadle Na Fidlovačce, vánoční besídka na Jitřence

- **Spolupráce školy se zřizovatelem, obcí, zaměstnavateli, sociálními partnery, úřady práce, odborovými organizacemi, organizacemi zaměstnavatelů, zaměstnavateli a dalšími subjekty při plnění úkolů ve vzdělávání**

Aktivity domova mládeže Jitřenka

Projekt Kraje pro bezpečný internet, vyhlášovatel Středočeský kraj

Lampionový průvod v Poděbradech, Mikulášská nadílka, spolupráce s MC Poděbrady

Výroba vánočních přání pro Domov důchodců Luxor v Poděbradech

Oslavy dne Poděbrad 2015

Dne 4. 3.2015 převzal učitel odborných předmětů Mgr. Jindřich Klouda a žáci Nikola Kohelová a Jakub Vydrař z rukou starosty města PhDr. Ladislava Langra pamětní list jako poděkování za skvělou reprezentaci školy a v případě Mgr. Kloudy obrovský přínos za

celoživotní práci s mládeží v oblasti gastronomie. Tato akce se koná každoročně při příležitosti Dne Poděbrad a za každou školu jsou nominováni 2 žáci a jeden pedagogický pracovník. Žáci naší školy, k této příležitosti, zajistili podávání pohoštění.

Srdce na talíři

Dne 18. 3. 2015 proběhl na SOŠ a SOU Městec Králové již II. ročník gastronomické soutěže s názvem "Srdce na talíři", která je určena žákům učebních oborů cukrářské práce a stravovací a ubytovací služby. V porotě zasedla paní Ivana Fríblová a paní Jana Houžvičková, učitelky odborného výcviku z naší školy. Soutěže se zúčastnilo 32 soutěžících. Čestným hostem byl náměstek hejtmana pro školství, mládež a sport PaedDr. Milan Němec, MBA.

• Aktivity školy uspořádané pro veřejnost, žáky jiných škol apod.

Aktivity domova mládeže Jitřenka

Charitativní sbírky pro o. s. Život dětem, Adopce na dálku – ACET, Sněhuláci pro Afriku, Liga proti rakovině – celkem na charitativní účely byla odeslána částka 23 127,- Kč.

Sportovní turnaj domovů mládeže v okrese Nymburk v bowlingu – 2. místo



Přehlídky oborů vzdělávání a škol (burzy škol) v Kolíně, Nymburce a Kutné Hoře

Ve dnech 13. a 14. října 2014 proběhla již tradičně burza škol v prostorách kulturního domu v Kolíně, 21. října v Nymburce a 3. listopadu v Kutné Hoře. Budoucím žákům se představila desítka škol ze Středočeského kraje. Naši žáci si společně s učiteli odborného výcviku připravili ukázky své odbornosti spojené s malým občerstvením. Burzy škol se zúčastnili Bc. Kožíšková, Mgr. Klouda, Bc. Kvízová a učitelé odborného výcviku.

Zdobení vánočních perníčků

Žákyně oboru cukrář zdobily vánoční perníčky pro MŠ Dolní Chvátliny a ZŠ Václava Havla v Poděbradech.

Výstava Zemědělec 2015

Během prvního jarního víkendu proběhla v Lysé nad Labem výstava pod názvem Zemědělec 2015. Naši žáci zde předvedli návštěvníkům speciality z červené řepy, jako např. carpaccio, roládu, polévku, karbanátky a dokonce i kakaové řezy. O ochutnávku byl veliký zájem.

Veletrh dovedností Řemesla v Lysé nad Labem

Na tomto veletrhu naši žáci úspěšně prezentovali školu svými kulinářskými výrobky. Veletrh byl organizován Hospodářskou komorou Středočeského kraje.

Pohoštění a podávání občerstvení při různých příležitostech

Žáci pod vedením UOV zajišťovali např.: setkání ředitelů poděbradských škol se starostou, slavnostní raut pro Ekogymnázium v Poděbradech, setkání všech ředitelů Krajských úřadů, raut pro starostu Poděbrad, prestižní akce pro Chateau Ratboř a zámek v Žehušicích.

Maturitní ples

V únoru uspořádali žáci 2. ročníku nástavbového studia ve Starých Lázních v Kolíně krásný maturitní ples.

Silvestr 2014 ve Snídani s Novou

Žáci naší školy se zúčastnili natáčení zábavného pořadu, který se vysílal na Silvestra 2014, prezentovali zde míchané nápoje a podávali účinkujícím přípitek k Novému roku.

Vysílání Snídaně s Novou v duchu svátku svatého Valentýna



Žáci naší školy byli přizváni, aby se zúčastnili natáčení tohoto pořadu, který byl věnován svatému Valentýnu. Týden dopředu se v Labence zkoušelo a vybíralo, se kterými dorty a zákusky bude nejlepší školu reprezentovat. Vysílání se zúčastnili Eliška Bramborová, Pavlína Brejtrová, Miloš Havelka, učitelka odborného výcviku Jana Houžvičková a paní ředitelka školy Helena Klimešová. Žáci předvedli výrobu květů z cukrové hmoty, paní mistrová vysvětlila přípravu sladkých mini zákusků a paní ředitelka představila naši školu.

Vysílání Snídaně s Novou na téma regionální produkty

Žáci v přímém vysílání z Poděbrad představili středočeskou kuchyni (zablafuňky, řepánky) společně s učitelkou Bc. Kamilou Brunclíkovou.

Zajištění gastronomických akcí našimi žáky

- Zajištění občerstvení při příležitosti otevření nového hřiště pro FK Bohemia Poděbrady
- Raut a slavnostní dort při oficiálním křestu CD skupiny NEW ELEMENT s názvem ZNAMENÍ, členem této hudební skupiny je náš žák Lukáš Cestr
- Uspořádání vánočního večírku pro Finanční úřad Poděbrady
- Čaj o páté pro starostu města Poděbrad
- Slavnostní přestřižení pásky spojené se malým občerstvením při příležitosti otevření školícího studia v Labence, slavnostní akce se účastnila paní senátorka Emílie Trísková, zástupci Krajského úřadu Středočeského kraje a ROP Střední Čechy, zástupci města Poděbrady a dodavatelé stavby a ostatní hosté
- Zajištění obsluhy žáčků 1. třídy na ZŠ Masarykova Poděbrady u příležitosti obdržení prvního vysvědčení
- Setkání ředitelů krajských úřadů, prezentace školícího studia a ochutnávka výrobků zdravé kuchyně
- Setkání ředitelů poděbradských škol se starostou Poděbrad
- Exkurze a zajištění obědů pro zahraniční návštěvu z Francie
- Zajištění vernisáže pro Eko-gymnázium Poděbrady
- Zajištění občerstvení pro Finanční úřad Poděbrady
- Zajištění stravování pro delegaci učitelů z Voroněže (pro KÚSK)
- Zajištění občerstvení a exkurze pro MŠ Dolní Chvatliny
- Zajištění občerstvení a obsluhy na otevření Pasáže v Poděbradech
- Zajištění občerstvení pro podnikatele z Poděbrad



• Další akce nebo činnosti školy

Kurzy pro žáky

Adaptační kurz

Viz. Akce v rámci specifické prevence

Turistický kurz zaměřený na environmentální výchovu

Viz. Akce v rámci specifické prevence

Odborné kurzy

Barmanský kurz

Pod vedením licenčního lektora CBA pana Martina Smolného, 19 žáků získalo certifikát České barmanské asociace platný v zemích EU.



Baristický kurz

Pod vedením Michala Křížka se kurzu zúčastnilo 19 žáků.

Kurz studené kuchyně

Kurz byl veden panem Pickem a probíhal na Hotelové škole v Poděbradech.

Cukrářský kurz

Pod vedením paní Karáskové zaměřen na modelování cukrových květů.

Kurz vyřezávání zeleniny

Pod vedením profesionálního lektora p. Davida Berana, naši žáci se během jednoho dne naučili vyřezávat ze zeleniny a ovoce nádherné výtvořky.

Jednotná závěrečná zkouška

Ve školním roce 2014/2015 jsme komplexně zrealizovali NZZ (samostatná odborná práce, písemná, praktická, ústní) u všech tříletých oborů - kuchař-číšník se všemi zaměřeními, cukrář i pekař).

Maturitní odborná práce pro žáky nástavbového studia

Bc. Radka Kvízová zadala žákům třídy M2 maturitní odbornou práci (MOP) v rámci předmětu Hotelový provoz. Práce byla zaměřena na přípravu a realizaci slavnostního rautu při příležitosti Gastro Poděbrady 2015. Žáci obhajovali tuto práci v dubnu 2015 před komisí, která byla složena z učitelů odborných předmětů.

Inovace ŠVP v odborných předmětech

Žáci nástavbového studia se učili podle ŠVP 65-41-L/51 Gastronomie, praktická výuka byla hodnocena samostatně v předmětu **Průběžná praxe**. Praktická výuka byla organizována ve dvou formách, a to jako **Učební praxe a Odborná praxe** (1. ročník 4 týdny, 2. ročník 2 týdny). 1. ročníky, 2. ročníky a 3. ročníky vzdělávacího oboru 65-51-H/01 Kuchař -číšník se učili podle ŠVP – upraveného, ve 2. ročníku se učí předmět TEC 2 hodiny týdně (dříve 1 hodina).

Zajištění pohoštění pro zkušební komise při maturitních a závěrečných zkouškách, při zasedání školské rady

Vedení odborné knihovny, doplňování o novinky v gastronomii, půjčování knih žákům, učebnice pro žáky se speciálními potřebami

Škola zakoupila učebnice TECHNOLOGIE pro obor pekař.

Praktická maturitní zkouška

Každým rokem žáci 2. ročníku nástavbového studia musí v rámci praktické maturity připravit a zrealizovat raut pro všechny účastníky mezinárodní soutěžní přehlídky Gastro Poděbrady a VIP hosty.

Provozování školního baru

Provoz školního baru zajišťovali žáci 3. ročníku oboru kuchař-číšník (plnoletí). Zde vykonávali odborný výcvik, důsledně využívali provozní řád školního baru a všechny předpisy při zajišťování provozu školního baru. Odborný dohled nad provozováním baru vykonával Mgr. Jindřich Klouda a učitelka odborného výcviku Miroslava Podhacká.

O činnosti školy a úspěších našich žáků jsme informovali veřejnost prostřednictvím webové stránky školy www.soupdv.cz, prostřednictvím sociální sítě facebook a prostřednictvím tisku.

16. Další vzdělávání ve škole v rámci celoživotního učení

Závěrečná konference projektu Nová závěrečná zkouška 2

Dne 17. 2. 2015 se Bc. Kožíšková zúčastnila závěrečné konference NZZ2. Témata konference: Spolupráce škol a zaměstnavatelů, Mistrovská zkouška (nová perspektiva pro absolventy učebních oborů), Příprava softwaru pro skládání písemné zkoušky na počítači, Jednotné zkoušky pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami, Co přináší NZZ2 do systému vzdělávání v ČR.

Projekt Erasmus +

Bc. Číla, Mgr. Růžková, Mgr. Vaňková se zúčastnili konference zajištění praxe žáků v Itálii a zajištění spolupráce škol a firem v rámci odborné praxe, žáci mají možnost obohatit svoje studium, odbornou přípravu či praxi o zkušenosti ze zahraničí.

Konference o možnosti zapojení sociálních partnerů do profilové maturitní zkoušky na středních odborných školách

Školení k prohloubení spolupráce škol a firem v odborném výcviku se zúčastnili Bc. Číla a Ivana Fríblová

17. Výchovné a kariérní poradenství

• Popis činnosti výchovného a kariérního poradenství

- podpora žáků při zvládnání studia a přechodu na jinou formu studia
- profesionální orientace a informace k přijímacímu řízení na školy
- zabezpečení týmové spolupráce v rámci pedagogického sboru
- informačně osvětová činnost

- spolupráce se školní metodičkou prevence
- spolupráce s ÚP, OSPOD, občanskými poradnami, PČR, , Asociací výchovných poradců, PPP apod.

• Informace o odborných pracovnících

Výchovné a kariérní poradenství měla ve školním roce 2014/2015 na starosti *výchovná poradkyně Mgr. Lenka Kostková*. Výchovná poradkyně se pravidelně *účastní schůzí výchovných poradců, které organizuje PPP v Nymburce a odborných seminářů zaměřených na výchovné poradenství organizovaných Asociací výchovných poradců a dalších institucí působících v této oblasti*. Tato skutečnost umožňuje užší spolupráci v rámci výchovného poradenství na republikové i mezinárodní úrovni.

• Spolupráce s pedagogicko psychologickou poradnou Středočeského kraje a speciálně pedagogickými centry

Škola *spolupracuje s PPP v Nymburce a dalšími poradnami* podle bydliště žáků. Ve většině případů se jedná o *spolupráci v oblasti diagnostiky dysfunkcí či SPCH, v oblasti vztahových problémů, kdy poskytne PPP metodickou pomoc a radu. Učitelé využívají* pro svoji práci některé *manuály, které PPP vypracovaly*, jako např. „Jak pracovat se třídou, když se objeví problém“.

• Podpora žáků při zvládnutí studia a přechodu na jinou formu studia

Je nutné zejména *žáky prvních ročníků neustále upozorňovat na specifika středního odborného vzdělávání a seznamovat je s jejich právy a povinnostmi*. Při práci se žáky se setkáváme s *nedostatečnou motivací ke studiu a k práci na odborném výcviku*. Ta je *způsobena* zejména *sociálními podmínkami, neutěšenými rodinnými poměry a vztahy, špatnými vzory v rodině a v neposlední řadě výskytem sociálně – patologických jevů*. Zejména u prvních ročníků je nutno *zmapovat jejich problémy s přechodem na jiný typ studia a pomáhat jim překonávat problémy s tím spojené*.

• Profesní orientace a informace k přijímacímu řízení na další studium

Obor studia na naší škole je *úzce specializovaný, polovina absolventů tříletých oborů podá přihlášku na nástavbové studium, 22 žáků bylo přijato na nástavbové studium na naší škole, ostatní odcházejí do praxe. Z nich zhruba jedna třetina mimo veřejné stravování*. Během školního roku 8 žáků třídu nástavbového studia opustilo a 5 nových žáků bylo přijato. *Velkým problémem* v této třídě byla *vysoká absence a malá motivace žáků o obor*. Žáci, kteří pokračují v nástavbovém studiu *nejsou často motivováni možností dalšího odborného růstu, ale jejich motivací je snaha o oddálení pracovního procesu*. Převážná *většina absolventů nástavbového studia odchází do praxe*.

• Spolupráce s rodiči, lékaři, sociálními pracovníky, policií apod.

Rodiče

Spolupráce s rodiči se jeví jako *trvalý problém*. Běžná je skutečnost, že *pravidelně se školou spolupracují rodiče bezproblémových žáků*, ale *rodiče žáků s výchovnými či vzdělávacími problémy* se ve většině případů *o své děti nezajímají nebo si neumí poradit s jejich výchovou*. Vyskytují se i případy, kdy *rodiče kryjí přestupky svých dětí* (řešení problémů

s absencí, příprava na výuku apod.). Proti předchozímu školnímu roku se **zvýšil počet jednání výchovné komise za účasti rodičů žáků, u kterých se vyskytly závažnější výchovné problémy.**

Lékaři

Vzhledem k nejasným zásadám mezi MŠMT a MZ není povinností lékařů omlouvat absenci žáků ani v případech odůvodněného podezření, že dochází k podvodům v omlouvání absence. Při řešení takovéto absence je důležitý **přístup lékařů.**

Sociální pracovníci

Jedná se o **spolupráci s pracovníky OSPOD, kurátory, výchovnými ústavami apod.** Spolupráce v této oblasti je závislá na osobnosti sociálního pracovníka. Někteří přistupují k této problematice tak, že po ukončení povinné docházky je již žáci nezajímají..

Policie

Spolupráce s místním oddělením POLICIE ČR byla na **dobré úrovni, přesto s ní spolupracujeme omezeně, neboť většina přestupků našich žáků se nestává v době vyučování a pak škola pouze poskytuje podmínky pro vyšetřování, ale nemůže žáky potrestat. Během školního roku bylo řešeno minimálně případů, vždy za přítomnosti výchovné poradkyně.**

Úřad práce

S ÚP má škola tradičně **velmi dobré vztahy.** Pravidelně pořádáme **besedy pro žáky 2. a 3. ročníků jak tříletých oborů studia, tak nástavby.** Besedy obsahují konkrétní příklady a ukázky např. přijímacích pohovorů zájemců o práci (jak se chovat, jednat, příklady životopisu, motivační dopisy apod.). Úřad práce **pravidelně na začátku školního roku pořádá informační schůzku, kde se střední školy představují základním školám.**

Výchovné ústavy a dětské domovy

Spolupráce s těmito institucemi je na **velmi dobré úrovni.** I v tomto školním roce na naší škole studovali žáci z výchovných ústavů a dětských domovů. S jejich pracovníky **spolupracujeme nejen v oblasti výchovy a vzdělávání, ale i z hlediska začlenění žáků do běžného života.**

• Finanční gramotnost

Finanční gramotnost je **průřezovým tématem** školního vzdělávacího programu Gastronomické služby. Žáci se s touto problematikou setkávají v některých hodinách matematiky, ekonomiky, hospodářských výpočtů, ale i základů společenských věd apod. Žáci školy se zúčastnili **projektu Finanční gramotnost.**

18. Údaje o výsledcích inspekční činnosti

V květnu a červnu 2015 (29. 5., 11., 15., a 18. 6 2015) byla provedena **kontrola Českou školní inspekcí. Předmětem kontroly bylo získání informací a kontrola organizace a průběhu závěrečné zkoušky podle jednotného zadání.**

Kontrola jmenování a složení zkušební komise

Ředitelka školy v kontrolovaném období jmenovala místopředsedy a další členy zkušebních komisí dne 9. března 2015 pro obory vzdělání kuchař-číšník, cukrář a pekař. Členem komise

byl třídní učitel zkoušených žáků. Místopředsedy zkušební komise byli jmenováni pedagogičtí pracovníci, kteří vykonávali přímou pedagogickou činnost 33 a 14 roků.

Kontrolou *nebylo zjištěno porušení ustanovení právního předpisu.*

Kontrola postupu školy při určení předmětů nebo jiných ucelených částí učiva, z nichž se koná závěrečná zkouška

Písemná, praktická i ústní část závěrečné zkoušky oboru vzdělání kuchař-číšník se konala z předmětů Potraviny a výživa, Odbyt a obsluha, Technologie, Hospodářské výpočty, Ekonomika a Odborný výcvik, u oborů vzdělání cukrář a pekař z předmětů Suroviny, Technologie, Hospodářské výpočty, Ekonomika a Odborný výcvik. Jednotlivé předměty jsou stanoveny ve školních vzdělávacích programech.

Kontrolou *nebylo zjištěno porušení ustanovení právního předpisu.*

Kontrola postupu ředitelky školy při stanovení témat jednotlivých částí závěrečné zkoušky a kontrola průběhu písemné, praktické a ústní zkoušky

V závěrečných zkouškách škola využila jednotných zadání a související zkušební dokumentace. Ředitelka školy stanovila (pro všechny obory vzdělání) tři témata pro písemnou zkoušku a 25 témat pro ústní zkoušku. Pro praktickou zkoušku určila 9 témat pro obor kuchař-číšník, 15 témat pro obor cukrář a 2 témata pro obor pekař. Kontrolou na místě bylo ověřeno, že příprava k ústní zkoušce trvala nejméně 15 minut, zkouška trvala nejdéle 15 minut. V jednom dni se u jedné zkušební komise nelosovalo dvakrát stejné téma. Písemná zkouška trvala nejdéle 240 minut. Praktická zkouška trvala v jednom dni nejvýše 7 hodin. Závěrečná zkouška se konala před zkušební komisí.

Kontrolou *nebylo zjištěno porušení ustanovení právních předpisů.*

Kontrola postupu při klasifikaci a hodnocení závěrečné zkoušky

Kontrolou na místě bylo ověřeno, že zkušební komise rozhodovala o klasifikaci žáka z jednotlivých zkoušek na návrh členů zkušební komise hlasováním. Do celkového hodnocení závěrečné zkoušky byla započítána klasifikace všech zkoušek závěrečné zkoušky. Celkové hodnocení žáka u závěrečné zkoušky bylo provedeno v souladu se stanovenou stupnicí. Hodnocení písemné zkoušky a praktické zkoušky bylo žákům prokazatelně oznámeno v souladu s vyhláškou před zahájením ústní zkoušky. Celkové hodnocení závěrečné zkoušky včetně hodnocení jednotlivých zkoušek předseda zkušební komise oznámil žákovi v den, ve kterém žák zkoušku ukončil.

Kontrolou *nebylo zjištěno porušení ustanovení právních předpisů.*

19. Další činnost školy

• Školská rada

Školská rada se ve školním roce 2014/2015 sešla dvakrát:

14. října 2014 – na programu bylo *představení nové členky školské rady, zpráva o průběhu a výsledku voleb nové členky rady, projednání a schválení výroční zprávy za školní rok 2013/2014, koncepce školního roku 2014/2015 a projekty*. Členové školské rady *schválili výroční zprávu a podpořili koncepci školního roku 2014/2015*.

24. června 2015 – na programu byly *informace o průběhu plnění úkolů školního roku, seznámení s účastí školy v projektech a jejich průběhem, využití nového školícího střediska, účast školy v partnerských projektech, prezentace a aktivity školy na sociální síti Facebook, zpráva o výsledcích závěrečných zkoušek a maturitních zkoušek, návrhy na úpravu školního řádu a výhled na další školní rok*. Členové školské rady *vzali na vědomí zprávu o průběhu školního roku 2014/2015 a zprávu o finanční situaci školy, schválili navrhované změny ve školním řádu a pověřili ředitelku školy volbou 2 nových členů školské rady, kteří zastupují pedagogické pracovníky*.

• Dny otevřených dveří

V tomto školním roce jsme uspořádali, jako každoročně, *dny otevřených dveří*. Zájemci o studium nebo jejich zákonní zástupci se mohli blíže seznámit s *nabídkou oborů, školním vzdělávacím programem, podmínkami studia a aktivitami školy*. Dny otevřených dveří se uskutečnily *26. listopadu 2014, 16. prosince 2014 a 22. ledna 2015*. Informace o studiu spojené s prohlídkou školy byly předávány během celého dne ve školním baru. *Je zajímavé, že pro informace si předběžně přišli i zákonní zástupci žáků, kteří navštěvují nižší ročníky ZŠ*. Tyto dny byla umožněna prohlídka střediska praktického vyučování „*Labenka*“. Zájemci *o ubytování na domově mládeže Jitřenka si prohlédli všechny prostory DM*. Dny otevřených dveří jsou pro zájemce o studium již tradicí a jsou *velmi oblíbené* také proto, že provádějícími jsou studenti *nástavbového studia, kteří školu představí ze svého pohledu*.

• Europass

Škola se zaregistrovala pro vydání dokumentu Europass ČR (www.europass.cz) – dodatek k osvědčení pro absolventy všech oborů studia.

• Žádosti o granty, dotace, příspěvky

Grant z rozpočtu Města Poděbrady pro realizaci akce hodné zřetele „Gastro Poděbrady“

Žádost připravila asistentka ředitelky ve spolupráci s vedením odborného výcviku, získali jsme grant ve výši Kč 20 000,--.

Příspěvek na mezinárodní aktivitu z rozpočtu Středočeského kraje

Žádost připravilo vedení odborného výcviku, získali jsme příspěvek ve výši Kč 10 000,--.

Hodnocení práce předmětových komisí

Předmětová komise jazyků a společenských věd se schází vždy na počátku školního roku v září nebo srpnu a poté dle nutnosti, poslední schůzka je vždy na závěr školního roku v červnu. Ve školním roce 2014/2015 řešila **přípravu k závěrečným zkouškám, přípravu a hodnocení olympiády z českého a anglického jazyka**. Nedílnou součástí je i **účast na násleších v hodinách kolegů**, kteří vyučují stejný předmět. Tyto náslechy jsou naplánovány na celý školní rok. Tato činnost je pro pedagogy **přínosem, protože mají šanci se setkat s jiným systémem vedení výuky, přiučit se něčemu novému, i zkušenější pedagog má šanci nahlédnout do nových metod výuky a naučit se něčemu od kolegy, který je teprve na začátku své pedagogické kariéry**.

Předmětová komise všeobecně vzdělávacích předmětů se scházela pravidelně podle plánu. Na svých schůzkách řešila především **úkolů na další období, častým tématem byla rovněž úroveň znalostí žáků a také výuky zejména v předmětu matematika**. Vysoký počet **nedostatečných** v tomto předmětu v prvním i druhém pololetí odpovídá struktuře žáků školy i potvrzenému celkovému zhoršení úrovně matematických znalostí na základních školách. Pokračující problémy s výukou matematiky na všech typech škol potvrdila také Mgr. Majtášová zprávou z celostátního setkání učitelů matematiky středních škol. **Nepodařilo se najít metody a formy práce s velmi slabými žáky**, aby došlo ke změně stávajícího stavu. Studenti maturitních ročníků se úspěšně zúčastnili **online soutěže ve Finanční gramotnosti**. V příštím roce **je nutné ještě více a hlavně systematicky ve spolupráci se všemi učiteli školy propagovat vědomostní online soutěže mezi žáky a získat je pro účast v těchto velmi zajímavých aktivitách**.

V oblasti **využívání IT technologií na škole velmi dobře spolupracovali všichni učitelé ICT**, kteří se aktivně podíleli na pomoci a proškolení svých kolegů v této oblasti. Pan Michal Vach vytvořil novou webovou prezentaci školy a spolu se správcem školní počítačové sítě připravil pro využívání nový výukový online systém Moodle.

Většina členů komise aktivně využívá těchto technologií při výuce, využívá vytvořené DUMy, učitelé vzájemně spolupracují a konzultují nové možnosti, účastní se vzájemných hospitací. **Plán hospitací ze strany vyučujících ostatních předmětů však nebyl zcela splněn**.

Předmětová komise odborných předmětů a metodická komise pracovala podle plánu, který byl sestaven a schválen na začátku školního roku 2014-2015. Na pravidelných schůzkách předmětové a metodické komise, ale i mimo, při neformálních schůzkách jsme se **vzájemně informovali o úkolech, výuce žáků a společně jsme pracovali při přípravě praktické maturitní zkoušky a při organizaci nové závěrečné zkoušky u všech vyučovaných oborů**.

Žáci nástavbového studia se učili podle ŠVP 65-41-L/51 Gastronomie, praktická výuka byla hodnocena samostatně v předmětu **Průběžná praxe**. Praktická výuka byla organizována ve dvou formách, a to jako **učební průběžná praxe a odborná prázdninová praxe** (1. ročník 4 týdny, 2. ročník 2 týdny). Učební **průběžná praxe** probíhala během školního roku, kdy žáci pracovali v **hotelu Chateau Mcely, hotelu Chateau Kotěra a ve školním baru**. Odborná **prázdninová praxe** probíhala během prázdninových měsíců v hotelu **Chateau Mcely a školní restauraci Labenka**. Dle požadavků RVP je odborná praxe zařazena v rozsahu dvou týdnů v prvním ročníku vzdělávání. Odborná praxe je organizována v souladu s platnými právními předpisy. Všichni žáci se seznámili s pravidly pro učební a odbornou praxi. Vedením praxe byla pověřena Bc. Kvízová. Žáci třídy M1 vykonávali praxi v Chateau Mcely bez připomínek. Žáci třídy M2 vykonávali praxi na témže pracovišti, oproti loňskému školnímu roku, již bez závažnějších problémů. S koncem školního roku 2014/2015 byla spolupráce s

hotelem Chateau Mcely ukončena, protože škola nemohla z důvodů malého počtu žáků splnit požadavky vedení hotelu. Učební praxi budou žáci nástavbového studia ve školním roce 2015/2016 vykonávat ve školním baru a odbornou praxi v restauraci Labenka.

Při výuce jsme uplatňovali a využívali školní řád, předpisy BOZP a PO, **věnovali pozornost a pomoc žákům se speciálními vzdělávacími potřebami a nadaným žákům**. Motivovali jsme žáky do všech typů soutěží a jiných aktivit (barmanské soutěže, soutěže kuchařů, Gastro Poděbrady, další soutěže dle nabídky). Výuku jsme **zpestřovali vhodnými metodami a formami práce s využitím didaktických a názorných prostředků** (data projektor, interaktivní tabule, odborné časopisy). Věnovali jsme pozornost aktualizaci učiva. Pomocí **nástěnek** ve třídách jsme informovali o soutěžích, gastronomických akcích a o novinkách v gastronomii ostatní žáky a vyučující. Odpovědně jsme **připravovali žáky třetích ročníků všech oborů studia na závěrečné zkoušky a žáky nástavbového studia na praktickou maturitní zkoušku**. Pro žáky jsme zorganizovali exkurze na gastronomické akce a do výrobních provozoven. Exkurze byly zařazeny v rámci projektových dnů „**Světový den výživy**“ a „**Světový den vody**.“ Rozvíjeli jsme vztahy s rodiči, včas jsme kontaktovali rodiče a upozornili je na konkrétní problémy žáků.

Stále více jsme se setkávali se žáky ze sociálně slabších rodin, z rodin neúplných, kde o žáky pečují jejich prarodiče. Někteří žáci měli často vleklé zdravotní problémy, potvrzené lékařem a tím i vyšší absenci. Vysoká absence úzce souvisela i s konečným hodnocením. Výchova a motivace těchto žáků pro zvolený obor byla občas obtížná.

Zúčastnili jsme se pedagogických porad, třídních schůzek a veškerých akcí pořádaných školou.

Klima školy bylo přátelské, motivující k učení a práci, je na velmi dobré úrovni bez rušivých vlivů. Vedení školy se k učitelům chová vstřícně a s respektem.

Hodnocení - domov mládeže Jitřenka

Každý rok vyplňují žáci **anketu o životě na domově mládeže**. Vychovatelé se z ní dozvědí spoustu zajímavých poznatků, postřehů i nápadů dětí, které na Jitřence mají svůj druhý domov. Žáci na DM především oceňují dobrý kolektiv, skvělé vychovatele a akce na DM. Nelíbí se jim krátké vycházky, vzdálenost domova mládeže od školy a školní jídelny a zákaz návštěv na pokojích opačného pohlaví. Je pro nás velmi přínosné naslouchat rozumným názorům dětí a poučit se z nich, obohatit další život na internátě a také vědět, že se děti aktivně zapojují do života na Jitřence a není jim lhostejné, jak zde tráví svůj volný čas. Ve školním roce 2014/15 bylo průběžně ubytováno na domově mládeže **39 žáků**. Řešili jsme celkem **9 závažnějších výchovných problémů, bylo uděleno 7 důtek vedoucí vychovatelky a 2 podmíněčné vyloučení z domova mládeže a to převážně za užití alkoholu, neplnění podmínek celodenního stravování a porušení pravidel soužití na DM**. V tomto školním roce bylo uděleno **6 pochval za vzorné chování, příkladnou spolupráci a aktivitu**. Podařilo se nám **uspořádat spoustu různorodých akcí**, které se setkaly u žáků s **pozitivním přijetím** – sportovní a kulturní aktivity, charitativní sbírky a akce, dobrovolnické aktivity, soutěže a projekty. Žáci aktivně pracovali v zájmových kroužcích pod vedením vychovatelů, instruktorů a lektorů. Ceníme si **úspěchu v soutěži Středoškoláci a Evropa**. Další přínosnou akcí byl **sportovní víkend spojený s Během starosty města Poděbrad**. Velkým zážitkem a odměnou za naši charitativní činnost byl pro nás **benefiční koncert Srdce pro děti v Praze a nevšedním zážitkem pak návštěva Neviditelné výstavy v Novoměstské radnici v Praze**. Celý školní rok jsme **prezentovali** domov mládeže a jeho výchovnou činnost na webových a facebookových stránkách školy a v místním tisku. Tento školní rok byl pro nás, a jak pevně věřím i pro žáky, velmi příjemný, aktivně strávený, obohacující a úspěšný. Cennou **zpětnou vazbou je pro naši práci dotazník od žáků, podle kterého zlepšujeme podle možností nejenom interiér domova mládeže, ale reagujeme i na připomínky žáků k naší práci a organizaci života na DM**.

Hodnocení maturitní zkoušky (jazyky)

Žáci i v loňském roce absolvovali výuku zcela podle ŠVP Gastronomie, který vychází z RVP daného zaměření. Z tohoto důvodu byla výuka anglického jazyka upravena a byla přizpůsobena požadavkům státní maturitní zkoušky (didaktických testů, slohové práce a ústní maturitní zkoušky), jejíž **úspěšnost je již od začátku stanovena na 44%**. Během celého školního roku měli žáci možnost si zkusit testy, které jsou volně přístupné na www.novamaturita.cz, a na www.statnimaturita.cz a následně během ústních prezentací měli možnost i samostatně mluvit a odbourávat obavu z ústního projevu.

V jarním maturitním termínu si dva žáci zvolili pro společnou část MZ matematiku, ostatní anglický jazyk. Níže uvedená **přehledná tabulka společných částí maturitních zkoušek – jaro 2015 - ze 14 žáků pouze 9 konalo zkoušky v jarním termínu, 5 žáků nemělo k 30. 4. 2015 ukončenu klasifikaci druhého ročníku**. Žáci, kteří ukončili druhý ročník později, budou konat maturitní zkoušky v měsíci září, zároveň budou konat opravné zkoušky i žáci, kteří nebyli úspěšní v jarním termínu.

Hodnocení maturitní zkoušky (matematika)

K jarnímu termínu maturit v roce 2015 se ve společné části ke zkoušce z matematiky **přihlásili 2 žáci**. Vzhledem k velmi nízké úrovni matematických znalostí a schopností většiny žáků ve třídě, nešlo zajistit skutečně kvalitní přípravu dvou žáků k maturitě v rámci běžných hodin výuky matematiky. I když k přípravě na tuto zkoušku mohli využívat systém konzultací a přípravných hodin cvičení pod vedením vyučující Mgr. Majtášové, pouze jeden tento systém využíval pravidelně, což se poté ukázalo i při zkoušce. **Jeden žák** tuto zkoušku absolvoval úspěšně (v běžném klasifikačním období hodnocen stupněm chvalitebný nebo výborný) a **byl hodnocen stupněm dostatečný, jeden** v této zkoušce **neprospěl** (v běžném klasifikačním období hodnocen stupněm nedostatečný). K podzimnímu opravnému termínu se nepřihlásil.

Výsledky jarní maturitní zkoušky

	Didaktický test		Písemná práce		Ústní část	
	Uspěl	Neuspěl	Uspěl	Neuspěl	Uspěl	Neuspěl
Matematika	1	1	-	-	-	-
Německý j.	-	-	-	-	-	-
Anglický j.	5	2	7	0	6	1
Český j.	8	1	9	0	8	1

Praktické maturitní zkoušky (maturitní práce, příprava a realizace rautu)

Maturitní odborná práce (MOP)

Každý žák vypracoval písemně přípravu k praktické části maturitní zkoušky. V měsíci říjnu byly žákům sděleny veškeré pokyny k písemnému vypracování maturitní odborné práce (MOP). Žáci měli za úkol připravit návrh rautu pro 100 osob s finančním limitem Kč 200 pro 1 osobu. Vedoucí práce odevzdal vypracovanou maturitní práci v tištěné podobě v deskách a na CD nosiči ve formátu doc a pdf. Veškeré odborné konzultace zajišťovali vyučující odborných předmětů (Mgr. Klouda, Ing. Křížová, Bc. Kvízová, Bc. Kožíšková). Po vypracování a odevzdání práce následovala obhajoba práce žákem před komisí a celkové vyhodnocení práce. Obhajoba maturitní MOP proběhla v měsíci dubnu 2015. Všichni žáci k obhajobě MOP přistupovali zodpovědně. Pro svoji obhajobu si připravili prezentaci vytvořenou v programu POWER POINT.

Příprava a realizace slavnostního rautu

Vedoucí akce Aneta Žáková, Marek Šípek a Vojtěch Mašek představili seznam pokrmů na raut, který se konal 22. 4. 2015 při příležitosti akce Gastro Poděbrady. Žáci připravili raut pro všechny účastníky mezinárodní soutěže Gastro Poděbrady 2015. Akce byla náročná na organizaci, žáci si museli rozdělit povinnosti a velmi úzce spolupracovat. Zajištěním a provedením slavnostního rautu žáci splnili praktickou část maturitní zkoušky. *Všichni žáci složili praktickou maturitní zkoušku velmi dobře.*

Nová závěrečná zkouška

Žáci oboru *kuchař – číšník (zaměření kuchař/číšník, číšník, kuchař), cukrář a pekař* vykonali závěrečnou zkoušku podle NZZ2 ve všech částech - písemnou, praktickou a ústní. V polovině ledna dostaly školy prostřednictvím e-mailu zadání samostatných odborných prací. Tyto práce jsou součástí jednotného zadání oborů kuchař – číšník a cukrář, které zadává Národní ústav odborného vzdělávání (NUOV).

Žáci všech oborů studia si losovali témata k vypracování samostatné odborné práce (dále jen SOP). Práce byly odevzdány učitelům odborného výcviku (odpovědný UOV). Žáci měli povinně 2 konzultace s vedoucím práce, kde byli seznámeni s formální úpravou samostatné odborné práce, hodnocením a dalšími pokyny uveřejněnými na webu školy. Ředitelka školy vybrala z 35 témat pro ústní zkoušku 25 témat, ke každému tématu byla přiřazena jedna otázka z Obecného přehledu ze světa práce.

Výsledky závěrečných zkoušek – jarní termín

Prospělo: 77 žáků, z toho 15 žáků s vyznamenáním

Vyznamenání:

KČ3A: Beranová Veronika, Felixová Nikola, Hrdličková Ivana, Procházková Barbora, Pánková Eliška

KČ3B: Neradová Kristýna

KČ3C: Kohelová Nikola, Váško Miroslav, Krátký Šimon, Staňková Michaela

CUP3: Břejtřová Pavlína, Havelka Miloš, Lisa Martin, Peška Jan, Procházka Robert

Neprospělo:

Písemné zkoušky: 9 žáků

Praktické zkoušky: 2 žáci

Ústní zkoušky: 1 žákyně

Připomínky k praktické části NZZ2

Odborný výcvik

NZZ2 je časově i prostorově náročnější, hlavně náročnější je administrativa.

Obor 65-51-H/01 Kuchař – číšník, zaměření: Kuchař:

K vypracování SOP nejsou připomínky. Praktickou zkoušku žáci zvládli dobře.

Obor 65-51-H/01 Kuchař – číšník, zaměření: Číšník:

Žáci stavěli tabuli na stejně velký stůl (80x120) pro 2 osoby. Odborné znalosti převedli stejně, jako kdyby dělali tabuli pro 4 osoby. K vypracování SOP nejsou připomínky.

Obor 65-51-H/01 Kuchař – číšník, zaměření: Kuchař/číšník:

K vypracování SOP nejsou připomínky. Praktickou zkoušku žáci zvládli dobře.

Obor 29-54-H/01 Cukrář:

K vypracování SOP nejsou připomínky. Praktickou zkoušku žáci zvládli dobře.

Obor 29-53-H/01 Pekař:

Žáci SOP nevypracovávali, nebyla v zadání. NZZ2 praktickou skládali na dvou pracovištích (pekárna pana Svobody, ŠJ Labenka), zkoušky složili bez větších problémů.

Rozloučení s absolventy tříletých oborů se konalo na Městském úřadu v Poděbradech. Zde jim byly slavnostně předány výuční listy a Pamětní list města Poděbrady. Předání se zúčastnili nejen třídní učitelé, ale i paní ředitelka školy a starosta města pan PhDr. Ladislav Langr.

Školní vzdělávací program „Gastronomické služby“

Již čtvrtým rokem pokračuje *obor pekař*. Předměty Technologie a Stroje a zařízení se vyučovaly pod společným názvem Technologie a to v prvním ročníku. *Šestým rokem se vyučovalo podle nového školního vzdělávacího programu s názvem „Gastronomické služby“*. Podkladem pro jeho tvorbu byl rámcový vzdělávací program 65-51-H/01 kuchař-číšník, 29-54-H/01 cukrář a 29-53-H/01 pekař. Opět bylo nutné zapracovat poznatky některých vyučujících, kteří učební osnovy pro daný předmět inovovali.

Žáci mají k dispozici plné znění školního vzdělávacího programu na školních webových stránkách, navíc mají možnost kdykoliv nahlédnout do programu, který je k dispozici v tištěné podobě v sekretariátu školy. Protože dokument obsahuje aktuální podrobně zpracované učební plány, nemusí již učitelé zpracovávat tematické plány. *ŠVP pro nástavbové studium již bylo zcela uvedeno do praxe a tudíž oba ročníky mají výuku odpovídající tomuto plánu*. Při jeho zpracování byly dodrženy požadavky RVP 65-41-L/51 Gastronomie. Začali jsme podle nich učit v září 2012. *ŠVP jsou pro školu velkým přínosem, a to nejen z hlediska administrativy, ale zejména z hlediska kvality výuky, neboť při větším počtu vyučujících jednotlivých předmětů musí všichni dodržovat jednotný plán. V případě absence kteréhokoliv z vyučujících se zastupující učitel velmi snadno zorientuje a může pokračovat v plnohodnotné výuce.*

• Spolupráce s rodiči

Spolupráce s rodiči je *základem pro výchovně vzdělávací práci*. Každoročně pořádáme *schůzky rodičů vždy v měsíci listopadu a v měsíci dubnu*. Každý pedagogický pracovník má stanoveny *konzultační hodiny pro zákonné zástupce* a samozřejmě, že důležité záležitosti ohledně studia a absence řeší *třídní učitel s rodiči ve spolupráci s výchovným poradcem, metodikem prevence a ředitelstvem školy okamžitě podle potřeby*. Na začátku školního roku informujeme rodiče o plánovaných akcích, organizaci studia, přijímacích zkouškách, závěrečných a maturitních zkouškách, prázdninách a ředitelském volnu v připraveném kalendáři akcí, který je i na našich webových stránkách. *Informace o studijních výsledcích zjistí rodiče ze žákovských knížek a hlavně prostřednictvím webové aplikace. Na webových stránkách a na sociální síti Facebook najdou veškeré informace o dění školy*. Rodiče jsou zastoupeni *2 členy ve školské radě*. Pro uchazeče a rodiče uchazečů o studium pořádáme *dny otevřených dveří*.

Třídní schůzky

V podzimní termínu - 19. a 20. listopadu 2014 se účast rodičů pohybovala u tříletých oborů mezi 23 - 58%, každoročně velký zájem měli zákonní zástupci 1. ročníků, u nástavbového studia je zájem o informace minimální.

Jarní termín - 15. a 16. dubna 2015: zájem o informace ze strany rodičů je vždy menší, u tříletých oborů 12 - 30%, u nástavbového studia, vzhledem k plnoletosti studentů, zájem ze

strany rodičů není žádný. Malá návštěvnost souvisí i s přístupem rodičů do klasifikace v systému Bakaláři.

Programy třídních schůzek vždy vycházejí z **Plánu práce, Školního řádu, Klasifikačního řádu**. TU seznamují zákonné zástupce i s konáním školních akcí – kurzy, soutěže, olympiády, exkurze a besedy, podrobně seznamují s organizací závěrečných a maturitních zkoušek. Rodiče obdrží od třídních učitelů písemné přehledy prospěchu a potom mají možnost konzultace s vyučujícím předmětu a hledat řešení k nápravě.

20. Ekonomická část výroční zprávy o činnosti školy

I. Základní údaje o hospodaření školy

Základní údaje o hospodaření školy v tis. Kč		Za rok 2014 (k 31. 12.)		Za 1. pol. roku 2015 (k 30. 6.)	
		Činnost		Činnost	
		Hlavní	Doplňková	Hlavní	Doplňková
1.	Náklady celkem	27 654		14 513	
2.	Výnosy celkem	27 654		13 876	
z toho	příspěvky a dotace na provoz (úč. 672)	22 417		11 330	
	ostatní výnosy	837		47	
3.	HOSPODÁŘSKÝ VÝSLEDEK před zdaněním	0		637	

II. Přijaté příspěvky a dotace

Přijaté příspěvky a dotace v tis. Kč			Za rok 2014 (k 31. 12.)	
1.	Přijaté dotace ze státního rozpočtu celkem (NIV)		22 377 900	
2.	Přijaté dotace z rozpočtu kraje (včetně vrácených příjmů z pronájmu) celkem (INV)			
3.	Přijaté příspěvky a dotace na neinvestiční výdaje ze státního rozpočtu přes účet zřizovatele (MŠMT apod.) celkem (NIV)		19 266 819	
z toho	přímé vzdělávací výdaje celkem (UZ 33 353)		19 057 804	
	z toho	mzdové výdaje (platy a OPPP)	19 057 804	
	ostatní celkem ¹ (vypsat všechny – např. UZ 33 049, UZ 33051, UZ 33052)		209 015	
	z toho	UZ 33005	0	
4.	Přijaté příspěvky a dotace na neinvestiční výdaje z rozpočtu kraje celkem (NIV)		3 111 081	
z toho	běžné provozní výdaje celkem (UZ 000)		2 965 781	
	ostatní účelové výdaje celkem ¹ (vypsat všechny – např. UZ 001, 002, 003, ...)		145 300	
	z toho	zahraniční spolupráce UZ 003		10 000
		stipendia UZ 004		35 300
nájemné UZ 007		100 000		
	Z jiných zdrojů (MF, MZ, sponzorské dary, strukturální fondy EU, FM EHP/Norsko atd.)		1 259 747	

¹Doplňte do tabulky výši veškerých využitých účelových dotací, název označte odpovídajícím UZ (např. Program protidrogové politiky UZ 33163, Sportovní aktivity UZ 001).

• Komentář k ekonomické části

V roce 2014 jsme hospodařili *s vyrovnaným hospodářským výsledkem*. Provoz školy a školských zařízení pokrývá celou dotaci na úhradu provozních nákladů. V roce 2014 jsme ukončili projekt „Transformace nevyužitého prostoru SOU Poděbrady na vzdělávací studio odborné výuky“ v rámci výzvy Regionálního operačního programu regionu Střední Čechy. Cílem projektu bylo využití půdního prostoru budovy střediska praktického vyučování Labenka. Nově vzniklé gastronomické studio je využíváno ke zkvalitnění odborné přípravy žáků školy.

• Informace o výsledcích kontrol

29. 1. 2015 byla provedena kontrola ve středisku praktického vyučování Labenka Státní veterinární správou

Kontrola byla zaměřena *na základní dokumentaci (HACCP), příjem a skladování čerstvého masa, mléka, vajec a medu a na čistotu výrobních prostor a pracovníků*.

Kontrolou *nebyly zjištěny nedostatky*.

11. 5. – 15. 5. 2015 byla provedena veřejnosprávní kontrola ve smyslu § 13 odst. 1 zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě Odborem kontroly Krajského úřadu Středočeského kraje

Předmětem kontroly byla následná kontrola hospodaření s veřejnými prostředky s cílem zjistit u vybraného vzorku operací, zda jsou v souladu s právními předpisy, rozpočty, smlouvami a splňují kritéria hospodárnosti, účelnosti a efektivnosti. Kontrola byla zaměřena na hospodaření v souladu se schváleným rozpočtem a nakládání s prostředky a majetkem, na zadání a realizaci veřejných zakázek, na mzdovou a personální agendu, na zavedení a funkčnost vnitřního kontrolního systému, na plnění přijatých nápravných opatření k odstranění nedostatků z minulé kontroly a na přepočet stavu pokladní hotovosti.

Kontrolou *byly zjištěny nedostatky. K odstranění nedostatků byla přijata nápravná opatření*, o nichž byl informován Odbor kontroly KÚ SK. Kontrola přijatých nápravných opatření bude provedena Odborem kontroly v listopadu 2015.

21. Závěr

Školní rok 2014-2015 byl pro učiliště *velmi úspěšným* z jak z *hlediska výsledků vzdělávání* zejména v *praktické výuce*, tak z *hlediska realizovaných projektů, akcí a získaných prostředků*. Nicméně to byl opět *rok velmi náročný*, který kladl vysoké požadavky na vedení školy, učitelský sbor a v neposlední řadě i na nepedagogické pracovníky. Na podzim jsme *ukončili projekt „Transformace nevyužitého prostoru SOU Poděbrady na vzdělávací studio odborné výuky“ a na počátku kalendářního roku 2015 jsme studio slavnostně otevřeli a začali jej prakticky využívat k výuce*. Můžeme už nyní konstatovat, že *školící studio* má pro naši školu *veliký přínos v oblasti odborného vzdělávání*. Provedli jsme *zhodnocení školního vzdělávacího programu „Gastronomické služby“*, který je velmi silně *orientován na jazykové vzdělávání, na odborný výcvik a propojení teorie s praxí*. *Úspěšně jsme uplatnili novou závěrečnou zkoušku v celkovém pojetí u všech tříletých oborů*, tj. kuchař – číšník, zaměření číšník a kuchař, cukrář a pekař. *Žáky nástavbového studia* jsme se snažili *odpovědně připravit na novou maturitní zkoušku*. Podařil se nám *úspěšně zrealizovat 9. ročník mezinárodní soutěžní přehlídky středních odborných učilišť Gastro Poděbrady*.

V rámci partnerství v projektu „Vaření je hobby“ zvládli naši žáci závěrečný workshop na jedničku. Zapojili jsme se do mnoha dalších projektů. Systematicky jsme se věnovali žákům se speciálními vzdělávacími potřebami a žákům nadaným, abychom jim pomohli řešit problémy. Věnovali jsme velkou pozornost dalšímu vzdělávání pedagogických pracovníků, snažili jsme se zlepšit podmínky pro jejich práci a mohli jsme ocenit ty, kteří odvedli výbornou práci. A to nejen pochvalou, ale i finanční odměnou. Získali jsme i nemalé finanční prostředky z jiných než rozpočtových zdrojů.

Výhled pro příští období:

- Provést *analýzu a inovaci školního vzdělávacího programu „Gastronomické služby“*.
- Úspěšně zrealizovat *novou závěrečnou zkoušku* jak po stránce vzdělávací, tak po stránce organizační.
- Úspěšně *zvládnout novou maturitu* jak po stránce vzdělávací, tak po stránce organizační.
- *Zrealizovat projekt „Výzva č. 56“, v rámci kterého pojedou žáci školy na zahraniční jazykově-vzdělávací pobyt a učitelé na zahraniční jazykový kurz a zapojit se do dalších projektů.*
- *Věnovat pozornost vzdělávání pedagogických pracovníků* (doplnění kvalifikace a další vzdělávání) a *vytvářet podmínky pro jejich motivaci.*
- *Efektivně využívat nové školící studio ve středisku praktického vyučování Labenka.*

Datum zpracování zprávy: 12. října 2015

Datum projednání a schválení ve školské radě: 14. říjen 2015

Podpis ředitele a razítko školy:

Ing. Helena Klimešová