



Střední odborná škola Prostějov
Nám. Edmunda Husserla 30/1
796 01 Prostějov

Výroční zpráva o činnosti školy



Školní rok 2018/2019

Obsah

1. <u>Základní údaje o škole</u>	5
1.1 Základní charakteristika školy	5
1.2 Kontaktní údaje	6
1.3 Profil absolventa	7
1.4 Koncepce rozvoje školy	15
2. <u>Vyučované obory vzdělání, kurzy, profesní kvalifikace</u>	20
2.1 Seznam vyučovaných oborů	20
2.2 Kurzy, přednášky prohlubující odborné znalosti	20
2.3 Profesní kvalifikace, rekvalifikační kurzy	20
3. <u>Učební dokumenty</u>	22
3.1. Učební plány - ŠVP	22
3.2 Přehled platných RVP	27
4. <u>Statistické údaje o škole</u>	28
4.1 Údaje o žácích	28
4.2 Průměrný počet žáků ve třídě	28
4.3 Změna v počtech žáků k 30. 9.	29
4.4 Základní údaje o přijímacím řízení	30
4.5 Výkon státní správy	30
4.6 Údaje o pracovnících školy	31
4.7 Průměrné platy pracovníků školy	33
4.8 Organizační schéma	34
5. <u>Výsledky vzdělávání žáků</u>	35
5.1 Průměrný prospěch dle oborů a ročníků	35
5.2 Výsledky maturitních zkoušek	36
5.3 Výsledky závěrečných zkoušek	36
5.4 Umístění absolventů	37
6. <u>Hodnocení chování žáků</u>	38
6.1 Počet žáků hodnocených sníženým stupněm z chování	38
6.2 Hodnocení práce výchovného poradce	38
6.3 Hodnocení prevence sociálně patologických jevů	40
7. <u>Údaje o mimoškolních vzdělávacích a volnočasových aktivitách, soutěžích</u>	45
7.1 Účast na soutěžích	45
7.1.1 Školní soutěže	45
7.1.2 Soutěže pořádané školou	45
7.1.3 Sportovní soutěže	47
7.1.4 Odborné soutěže	47
7.2 Hodnocení EVVO	50
8. <u>Další vzdělávání pedagogických pracovníků</u>	54
9. <u>Inspekce a kontroly</u>	58
10. <u>Prezentace školy na veřejnosti, spolupráce s jinými subjekty, akce školy</u>	59
10. 1 Spolupráce s NUV, členství v organizacích	59
10.2 Spolupráce s jinými subjekty	59
10. 3 Galerie „S“	59
10.4 Náborové akce	60
10. 5 Akce	60
10. 6 Třídní schůzky	64
11. <u>Zapojení do projektů</u>	65
12. <u>Výroční zpráva o hospodaření a poskytování informací</u>	68
12.1 Výroční zpráva o hospodaření školy	68

12.2 Výroční zpráva o poskytování informací	68
13. Různé	69
13.1 Současná provozní pracoviště	69
13.2 Exkurze	69

1. Základní údaje o škole

1.1 Základní charakteristika školy

Název školy:	Střední odborná škola Prostějov
Adresa školy:	nám. Edmunda Husserla 30/1, 796 01 Prostějov
Právní forma:	příspěvková organizace
Zřizovatel:	Olomoucký kraj
Adresa zřizovatele:	Jeremenkova 40a, 772 00 Olomouc
Ředitel školy:	Ing. Mária Zámostná
Rada školy:	Složení - za zřizovatele : Ing. Petr Vysloužil - předseda Ing. arch. Jan Příkryl - za zákonné zástupce nezletilých žáků a za zletilé žáky: Bc. Pavel Beneš Lucie Texlová - za pedagogické pracovníky školy: Mgr. Zdeněk Kaláb Ivana Makarovičová
IZO školy:	110 015 037
IČO:	00 54 46 12
Bankovní spojení:	Komerční banka Prostějov
Číslo účtu:	109 33 701/ 0100
Číslo telefonu:	582 351 977
e-mail:	sos@sosprostejov.cz
Internetová adresa:	www.sosprostejov.cz
Facebook:	Střední odborná škola Prostějov
Datum zařazení do sítě:	20. 6. 1996
Celková kapacita školy :	600 žáků
Počet učeben :	23
Z toho odborných:	8
Počet laboratoří:	0
Počet tělocvičen:	1

1.2 Kontaktní údaje

Zaměstnanci školy - kontaktní informace

Zámostná Mária, Ing.	ředitelka školy	Odborné předměty	reditel@sosprostejov.cz
Halašová Jitka, RNDr.	zástupce statutárního orgánu	E, Bi	zastupce@sosprostejov.cz
Pyroltová Dana, Mgr.	Zástupce ředitelky	M, F	zastupce@sosprostejov.cz
Kaláb Zdeněk, Mgr.	Zástupce ředitelky	ICT, F	ict@sosprostejov.cz
Pekařová Olga	vedoucí ekonomicko - správního úseku		ekonom@sosprostejov.cz

UČITELÉ TEORETICKÉHO VYUČOVÁNÍ

Bradáčová Pavlína, Mgr.	Odborné předměty - obor výrobce kožedělného zboží, ekonomické předměty	kabinetmf@sosprostejov.cz
Dědochová Soňa, Ing.	Ekonomické předměty	kabineteko@sosprostejov.cz
Horáková Michaela, Ing.	AJ, ekonomické předměty	kabineteko@sosprostejov.cz
Křenková Jitka, Mgr.	ČJ, ON	knihovna@sosprostejov.cz
Lošťáková Lenka, Ing.	Ekonomické předměty	kabineteko@sosprostejov.cz
Mazouchová Iva, Ing.	Odborné předměty - obor prodavač	knihovna@sosprostejov.cz
Mikulková Blanka, Mgr.	výchovný poradce, M, Ch	poradce@sosprostejov.cz
Pazdera Petr, Mgr.	M, ICT	kabinetmf@sosprostejov.cz
Pešek Jan, Mgr.	TV, BV	telocvik@sosprostejov.cz
Popelková Jarmila, Mgr.	ČJ, ON	nemcina@souobchodnipv.cz
Rebilasová Olga, Ing.	Ekonomické předměty, AJ	jazyky@sosprostejov.cz
Sahánková Eliška, Mgr.	RJ, NJ, D	nemcina@sosprostejov.cz
Štindlová Marie	Odborné předměty - obor cukrář	kabineteko@sosprostejov.cz
Švecová Zlata, Bc.	Odborné předměty - obor kuchař	kabinetmf@sosprostejov.cz
Vařeková Novotná Margita, Mgr.	NJ	jazyky@sosprostejov.cz
Dopitová Jana, Ing.	AJ	jazyky@sosprostejov.cz

1.3 Profil absolventa

Výuka probíhala ve školním roce 2018/19 v denním studiu v šesti tříletých učebních oborech, ve dvou čtyřletých studijních a jednom dvouletém nástavbovém oboru.

Tříleté učební obory zakončené závěrečnou zkouškou, vzdělání s výučním listem:

● **Výrobce kožedělného zboží**

32-52-H/01 Výrobce kožedělného zboží

Tříleté denní studium, střední vzdělání s výučním listem

Uplatnění absolventa v praxi:

Absolvent se uplatní jako kvalifikovaný pracovník při výkonu pracovních činností v oblasti zhotovování kožedělných výrobků v sériové výrobě nebo v soukromých výrobních dílnách. Absolvent je schopen provádět komplexně základní technologické operace zpracování kožedělného zboží. Absolvent může také provádět opravy a obnovování výrobků na zakázku. Po získání nezbytné praxe je připraven i na soukromé podnikání .

Absolvent je vybaven následujícími kompetencemi:

- navrhuje, konstruuje a modeluje kožedělné výrobky
- zpracuje základní výtvarnou a technickou dokumentaci pro individuální výrobu
- čte technickou dokumentaci v průmyslové výrobě
- při navrhování výrobků aplikuje znalosti principů designu a módních trendů
- zhotovuje kožedělné výrobky dle technologického postupu
- provádí opravy a renovaci výrobků
- používá odbornou terminologii
- vhodně komunikuje se zákazníkem
- obsluhuje stroje a zařízení v kožedělné výrobě
- vede evidenci o průběhu výroby
- provádí kalkulaci ceny zakázky
- provádí kontrolu výrobního procesu (vstupní mezioperační, výstupní) a posuzuje kvalitu hotových výrobků
- posuzuje kvalitu základních materiálů
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví, poskytne první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu
- usiluje o nejvyšší kvalitu práce, výrobků a služeb; zohledňuje požadavky zákazníka
- jedná ekonomicky (zvažuje náklady, výnosy a zisk) , šetrně nakládá se surovinami a energiemi s ohledem na životní prostředí
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí při likvidaci odpadů
- jedná v souladu se strategií udržitelného rozvoje, při plánování určité činnosti posuzuje kromě ekonomického významu i dopady sociální a ekologické
- zná své odborné a osobní kvality, reálně zvažuje své možnosti v oblasti profesního růstu a dalšího vzdělávání
- samostatně a zodpovědně řeší běžné pracovní i mimopracovní problémy
- vyjadřuje se přiměřeně v písemné a ústní formě, komunikuje na základní úrovni v jednom cizím jazyce, rozumí základní odborné terminologii a pracovním pokynům
- pečuje o své zdraví a usiluje o zdravý životní styl; spolupracuje s ostatními v týmu, vytváří vstřícné mezilidské vztahy
- jedná slušně a odpovědně; uznává hodnoty a postoje podstatné pro život multikulturní demokratické společnosti; respektuje lidská práva; jedná v souladu s udržitelným rozvojem
- orientuje se v nabídce profesních příležitostí v regionu a možnostech uplatnění na trhu

- práce; vhodně prezentuje své schopnosti a výsledky své práce
- využívá matematické dovednosti v různých životních situacích
- používá prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací

• **Cukrář**

29-54-H/01 Cukrář

Tříleté denní studium, střední vzdělání s výučním listem

Uplatnění absolventa v praxi:

Absolvent se uplatní při výkonu povolání cukrář v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých a malých výrobních cukrářských výrobků, v hotelových cukrárnách a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků.

Pracuje jako samostatný cukrář od přijetí surovin do skladu, jejich technologickou úpravu až po expedici hotových cukrářských výrobků. Absolvent je schopen vyrábět kompletní sortiment cukrářských výrobků, obsluhovat stroje a zařízení provozoven a vykonávat činnosti spojené s prodejem cukrářských výrobků a hodnotit kvalitu vstupních surovin, polotovarů i hotových výrobků podle norem.

Úspěšné složení závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících studijních programů a dosáhnout středního vzdělání s maturitní zkouškou.

Po získání nezbytné praxe je připraven i pro podnikatelskou činnost.

Absolvent je vybaven následujícími kompetencemi:

- vybírá vhodné suroviny a pomocné látky pro daný výrobek
- dodržuje technologické postupy a hygienické požadavky
- ovládá přípravu cukrářských výrobků podle zásad racionální výživy
- vyrábí, uchovává a skladuje cukrářské výrobky
- vykonává odbytovou činnost v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin
- při výrobě prokazuje manuální zručnost a uplatňuje estetická hlediska při dohotovování výrobků
- obsluhuje a udržuje potravinářské stroje a zařízení ve výrobně
- balí, etiketuje a prezentuje cukrářské výrobky
- vede evidenci při skladování, výrobě, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků
- dodržuje zásady osobní hygieny a provádí sanitaci provozu cukrárny
- zařazuje do výroby při přípravě receptur nové poznatky z oboru
- provádí senzorické hodnocení kvality surovin, meziproductů a hotových výrobků
- provádí kontrolu dodržování technologických postupů, sleduje a zaznamenává hodnoty ve stanovených kritických bodech (HACCP) s cílem zajistit bezpečnost cukrářských výrobků
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví, poskytne první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu
- usiluje o nejvyšší kvalitu práce, výrobků a služeb; zohledňuje požadavky zákazníka
- jedná ekonomicky (zvažuje náklady, výnosy a zisk), šetrně nakládá se surovinami a energiemi s ohledem na životní prostředí
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí při likvidaci odpadů
- jedná v souladu se strategií udržitelného rozvoje, při plánování určité činnosti posuzuje kromě ekonomického významu i dopady sociální a ekologické

• Číšník

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

Tříleté denní studium, střední vzdělání s výučním listem

Uplatnění absolventa v praxi:

Absolvent se uplatní při výkonu povolání číšník v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých a malých provozovnách veřejného stravování.

Pracuje jako číšník od přípravy pracoviště na provoz, přijímání objednávek hostů a vyúčtování, podávání pokrmů a nápojů formou jednoduché a složité obsluhy až po úklid po ukončení provozu.

Po získání nezbytné praxe je připraven i na soukromé podnikání v pohostinství.

Absolvent je vybaven následujícími kompetencemi:

- dodržuje hygienické předpisy při práci v gastronomickém provozu
- má přehled o výživě, o zásadách racionální výživy, dietního a alternativního stravování
- charakterizuje vlastnosti potravin a nápojů a vhodně je využívá
- ovládá způsoby skladování a ošetřování potravin a nápojů
- ovládá základy technologie přípravy pokrmů a nápojů
- ovládá druhy a techniku odbytu
- připravuje a udržuje pracoviště
- používá inventář podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje
- ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy
- volí vhodné formy obsluhy podle prostředí
- ovládá techniku podávání pokrmů a nápojů při jednoduché a složité obsluze
- přijímá a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou
- sestavuje menu pro různé příležitosti podle gastronomických pravidel
- připravuje a servíruje míšené nápoje
- připravuje slavnostní tabule
- obsluhuje zařízení ve stravovacích provozech
- organizuje přípravu, průběh a ukončení gastronomické akce
- jedná profesionálně v souladu se společenským chováním a vystupováním
- snaží se o získání stálých zákazníků
- orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování
- vykonává obchodně provozní aktivity; snaží se o získání stálých zákazníků
- vede administrativní agendu a evidenci spojenou s činností podniku veřejného stravování
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví, poskytne první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu
- usiluje o nejvyšší kvalitu práce, výrobků a služeb; zohledňuje požadavky zákazníka
- kontroluje kvalitu provedené práce
- jedná ekonomicky (zvažuje náklady, výnosy a zisk), šetrně nakládá se surovinami a energiemi s ohledem na životní prostředí
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí při likvidaci odpadů
- jedná v souladu se strategií udržitelného rozvoje, při plánování určité činnosti posuzuje kromě ekonomického významu i dopady sociální a ekologické

• Kuchař

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

Tříleté denní studium, střední vzdělání s výučním listem

Uplatnění absolventa v praxi:

Absolvent se uplatní při výkonu povolání číšník v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých a malých provozovnách veřejného stravování.

Pracuje jako číšník od přípravy pracoviště na provoz, přijímání objednávek hostů a vyúčtování, podávání pokrmů a nápojů formou jednoduché a složité obsluhy až po úklid po ukončení provozu.

Po získání nezbytné praxe je připraven i na soukromé podnikání v pohostinství.

Absolvent je vybaven následujícími kompetencemi:

- dodržuje hygienické předpisy při práci v gastronomickém provozu
- má přehled o výživě, o zásadách racionální výživy, dietního a alternativního stravování
- charakterizuje vlastnosti potravin a nápojů a vhodně je využívá
- ovládá způsoby skladování a ošetřování potravin a nápojů
- ovládá základy technologie přípravy pokrmů a nápojů
- ovládá druhy a techniku odbytu
- připravuje a udržuje pracoviště
- používá inventář podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje
- ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy
- volí vhodné formy obsluhy podle prostředí
- ovládá techniku podávání pokrmů a nápojů při jednoduché a složité obsluze
- přijímá a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou
- sestavuje menu pro různé příležitosti podle gastronomických pravidel
- připravuje a servíruje míšené nápoje
- připravuje slavnostní tabule
- obsluhuje zařízení ve stravovacích provozech
- organizuje přípravu, průběh a ukončení gastronomické akce
- jedná profesionálně v souladu se společenským chováním a vystupováním
- snaží se o získání stálých zákazníků
- orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování
- vykonává obchodně provozní aktivity; snaží se o získání stálých zákazníků
- vede administrativní agendu a evidenci spojenou s činností podniku veřejného stravování
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví, poskytne první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu
- usiluje o nejvyšší kvalitu práce, výrobků a služeb; zohledňuje požadavky zákazníka
- kontroluje kvalitu provedené práce
- jedná ekonomicky (zvažuje náklady, výnosy a zisk), šetrně nakládá se surovinami a energiemi s ohledem na životní prostředí
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí při likvidaci odpadů
- jedná v souladu se strategií udržitelného rozvoje, při plánování určité činnosti posuzuje kromě ekonomického významu i dopady sociální a ekologické

• **Prodavač**

66-51-H/01 Prodavač

Tříleté denní studium, střední vzdělání s výučním listem

Uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní při výkonu povolání prodavač nebo pokladník ve velkých, středně velkých a malých provozovnách zabývajících se obchodem.

Absolvent poskytuje služby související s prodejem zboží – zboží vystaví, připraví k prodeji, předvede zboží zákazníkovi s odborným výkladem, vystaví potřebné doklady, vyřídí

reklamaci zákazníka. Absolvent je schopen obsluhovat různé pokladní systémy a provádět hotovostní i bezhotovostní platby v české i jiné měně.

Po získání nezbytné praxe je absolvent připraven na samostatné podnikání v oboru.

Úspěšné složení závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících studijních programů a dosáhnout středního vzdělání s maturitní zkouškou.

Absolvent je vybaven následujícími kompetencemi:

- připraví a upraví zboží k prodeji
- ovládá prodej zboží různého sortimentu včetně vyhotovení a zpracování prodejní dokumentace
- předvede zboží zákazníkovi a poskytne odborné informace o daném zboží
- zabalí výrobek běžným způsobem i v dárkové formě
- společensky vystupuje a jedná profesionálně ve styku se zákazníky a obchodními partnery
- komunikuje se zákazníky v rodném a jednom cizím jazyce
- pracuje s pokladnami i pokladními systémy, přijímá hotovostní i bezhotovostní platby
- obsluhuje stroje a zařízení prodejny
- provádí odběr a převážku zboží (včetně kontrol záruční doby nebo minimální trvanlivosti)
- ovládá skladování a ošetřování zboží
- vede doklady spojené s prodejem zboží a řeší dodavatelské a zákaznické reklamace
- provádí fyzickou a účetní inventuru zboží a obalů
- ovládá propagační a aranžérské činnosti spojené s vystavováním a prodejem zboží
- využívá marketingových nástrojů k prezentaci provozovny
- dodržuje hygienické normy a právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci
- orientuje se v platných hygienických normách, předpisech a nařízeních týkajících se obchodní problematiky
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví, poskytne první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu
- usiluje o nejvyšší kvalitu práce, výrobků a služeb; zohledňuje požadavky zákazníka
- jedná ekonomicky (zvažuje náklady, výnosy a zisk), šetrně nakládá se surovinami a energiemi s ohledem na životní prostředí
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí při likvidaci odpadů
- jedná v souladu se strategií udržitelného rozvoje, při plánování určité činnosti posuzuje kromě ekonomického významu i dopady sociální a ekologické

● **Řezník-uzenář**

29-56-H/01 Řezník – uzenář

Tříleté denní studium, střední vzdělání s výučním listem

Uplatnění absolventa v praxi:

Absolvent se uplatní při výkonu povolání řezník v pozici zaměstnance v masném průmyslu při zpracování masa a výrobě masných výrobků a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem masa a masných výrobků.

Absolvent je schopen jatečně opracovávat všechny druhy jatečných zvířat, drůbež, zvěřinu a ryby, ošetřovat a skladovat jatečně upravené maso a droby, bourat, upravovat a třídit maso a droby pro výsek a výrobu. Umí balit maso a masné výrobky, zpracovávat živočišné tuky, kontrolovat kvalitu vstupních surovin, polotovarů i hotových výrobků, obsluhovat a provádět

základní údržbu technologického zařízení a vykonávat činnosti související s prodejem masa a masných výrobků.

Po získání nezbytné praxe je připraven i pro podnikatelskou činnost.

Absolvent je vybaven následujícími kompetencemi:

zpracovává jatečná zvířata, drůbež, zvěřinu a ryby

- ošetřuje a skladuje jatečně upravené maso a jatečné produkty
- upravuje maso, vyrábí masné výrobky
- dodržuje technologické postupy při výrobě masa a masných výrobků, volí vhodné suroviny, pomocné látky a obaly
- skladuje, expeduje a zajišťuje odbyt masa a masných výrobků při dodržování hygienických zásad
- obsluhuje stroje a technická zařízení a provádí běžnou údržbu
- provádí sanitaci jatečného a masného provozu a prodejny
- vede operativně-technickou evidenci
- provádí kontrolu při úpravě masa a výrobě masných výrobků
- senzoricky hodnotí vstupní suroviny, meziprodukty a hotové výrobky
- provádí kontrolu, sleduje a zaznamenává hodnoty ve stanovených kritických bodech (HACCP)
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví, poskytne první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu
- usiluje o nejvyšší kvalitu práce, výrobků a služeb, zohledňuje požadavky zákazníka
- kontroluje kvalitu provedené práce
- jedná ekonomicky (zvažuje náklady, výnosy a zisk), šetrně nakládá se surovinami a energiemi s ohledem na životní prostředí
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí při likvidaci odpadů
- jedná v souladu se strategií udržitelného rozvoje, při plánování určité činnosti posuzuje kromě ekonomického významu i dopady sociální a ekologické

Studijní obory, vzdělání s maturitní zkouškou:

● **Kosmetické služby**

69-41-L/01 Kosmetické služby

Čtyřleté denní studium, střední vzdělání s maturitní zkouškou

Uplatnění absolventa v praxi

Absolvent ŠVP Kosmetické služby se uplatní v povoláních kosmetička, pedikér a manikér při poskytování profesionální kosmetické péče ve středně velkých i malých provozovnách, studiích a salonech. Při poskytování kosmetických služeb bude kvalifikovaně volit a dodržovat vhodné technologické postupy v souladu s individuálními požadavky zákazníka, módními trendy, zdravotně – hygienickými a estetickými hledisky. Po získání středního vzdělání s maturitní zkouškou může absolvent pokračovat ve vzdělávání na vysoké škole nebo vyšší odborné škole.

Absolvent je vybaven následujícími kompetencemi:

- volí vhodný způsob kosmetického ošetření v souladu s typem a aktuálním stavem pleti při dodržení technologických postupů, hygienických a estetických zásad a podle přání zákazníka
- kvalifikovaně provádí ošetření pleti, samostatné kosmetické úkony, manikúru a pedikúru
- provádí denní, večerní a slavnostní líčení v souladu s módními trendy a přáním zákazníka

- obsluhuje přístrojové vybavení a zařízení provozovny a provádí běžnou údržbu
- poskytuje poradenskou službu, propaguje nové přípravky, zdravý životní styl a správnou výživu
- volí a používá kosmetické přípravky podle aktuálního stavu pleti; s přípravky bezpečně manipuluje, správně dávkuje a ekologicky likviduje
- doporučuje a nabízí zákazníkům nové přípravky
- při poskytování kosmetických služeb dodržuje zásady osobní a provozní hygieny
- rozezná běžné onemocnění kůže, nehtů a rozhodne, kdy je možné kosmetickou péčí provést a kdy doporučí navštívit dermatologa
- uplatňuje estetické cítění při návrzích líčení a při poskytování kosmetických služeb
- sleduje nové trendy v oboru, nové přípravky a postupy
- vystupuje profesionálně a kultivovaně ve vztahu k zákazníkům, spolupracovníkům a obchodním partnerům; řeší neobvyklé situace
- pečuje o svůj vzhled a duševní zdraví
- vykonává obchodně-podnikatelské aktivity v kosmetických službách – prezentuje firmu a nabízí kosmetické služby
- orientuje se v ekonomicko – právním zabezpečení provozu a provádí administrativní činnosti související s provozem firmy
- zajišťuje nákup a prodej kosmetických přípravků
- vytváří ceníky úkonů a kalkuluje spotřebu a prodejní cenu nabízených kosmetických přípravků
- dodržuje hygienické normy a právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví, poskytne první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu
- usiluje o nejvyšší kvalitu práce, výrobků a služeb; zohledňuje požadavky zákazníka
- jedná ekonomicky (zvažuje náklady, výnosy a zisk), šetrně nakládá se surovinami a energiemi s ohledem na životní prostředí
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí při likvidaci odpadů
- jedná v souladu se strategií udržitelného rozvoje, při plánování určité činnosti posuzuje kromě ekonomického významu i dopady sociální a ekologické

• **Gastronomie**

Uplatnění absolventa v praxi

Absolventi ŠVP Gastronomie se uplatní ve středních technickohospodářských funkcích v pohostinství, tj. ve stravovacích ubytovacích zařízeních, např. v restauracích, v provozovnách rychlého občerstvení a dalších provozovnách společného stravování, v penzionech a hotelech. Uplatní se ve vedoucích pozicích jako šéfkuchaři nebo číšníci – specialisté. Jsou připraveni 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. Po získání středního vzdělání s maturitní zkouškou může absolvent pokračovat ve vzdělávání na vysoké škole nebo vyšší odborné škole.

Absolvent je vybaven následujícími kompetencemi:

- **Ovládá technologii přípravy pokrmů**
- rozliší kvalitu surovin, jejich výživovou hodnotu, volí vhodný způsob zpracování
- dodržuje hygienu, HACCP, určí hygienická rizika
- kvalifikovaně používá a udržuje technologická zařízení v gastronomickém provozu
- připraví pokrmy české i mezinárodních kuchyní,

- při přípravě pokrmů uplatňuje dodržování zásad zdravé výživy
- využívá nové šetrné technologické postupy při přípravě pokrmů
- připraví pokrmy pro dietní stravování
 - **Ovládá techniku odbytu**
- volí vhodně různé formy obsluhy a vhodný inventář na úseku obsluhy
- komunikuje ústně i písemně v cizím jazyce a ovládá zásady společenského chování a estetiku pracovního prostředí
- ovládá způsoby jednoduché i složité obsluhy a techniku odbytu
 - **Je schopen vykonávat řídicí činnosti ve stravovacím provozu**
- sestaví nabídkové listy, jídelní a nápojové lístky a menu pro různé příležitosti
- pracuje ve všech typech gastronomických zařízení a to ve službách základních, doplňkových a speciálních – wellnes a lázeňské provozy
- ovládá organizaci práce v odbytovém středisku a koordinaci činnosti výrobního a odbytového úseku
- je schopen vést administrativní agendu a evidenci ve výrobě a odbytu
 - **Orientuje se obchodně podnikatelských aktivitách**
- získává a vyhodnocuje informace o pracovních a vzdělávacích příležitostech států EU, využívá poradenských a zprostředkovatelských služeb z oblasti světa práce a vzdělávání
- využívá ekonomické nástroje k řízení jednotlivých úseků gastronomického provozu, zná podstatu účetnictví a jeho úlohu v provozu, pracuje s prostředky informačních technologií
- využívá znalosti marketingu v gastronomickém provozu, reaguje na nové trendy ve stravování a na potřeby změn životního stylu
 - **Dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**
- dodržuje ustanovení týkající se hygieny práce, HACCP, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci
 - **Usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb**
- vyhledává informace v legislativních normách, aplikuje je v obchodních a právních případech a ve vztahu k příslušným orgánům i vůči státu
 - **Jedná ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje**
- aplikuje ekologické a ekonomické principy a podporuje aktivity napomáhající životnímu prostředí
 - jedná v souladu se strategií udržitelného rozvoje, při plánování určité činnosti posuzuje kromě ekonomického významu i dopady sociální a ekologické

Nástavbové studium s maturitní zkouškou:

• **Podnikání**

Dvouleté nástavbové studium ukončené maturitní zkouškou
64- 41- L/51 Podnikání

Uplatnění absolventa v praxi

Absolvent ŠVP Podnikání je připraven vykonávat ekonomické, provozně-ekonomické, obchodní a administrativní činnosti. Získané znalosti a dovednosti uplatní při řízení vlastní firmy v profesní oblasti, v níž získal střední vzdělání s výučním listem.

Po získání středního vzdělání s maturitní zkouškou může absolvent pokračovat ve vzdělávání na vysoké škole nebo vyšší odborné škole.

Absolvent je vybaven následujícími kompetencemi:

- provádí administrativní činnosti
- stylizuje a vyhotovuje písemnosti s využitím výpočetní a kancelářské techniky a programového vybavení
- ovládá klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou přiměřeně rychle a přesně

- manipuluje s dokumenty (včetně elektronických)
- provádí marketingový průzkum
- orientuje se v problematice managementu a manažerských dovedností
- zpracovává doklady
- eviduje a účtuje hotovostní a bezhotovostní operace podniku
- účtuje o majetku a závazcích, nákladech a výnosech
- provádí základní výpočty (nákup a skladové zásoby, odpisy, využití kapacity dlouhodobého majetku)
- provádí mzdové výpočty a výpočty odvodů sociálního zdravotního pojištění
- orientuje se v soustavě daní, vede daňovou evidenci a stanovuje daňovou povinnost k daním z příjmu a k dani silniční
- provádí a sestavuje účetní závěrku
- orientuje se v právní úpravě podnikání, v občanských a pracovně právních vztazích
- vede jednání s obchodními partnery
- dodržuje hygienické normy a právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví, poskytne první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu
- usiluje o nejvyšší kvalitu práce, výrobků a služeb; zohledňuje požadavky zákazníka jedná ekonomicky (zvažuje náklady, výnosy a zisk), šetrně nakládá se surovinami a energiemi s ohledem na životní prostředí
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí při likvidaci odpadů
- jedná v souladu se strategií udržitelného rozvoje, při plánování určité činnosti posuzuje kromě ekonomického významu i dopady sociální a ekologické
- zná své odborné a osobní kvality, reálně zvažuje své možnosti v oblasti profesního růstu a dalšího vzdělávání
- samostatně a zodpovědně řeší běžné pracovní i mimopracovní problémy
- vyjadřuje se přiměřeně v písemné a ústní formě, komunikuje na základní úrovni nejméně v jednom cizím jazyce, rozumí základní odborné terminologii a pracovním pokynům
- pečuje o své zdraví a usiluje o zdravý životní styl; spolupracuje s ostatními v týmu, vytváří vstřícné mezilidské vztahy
- jedná slušně a zodpovědně; uznává hodnoty a postoje podstatné pro život multikulturní demokratické společnosti; respektuje lidská práva; jedná v souladu s udržitelným rozvojem
- orientuje se v nabídce profesních příležitostí v regionu a možnostech uplatnění na trhu práce; vhodně prezentuje své schopnosti a výsledky své práce
- využívá matematické dovednosti v různých životních situacích
- používá prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací

1.4 Koncepce rozvoje školy

Cílem předkládané koncepce je nastínit možnosti směřování školy v následujících letech tak, aby se v regionu stala synonymem jistoty uplatnění svých absolventů na trhu práce.

1. Charakteristika školy

Střední odborná škola Prostějov je příspěvkovou organizací Olomouckého kraje. Škola je vzhledem k ustálené nabídce oborů tradiční vzdělávací institucí v Prostějově. Zaměřuje se na vzdělávání v oborech v oblasti gastronomie, obchodu a služeb. V současné době probíhá výuka formou denního studia v šesti tříletých učebních oborech vzdělání zakončených závěrečnou zkouškou s výučním listem, a to v oborech Kuchař, Cukrář, Číšník, Výrobce kožedělného zboží, Prodávač a Rezník, ve dvou čtyřletých studijních oborech Gastronomie a Kosmetické služby zakončených maturitní

zkouškou a také dvouletém nástavbovém studiu obor Podnikání také zakončeném maturitní zkouškou. Žáci se ve všech oborech a ročnících vzdělávají podle Školních vzdělávacích programů. Výhodou školy je i její poloha v centru Statutárního města Prostějova, které je správním střediskem širokého okolí. Předkládaná koncepce vychází z Dlouhodobého záměru vzdělávání a rozvoje vzdělávací soustavy Olomouckého kraje na období 2016 - 2020, z inspekčních zpráv České školní inspekce a rozboru současného stavu.

2. Stanovení hlavních strategických cílů

Hlavní strategické cíle jsou:

- Zvýšení prestiže studijních oborů i image školy
- Prezentace stávajících oborů tak, aby byly atraktivní a zajímavé pro uchazeče ze základních škol
- Co možná nejvyšší uplatnitelnost absolventů v praxi
- Zvýšení efektivity a kvality vzdělávání
- Rozvoj dalšího vzdělávání a aktivní spolupráce s potenciálními zaměstnavateli
- Rozvoj žádoucího klimatu školy
- Stabilizace pedagogického sboru i nepedagogických pracovníků
- Zvýšení podílu mimorozpočtových zdrojů na financování školy

K naplnění cílů směřují následující kroky v těchto oblastech:

2.1. Image školy

Rodiče i žáci ocení jen studium spjaté s praxí s pevnou vazbou na potenciální zaměstnavatele a firmy, při kterém absolvent získává reálné praktické zkušenosti.

Důležitá je také nabídka perspektivy s předem definovanými cíli i prostředky k jejich naplnění.

Pro školu jako centrum vzdělávání je nutná úzká spolupráce s městem, regionem, se státními institucemi i neziskovými organizacemi, širší i odbornou veřejností, se spolkem přátel školy. Je povinností vedení školy pozitivně informovat prostřednictvím sdělovacích prostředků i při osobním kontaktu o dění ve škole a o změnách v životě školy. Získávání informací vně školy a zpětná vazba je stejně důležitá jako prezentace směrem k veřejnosti.

Je třeba stále rozvíjet kulturní a společenský život školy - vytvářet u žáků pocit sounáležitosti se školou při budování dobrého jména školy (účast na soutěžích a akcích školy). Pokračovat v již zavedených aktivitách, kde se žáci prezentují se svými dovednostmi, jako jsou Hanácká barman show, Scholaris, Burza práce, Den Země, Ekojarmark, Den jazyků, Den Evropy, Gastroden – praktické závěrečné zkoušky, Gastrohrátky, ples SOŠ aj.

Maximum úsilí směřovat ke Dni otevřených dveří, při kterém si budoucí žáci i jejich rodiče mohou prohlédnout školu a získat informace k přijímacímu řízení. Na Dni otevřených dveří se žáci jednotlivých oborů prezentují svými dovednostmi a znalostmi získanými během studia. Realizace osvědčených workshopů – V rámci workshopů si žáci 9. tř. ZŠ vyzkouší základní manuální dovednosti daného oboru (příprava pomazánek, skládání ubrousků, zdobení nehtů, tvorba ozdob na netradiční balení, zhotovení jednoduchých kožených výrobků) pod vedením žáků SOŠ Prostějov.

Pokračovat v profesních kvalifikacích a pořádání rekvalifikačních kurzů ve spolupráci s ÚP Olomouckého kraje pro doplnění či získání kvalifikace dle NSK a kurzů „Na míru“ pro širokou veřejnost (trendy ve výživě, etiketa stolování, kurzy líčení apod.).

2.2. Oblast výchovně - vzdělávací

Východiskem k naplnění výchovně - vzdělávacích cílů je školní vzdělávací program (ŠVP). Tento materiál by měl být živým dokumentem, který je trvale konfrontován s realitou ve výuce. ŠVP školy musí reflektovat požadavky Státní koncepce rozvoje školské soustavy

a požadavky zřizovatele, které jsou obsaženy v základních dokumentech Olomouckého kraje zejména v Dlouhodobém záměru vzdělávání a rozvoje vzdělávací soustavy Olomouckého kraje (2012).

Výsledkem výchovně – vzdělávacího procesu má být dobrá kvalita a absolvent dobře připravený k bezproblémovému složení závěrečných zkoušek. Škola by měla také poskytnout dostatečnou přípravu k získávání jazykových certifikátů s mezinárodní platností (např. FCE). Pro výuku na škole jsou stěžejní pevné vazby na praxi a spolupráce se zaměstnavateli a firmami v regionu. V souladu se současnými požadavky na přípravu absolventů jsou žádané hlavně reálné zkušenosti z praxe. Tyto jsou již v současné době na SOŠ zajištěny v odborně vybavených učebnách a vlastních provozovnách (restaurace, kosmetika, cukrárna ...)

Nejdůležitější je však realizace praxe a výcviku na smluvních pracovištích. Tradiční nabídku by bylo dobré rozšířit i mimo region, popřípadě na mezinárodní úrovni.

I krátkodobé praktické zkušenosti v prestižních hotelových či restauračních provozech pomohou k zatraktivnění oborů kuchař a číšník.

2.2.1. Další kroky a prostředky:

- Dotazníky spokojenosti pro rodiče i žáky
- Plnit časový rozvrh tematických plánů
- Nabídnout žákům i učitelům možnost rozšíření výuky o nepovinné a volitelné předměty
- Rozšířit nabídku zájmových kroužků ve spolupráci s rodiči a učiteli nejen pro žáky SOŠ, ale i pro žáky základních škol (Základy stolování a společenského chování)

Kariérové poradenství

- Pomáhat jednotlivcům při rozhodování o profesní a vzdělávací orientaci v jejich životě
- Rozvíjet aktivity, které mají pomoci žákům a studentům ujasnit si vlastní kariérní cíle a porozumět světu práce
- Poskytovat poradenství zaměřené na volbu vzdělávací a profesní dráhy, volbu prvního zaměstnání, změnu zaměstnání a návrat do pracovního procesu

Všestranný rozvoj žáků

- Zajistit individuální přístup k talentovaným žákům
- Podporovat a rozšířit konzultace žáků s učiteli
- Podporovat žáky v účasti na olympiádách, školních soutěžích
- Žákům se specifickými vzdělávacími potřebami zajistit maximální integraci, individuální přístup
- Využívat ICT techniku pro výuku a její zatraktivnění
- Zajistit maximální spolupráci mezi výchovným poradcem, rodiči, třídním učitelem a učitelem odborného výcviku
- Spolupracovat s PPP případně se SPC

Péče o tělesný rozvoj žáků

- Veškeré pohybové aktivity zaměřit na celkové pochopení významu cvičení pro zdravý životní styl, pro potřeby běžného života, zavést zdravotní tělesnou výchovu
- Vytvořit dostatečné zázemí pro sportovní aktivity
- Upravit rozvrh pro intenzivnější plnění cílů v tělesné výchově spojením do dvouhodinových bloků
- Rozšířit seznamovací kurz pro první ročníky na vícedenní

Estetická výchova

- Divadelní a filmová představení, výchovné koncerty
- Obnovit fungování dramatického kroužku
- Podpořit autorskou tvorbu žáků, umožnit jim autorská čtení v rámci Dne otevřených dveří
- Zapojit žáky do estetické výzdoby školy, vytvořit vztah k vlastní práci- hodnotám, škole jako prevenci ničení školního majetku
- Zapojení rodičů, veřejné prezentace činnosti žáků

Zdravý životní styl

- Plnění Minimálního preventivního programu
- Realizace projektů v rámci primární prevence- spolupráce s Policií ČR, Nízkoprahovým zařízením Prostějov, nadací Člověk v tísni
- Pochopení cílů environmentální výchovy - třídění odpadu, zdroje energie

2.3. Oblast personální

- Stabilizovat a optimalizovat pedagogický sbor ve vazbě na žádoucí oborovou strukturu
- Zvyšovat odbornou způsobilost a vysokou úroveň pedagogického sboru - podpora DVPP
- Vytvořit dobré pracovní klima ve škole, vytvořit tým lidí pracujících společně na zvyšování úrovně a pověsti školy
- Zavést vzájemné předávání poznatků, ukázkové hodiny zkušených učitelů, pravidelná hospitační činnost, možnost vzájemné supervize
- Motivovat učitele nadtarifní složkou platu- odměny , osobní ohodnocení
- Zajistit odbornou pomoc pro mladší členy sboru od zkušenějších kolegů
- Zvýšit vliv třídního učitele a jeho zodpovědnost za žáky své třídy, řešení problémů hned v zárodku, postavit práci na spolupráci s rodiči (zavést povinnou třídnickou hodinu v rámci rozvrhu)
- Ve vybraných oborech přizvat do výuky odborníka z praxe – tandemová výuka

2.4. Spolupráce se zřizovatelem

Pro fungování školy je spolupráce se zřizovatelem zcela zásadní. Vztahy mezi institucemi musí být co nejtěsnější, zvláště při plánování a realizaci akcí, a to ve všech oblastech - ekonomické, metodické i společenské.

- Spolupracovat na vytváření lepších podmínek pro výuku, dovybavení odborných učeben
- Podpora zřizovatele při akcích pořádaných školou, účast zástupců zřizovatele
- Spolupracovat na realizaci projektů, modernizace a obnovy školy
- Úzká spolupráce při získávání finančních prostředků z národních, evropských i jiných zdrojů (granty, dotace) pro rozvoj školy. Prostředky využít jak pro zlepšení vybavenosti školy, tak i v oblasti rozvoje lidských zdrojů

2.5. Finanční zdroje

- Státní prostředky – modernizovat vybavenost školy, využít možnosti finanční motivace pracovníků
- Výzvy OP Výzkum, Vývoj a Vzdělávání pro období 2014 – 2020 (KAP, ŠAP, Šablony pro SŠ a VOŠ – podpora škol formou projektů zjednodušeného vykazování
- Prostředky zřizovatele- údržba školní budovy, případné opravy a investiční akce, provoz školy
- Pronájem školních prostor veřejnosti
- Doplňková činnost – pronájem nemovitého majetku, mimoškolní výchova a vzdělávání, pořádání kurzů a školení včetně lektorské činnosti

3. SWOT analýza SOŠ

Silné stránky

- Image a tradice školy
- Velmi dobré materiální zabezpečení
- Erudovaný a stabilní pedagogický sbor
- Zkušenosti s tvorbou vzdělávacích programů, projektů NUV a OPVK
- Umístění školy v regionu a dobré dopravní spojení

Slabé stránky

- Malá atraktivnost studia v oborech vzdělání s výučním listem – Řezník a Výrobce kožedělného zboží
- Finanční zainteresovanost lidí na výsledcích práce – pohyblivá složka mzdy

Příležitosti

- Spolupráce se sociálními partnery
- Zavádění nových témat do výuky

Ohrožení

- Demografické a společenské faktory – malý počet uchazečů o studium
- Slabá připravenost žáků a studentů ze ZŠ
- Současná legislativa

4. Závěr

Zpracovaná koncepce podle mého názoru zajistí další fungování školy v rámci regionální nabídky odborného středního vzdělávání. Součástí koncepce je prohloubení kvality odborného výcviku ve spolupráci se zaměstnavateli, a tím zvýšení uplatnitelnosti absolventů na trhu práce.

Ing. Mária Zámotná
ředitelka školy

2. Vyučované obory vzdělání, kurzy, profesní kvalifikace

2.1 Seznam vyučovaných oborů vzdělání

Název oboru, ŠVP	Kód oboru	Forma studia	Poznámka	Ukončení studia
Nástavbové studium pro absolventy oborů vzdělání s výučním listem				
Podnikání	64-41-L/51	denní	nástavbové	maturitní zkouška
Střední vzdělání s maturitní zkouškou				
Kosmetické služby	69-41-L/01	denní		maturitní zkouška
Gastronomie	65-41-L/01	denní	Nový obor od šk.r.18/19	maturitní zkouška
Střední vzdělání s výučním listem				
Cukrář	29-54-H/01	denní		výuční list
Číšník	65-51-H/01	denní		výuční list
Kuchař	65-51-H/01	denní		výuční list
Prodavač	66-51-H/01	denní		výuční list
Výrobce kožedělného zboží	32-52-H/01	denní		výuční list
Řezník - uzenář	29-56-H/01	denní		výuční list

2.2 Kurzy k prohloubení odborných dovedností

7. 3. 2019 - Kosmetika Gernetic – ukázka práce se značkovou kosmetikou
10. 5. 2019 – Synouvelle – moderní technika na prodloužení řas –sérum pro růst řas
22. 5. 2019 – Keenwell a Make-up studio – použití make-upu

Kurz Barista – 16. 5. 2019 -pod vedením pana Michala Křížky základní kurz techniky a přípravy kávy espresso

2. 3 Profesní kvalifikace, rekvalifikační kurzy

Střední odborná škola Prostějov nabízí zkoušky profesních kvalifikací. Projekt soustavy národních kvalifikací umožňuje lidem doplnit nebo rozšířit kvalifikaci formou jednotlivých zkoušek.

Podle zákona č. 179/2006 Sb. o profesních kvalifikacích je škola autorizovanou osobou pro ověřování výsledků celoživotního vzdělávání pro jednotlivé profesní kvalifikace v oborech Kuchař, Číšník, Cukrář, Brašnář, Řezník a Prodavač.

Dílčí kvalifikace nabízené naší školou:

Kód dílčí kvalifikace	Název dílčí kvalifikace
65-001-H	Příprava teplých pokrmů
65-002-H	Příprava pokrmů studené kuchyně
65-003-E	Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení
65-004-H	Příprava minutek
65-005-E	Výpomoc při přípravě pokrmů
65-011-E	Kuchař expedient
65-013-E	Výroba knedlíků
65-007-H	Jednoduchá obsluha hostů
65-012-E	Výpomoc při obsluze hostů

29-002-H	Výroba jemného pečiva
29-007-H	Výroba zákusků a dortů
29-012-H	Výroba restauračních moučníků
29-013-H	Řemeslná výroba perníků
29-017-H	Přeprava a ustájení jatečných zvířat
29-019-H	Porážka a konečná úprava těl jatečných zvířat
29-020-H	Ošetření jatečně opracovaných těl jatečných zvířat a vedlejších jatečných produktů
29-023-H	Výroba masných výrobků a drůbežích masných výrobků
29-026-H	Balení a expedice masa, drůbežního masa, králíků, zvěřiny a výrobků z nich

Profesní kvalifikace ve školním roce 2018/19

Střední odborná škola Prostějov jako autorizovaná osoba ve školním roce 2018/2019 realizovala zkoušky z profesní kvalifikace. Zkoušky probíhaly podle zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání, ve znění zákona č. 53/2012 Sb.:

1. 2. 2019 65 – 001 – H Příprava teplých pokrmů

Nabídka rekvalifikačních a doplňkových kurzů

1. Rekvalifikační kurzy podle Zákona č. 176/2009 Sb. v oborech vzdělání:

- Kuchař
- Číšník
- Cukrář
- Řezník
- Prodavač
- Brašnář

2. Doplňkové kurzy pro jednotlivce a firmy:

- Dárkové balení
- Moderní dezerty
- Dorty k různým příležitostem
- Kurz studené kuchyně
- Modeláž nehtů gelovou technikou
- Manikúra – péče o ruce
- Základy líčení – denní a večerní líčení
- Péče o nohy – pedikúra
- Složitá obsluha – kurz pokročilý
- Jednoduchá obsluha – základní kurz
- Barmanský kurz
- Barista
- Základy počítačové gramotnosti – základní verze
- Základy počítačové gramotnosti – rozšířená verze

3. Učební dokumenty

3.1 Učební plány -ŠVP

Obory vzdělání s výučním listem

Učební plán ŠVP Výrobce kožedělného zboží, platnost od 1. 9. 2011

RVP pro obor vzdělání výrobce kožedělného zboží 32-52-H/01, vydalo MŠMT 6. 5. 2009, č.j.9325/2009-23

A. Povinné vyučovací předměty	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem
a) základní				
Český jazyk a literatura	2	1	2	5
Cizí jazyk *	2	2	2	6
Občanská nauka	1	1	1	3
Chemie	1	1	-	2
Ekologie	1	-	-	1
Matematika	1,5	1	1	3,5
Fyzika	0,5	-	-	0,5
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Ekonomika	1	1	1	3
b) předměty dle zaměření				
Materiály	1,5	2	2	5,5
Modelářství	1	1	1	3
Technologie	2	2	2	6
Konstrukce a modelování	-	1	-	1
Stroje a zařízení	1	1	-	2
Technologické operace	-	-	1	1
Praktická cvičení	-	-	1	1
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
Celková týdenní hodinová dotace	32,5	33,5	33,5	99,5

Učební plán ŠVP Cukrář, platnost od 1. 9. 2009

RVP pro obor vzdělání Cukrář 29-54-H/01 vydalo MŠMT dne 28. 6. 2007, č.j.12698/2007-23

Povinné vyučovací předměty	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem
a) všeobecně vzdělávací				
Český jazyk a literatura	2	1	2	5
Cizí jazyk (AJ,NJ)*	2	2	2	6
Občanská nauka	1	1	1	3
Chemie	1	1	1	3
Ekologie	1	-	-	1
Fyzika	0,5	-	-	0,5
Matematika	1,5	1	1	3,5
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
b) odborné				
Ekonomika	1	2	1	4
Technologie	2	2	3	7
Odborné kreslení	1	-	-	1
Suroviny	2	2	2	6
Stroje a zařízení	0	1	1	2
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
Celková týdenní hodinová dotace	32	32,5	33,5	98

Poznámky k učebnímu plánu:

* V učebním plánu je zařazena výuka jednoho cizího jazyka (anglický,německý). Žák zpravidla pokračuje ve studiu cizího jazyka, kterému se učil na základní škole

Učební plán ŠVP Číšník, platnost od 1. 9. 2009RVP pro obor vzdělání Kuchař-číšník 65 -51- H/01, vydalo MŠMT dne 28. 6. 2007, č.j.12
698/2007-23

Povinné vyučovací předměty	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem
a) všeobecně vzdělávací				
Český jazyk a literatura	2	1	2	5
1. cizí jazyk (pokročilý AJ, NJ)	2	2	3	7
2. cizí jazyk (začátečníci AJ, NJ)	1	1	1	3
Občanská nauka	1	1	1	3
Chemie	1	1	-	2
Ekologie	1	-	-	1
Fyzika	0,5	-	-	0,5
Matematika	1,5	1	1	3,5
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
b) odborné				
Ekonomika	1	2	1	4
Potraviny a výživa	1	1	1	3
Zařízení provozoven	-	1	-	1
Administrativa	-	1,5	-	1,5
Technologie	1	1	1	3
Stolníčení	2	2	3	7
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
Celková týdenní hodinová dotace	32	35	33,5	100,5

Učební plán ŠVP Kuchař, platnost od 1. 9. 2009RVP pro obor vzdělání Kuchař-číšník 65 -51- H/01, vydalo MŠMT dne 28. 6. 2007, č.j.12
698/2007-23

Povinné vyučovací předměty	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem
a) všeobecně vzdělávací				
Český jazyk a literatura	2	1	2	5
1. cizí jazyk (AJ, NJ)	2	2	2	6
2. cizí jazyk (AJ, NJ)	1	1	2	4
Občanská nauka	1	1	1	3
Chemie	1	1	-	2
Ekologie	1	-	-	1
Fyzika	0,5	-	-	0,5
Matematika	1,5	1	1	3,5
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
b) odborné				
Ekonomika	1	2	1	4
Potraviny a výživa	1	1	1	3
Zařízení provozoven	-	1	-	1
Administrativa	-	1,5	-	1,5
Technologie	2	2	3	7
Stolníčení	1	1	1	3
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
Celková týdenní hodinová dotace	32	35	33,5	100,5

Učební plán ŠVP Prodavač, platnost od 1. 9. 2009

RVP pro obor vzdělání Prodavač 66 -51- H/01, vydalo MŠMT dne 28. 6. 2007, č.j.12
698/2007-23

Povinné vyučovací předměty	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem
a) všeobecně vzdělávací				
Český jazyk a literatura	2	1	2	5
Cizí jazyk *	2	2	2	6
Občanská nauka	1	1	1	3
Chemie	1	1	-	2
Ekologie	1	-	-	1
Fyzika	0,5	-	-	0,5
Matematika	1,5	1	1	3,5
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
b) předměty dle zaměření				
Ekonomika	1	1	1	3
Administrativa	1	1,5	1	3,5
Psychologie prodeje	-	1	-	1
Obchodní počty	1	1	-	2
Daňová evidence	-	-	2	2
Obchodní provoz	1	1	1	3
Zbožiznalství	2	2	2	6
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
Celková týdenní hodinová dotace	32	33	32,5	97,5

Poznámky k učebnímu plánu:

* V učebním plánu je zařazena výuka jednoho cizího jazyka (anglický, německý). Žák zpravidla pokračuje ve studiu cizího jazyka, kterému se učil na základní škole

Učební plán ŠVP Řezník – uzenář, platnost od 1. 9. 2009

RVP pro obor vzdělání Řezník-uzenář 29- 56- H/01, vydalo MŠMT dne 28. 6. 2007, č. j.
12 698/2007-23

Povinné vyučovací předměty	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem
a) všeobecně vzdělávací				
Český jazyk a literatura	2	1	2	5
Cizí jazyk *	2	2	2	6
Občanská nauka	1	1	1	3
Chemie	1	1	-	2
Ekologie	1	-	-	1
Fyzika	0,5	-	-	0,5
Matematika	1,5	1	1	3,5
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
b) předměty dle zaměření				
Ekonomika	1	2	1	4
Technologie	3	3	4	10
Biologie	2	2	-	4
Výživa	-	-	2	2
Obchodní provoz	-	1	-	1
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
Celková týdenní hodinová dotace	32	33,5	32,5	98

Poznámky k učebnímu plánu:

* V učebním plánu je zařazena výuka jednoho cizího jazyka (anglický, německý). Žák zpravidla pokračuje ve studiu cizího jazyka, kterému se učil na základní škol

Obory vzdělání s maturitní zkouškou

Učební plán ŠVP kosmetické služby, platnost od 1. 9. 2009

RVP pro obor vzdělání kosmetické služby 69- 41- L/01, vydalo MŠMT 28. 6. 2007, č. j. 12 698/2007-23

Povinné vyučovací předměty	1.ročník	2.ročník	3.ročník	4.ročník	celkem
Český jazyk a literatura	3	2	2	3	10
1. cizí jazyk	3	3	4	4	14
2. cizí jazyk	2	2	-	-	4
Občanská nauka	-	1	1	1	3
Dějepis	2	-	-	-	2
Chemie	2	2	-	-	4
Fyzika	1	-	-	-	1
Ekologie	1	-	-	-	1
Matematika	2	2	2	3	9
Tělesná výchova	2	2	2	2	8
Informační a komunikační technologie	1	1	2	2	6
b) odborné předměty					
Ekonomika	-	1	1	1	3
Psychologie	-	-	1	1	2
Výtvarná výchova	2	-	-	-	2
Kosmetika	2	2	2	3	9
Materiály	-	-	1	2	3
Zdravověda	2	2	2	2	8
Odborný výcvik	6	14	14	10	44
Celková týdenní hodinová dotace	31	34	34	34	133

Učební plán oboru vzdělání Gastronomie 65-41-L/01, platnost od 1. 9. 2018

RVP pro obor vzdělání Gastronomie 65-41-L/ 01, vydalo MŠMT 28.6.2007, č.j. 12 698/2007-23

Povinné vyučovací předměty	1.ročník	2.ročník	3.ročník	4.ročník	celkem
a) všeobecně vzdělávací					
Český jazyk a literatura	3	2	3	3	12
1. cizí jazyk	3	3	4	4	14
2. cizí jazyk	1	1	-	-	2
Občanská nauka	1	-	1	1	3
Dějepis	2	-	-	-	2
Chemie	1	1	-	-	2
Fyzika+ ekologie	1	-	-	-	1
Matematika	3	3	3	3	12
Tělesná výchova	2	2	2	2	8
Informační a komunikační technologie	1	1	1	1	4
b) odborné předměty					
Ekonomika	2	2	2	3	9
Provoz hotelů, restaurací a wellness	-	-	-	2	2
Podnikání	-	-	-	2	2
Potravinářství	1	1	1	1	4
Výživa a gastronomie	-	-	1	1	2
Technologie	2	2	2	2	8
Stolníčení	1	1	1	1	4
Písemná a elektronická komunikace	-	1	-	-	1
Gastronomický seminář	1	-	-	1	2
Dietologie	-	-	-	1	1
Odborný výcvik	6	12	12	6	36
Celková týdenní hodinová dotace	32	33	33	34	132

Nástavbové studium

Učební plán oboru vzdělání Podnikání 64-41-L/51

RVP pro obor vzdělání Podnikání, vydalo MŠMT 6. 5. 2009, č.j. 9325/2009-23

A. Povinné vyučovací předměty	1.ročník	2.ročník	celkem
a) všeobecně vzdělávací předměty			
Český jazyk a literatura	4	4	8
Cizí jazyk	4	4	8
Občanská nauka	2	2	4
Dějepis	1	1	2
Matematika	4	4	8
Tělesná výchova	2	2	4
Informační a komunikační technologie	1	1	2
b) odborné předměty			
Ekonomika	4	4	8
Aplikovaná ekonomie ¹⁾	2	-	2
Aplikovaná psychologie	-	2	2
Písemná a elektronická komunikace	2	2	4
Právo	2	2	4
Účetnictví	4	4	8
Celková týdenní hodinová dotace	32	32	64

3. 2 Přehled platných RVP

Střední vzdělání s výučním listem

- ***RVP Výrobce kožedělného zboží 32-52-H/01***

Vydalo MŠMT 6. 5. 2009, č.j.9325/2009-23

- ***RVP Kuchař – číšník, 65-51- H/01***

Vydalo MŠMT dne 28. 6. 2007, č.j. 12 698/2007-23

- ***RVP Cukrář, 29-54-H/01***

Vydalo MŠMT dne 28. 6. 2007, č.j. 12 698/2007-23

- ***RVP Prodavač, 66-51-H/01***

Vydalo MŠMT dne 28. 6. 2007, č.j. 12 698/2007-23

- ***RVP Řezník-uzenář 29-56-H/01***

Vydalo MŠMT dne 28. 6. 2007, č. j. 12 698/2007-23

Střední vzdělání s maturitní zkouškou

- ***RVP Kosmetické služby 69-41-L/01***

Vydalo MŠMT dne 28. 6. 2007, č.j. 12 698/2007-23

- ***RVP Gastronomie, 65-41-L/01***

Vydalo MŠMT dne 28. 6. 2007, č.j. 12 698/2007-23

Denní nástavbové studium

- ***RVP Podnikání 64- 41- L/51***

Vydalo MŠMT dne 6. 5. 2009, č.j. 9325/2009-23

4. Statistické údaje o škole

4.1 Údaje o žácích

Počet žáků v jednotlivých ročnících a oborech

Ročník	Počet žáků v ročníku	Třída	Obor	Celkový počet žáků	Z toho dívek	Integrovaní zdr. postiž.
1.	124	1C	Cukrář	24	24	0
		1Č	Číšník	15	12	0
		1PŘ	Prodavač	18	9	0
			Řezník-uzenář	7	0	0
		1K	Kuchař	19	9	0
		1KG	Kosmetické služby	9	9	0
			Gastronomie	8	6	
		1POD	Podnikání	24	20	0
2.	110	2C	Cukrář	22	20	0
		2ČŘ	Číšník	10	10	0
			Řezník	6	2	0
		2P	Prodavač	22	16	0
		2K	Kuchař	16	6	0
		2KS	Kosmetické služby	19	19	0
		2POD	Podnikání	15	13	0
3.	80	3CV	Cukrář	15	14	0
			Výrobce kož.zboží	9	6	0
		3ČP	Číšník	9	7	0
			Prodavač	14	9	0
		3K	Kuchař	20	5	0
		3KS	Kosmetické služby	13	13	0
Celkem	314	16		314	229	0

Další údaje o žácích, ve školním roce 2018/19

Počet žáků, kteří přerušili studium	15
Počet žáků, kteří ukončili studium	26
Počet přijetí do vyššího ročníku	5
Počet žáků, kteří přestoupili (odjinud)	31
Počet žáků, kteří přestoupili (jinam)	11

4.2 Průměrný počet žáků ve třídě, počet žáků na učitele

Šk.rok	Počet tříd		Celkový počet žáků		Počet žáků na jednu třídu		Počet žáků na učitele		Počet pracovníků celkem		Počet ped. pracovníků	
	17/18	18/19	a	b	a	b	a	b	a	b	a	b
	16	16	331	314	20,7	19,6	15	14,3	43	43	35	35

4.3 Změna v počtech žáků k 30. 9. 2018 ve srovnání s 30. 9. 2013– 2017

Učební obory	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17	2017/18	2018/2019
1. ročník	97	76	93	84	80	83
2. ročník	73	85	79	75	77	76
3. ročník	72	74	77	64	75	67
Studijní obory						
1. ročník	27	19	0	14	18	17
2. ročník	21	21	20	0	16	19
3. ročník	23	10	22	19	0	13
4. ročník	20	20	11	21	15	0
Nástavbové studium						
1. ročník	25	21	22	27	22	24
2. ročník	23	18	15	14	28	15
Počet žáků	401	344	339	318	331	314

Organizace školy k 30. 9. 2018

	Ročník	Počet tříd	Počet žáků
Obory vzdělání s výučním listem	1.	4	83
	2.	4	76
	3.	3	67
Celkem		1	226

	Ročník	Počet tříd	Počet žáků
Obory vzdělání s maturitní zkouškou	1.	1	17
	2.	1	19
	3.	1	13
	4.	0	0
Celkem		3	49

	Ročník	Počet tříd	Počet žáků
Nástavbové studium	1.	1	24
	2.	1	15
Celkem		2	39
		Počet tříd	Počet žáků
Celkový počet		16	314

Vývoj počtu žáků v posledních letech

Školní rok	Počet tříd	Počet žáků	Počet oborů
2001/02	23	604	8
2002/03	22	564	10
2003/04	23	572	11
2004/05	23	576	10
2005/06	23	595	10
2006/07	22	549	10
2007/08	21	533	10
2008/09	21	516	9
2009/10	21	517	10
2010/11	19	463	9
2011/12	18	438	9
2012/13	16	401	8
2013/14	16	381	8
2014/15	18	344	8
2015/16	16	339	8
2016/17	17	318	8
2017/18	16	331	9
2018/19	16	314	9

4.4 Základní údaje o přijímacím řízení na střední školy pro školní rok 2019/20

Obor	Počet přihlášených	Počet přijatých v I.kole	Odevzdali zápisový lístek	další kola, přestupy	Konečný počet
Cukrář	42	24	20	2	22
Číšník	33	30	17	4	21
Kuchař	40	30	20	6	26
Kosmetické služby	13	13	7	4	11
Gastronomie	15	15	8	4	12
Prodavač	23	23	18	5	23
Řezník -uzenář	4	4	3	0	3
Výr.kož.zboží	2	2	2	5	7
Podnikání	12	12	-	-	17

4.5 Výkon státní správy šk. rok 2018/19

Rozhodnutí ředitele	počet	Počet odvolání
O přijetí ke studiu	158	17
O ukončení studia	26	-
O přerušení studia	15	-
O podmíněném vyloučení	3	-
O vyloučení ze studia	0	-
O přestupu	31	-
O opakování ročníku	3	-

4.6 Údaje o pracovnících školy ke 30. 6. 2019

Teoretická výuka

	Příjmení, jméno, titul	Pracovní zařazení	Délka ped. praxe	Ped. a odb. způsobilost pro předměty	V tomto školním roce vyučuje	Úvazek	Vzdělání
1.	Zámostná Mária, Ing.	ŘŠ	19	Odborné ek. předměty	Ek, OBP	1	VŠ
2.	Halašová Jitka, RNDr.	ZŘ	32	Z- Bi - ZE	E, F, Ch	1	VŠ
3.	Pyrolová Dana, Mgr.	ZŘ	24	M – F	M	1	VŠ
4.	Bradáčová Pavlína, Mgr.	U	31	Odborné předměty	Te, Mat, Mod, K M, SZ, PCV, TOP, E, ICT	0,9	VŠ
5.	Dopitová Jana, Ing.	U	18	AJ, odborné předměty	AJ	1	VŠ
6.	Dědochová Soňa, Ing.	U	25	Odborné předměty	A, Ek, AE	1	VŠ
7.	Kaláb Zdeněk, Mgr.	U, ICT	19	F - ZT	ICT	1	VŠ
8.	Křenková Jitka, Mgr.	U	24	ČJ – ON	CJL, ON	1	VŠ
9.	Lošťáková Lenka, Ing.	U	34	Odborné předměty	Pek, Ek, OP, A, P, UCE	0,9	VŠ
10.	Mazouchová Iva, Ing.	U	16	Odborné předměty	ZB, A, EK,	1	VŠ
11.	Mikulková Blanka, Mgr.	U, VP	30	M - CH	M, F, Ch	1	VŠ
12.	Pazdera Petr, Mgr.	U	29	M - F	M, ICT	1	VŠ
13.	Pešek Jan, Mgr.	U	28	TV – BV	TV	1	VŠ
14.	Popelková Jarmila, Mgr.	U	15	ČJ – ON	CJL, ON	1	VŠ
15.	Sahánková Eliška, Mgr.	U	39	NJ – D	NJ, D	1	VŠ
16.	Horáková Michaela, Ing.	U	17	Odborné ek. předměty	AJ, Pra, A, AE, Ek	1	VŠ
17.	Hrubanová Alice, Mgr.	U	19	ČJ - ON	CJL, ON	0,7	VŠ
18.	Rebilasová Olga, Ing.	U	15	Odborné předměty	Ek, AJ	1	VŠ
19.	Hasová Kateřina, Bc.	U	14	AJ	AJ	0,6	VŠ
20.	Švecová Zlata, Bc.	U	36	Odborné před.	TE, PV, SUR	1	VŠ
21.	Vařeková	U	15	NJ	NJ, AJ, ON	1	VŠ

	Margita, Mgr.						
22.	Machátová Kateřina	U	21	Odborné před.	Mat, Kos, Zdr, Ps	0,7	VŠ

Praktická výuka

	Příjmení, jméno, titul	Funkční zařazení	Délka ped. praxe	Vzdělání
1.	Konečná Věra	UOV	35	ÚSO
2.	Koutná Nikol	UOV	7	ÚSO
3.	Malíková Alena	UOV	25	ÚSO
4.	Makarovičová Ivana	UOV	13	ÚSO
5.	Múdrá Hana	UOV	27	ÚSO
6.	Pechová Růžena	UOV	25	ÚSO
7.	Stískalová Iveta, Ing.	UOV	18	VŠ
8.	Nedbal Jan	UOV	1	ÚSO
9.	Kalabisová Martina	UOV	2	ÚSO
10.	Walter Vojtěch, Dis.	UOV	1	ÚSO
11.	Vránová Petra	UOV	18	ÚSO
12.	Perknovská Filipová Markéta	UOV	5	ÚSO
13.	Svobodová Lenka	UOV	17	ÚSO
14.	Balcárková Alena	UOV	32	ÚSO

Vysvětlivky: funkční a pracovní zařazení ŘŠ - ředitel, ZŘ - zástupce ředitele, U - učitel, VP - výchovný poradce, UOV- učitel odborného výcviku, ICT – metodik ICT

Správní zaměstnanci

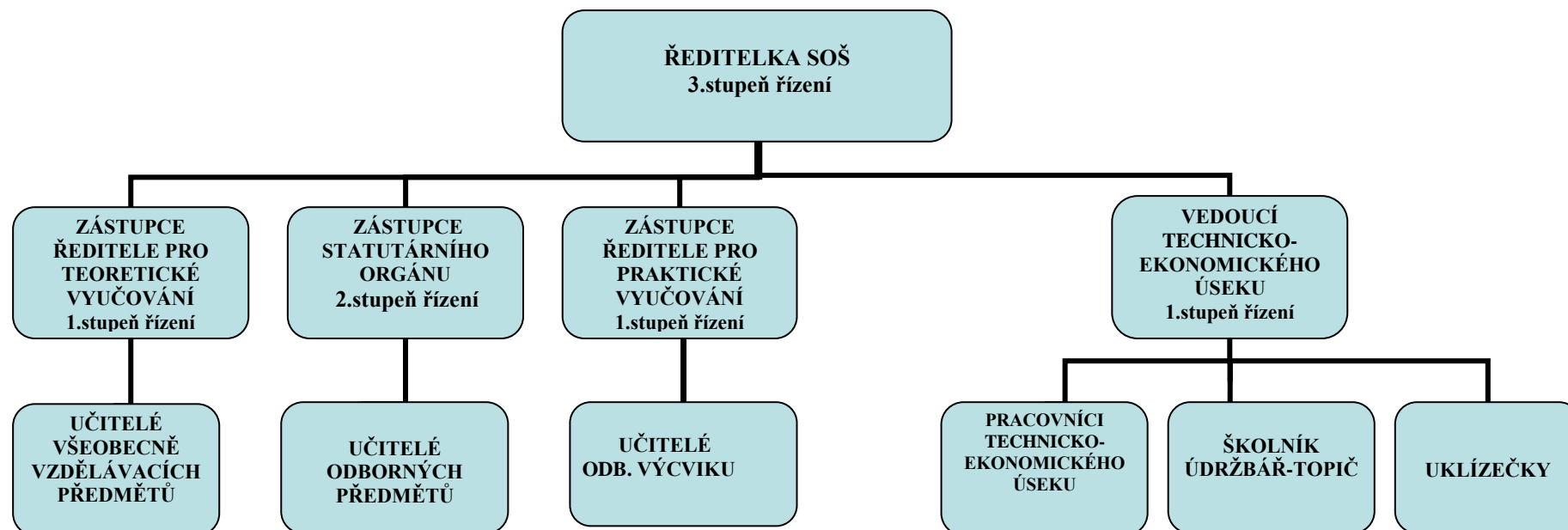
	Příjmení, jméno, titul	Funkční zařazení	Vzdělání
1.	Chocholáčová Zdeňka	Odborná referentka	ÚSO
2.	Jásek Ivan	Školník, údržbář	SO
3.	Medříková Věra	Samostatná odborná referentka	ÚSO
4.	Pekařová Olga	Vedoucí ekonomického úseku	ÚSO
5.	Zárychtová Danuše	Uklízečka	ÚSO
6.	Šustrová Božena	Uklízečka	SO
7.	Zedníčková Iveta	Uklízečka	SO

4. 7 Průměrné platy pracovníků

Průměrné měsíční platy pracovníků SOŠ Prostějov za rok 2018 a za 1. pol. 2019

	Průměrná hrubá mzda		Průměrné nenárokové složky	
	2018	1.pol.2019	2018	1.pol.2019
Pedagog. pracovníci	33.709,-	35.856,-	2.326,-	1.584,-
Nepedagog pracovníci	20.804,-	22.314,-	1.315,-	774,-
Celkem	31.351,-	33.478,-	2.142,-	1.442,-

4.8 Organizační a funkční schéma SOŠ Prostějov



5. Výsledky vzdělávání žáků

5.1 Průměrný prospěch dle oborů a ročníků, absence žáků

Obor	Ročník	Počet žáků		Hodnocení prospěchu na konci šk. roku				Snížená známka z chování		Průměrný prospěch 2.pol	Průměrná absence Šk. rok	
		Začátek šk.r.	Konec šk. r.	V	P	5	N	2	3		omluvená	neomluvená
Cukrář	1.	25	23	4	17	2	-	1	-	2,106	221,69	5,61
	2.	22	21	4	16	1	-	-	-	2,042	192,86	1,86
	3.	14	13	3	10	-	-	-	-	2,396	181,03	1,21
Průměrný prospěch oboru Cukrář : 2,18												
Číšník	1.	14	13	1	8	4	-	1	-	2,277	363,24	9,89
	2.	16	15	1	14	-	-	1	-	2,124	283,76	4,67
	3.	9	8	1	7	-	-	-	-	2,554	251,95	9,87
Průměrný prospěch oboru Číšník 2,31												
Kuchař	1.	20	18	2	12	4	-	2	-	2,458	193,77	6,87
	2.	11	11	0	10	1	-	3	1	2,650	260,27	28,83
	3.	20	18	0	17	1	-	1	-	2,688	213,88	22,18
Průměrný prospěch oboru Kuchař 2,60												
Prodavač	1.	18	19	0	17	2	-	-	-	2,615	265,34	16,99
	2.	22	17	1	14	2	-	3	-	2,457	349,06	32,64
	3.	14	14	1	12	1	-	1	-	2,554	251,95	9,87
Průměrný prospěch oboru Prodavač 2,54												
Výrobce kož.zb.	1.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	2.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	3.	9	9	1	8	-	-	-	-	2,396	181,03	1,21
Průměrný prospěch oboru Výrobce kožedělného zboží 2,40												
Řezník –uzenář	1.	7	5	0	5	-	-	-	-	2,615	265,34	16,99
	2.	6	5	0	3	2	-	-	-	2,457	349,06	32,64
Průměrný prospěch oboru Řezník – uzenář 2,23												
Kosmetické služby	1.	11	10	2	6	2	-	-	-	2,126	216,5	0
	2.	19	19	3	14	2	-	-	-	2,230	218,15	0
	3.	13	5	6	2	-	-	-	-	2,169	173,92	0
Průměrný prospěch oboru Kosmetické služby 2,18												
Gastronomie	1.	8	8	1	7	0	-	-	-	1,950	122,25	0
Průměrný prospěch oboru Gastronomie 1,95												
Podnikání	1.	24	19	0	17	2	-	-	-	2,000	214,69	4,11
	2.	15	12	0	12	0	-	-	-	2,336	151,98	1,71
Průměrný prospěch oboru Podnikání 2,17												

Průměrná absence na žáka

	omluvená	neomluvená
1.pololetí	106,98	4,17
2.pololetí	123,62	4,64
celkem	230,60	8,81

5.2 Výsledky maturitních zkoušek

Obor	Třída	Celkem konali MZ	Prospěli s vyz.	Prospěli	Neprospěli
Podnikání	2POD	12	0	6	6
celkem		12	0	6	6

Procentuální úspěšnost jednotlivých oborů po podzimním termínu:

Podnikání – nastavbové studium uspělo 50% žáků

5.3 Výsledky závěrečných zkoušek

Obor	Třída	Konali ZZ celkem	Prospěli s vyznam.	Prospěli	Neprospěli	Nekonali
Cukrář	3CV	16	1	15	0	0
Číšník	3ČP	7	1	6	0	0
Kuchař	3K	17	0	17	0	0
Prodavač	3ČP	13	2	9	2	0
Výrobce kož. zboží	3CV	9	1	8	0	0
celkem		62	5	55	2	0

Z celkového počtu 62 absolventů získalo 60 výuční list to je 97% úspěšnost u ZZ.

Dva absolventi získali osvědčení hospodářské komory oborových svazů ČR (1 žák oboru Výrobce kožedělného zboží a 1 žák oboru Cukrář).

5.4 Umístění absolventů podle šetření třídních učitelů

Kód	Obor	Počet	Vyšší stupeň školy	Práce v oboru	Mimo obor	Úřad práce	Studuje další obor	Nezjištěno	Mateřská dovolená
65-51-H/01	Číšník	7	1	4	2	0	0	0	0
29-54-H/01	Cukrář	16	5	4	5	0	1	1	0
65-51-H/01	Kuchař	17	6	8	2	0	0	1	0
66-51-H/01	Prodavač	13	2	7	2	1	0	1	0
32-52-H/01	Výrobce kož. zboží	9	2	2	4	1	0	0	0
66-44-L/51	Podnikání	12	1	8	2	1	0	0	0
	Celkem	74	17	33	17	3	1	3	0

6. Hodnocení chování žáků

6.1 Počet žáků hodnocených sníženým stupněm z chování

	2.stupeň	3.stupeň
1.pololetí	3	2
2.pololetí	15	3
celkem	18	5

6.2 Hodnocení výchovného poradenství

1. pololetí

1. Informace o možnostech dalšího studia

- informace o možnosti návštěvy veletrhu pomaturitního vzdělávání GAUDEAMUS – Brno – 2018
- zprostředkování informací formou nástěnky výchovného poradce
- zajištění informačních příruček a materiálů
- informace na Dni otevřených dveří prosinec 2018, leden 2019
(konzultace se žáky a rodiči , informace o možnostech studia na naší škole)
- informace o nástavbovém studiu – leden 2018- zajištění přihlášek a dokumentace pro žáky

2. Spolupráce s Pedagogicko psychologickou poradnou, Speciálně pedagogickým centrem

- zpracování individuálních posudků pro poradenská zařízení pro žáky s uzpůsobenými podmínkami maturitní a závěrečné zkoušky, žádost o vypracování posudku – 15 žáků
- zpracování žádostí PPP a SPC o zpracování posudků v rámci podpory vzdělávání pro žáky s uzpůsobenými podmínkami vzdělávání na základě vyhlášky MŠMT č. 27/2016 – pro žáky 1. a 2. ročníků – 13 posudků (obratem evidence a kontrola priznaných podpůrných opatření v rámci doporučení PPP a SPC)
- spolupráce s třídními učiteli při tvorbě formuláře Plánu pedagogické podpory- jeho základní vyplnění
- informace pro třídní učitele pro práci s Plány pedagogické podpory
- vytvoření přehledné evidence žáků s uzpůsobenými podmínkami vzdělávání v souladu s vyhláškou MŠMT č. 27/2016- informace pro všechny vyučující včetně UOV
- školení v PPP Prostějov- říjen 2018

3. Jednání s problémovými žáky, případně jejich rodiči, jednání výchovné komise

- opakované porušování šk. řádu, nevhodné chování (4)
- problematická rodinná situace (1)
- problémy s výukou českého jazyka pro cizince s trvalým pobytem v ČR (1)

4. Školní poradenské centrum

- vytvoření, stanovení náplně práce jednotlivých členů
- vedení zápisů, rozbor problematiky školy,
- metodická činnost

5. Metodická činnost a poradenská činnost poskytovaná pedagogům a UOV

- Adaptační seznamovací kurz – příprava podkladů pro třídní učitele
- Spolupráce se školním metodikem prevence sociálně patologických jevů – Popelková- vzájemné poskytování informací a konzultací – pravidelně 1 krát týdně

- Poskytování poradenské činnosti pedagogům v rámci úprav vztahů v třídním kolektivu, jednání s rodiči, postup při nevhodném chování žáků

6. Program Podpora sociálně znevýhodněných romských žáků středních škol– MŠMT

- Vyhodnocení programu Podpora sociálně znevýhodněných romských žáků středních škol- září prosinec 2018 (2C, 2POD)

7. Vypracování posudků pro Policii ČR, soudy a oddělení sociální prevence

- 2 posudky – Sociální úřady, oddělení pro sociální prevenci
- 2 posudky – Okresní soudy
- 1 posudek – Policie ČR

8. Konzultace se žáky – pomoc při řešení osobních problémů

- nevhodná volba oboru (2 žáci)
- rediagnostika podpurných opatření (1 žák)

8. Evidence zápisů, průběžné vedení deníku výchovného poradce.

9. Průběžné doplňování dokumentace výchovného poradce o nové právní předpisy v oblasti výchovného poradenství

Zpracování podkladů pro inkluzi a uplatňování nových pravidel v souvislosti s vyhláškou č. 27/2016 o vzdělávání žáků se speciálně vzdělávacími potřebami a žáků nadaných

2. pololetí

1. Poradenská a konzultační činnost spojená s dalším vzděláváním

- zprostředkování informací formou nástěnky výchovného poradce
- zajištění informačních příruček a materiálů
- nákup a distribuce přihlášek na nástavbové studium, VOŠ a VŠ
- osobní konzultace- výběr školy, vyplnění a kontrola dokumentace (2)

2. Spolupráce s PPP Prostějov, SPC Prostějov, SPC Olomouc- péče o žáky v rámci inkluze

- informace k evidenci a přešetření žáků s SPU
- zpracování posudků pro PPP ve spolupráci s TU (12)
- doplnění dokumentace žáků v rámci doporučení PPP (12)
- evidence a vytvoření přehledu žáků s uzpůsobenými podmínkami konání maturitních a závěrečných zkoušek

3. Evidence a práce se žáky se speciálně vzdělávacími potřebami a žáky nadanými

- doplnění dokumentace žáka
- zpracování plánů pedagogické podpory v souladu s vyhláškou MŠMT
- kontrola a evidence plnění plánů pedagogické podpory

4. Metodická činnost a poradenská činnost poskytovaná pedagogům a UOV

- informace o práci se žáky s uzpůsobenými podmínkami vzdělávání
- projednání práce třídního učitele , evidence absence, hodnocení chování a přestupků, třídnické hodiny, zpracování a vyhodnocení dotazníků hodnotících klima třídy
- spolupráce se školním metodikem prevence sociálně patologických jevů - vzájemné poskytování informací a konzultací

- jednání výchovné komise – výchovná opatření pro prevenci soc. pat. jevů – záškoláctví, špatný prospěch, nevhodné chování (3)
- spolupráce s vedením školy na programu práce se žáky ohroženými školním neúspěchem
- tvorba metodických materiálů pro učitele – evidence docházky, konzultační hodiny, zápis metodického sdružení a předmětových komisí

5. Školní poradenské centrum

- tvorba kartotéky žáků ohrožených školním neúspěchem
- projednání práce třídního učitele , možnosti doplnění vzdělání v oblasti pedagogiky a psychologie

6. Vypracování posudků pro Policii ČR, soudy a oddělení sociální prevence:

3 posudků – oddělení pro sociální prevenci

1 posudky – Policie ČR

1 posudky – Okresní soudy

7. Projekt ROMA SŠ, VOŠ

- Zpracování žádosti, odeslání žádosti v daném termínu, elektronické podání žádosti

8. Evidence zápisů, průběžné vedení deníku výchovného poradce.

Mgr. Blanka Mikulková
výchovná poradkyně

6.3 Hodnocení prevence sociálně patologických jevů a protidrogové prevence

1. Besedy, akce a výukové programy pro žáky

Adaptační program pro žáky 1. ročníků

Dne 3. 9. 2018 se uskutečnily speciální třídnické hodiny pro žáky 1. ročníků (1PŘ, 1C, 1Č, 1KG, 1K). Žáci se pod vedením TU věnovali aktivitám na utváření kolektivu, seznamovacím aktivitám a vytvářeli také Chartu třídy. Po zkušenostech s nezájmem o vícedenní adaptační pobyty jsme nuceni organizovat tyto jednodenní programy, které nejsou sice tak efektivní, ale přesto důležité. Žáci by se měli poznat v třídním kolektivu před zahájením běžného školního režimu.

Preventivní aktivity pro žáky – práce s třídními kolektivy (sociální pedagog)

V letošním roce jsem v rámci nově zřízené funkce sociálního pedagoga prováděla preventivní aktivity v jednotlivých třídách. Zaměřila jsem se na preventivní témata v jednotlivých třídách. Témata vyplynula z hodnocení prevence z minulého školního roku, případně jsem je volila po konzultaci s TU. Po dohodě s Tu či vedením školy jsem prováděla dotazníková šetření a třídnické hodiny ohrožených třídních kolektivů.

ŘÍJEN:12. 10. 1K, 1Č ; 24. 10. 1PŘ; 22. 10. 1C – sebereflexe, nabídka poradenství SP na škole; 17. 10. 2C; 22. 10. 1K, 1Č – testy prevence – drogy, sociální síť.

LISTOPAD: 13. 11. (2ČŘ – návykové látky); Mimořádná třídnická hodina ve spolupráci s VP – 8. 11. (1K – pravidla).

PROSINEC: 4. 12. (vztahy ve třídě, klima třídy - 1K, 1PŘ); 14. 12. (2ČŘ – rizikové sexuální chování), 19. 12. (3P - rizikové sexuální chování), 20. 12. (1PŘ - rizikové sexuální chování).
LEDEN: 16. 1. (1C – prevence poruch příjmu potravy), 17. 1. (1PŘ – prevence poruch příjmu potravy).
ÚNOR: 15. 2. (1K – dotazníkové šetření na vztahy ve třídě)
BŘEZEN: Poruchy příjmu potravy – 11. 3. (2KS), 20. 3. (2C), 20. 3. (3KS).
DUBEN: Prevence nakažlivých onemocnění (AIDS) – 5. 4. (2P), 12. 4. (1Č); Marihuana - 11. 4. (1PŘ), 12. 4. (1K); 29. 4. – mezilidské vztahy (3CV).
KVĚTEN: 23. 5. (1C – vztahy ve třídě – na podnět TU); 23. 5. (on-line dotazníkové šetření KLIMA TRÍDY - 1Č, 1PŘ, 1K); 24. 5. (on -line dotazníkové šetření KLIMA TRÍDY – 1C); 24. 5. (1K – špatné vztahy ve třídě).

Besedy pro žáky

mjr. JUDr. Jaromír Badin – „Drogová kriminalita a my v roce 2018“

Beseda o nejčastěji zneužívaných omamných a psychotropních látkách, jejich vlivu na lidské zdraví a osudy, o kriminalitě spojené s ilegální výrobou a s prodejem drog a o základech trestní odpovědnosti. Přednášející byl vyšetřovatel - vrchní komisař služby kriminální policie a vyšetřování, vyšetřovatel trestné činnosti mládeže a na mládeži, násilné a drogové kriminality, nyní vedoucí protidrogového oddělení Krajského ředitelství policie hl. m. Prahy. Termín pořadu: **čtvrtek 29. 11. 2018 v 8:30 a 10:30 hodin.**

Besedu pořádala agentura JL, konala se v kině Metro 70 a zúčastnila se třída 3CV.

Josef Klíma – „Zločin kolem nás“

Přednáška spojená s besedou o kriminalitě mládeže, která vychází ze skutečných případů, které Josef Klíma jako novinář, spisovatel a reportér prožil. Tento pořad byl speciálně zaměřen na mezní situace, v nichž se studenti mohou z nedostatku zkušeností stát jak pachatelé, tak i oběťmi trestné činnosti (dobrovolná i násilná prostituce u děvčat a chlapců, najímání mladistvých k převozu drog, zbraní, kradených automobilů a další aktuální témata). Termín pořadu: **středa 6. 3. 2019 v 8:30 a 10:30 hodin.**

Besedu pořádala agentura JL, konala se v kině Metro 70 a zúčastnila se třída 2C.

2. Kulturní představení

Dle mého názoru kulturní představení obecně přispívají k utváření hodnotového systému mládeže, což považuji v prevenci za důležité. V letošním školním roce navštívili žáci tato kulturní představení:

JAN PALACH - film, termín 10. a 17. 10.

STRÍHALI DOHOLA JOSEFA KAINARA – divadelní představení, termín 8. 1.

NAŠE TŘÍDA – divadelní představení, termín 14. 2.

LISTOVÁNÍ aneb nejlepší kniha o FAKE NEWS – divadelní představení, termín 27. 2.

3. Jednorázové akce, dovednostní soutěže

- vánoční jarmark
- sportovní soutěže
- soutěže v nejrůznějších dovednostech (Hanácká barman show)
- vernisáže v naší Galerii S

Tyto akce se stále těší oblibě, ale účast kolísá podle individuálních zájmů žáků. Úspěch mají hlavně sváteční jarmarky, kde sami žáci představují své výrobky nebo předvádějí nejrůznější dovednosti.

4. Výlety s třídními učiteli

Výlety s třídními učiteli přispívají ke stmelování kolektivu a utváření kladných hodnot u mládeže. Výlety se tradičně uskutečňují v červnu.

Zámek Plumlov, přehrada, minigolf Mostkovice (2P)

Jeseníky, Šerák (2KS)

Svatý Kopeček (1KG, 1POD)

Biokoridor Hloučela (2ČŘ, 3KS, 1Č)

Kroměříž – Květná zahrada (3KS)

Olomouc (1K)

5. Dobrovolnická činnost

V letošním roce se třídy 1KG a 1POD zúčastnily dobrovolnické činnosti v ZOO na Svatém Kopečku u Olomouce. Žáci pomáhali při udržování zeleně v ZOO. Akce proběhla 20. 6.

6. Spolupráce se zařízeními a organizacemi působícími v oblasti PPRCH

- NZDM Prostějov, nízkoprahové zařízení Prostějov Na Příhoně

- Kontaktní centrum Podané ruce, Prostějov

- K - centrum Olomouc

- Centrum pro rodinu Prostějov

V případě, že mě žáci osloví se svým problémem, doporučím jim některou z pomáhajících organizací, případně zařízení. Tradičně naši školu navštěvují v měsíci září a říjnu pracovníce z kontaktního centra Podané ruce a konají pro žáky krátkou přednášku spojenou s besedou o činnosti tohoto zařízení. Spolupracuji také s pracovníci Magistrátu města Prostějova – Odbor sociálních věcí – oddělení prevence – Mgr. Dočkalovou při řešení určitých případů.

S případnými dotazy se též obracím na Mgr. Kalabisovou z PPP Prostějov, která také poskytuje informační materiály a nabídky vzdělávání v oblasti prevence.

7. Členství v České asociaci školních metodiků prevence

Jako členka ČAŠMP, mohu čerpat pro školu určité výhody, např. jsem pravidelně informována o novinkách v prevenci, včetně nabídek programů se slevou. Letos jsme pracovali s testovými sešity prevence a zdarma jsme využili dotazníkové šetření KLIMA TŘÍDY v prvních a druhých ročnících (viz příloha).

8. Řešení případů, konzultace pro žáky a učitele

ŠMP má stanoveny pravidelné konzultační hodiny pro žáky a učitele. V tomto školním roce se na mě obraceli žáci a pedagogové s následujícími problémy: vztahy ve třídě, kyberšikana (1C), vztahy ve třídě – předcházení konfliktům a řešení konfliktů (1PŘ, 1K), osobní problémy (2POD, 1K, 1C). Situace byly řešeny pohovorem, preventivní aktivitou ve třídě, dotazníkovým šetřením, rozborem hodiny s žáky a s třídním učitelem. Zápis je uložený u ŠMP.

9. ŠKOLNÍ PORADENSKÉ CENTRUM - Spolupráce s výchovnou poradkyní a kariérovou poradkyní

Toto centrum bylo vytvořeno v letošním školním roce a jeho hlavní náplní je řešení školní neúspěšnosti. Byl vypracován systém řešení školní neúspěšnosti, který je součástí MPP a plánu výchovného poradenství. Pravidelně se setkáváme s VP a KP. Na schůzkách konzultujeme případy žáků, strategii při řešení a předáváme si informace. Náplň činnosti centra je vyvěšena na stránkách školy.

10. Systém výkaznictví primární prevence

Od roku 2016 – 2017 je naše škola zaregistrována v systému výkaznictví primární prevence. Výkaz vyplňuje v závěru školního roku ŠMP. Údaje v systému se týkají spolupráce ŠMP s ostatními subjekty v oblasti prevence, programů prevence na školách, specifické a nespecifické prevence v různých oblastech, začlenění preventivních témat do ŠVP a spolupráce s rodiči a ostatními pedagogy.

11. Třídnické hodiny – spolupráce s TU

V letošním roce byl zavedený pravidelný systém třídnických hodin, které musí být zavedeny v rozvrhu třídy alespoň 1x za měsíc. Třídní učitelé mohou při organizaci třídnických hodin využít předběžné konzultace se mnou a poradit se o řešení aktuálních problémů. Pro tyto třídnické hodiny poskytují metodický materiál.

12. Informační systém pro žáky a učitele

Pravidelně doplňuji informační materiály na nástěnku pro pedagogy a žáky. Využívám různé zdroje, např. informace PPP nebo časopis Prevence. Nástěnka pro žáky je umístěna na chodbě v přízemí a nástěnka pro učitele se nachází ve sborovně.

13. Vzdělávání a získávání informací

V letošním školním roce jsem se zúčastnila následujících vzdělávacích akcí:

Název akce: **Krajské konference primární prevence rizikového chování pro metodiky prevence, výchovné poradce a další pedagogy základních a středních škol s tématem: (Ne)Úspěšný žák**

Datum konání: 26. 10. 2018 v čase od 8:30 do 15:00

Místo konání: Caritas – VOŠ sociální Olomouc, Křížkovského 6

Program:

1. Úvodní slovo a aktuality v prevenci rizikového chování v hlavním sále Mgr. Lubomír Schneider – ředitel PPP a SPC OK Ladislav Hynek – náměstek hejtmana OK PhDr. Ladislav Spurný - krajský koordinátor primární prevence Mgr. Irena Oršulíková - oblastní metodička prevence

2. Primární prevence na ZŠ v ČR – prostor pro školského sociálního pracovníka? Vedl: doc. PaedDr. Tatiana Matulayová, Ph.D. – Katedra křesťanské sociální práce CM teologická fakulta Sytém výkaznictví Vede: PhDr. Ladislav Spurný - krajský koordinátor primární prevence

3. Strategie prevence školní neúspěšnosti (příklad dobré praxe) Vedla: Mgr. Marie Holinková - výchovný poradce na SŠŽTS Šumperk Mgr. Jana Táborská - školní speciální pedagog na SŠŽTS Šumperk Michal Vojtek - školní metodik prevence, školní kariérový poradce na ŠZTS Šumperk

4. Měkké dovednosti a uplatnitelnost na trhu práce. Vedl: Ing. Jiří Balcar, Ph.D. – VŠ pedagog a konzultant.

5. Etické dílny. Vedla: Mgr. Renata Zajíčková - oblastní lektorka PP Etické dílny ve Zlínském kraji Ludmila Pohanková, DiS. - lektorka PP Etické dílny v Olomouckém kraji.

Hodnocení:

Témata letošní konference byla zaměřena na problematiku školní úspěšnosti. Souvislost mezi primární prevencí rizikového chování a školní úspěšností žáka je vzájemná. Pokud se u žáka vyskytuje rizikové chování, bývá negativně ovlivněna i jeho školní úspěšnost. Školní neúspěšnost bývá často počátečním impulsem pro rizikové chování jako náhražkové uspokojení potřeby pozornosti, přijetí a uznání. Proto se v letošním roce konference zaměřila na nabídku aktivit, které směřují pedagogy k posilování osobních kompetencí žáků.

Název akce: **SOCIÁLNÍ DOVEDNOSTI A EFEKTIVNÍ KOMUNIKACE (seminář)**

Místo konání: Gymnázium Olomouc Hejčín

Datum konání: 22. 5. 2019

Obsah:

Seminář vedl lektor Mgr. Jiří Halda, logoped a rodinný terapeut, který dlouhodobě pracoval v PPP Olomouc. Nyní má soukromou praxi jako rodinný terapeut. Cílem bylo uvědomit si, že mnohé problémy v pedagogické činnosti pramení jak z rodinného prostředí, tak ze špatné sociální interakce. Sociální dovednosti by měly směřovat k dohodě, na konci je zájem žáka, dítěte. Porucha ADHD pramení z nesprávné výchovy a její projevy vymizí nápravou výchovy a rodinného prostředí. Nastínil také mnohé problémy ve školství. Nejzásadnějším je vyčerpání učitelů pramenící především z neřešené vlastní špatné rodinné situace. Nevhodné chování dětí je podpořeno nesprávnou výživou dětí (cukr) a životosprávou. Budoucí pedagogové nejsou připravováni v sociálních dovednostech. Velká část byla věnována řeči těla (podání ruky, apod.), pedagog by měl znát zásady. Dále byla věnována pozornost chybám v komunikaci a pravidlům komunikace. Důležitou součástí bylo seznámení s pravidly, jak vést jednání s rodiči. Vzhledem k příkladům z praxe byl seminář veden velmi záživnou formou.

Přílohy: Výsledky dotazníkového šetření KLIMA TŘÍDY (pouze tištěná forma)

Mgr. Jarmila Popelková, ŠMP

7. Údaje o mimoškolních vzdělávacích a volnočasových aktivitách, soutěžích

7.1 Účast na soutěžích

7.1.1 Školní soutěže

- **Den jazyků** v tomto roce proběhl ve všech třídách formou kvízu – nejlepších výsledků dosáhla třída 2 C.
- **Soutěže v rámci ekonomických předmětů**
 - **Propagace libovolného výrobku**
 - **Banky**
 - **Rychlost a přesnost psaní**
 - **Píšeme obchodní dopisy**
 - **Svět práce**
- Soutěže oboru vzdělání Kosmetické služby
 1. **Soutěže školní:**
 - **První republika Make-up**, 3.ročník (1.m.A.Sečkářová, 2.m. L.Alturbanová, 3.m. E.Soldánová), 26.10.2018
 - **První republika Nail Art**, 2.roč.,(1.m.H.Zapletalová, 2.m.L.Đuráčová, M.Šimonová, 2.11.2018
 - **Nail Art – Vůně dále a exotiky**, 1.roč. (1.m.S.Sýkorová, 2.m.A.Kurucová, 3.m.N.Soldánová), 26.11.2018
 - **Make-Up, téma „Orient“**, 2.ročník, 20.2.2019
 - **Nail Art, téma „Zvěrokruh“**, 1.ročník, 18.3.2019
 - **Nail Art, téma „Říše fantazie“**, 1.ročník, 27.5.2019
- Obor Výrobce kožedělného zboží
 - **Ekologické využití plastů, využití odpadů** – 3. ročník –listopad 2018
 - „**Výrobci v oboru**“ – 3. ročník prosinec 2018
 - **Zpracování firemního katalogu výrobků** – nejlepší práce –Patricie Denisa Mlčochová - 3.ročník
- Obor Kuchař
 - soutěž odborných dovedností – teplý předkrm -3. ročník
- Obor Prodavač
 - soutěž odborných dovedností – 2. ročník

7.1.2 Soutěže pořádané školou

SOUTĚŽ V KOSMETICKÉ A ÚČESOVÉ TVORBĚ

Sníh, déšť, ledovka či naopak čvachtanice, mráz. Nic z toho neodradilo koncem ledna 26 talentovaných kosmetiček, kadeřníků, kadeřnic a jejich učitelů (tedy převážně učitelek) od cesty do Prostějova. Pořádající školy, SOŠ nám. E. Husserla a SŠ automobilní, to do klubových prostor Národního domu měly opravdu přes cestu. Ostatní putovali z „trochu“

větší dálky – z Brna, Jihlavy, Uherského Hradiště, Oder, Vizovic, Dvora Králové nad Labem, Velkého Újezdu, Lanškrouna. A proč byl jejich cílem právě Prostějov?

Zmíněné prostějovské školy, státní a soukromá, připravily společně nultý ročník celostátní soutěže v kosmetické a účesové tvorbě. Úctyhodná až vznešená budova Národního domu podtrhla téma – První republika.

Klání budoucích umělců půvabných tváří a vznešených účesů doplňoval i další program. Charleston v podání ZUŠ Vladimíra Ambroze Prostějov, módní přehlídka pod taktovkou studentů Střední školy designu a módy Prostějov.

Návštěvníci si mohli zakoupit vyšíváné etue výrobců kožedělného zboží i nahlédnout do žaludku, lépe řečeno kuchyně, prezidenta první republiky, Tomáše G. Masaryka. Jeho oblíbená jídla upravená pro dnešního labužníka připravili se svými učitelkami žáci a žákyně oborů kuchař a gastronom.

Ale zpět k soutěži. Někdo musel návštěvníkům, žákům základních a středních škol i široké veřejnosti, přiblížit dění mezi zrcadly a reflektory. Z prvorepublikových plakátů proto sestoupila šarmantní paní Gita (v civilu Mgr. Margita Novotná Vařeková ze SOŠ nám. E. Husserla) a provázela diváky i soutěžící celým náročným dnem. Jak jinak než v dobovém účesu, šik kloboučku a kožešinové pelerínce.

Samozřejmě i modelky s půvabem mládí předvedly kromě účesů a líčení i zdařilé variace na prvorepublikové róby a doplňky.

Mladí umělci a umělkyně, tohle bylo opravdu umění, dokázali, že už teď umí podtrhnout krásu každé ženy, a my si můžeme jen domýšlet, co svým budoucím zákaznicím připraví po několika letech praxe.

Náročný den se překulil do druhé poloviny, nádherné mladé dámy a jejich tvůrci nedočkavě očekávali výsledky. V kategorii Kosmetická tvorba stanula na prvním místě Nela Navrátilová ze SPŠ Lanškroun, těsně ji následovaly Lucie Alturbanová ze SOŠ Prostějov na druhém a Tereza Lebedová z OA, VOŠZ a SZŠ, SOŠS Jihlava na třetím místě.

V kategorii Účesová tvorba si odvezla první místo Simona Nováková, druhé pak Aneta Juhaňáková, obě opět z Jihlavy, na třetím místě se umístila Natálie Chrástková ze SŠS Uherské Hradiště.

Díky laskavosti přátel a sponzorů učňovského školství byli malou pozorností ocenění všichni soutěžící a účinkující, mladé dámy na stupních vítězů převzaly účastnické listy a dárkové balíčky z rukou náměstka primátora PaedDr. Jana Krchňavého, ředitelky SOŠ nám. E. Husserla Ing. Marie Zámostné a ředitele SŠ automobilní Ing. Rudolfa Rašky.

A pak ze světla ramp opět do mrazu a plískanice. Soutěžící se rozloučili s Národním domem a vydali se na cestu domů. Kdyby mohly oživnout i postavy filmového plátna, určitě by se kolem mihl nezapomenutelný Kristián Oldřicha Nového a zašeptal: „Zavřete oči, odcházejí...“

Protože sen skončil a vrátila se realita, mihli se kolem alespoň unavení organizátoři a unaveně, ale s jiskrou v oku zašeptali: „Příští rok zase?“

HANÁCKÁ BARMAN SHOW 2019

SOŠ Prostějov, nám. E. Husserla 1 pořádala ve čtvrtek 21. března 2019 ve společenských prostorách Národního domu druhý ročník koktejlové soutěže juniorů pod názvem HANÁCKÁ BARMAN SHOW 2019.

Škola hostila 16 mladých barmanů a barmanek z celé ČR a také ze slovenského Prešova. Soutěž byla veřejná a vstup volný, uměním mladých barmanů a barmanek se tedy kochala i prostějovská veřejnost. V historii školy to ovšem nebyla zdaleka první podobná soutěž. Studenti středních odborných učilišť a středních odborných škol gastronomického zaměření

se v Prostějově sešli pod hlavičkou SOŠ (tehdy SOU obchodního) poprvé už v roce 1997. A loni začala na základech dvacetileté tradice vznikat tradice nová – HANÁCKÁ BARMAN SHOW. Letos mladí barmani a barmanky přijeli např. z Brna, Olomouce, Litovle, Poličky, Slavkova u Brna, Jeseníka, Českých Budějovic, Trutnova, Moravské Třebové, Uherského Hradiště, Pardubic, Prahy, Prešova... Koktejly připravovali z produktů Palírny U Zeleného stromu, hlavního sponzora soutěže. Soutěž podporuje i Magistrát města Prostějova, Olomoucký kraj a přes dvě desítky dalších obětavých sponzorů, díky kterým si soutěžící za své úsilí odvezli nejen diplomy, spoustu zážitků a nová přátelství, ale i řadu zajímavých cen. První místo vybojoval Jiří Blažíček ze SOŠ Litovel, druhé jeho spolužák Jakub Říha a na třetím místě stanula Ivona Silná z Uherského Hradiště. Pro doprovodné týmy ze škol, porotce a oficiální hosty připravili kuchaři a cukráři občerstvení v podobě rautu. A na něm už promýšleli nový ročník.

7.1.3 Sportovní soutěže SSL

Datum	Disciplína	umístění
12. 2. 2019	Florbal dívky	5. místo
13. 2. 2019	Florbal hoši	10. místo
29. 3. 2019	Badminton smíšená družstva	5. místo

7.1. 4 Odborné soutěže

GASTRO OLOMOUC – OLIMA CUP

Asociace kuchařů a cukrářů ČR ve spolupráci s Moravskou střední školou v Olomouci pořádala 23. ročník gastronomické soutěže Olima Cup 2018. Soutěž se konala ve dnech 4. – 7. října 2018 na Výstavišti Flora Olomouc. Střední odbornou školu v Prostějově reprezentovala Kristýna Pospíšilová, žákyně 3. ročníku oboru vzdělání Kuchař. Připravovala 5 porcí pokrmu, kde hlavní surovinou byl sumeček africký a vylosovala si 3 suroviny ze spotřebního koše – cibuli, přepuštěné máslo a smetana. Vylosované suroviny musela zapracovat do pokrmu, který připravovala, Pečená roládka ze sumečka afrického plněná anglickou slaninou a zeleninou Julienne. Součástí pokrmu byla příloha z mačkaných brambor s máslovou dýní a cuketovým ragú.

MMT ČR 2018 KADEŘNICKÁ A KOSMETICKÁ TVORBA

Lucie Alturbanová a Gamora dosáhly na vrchol v Jihlavě

29. 11. 2018 se konala prestižní soutěž Mladý módní tvůrce Jihlava 2018, které se zúčastnila studentka oboru Kosmetické služby na SOŠ Prostějov, nám. E. Husserla 1, Lucie Alturbanová s modelkou Anetou Málkovou z téže školy.

Lucie soutěžila v sekci FACE PAINTING (malování na obličej), ale v jejím podání to bylo vlastně malování na celé tělo. V tvrdé konkurenci 13 soutěžících vybojovala první místo.

Když už byla schopná zase mluvit, odpovídala na naše otázky:

Lucie, jak vás napadla právě Gamora?

Miluju vše od komiksové firmy Marvel. Pod komiksem si představuji „vymakané“ postavy, vyrýsované svaly. A Gamora je jedna z mých nejoblíbenějších postav. Když jsem se dozvěděla zadání, hned jsem věděla, co budu dělat, a začala jsem kreslit návrhy.

Jak dlouho soutěž trvala?

Předpříprava 3 hodiny – vlasy, oblečení, malování na tělo, ale ne na obličej. Na ten jsem měla hodinu a půl.

Malujete na tělo často?

Ne. Doposud jsem malovala jen sama na sebe. Poprvé jsem malovala na celé tělo někoho jiného.

Vaše postava má úžasný kostým a účes. Kdo vám je navrhuje a šije?

Kostým si nejen navrhuji, ale i šiji.

V sekáči jsme s mamkou našly škaredou paruku, z které jsem vytvořila soutěžní účes. Paruku jsem dvě hodiny česala, stříhala, barvila, kvůli modelce jsem ji přestříkala desinfekcí.

Paruku bych si mohla i objednat, ale stojí to hodně peněz a hlavně – nebyla by to moje práce. Já jsem chtěla celý model vytvořit opravdu sama. V této fázi mi hodně pomáhala moje maminka.

Jak jste vybírala modelku?

Modelka musí být vždy po ruce, nejlépe ze školy, musí být podobná mé soutěžní postavě – tedy velmi štíhlá, velmi vysoká, prostě hned mě napadla má kamarádka a taky žákyně naší školy Anča Málková.

Co na to Aneta? Tedy co říkala, když se poprvé uviděla?

Aneta je hodně energická a souhlasila hned. Pohled do zrcadla ji nepoděsil, spíš si myslím, že se cítila jako opravdová komiksová hrdinka.

Jak prožíváte soutěž? Máte trému, nebo jste jako vaše komiksová postava?

Jsem velká trémistka a moje břicho byste během soutěže určitě nechtěli. Na předposlední soutěži v Praze mě tréma přešla, ale tady byla velká konkurence a stres udělal své. Moc mi pomohly učitelka odborného výcviku paní Nikol Koutná a učitelka odborných předmětů paní Kateřina Machátová, které jely se mnou.

Jak jste se sama ohodnotila? Čekala jste vítězství?

Tipovala jsem třetí místo a pak – nic. Hlavou mi běželo, jestli jsem tak špatná? A najednou Lucie Alturbanová – první místo! S Ančou jsme obě brečely jak malé.

Ve škole jsme nebrečeli, ale byli jsme náležitě pyšní na naši žákyni, která během dvou a půl let studia již potřetí zvítězila v celorepublikové soutěži.

Ptala se Mgr. Jitka Křenková, učitelka, odpovídala Lucie Alturbanová, žákyně třetího ročníku maturitního oboru Kosmetické služby.

„O PRIESSNITZŮV DORTÍK“

Střední škola gastronomie a farmářství Jeseník dne 30. ledna 2019 pořádala soutěž odborných dovedností kategorie cukrář – junior „O Priessnitzův dortík 2019“. Již patnáctý ročník soutěže s mezinárodní účastí se konal v Kongresovém sále Priessnitzových léčebných lázní a.s..

Soutěžilo se na téma – Fantazii se meze nekladou..., a to hned ve 3 disciplínách. Slavnostní dort, zdobení perníku glazurou a dohotovení studeného restauračního moučnicku. Střední odbornou školu Prostějov reprezentovala Monika Brunclíková, žákyně 1. ročníku nástavbového studia a z počtu 15 soutěžících se umístila na 5. místě.

HARMONIE BRNO 2019

Mistrovství republiky mladých kadeřníků a kosmetiček Harmonie je soutěž, která je určena studentům středních škol. Pořadatelem této soutěže je Střední škola Brno. Letošní ročník se konal 14. března 2019 na BVV v v kategoriích dámská a pánská účesová tvorba, dekorativní

kosmetika a Nai Art. Soutěže ve fantazijním líčení v dekorativní kosmetice se za naší Střední odbornou školu Prostějov zúčastnila Lucie Alturbanová, žákyně 3. ročníku oboru kosmetické služby. Soutěžním tématem byl ORIENT, inspirovaný bájnou Šeherezádou, orientálními tanečnicemi a starověkým orientem, kde soutěžící mohly uplatnit nové trendy v dekorativní kosmetice.

GASTRO KROMĚŘÍŽ 2019

Střední hotelová škola Kroměříž, CESK, a.s., CS Gostol Trading, s.r.o., Retigo, s.r.o. dne 15. 3. 2019 pořádali osmý ročník mladých odborníků v oblasti gastronomie s mezinárodní účastí, Gastro Kroměříž. Soutěž probíhala pod záštitou MŠMT a hejtman Zlínského kraje a byla určena žákům a studentům gastronomických a středních škol s gastronomickým zaměřením. Soutěž probíhala ve 4 kategoriích – sommelier, barista, cukrář a kuchař.

Sommelierská soutěž - vědomostní test z nápojové gastronomie a servis vína dle rozlosování – bílé, růžové a červené víno, doporučit vhodný pokrm nebo vhodné zařazení do menu, komunikace sommeliera s hostem.

Baristické soutěž – Kategorie nápojů: 2 x Espresso macchiato, 2 x Cappuccino, 2 x Espresso

Kuchařská soutěž - příprava 4 porcí moderního teplého pokrmu s přílohami v časovém limitu 45 minut. Základní surovinou jsou **kuřecí prsa** - cca 600g. Soutěžící musí v časovém limitu prezentovat 2 druhy tepelné úpravy kuřecího masa (příklad: pečení a smažení; vaření v páře a galantýna).

Cukrářská soutěž - CUPCAKES s tematikou „Svět kolem nás“ Soutěžící vyrobí 6 kusů výrobků CUPCAKES (zdobený muffin) s tematikou Svět kolem nás.

4 kusy výrobku budou výstavní a 2 kusy degustační. Pro pečení muffinů budou mít soutěžící k dispozici silikonovou formu na muffiny. Výrobky soutěžící připraví v časovém limitu 45 minut + 25 minut na přípravu, kdy si může propracovat a obarvit modelovací hmoty a připravit suroviny. Pouze v první části soutěžní doby, t.j. v prvních 25 minutách, má k dispozici konvektomat.

Střední odbornou školu v Prostějově reprezentovaly Tereza Malíková v kategorii sommelier, Kristína Pospíšilová za kuchaře a Anežka Felnerová v kategorii barista.

Tereza Malíková se v soutěži sommelierů umístila na krásném 3. místě.

SOUTĚŽ MLADÝCH BARISTŮ TŘETÍ KÁVOVÉ VLNY

Celorepubliková soutěž zaměřená na dovednosti žáků z oboru Gastronomie, Kuchař-číšník a Číšník se konala 16. dubna 2019. Pořadatelem soutěže byla Střední odborná škola a střední odborné učiliště Polička.

Předmětem soutěže bylo nastavení mlýnku a kávovaru na požadované vlastnosti kávy Horizont espresso firmy Nordbeans, příprava 2 porcí espressa z této kávy, příprava 2 porcí cappuccina zdobeného za použití techniky Latté Art, metodou free pour (obrázek je nakreslený pouze litím mléčné mikro pěny) a 2 porcí nealkoholických signature drinků z dané kávy bez omezení.

Za naší školu soutěžily Anežky Felnerová, žákyně 1. ročníku a Ivana Gáborová, žákyně 2. ročníku oboru vzdělání Číšník.

GASTRO MAKRO CUP 2019

Střední škola gastronomie a služeb Přerov ve spolupráci s firmou Makro Cash & Carry ČR s.r.o. dne 17. dubna 2019 pořádala 12. ročník soutěže mladých odborníků v oblasti gastronomie s mezinárodní účastí GASTRO MKRO CUP 2019.

Soutěž byla určena studentům škol s gastronomickým zaměřením v soutěžních oborech Kuchař, Číšník.

Naši školu reprezentovala Tereza Malíková v kategorii Číšník. Jejich úkolem byla příprava dvou porcí tataráku/tartaru před zraky hosta z libovolné základní suroviny – maso, ryba, luštěniny. Ke zvolenému servisu provést servis vhodného nápoje.

V této kategorii celkem soutěžilo 6 žáků a vítězkou se stala naše Tereza.

7.3. Hodnocení plánu environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty

1. Zařazení témat EVVO do jednotlivých předmětů v návaznosti na ŠVP. Informace o činnosti školy v rámci EVVO na webových stránkách školy nebo prostřednictvím FB jako flexibilního nástroje komunikace (fotogalerie).

- formou tematické nástěnky (EVVO – ekologie) v přízemí budovy školy.

Zodpovídá: Mgr. Pavlína Bradáčová

2. Práce v rámci projektu RECYKLOHRANÍ – třídění a recyklace odpadů (směsný odpad, papíry, kartony a lepenky), kartonové krabice Ecobat na baterie, krabičky Ecocheesse (ECOBAT) na třídění baterií v jednotlivých třídách a kancelářích školy, boxy na laserové tonery a inkoustové cartridge, kontejner na elektroodpad.

3. Vzdělávání a semináře

X. Setkání koordinátorů environmentální výchovy Olomouckého kraje

8. března 2019

- Program podpory EVVO v Olomouckém kraji
- Management EV ve škole
- Kvalita a bezpečnost potravin, mýty o potravinách a začlenění této problematiky do výuky
- Začlenění tématu zdraví a životní styl do vzdělávání
- Témata roku 2019/2020 vyhlášená OSN a UNESCO
Periodická soustava prvků
Vzájemná snášenlivost
Jazyková různorodost – nářečí, tradice, zvyky

Účast: Mgr. Pavlína Bradáčová

4) TÉMATA

- zařazení témat v jednotlivých předmětech v návaznosti na ŠVP

HLAVNÍ TÉMATA

SLAVÍME 100 LET OD VZNIKU ČESKOSLOVENSKA

Realizace:

- tematické panelové nástěnky v 1. patře budovy školy
- První republika – historie, hospodářství, ekonomika

ŘÍJEN – MĚSÍC BIOPOTRAVIN A ZDRAVÉ VÝŽIVY

24. říjen 2018



regionální potraviny – HANÁ regionální produkt

Realizace: Beseda „Tak trochu jiné pečení“, Luděk Bečica, firma Zdravosti, Šternberk

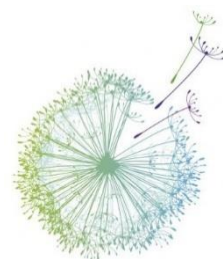
Obory Kuchař 1. a 2. ročník, Gastronomie 1. ročník

Výstup: *FB profil školy - fotodokumentace*

MEZINÁRODNÍ ROK UDRŽITELNÉHO CESTOVNÍHO RUCHU PRO ROZVOJ

15. ledna 2019

International Year of Sustainable Tourism for Development



2017
INTERNATIONAL YEAR
OF SUSTAINABLE TOURISM
FOR DEVELOPMENT

Realizace: Beseda a výstava v prostorách školy „Galerie na schodech“

Írán, Nepál a Srí lanka na jednom místě, Kuba Frank, Peter Varga (Travel NATIVE)

Obory Cukrář 1. ročník, maturitní třídy 1POD, 1KG

Výstup: *FB profil školy - fotodokumentace*

ZELENÉ ÚŘADOVÁNÍ – ZELENÉ NAKUPOVÁNÍ

v průběhu roku



Podtémata:

- Nakupujeme jen to, co potřebujeme
- Výrobky na více použití, které dlouho vydrží
- Nechte funkční věci dosloužit, aby jste netvořili zbytečný odpad

Začleněno dle ŠVP do odborných předmětů potravinářských oborů Kuchař, Gastronomie, Číšník a u oborů Prodavač a Řezník 2. ročník, předmět obchodní provoz

- Obchody bez obalu – exkurze prodejny v Prostějově, obor Gastronomie 1. ročník

duben, květen 2019



ZDRAVÍ A ZDRAVÝ ŽIVOTNÍ STYL (TÉMA 2019)

květen 2019

Realizace: Žákovský projekt „**Zdravé polévky**“ v rámci předmětů technologie, potraviny a výživa, ICT

Třídy 1Č, 1K

Vyhodnocení: nejlepší práce Anežka Felnerová 1Č a Petra Marciánová 1K

Realizace: Žákovský projekt „**Domácí zabíječka**“ v rámci předmětů TE, suroviny a ICT

Obor Řezník 1. ročník

květen 2019

Vyhodnocení: nejlepší práce Pavel Oulehla 1PŘ

Odborné přednášky, praktická cvičení a samostatná příprava pokrmů pod vedením odborníka z praxe, pana Martina Lešenara.

v průběhu školního roku

Obor Gastronomie 1. ročník

Výstup: *FB profil školy - fotodokumentace*



AKCE EKOLOGICKÝ DEN

červen 2019

Forma: diskuse u kulatého stolu s využitím pracovních listů s danou tematikou.

Tématické hry a práce s pracovními listy „Udržitelný rozvoj“ – téma: **Potravinová pyramida, Odkud pocházejí potraviny v našich obchodech?**

20. 6. 2019 třída 1C

26. 6. 2019 třída 2P

27. 6. 2019 třída 1POD

Tématické hry a práce s pracovními listy „Udržitelný rozvoj“ – téma: **Luštěniny a netradiční obiloviny.**

Obory Číšník, Kuchař a Gastronomie 1. ročník

Základy ekologie – průřezová témata vycházející z hlavních témat:

UDRŽITELNÝ ROZVOJ → UDRŽITELNÝ EKONOMICKÝ RŮST

(viz. cíle udržitelného rozvoje [http://www.mzp.cz/C1257458002F0DC7/cz/udrzitelny_rozvoj/\\$FILE/OMV-SDGs-20160122.png](http://www.mzp.cz/C1257458002F0DC7/cz/udrzitelny_rozvoj/$FILE/OMV-SDGs-20160122.png))

Realizace:

Ekologické kino „DOMOV aneb kam směřuje naše cesta“ – 1 díl, autor: Yann Arthus-Bertrand

25. 2. 2019 – 1Č

26. 2. 2019 – 1C

9. 4. 2019 – 1PŘ

12. 4. 2019 - 1K

5. 4. 2019 – 1KG

21. 6. 2019 – 1POD

Ekologické kino „DOMOV aneb kam směřuje naše cesta“ – 2 díl, autor: Yann Arthus-Bertrand

20. 6. 2019 – 1C

GLOBÁLNÍ PROBLÉMY LIDSTVA

Realizace: Žákovský projekt

Třída 1C

Vyhodnocení: nejlepší práce Karin Hájková 1C

OBNOVITELNÉ ZDROJE ENERGIE

Realizace: Žákovský projekt

Vyhodnocení: nejlepší práce Karin Hájková a Věra Oplocká 1C

EKOSYSTÉMY – PŘÍRODA KOLEM NÁS – „Procházka polem“

Realizace: Poznávání travin a polních květin – téma: přírodní ekosystémy

6. 6. 2019 – třída 1C

SVĚTLO, SVĚTELNÉ ZNEČIŠTĚNÍ

Realizace: Žákovský projekt

Vyhodnocení: nejlepší práce Natálie Poláková 1C

VESMÍR

Realizace: Žákovský projekt

Třída 1C

Vyhodnocení: nejlepší práce Hana Hanousková 1C

Výlety

Poznáváme místo, kde žijeme, zajímavosti Olomouckého kraje

červen 2019

- **Botanická zahrada, Prostějov** - téma: příroda – „objevujeme flóru“
obory Kuchař 1. a 2. ročník, Prodavač 1. a 2. ročník, Číšník 1. ročník, Cukrář 2. ročník, KOS 2. ročník, 1POD
- **Koridor – lesopark Hloučela** – téma: ochrana vod a území, kultivace, udržitelný rozvoj
Obory Prodavač 2. ročník, Číšník 1. a 2. ročník, Řezník 2. ročník, Kosmetička 1. ročník
- **Plumlovská přehrada** – téma: voda, ekosystémy, ochrana životního prostředí
Plumlov – zámek – téma: kulturní dědictví
obory Prodavač 2. ročník, Číšník 1. ročník
- **Slatinice, CHKO Malý Kosíř a Velký Kosíř, rozhledna** – téma: kulturní hodnoty, rozmanitost, dědictví, ochrana životního prostředí, efektivita zdrojů
obory Gastronomie a Kosmetické služby 1. ročník
- **Jeseník – Šerák** – téma: rozmanitost, dědictví, ochrana životního prostředí, efektivita zdrojů, udržitelný rozvoj
třída: 2KS
- **Jeseníky, Velké Losiny, naučná stezka** – téma: ochrana území, kultivace, obnovitelné a neobnovitelné zdroje, udržitelný rozvoj
obory Číšník, Řezník – 2. ročník
- **Zlatá farma Štětovice, Vrbátky** – téma: ekologické zemědělství, farmářství, hospodaření s půdou, chov dojníc původního českého plemene ČESTR s kombinovanou užitkovostí – maso a mléko, regionální potraviny
obory Číšník, Řezník 2. ročník a Gastronomie 1. ročník
- **Olomouc, kulturní památky** – téma: kulturní dědictví, památky UNESCO, udržitelný rozvoj
obor Kuchař 1. ročník
- **Olomouc, Svatý Kopeček, ZOO**
Akce „POMOC PO VĚTRNÉ KALAMITĚ – DOBROVOLNÍCI V ZOO OLOMOUC“
– téma: solidarita, není nám lhostejný svět kolem nás
třídy 1POD a 1KG
- **Kroměříž, Květná zahrada - Libosad** - téma: kulturní dědictví, památky UNESCO, zahrady, zahradní architektura
třída: 3KS

Mgr. Pavlína Bradáčová
koordinátor EVVO

8. Další vzdělávání pedagogických pracovníků

1. Zvyšování kvalifikace

UOV *Ivana Makarovičová* pokračovala v magisterském studiu Učitelství odborných předmětů a praktické výuky na Vysoké škole DTI Dubnica nad Váhom.

UOV *Nikol Koutná* a UOV *Markéta Župková* pokračovaly ve studiu Učitelství odborných předmětů a praktické výuky na Vysoké škole DTI Dubnica nad Váhom.

UOV *Petra Vránová* a UOV *Lenka Svobodová* pokračovaly ve studiu Učitelství odborných předmětů a praktické výuky na Vysoké škole DTI Dubnica nad Váhom.

2. Prohlubování kvalifikace

3. 9. 20181 – KAP – pracovní setkání platformy kompetencí k podnikavosti, iniciativě a kreativitě

Místo konání: KÚOK Jeremenkova 40a

Účast: Ing. Horáková Michaela

Program:

- Nadační fond vzdělávání a podnikání – projekt „soutěž a podnikej“
- Konkrétní příklady úspěšných finalistů

20. 9. 20181 – IKAP – Seminář RC APA Olomoucký kraj

Místo konání: SOŠ Prostějov

Účast: Mgr. Pešek Jan

Program:

- Seznámení s problematikou práce dětí, žáků a studentů se SVP v tělesné výchově, Atletika je také hra

21. 9. 2018 – IKAP – Diskusní panel ke zvýšení povědomí o činnostech v projektu k podpoře rozvoje polytechnického vzdělávání

Místo konání: SŠ polytechnická, Rooseveltova 79, Olomouc

Účast: Ing. Zámostná, Ing. Stískalová, Mgr. Pyroltová, Mgr. Kaláb, pí. Kalabisová

Program:

- Informace o projektu IKAP
- Představení jednotlivých KMK
- Panelová diskuze
- Workshopy na jednotlivých stanovištích KMK

26. 9. 2018 – odborný seminář na téma „Gastronomie a víno 2018“

Místo konání: Střední odborná škola Prostějov

Lektor: Marián Jemelík,

Účast: Ing. Stískalová, Kalabisová, Mgr. Vařeková, Ing. Rebilasová, Bc. Švecová

Program:

- Degustace, výroba vína, moderní a autentická vína, vady a nemoci vína
- Snoubení pokrmů s víny, uzávěry vín, servis bílých, růžových a červených vín, dekantace

1. 10. 2018 – KAP – Aktuální trendy digitálního vzdělávání v Olomouckém kraji

Místo konání: BEA centrum Olomouc

Účast: Mgr. Kaláb Zdeněk, Mgr. Pazdera Petr

Program:

- Digitalizace v rámci KAP vzdělávání a jeho implementace
- Digidoupě Pedagogické fakulty UP – využití digitálních technologií ve vzdělávání žáků, studentů i pedagogů
- Novinky Microsoft ve školství
- Google ve škole
- Rozvoj moderního vzdělávání dospělých – představení platformy EPALÉ a vzdělávací společnosti Mise HERo
- Digitální vzdělávání v kontextu...
- Strategie digitálního vzdělávání ČR - postupující digitalizace a jak jsme na tom
- Psychologické zdroje moci a etika
- Workshopy

3. – 5. 10. 2018 – KAP – Výjezdní vzdělávací setkání ředitelů škol v rámci projektu KAP rozvoje vzdělávání Olomouckého kraje

Místo konání: Jižní Morava (Bořetice)

Účast: Ing. Zámotná, Mgr. Pyrolová

Program:

3. 10. 2018

- Vyhodnocení ŠAP/PA (PaedDr. Jiří Polášek, odborný garant P-KAP)

4. 10. 2018

- exkurze ve Střední škole Centrum odborné přípravy technicé a v České zbrojovce a.s. – Inspirace ke spolupráci škol a firem
- Baťův kanál s výkladem
- Odborný program: příprava dotazníkového šetření NÚV na středních školách, aktuální informace z realizace projektu KAP

5. 10. 2018

- Seminář na téma „Jak správně řídit vlastní instituci v současných bezpečnostních podmínkách České republiky“ – gen. Ing. Andor Šándor, bezpečnostní poradce

9. 10. 2018 – IKAP – Celokrajový seminář Regionálního centra APA – problematika tělesné výchovy v současném vzdělávání

Místo konání: SŠ polytechnická, Rooseveltova 79, Olomouc

Lektoři: Prof. PhDr. Hana Válková, CSc.

Mgr. Ondřej Ješina Ph.D.

Účast: Mgr. Pešek Jan

Program:

- Představení projektu
- Žák v současné tělesné výchově
- Ontogeneze motorického vývoje, motorické kompetence a jejich limity, vývoj pohybové aktivity sportovní i pracovní
- Inkluze – prostředek a cíl, pochopení adaptací a princip pohybové aktivity u osob se SVP s možností propojení do pracovních dovedností
- Prezentace kompenzačních pomůcek a jejich využití v pohybových aktivitách, tělesné výchově

16. 10. 2018 – Roadshow pro školy

Místo konání: Olomouc

Účast: Mgr. Kaláb Zdeněk

Program:

- Nejnovější ICT ve školství
- Inspirace nových trendů ve výuce podporované IT
- Tipy pro moderní řízení školy
- Novinky pro ICT správce v oblasti infrastruktury a zabezpečení školního portálu
- Financování z evropských projektů

19. 10. 2018 – Janssen Cosmetics

Místo konání: Flora Olomouc

Účast: Nikol Koutná

Program:

- Novinky v kosmetice Janssen – AHA přípravky,
- Nová masáž tyčinkami
- Kosmetická chemie

26. 10. 2018 – (Ne)Úspěšný žák

Místo konání: Caritas – VOŠ sociální Olomouc, Křížkovského 5

Účast: Mgr. Jarmila Popelková

Program:

- Aktuality v prevenci rizikového chování
- Primární prevence na ZŠ V ČR
- Strategie prevence školní neúspěšnosti
- Měkké dovednosti a uplatnitelnost na trhu práce
- Etické dílny
- Workshopy

9. - 10. 11. 2018 Workshop CBA Pro pedagogické pracovníky škol s gastronomickým zaměřením

Místo konání: ABZAC, Šimáčkova ul., Brno

Účast: Ing. Iveta Stískalová, Martina Kalabisová

Program:

9. 11. 2018

- Bar – Masterclass s Martinem Vogeltanzem
- Káva – nastavení mlýnku, příprava turecké kávy
- Čaj – čajová mixologie
- Blend whisky Johnnie Walker s degustací

10. 11. 2018

- Teoretické bloky přednášek

14. 2. 2019 P-KAP- seminář pro tvůrce ŠAP

Místo konání: Střední škola informatiky, poštovníctví a finančnictví Brno

Účast: Ing. Mária Zámostná, Mgr. Zdeněk Kaláb

Program:

- Podpora kompetencí k iniciativě, kreativě a podnikavosti
- Podpora polytechnického vzdělávání

- Odborné vzdělávání a spolupráce škol se zaměstnavateli

22. 2. 2019 Moderní etiketa pro pedagogy v rámci projektu – Zdvořilost do škol s gastronomickým zaměřením

Lektor: Šmíd Daniel

Místo konání: Střední odborná škola Prostějov

Účast: Všichni PP SOŠ Prostějov

Program:

- Komunikační koláč – který kousek rozhoduje o sympatii
- Jak číst obrázkové kódy. Do kterých zásuvek vás student zastrčí.
- Jak budovat korektní vztahy na pracovišti a se studenty
- Proč být vzorem a dobré mravy pro každý den

27. 2. 2019 Hygienické předpisy a normy ve střední škole

Lektor: pracovníci KHS Olomouckého kraje

Místo konání: Střední škola polytechnická, Roosveltova 79, Olomouc

Účast: Ing. Mária Zámotná, RNDr. Jitka Halašová

Program:

- Hygienické předpisy a normy – získání orientace v předpisech a normách pro zajištění hygienických podmínek v prostředí střední odborné školy

5. 3. 2019 Šablony pro SŠ a VOŠ II a vyhodnocení a tvorba ŠAP a PA

Lektor: pracovníci MŠMT a PaedDr. Jiří Polášek

Místo konání: BEA campus, Olomouc

Účast: Ing. Mária Zámotná, Mgr. Zdeněk Kaláb

Program:

1. Blok – Šablony pro SŠ a VOŠ II

- Základní informace
- Představení nových šablon a změn
- Indikátory
- Hodnotící proces
- Žádost o odporu v systému IS KP 14+

2. Blok – Vyhodnocení a tvorba školních akčních plánů a plánů aktivit

- Základní informace
- Vyhodnocení ŠAP/PA ve vazbě na výsledky dotazníkového šetření
- Schvalovací doložka

7. 3. 2019 Workshop s francouzskou přírodní kosmetikou GERnétic

Místo konání: Střední odborná škola Prostějov, kosmetický salon

Účast: Mgr. Kateřina Macháčková, Nikola Koutná

Program:

- Principy kosmetické firmy GERnétic
- Bunečmí výživa – homeopatické dávkování – využití meridiánových drah
- Ukázkové ošetření liftingovou ,askou Peel Off AntiAge

14. 6. 2019 „Nebezpečí kyberšikany na škole“

Lektor: Ing. Jiří Kubice

Místo konání: Hotel DUO, Horní Bečva

Účast: Ing. Mária Zámotná

Program:

- Nebezpečí kyberšikany ve škole
- Zabezpečení a ochrana dat
- Nebezpečí On –line prostředí a sociálních sítí

9. Inspekce a kontroly

Kontrolu, inspekční akci provedl/a	Datum	Předmět kontroly, insp. akce
Česká školní inspekce	12. – 23. 11. 2018	Zjišťování výsledků žáků-testování InspIS SET-informační gramotnost – 3. ročníky čtyřletých studijních oborů
Česká školní inspekce	20. -23. 11. 2018	Hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání se zaměřením na neúspěšnost u maturitní zkoušky
Česká školní inspekce	28. 3. 2019	Šetření stížnosti
Krajská hygienická stanice Olomouc	4. 12. 2018	Kontrola pracoviště OV Kosmetické služby
Okresní správa soc. zabezpečení	17. – 24. 4. 2019	

10. Prezentace školy na veřejnosti, spolupráce s jinými subjekty, akce školy

10.1 Spolupráce s NUV, členství v organizacích

- V rámci oborové skupiny 32 -Kožená výroba spolupracujeme na revizi rámcových vzdělávacích programů.
- Členství školy a zástupců školy v organizacích:
 - Spolek středního školství OK
 - Hospodářská komora
 - ČOKA (Česká obuvnická a kožedělná asociace)
 - ATOK (Asociace textilního, oděvního, kožedělného průmyslu)
 - AKAKOS (Asociace kadeřníků a kosmetiček)
 - CUOK
 - správní rada o. p. s Národní dům

10.2 Spolupráce s jinými subjekty

17. 10. 2018	Setkání výchovných poradců – zajištění akce pro PPP Prostějov
8. 11. 2018	Příprava rautu pro Scholaservis v rámci akce Scholaris Prostějov 2018
29. 11. 2018	Spolupráce na přípravě aukce pro SŠ, ZŠ a MŠ Jistota o. p. s.
17. 4 . 2019	Organizace soutěže „Velikonoční beránek“ pro ROTARY CLUB
14. 6. 2019	Zahradní slavnost Olomouc-zajištění rautu pro KÚ

10.3 Galerie „S“

Chodby a schodiště budovy školy byly v průběhu roku využity jako veřejná galerie. Byly realizovány tyto výstavy:

Září-říjen	Krajiny srdce – Ivo Snídal
Listopad – prosinec	Love in the horror – Dominika Tomajová
Leden-březen	Írán, Nepál, Srí Lanka – Kuba Frank, Petr Varga
Duben - červen	PAPUA NEW GUINEA, SOLOMON ISLANDS – Gita Novotná-Vařeková a Dalibor Novotný
Květen – červen	Krásy přírody – Ivana Vaňková Portréty – Jana Vaňková

10.4 Náborové akce

Burza práce Prostějov- akce pořádaná ÚP Prostějov v KASC v Prostějově

Scholaris Olomouc – burza vzdělání Olomouckého kraje v prostorách Střeni školy Olomouc, Rooseveltova

Burza škol Prostějov- přehlídka škol Olomouckého kraje v KASC Prostějov

Workshopy pro žáky ZŠ- ukázka dovedností žáků jednotlivých oborů, které si mohou zájemci vyzkoušet

Dílničky na základních školách

Kurzy stolování pro žáky ZŠ

Den otevřených dveří prosinec, leden

Den odborných dovedností – Gastroden (závěrečné zkoušky gastrooborů)

Gastrohrátky – soutěž odborných dovedností žáků spolupracujících základních škol

10.5 Akce

září:

- 3. 9. – Seminář Podnikání, iniciativa
- 4. 9. – Seznamovací aktivity
- 4. 9. – ZZ písemná část
- 5. 9. – ZZ praktická část
- 5. 9. – Výstava k 500.výročí Palírny U Zeleného stromu
- 6. 9. – ZZ praktická část
- 7. 9. - ZZ praktická část
- 10. 9. – Zapojení do charitativní sbírky Světluška
- 11. 9. – opravná MZ PZOP, PZOV
- 12. 9. – Třídní schůzky 1. ročníků
- 17. 9. – opravná ZZ –ústní část (kuchař)
- 18. 9. – opravná ZZ – ústní část (VKZ)
- 19. 9. – Erasmus+
- 20. 9. – Pracovní setkání APA
- 21. 9. – KMK-PG - Olomouc
- 24. 9. – Zahájení stáže oboru KS v rámci Erasmus+
- 26. 9. – Sommelier – kurz pro ped. pracovníky

říjen:

- 1. 10. – Digitální gramotnost (IKAP)
- 1. 10. – Čtenářská gramotnost (IKAP)
- 2. 10. – Kurz Cukrář - ZŠ Melantrichova (IKAP)
- 2. 10. – Burza práce Prostějov
- 4. 10. - Kurz Cukrář - ZŠ Kollárova (IKAP)

- 4. -5. 10- Jednání CUOK
- 4. -5. 10. – Konference VP
- 5. 10. – Olima Cup
- 5. 10. –Flora Olomouc exkurze
- 5. 10. – ukončení stáže
- 8. 10. – Kabinet ICT Šumperk
- 9. 10. - Kurz Cukrář - ZŠ Určice (IKAP)
- 9. 10. – Kontaktní centrum Podané ruce
- 9. 10. – APA
- 12. 10. - Kurz Cukrář - ZŠ Bedihošť (IKAP)
- 12. 10. – Jednání Erasmus+
- 15. 10.- Školení BOZP
- 16. 10. – Workshop– ZŠ Kollárova
- 18. 10. – Workshop– ZŠ Bedihošť
- 18. 10. - Seminář KMK a CKP Šumperk
- 19. 10. – Školení firmy Jansen
- 24. 10. –Kurz Barista
- 24. 10. – Workshop– ZŠ Určice
- 25. 10. – Krajská konference metodiků prevence

listopad:

- 1. 11. – Porada výchovných poradců
- 2. 11. – Školní kosmetická soutěž
- 2. 11. – Prezentace produktů ČSSP
- 5. 11. – Divadelní představení
- 6. 11. - Kurz Cukrář - ZŠ Určice (IKAP)
- 6. 11. - Kurz Cukrář - ZŠ Melantrichova (IKAP)
- 6. 11. – Kabinet MG (IKAP)
- 6. 11. – Exkurze – Loštice, Velké Losiny
- 7. 11. – Základy stolování ZŠ Protivanov
- 7. 11. – Workshop ZŠ Plumlov
- 8. 11. – Workshop ZŠ Bohuslavice
- 8. 11. – APA
- 8. 11. – KMK- kabinet gastronomie
- 8. 11. – Scholaris Prostějov
- 9. 11. - Kurz Cukrář - ZŠ Bedihošť (IKAP)
- 12. 11. – Zahájení stáže v projektu Erasmus +
- 13. 11. – Exkurze HOPI
- 13. 11. - Kurz Cukrář - ZŠ Určice (IKAP)
- 14. 11. - Kurz Cukrář - ZŠ Kollárova (IKAP)
- 14. 11. – Exkurze – strojové vyšívání VKZ
- 15. 11. - Kurz Cukrář - ZŠ Melantrichova (IKAP)
- 19. 11. - Kurz Cukrář - ZŠ Určice (IKAP)
- 19. 11. – Aukce Národní dům
- 19. 11. - Kurz Cukrář - ZŠ Melantrichova (IKAP)
- 19. 11. – Exkurze budova radnice
- 20. 11. –exkurze HOPI
- 21.- 22. 11. – Scholaris Prostějov
- 21. 11. – Třídní schůzky
- 22.-23.11. –Jednání CUOK
- 26. 11. – Beseda – možnosti dalšího vzdělávání – jazyková škola

- 26. 11. – školní kos.soutěž
- 28. 11. – Pražení kávového zrna
- 29. 11. – Mladý módní tvůrce Jihlava
- 29. 11. - Aukce Jistota
- 29. 11. – exkurze ZD Kostelec, Cukrárna

prosinec:

- 3. 12. – Kurz balení ZŠ Kollárova
- 5. 12. – Kurz balení ZŠ Bedihošť
- 5. 12. – Kurz pečení vánoček ZŠ Sídliště svobody
- 5. 12. – Schůzka ředitelů ZŠ a SŠ zapojených v IKAP
- 5. 12. – DOD
- 5. 12. – Prezentace kabinetu čtenářské gramotnosti
- 10. 12. – Kabinet ICT Šumperk
- 11. 12. – prezentace nového kosmetického přístroje
- 11. 12. – Kurz balení ZŠ Sídl. svobody
- 11. 12. – Kurz balení ZŠ Melantrichova
- 12. 12. – Vánoční punč ČSOB
- 13. 12. – Workshop ZŠ Určice
- 13. 12. – Workshop ZŠ Bedihošť
- 13. 12. – Workshop ZŠ Kollárova
- 13. 12. – Workshop ZŠ Melantrichova
- 17. 12. – KMK –matematická gramotnost –Přerov
- 19. 12. –KCPN – schůzka s nadanými žáky
- 19. 12. – Schůze ČMOS
- 20. 12. – Vánoční jarmark

leden

- 15. 1. – vernisáž výstavy – Írán, Nepál, Srí Lanka
- 17. 1. – APA – Artecon
- 25. 1. – Reprezentační ples školy
- 28. 1. – Jednání KMK
- 30. 1. – ZZ Nanečisto (obor Prodavač)
- 30. 1. – Priessnitzův dortík
- 31. 1. – Zkouška profesní kvalifikace

únor:

- 11. 2. – schůzka KMK
- 11. 2. – IKAP KMK MG Přerov
- 13. 2. – podpora čtenářské gramotnosti
- 13. 2. – Den otevřených dveří
- 14. 2. – Seminář šablony Brno
- 14. 2. – KCPN Olomouc
- 14. 2. – IKAP APA
- 17. 2. – KABO STYL –prezentace oboru VKZ
- 19. 2. – Kurz kosmetiky ZS Určice
- 25. 2. – Kurz kosmetika ZŠ Kollárova
- 26. 2. – Kurz kosmetika ZŠ Melantrichova
- 26. 2. – IKAP KMK ICT Šumperk
- 27. 2. – Hygienické předpisy seminář Olomouc
- 27. 2. – Kurz kosmetika ZŠ Sídliště svobody
- 27. 2. – Schůzka CKP

březen:

- 1. 3. – Schůzka ředitelů spolupracujících ZŠ
- 5. 3. – losování SOP, TS 3. ročníků
- 5. 3. – Šablony II Olomouc
- 5. 3. – IKAP KMK ČG Olomouc
- 6. 3. – Preventivní program – Klíma
- 8. 3. – setkání koordinátorů EVVO OK
- 12. 3. - Beseda ÚP
- 12. 3. – Kurz pečení vel. beránek ZŠ Určice
- 15. 3. – Kurz pečení vel. beránek ZŠ Bedihošť
- 18. 3. – Kurz stolování ZŠ Protivanov
- 19. 3. – Kurz kosmetika ZŠ Melantrichova
- 19. 3. – APA IKAP CKP Olomouc
- 21. 3. - Hanácká barman show
- 27. 3. – Kurz stolování ZŠ Protivanov

duben:

- 8. 4. – Kurz vaření ZŠ Kollárova
- 9. 4. – IKAP Olomouc
- 10. 4. – Kurz vaření ZŠ Bedihošť
- 10. 4. – NUV Praha – ZZ
- 11. 4. – Soutěž odborných dovedností Prodavač
- 11. 4. – APA
- 12. 4. – Kurz vaření ZŠ Bedihošť
- 15. 4. – Seminář IKAP KMK MG
- 16. 4. – Schůzka KCPN Olomouc
- 16. 4. – Soutěž Barista Polička
- 17. 4. – Velikonoční beránek –soutěž MŠ, ZŠ SŠ
- 17. 4. – Třídní schůzky
- 17. 4. – Gastro Makro Cup
- 18. 4. – První pomoc –školení všech pedagogických pracovníků školy
- 24. 4. – IKAP . oborová didaktika –KMK ČG
- 30. 4. – Majáles

květen:

- 13. 5. – Beseda ÚP 3CV
- 13. 5. – dílnička ZŠ Kollárova
- 13. 5. – Začátek odborné praxe 3KS
- 13. 5. – ICT seminář Olomouc
- 15. 5. –Beseda ÚP 3K
- 15. 5. – dílnička ZŠ Určice
- 16. 5. – APA
- 16. 5. Kurz Barista
- 17. 5. – dílnička Bedihošť
- 20. 5. – ústní MZ 2POD
- 21. 5. - ústní MZ 2POD
- 27. 5. – Kosmetická soutěž Nail art
- 31. 5. – Gastrohrátky ZŠ Železného

červen:

- 3. 6. – písemná část ZZ

- 4. 6. – losování normování praktické části ZZ
- 4. – 14. 6.- praktická část ZZ
- 6. 6. – Gastroden
- 7. 6. – konec souvislé praxe 3KS
- 17. 6. – ZZ – ústní část 3VKZ
- 18. 6. – ZZ – ústní část 3Č
- 19. 6. – ZZ – ústní část 3P
- 20. 6. – ZZ – ústní část 3K
- 21. 6. – ZZ – ústní část 3C
- 21. 6. – Branný den
- 27. 6.- výlety s TU, ekologické výlety

10.6 Třídní schůzky

Každoročně na začátku školního roku se uskutečňují schůzky vedení školy, třídních učitelů a učitelů odborného výcviku s rodiči žáků 1. ročníků. Rodiče na nich získají důležité informace pro úspěšný vstup svých dětí na střední školu. Zákonní zástupci žáků 1. ročníků se seznámí s organizací teoretické a praktické výuky, požadavky na BOZP, pracovními pomůckami, systémem docházky, způsobem omlouvání absencí, školním řádem apod.

Během školního roku jsou pak organizovány třídní schůzky vždy ve čtvrtletí, v den pedagogické rady, rodiče jsou seznámeni s výsledky výchovy a vzdělávání svých dětí. V průběhu školního roku třídní učitelé svolávají třídní schůzky vždy, pokud se ve třídě vyskytne závažný výchovný nebo vzdělávací problém. Rodiče, zákonní zástupci žáků, také nominují své zástupce do Spolku přátel školy, který pracuje při SOŠ Prostějov a jednou za tři roky mají možnost zvolit zástupce do Rady školy.

11. Zapojení školy do projektu

IKAP – Implementace krajského akčního plánu

Střední odborná škola Prostějov jako jedna z lídrových škol projektu „Rovný přístup ke vzdělávání s ohledem na lepší uplatnitelnost na trhu práce“ pro období 1. 11. 2017 – 31. 10. 2020 pokračovala i letošní školní rok v tomto projektu.

Na Střední odborné škole v Prostějově je od ledna 2018 zřízeno CKP pro potravinářství a gastronomii (PG 11), jehož součástí je KMK potravinářství a gastronomie.

CKP PG 11 prostřednictvím KMK PG 11 poskytuje podporu a poradenství v oblasti potravinářství a gastronomie pedagogům středních a vyšších odborných škol v celém Olomouckém kraji. Členy KMK PG 11 jsou odborní učitelé, vedoucí KMK ze Střední odborné školy Prostějov a metodici – konzultanti ze Střední odborné školy Litovel, Střední školy obchodu a služeb Olomouc a Střední školy gastronomie a farmářství Jeseník. Dalším členem KMK PG 11 je odborník z praxe.

CKP PG 11 ve školním roce 2018/2019 kromě spolupráce se stávajícími základními školami Určice, Bedihošť a Kollárova Prostějov, od 1. 9. 2018 navázalo spolupráci s dalšími dvěma, a to ZŠ a MŠ Prostějov, Melantrichova a ZŠ a MŠ Jana Železného Prostějov. V letošním školním roce proběhlo 53 kurzů, 5 workshopů a 13 sdílených výuk, které probíhaly v odborných učebnách SOŠ Prostějov a byly zaměřené na prezentace oborů Kosmetické služby, Kuchař, Cukrář, Číšník, Prodavač a Výrobce kožedělného zboží. Tyto aktivity byly zaměřeny na praktické vyzkoušení jednoduchých manuálních činností.

V květnu 2019 si žáci zapojených základních škol poměřili gastronomické dovednosti v soutěži Gastrohrátky.

SOŠ nám. E. Husserla Prostějov připravila, ZŠ Jana Železného Prostějov hostila první ročník Gastrohrátek

SOŠ na nám. E. Husserla a pět ZŠ okresu Prostějov završily 31. května 2019 celoroční spolupráci v rámci programu IKAP, který motivuje žáky ZŠ ke studiu tradičních řemeslných oborů.

Ne každé dítě ví hned od první třídy ZŠ, na jakou životní a profesní cestu se vydá. Každý milující rodič chce pro své dítě určitě to nejlepší. Ale ne každý se vyzná na trhu práce, ne každý dokáže objektivně posoudit studijní předpoklady svých ratolestí.

Proto už několik let SOŠ na nám. E. Husserla v Prostějově spolupracuje v rámci programu IKAP s žáky pěti ZŠ - ZŠ Bedihošť, ZŠ Kollárova Prostějov, ZŠ Určice, ZŠ Jana Železného Prostějov a ZŠ Melantrichova Prostějov.

Formou sdílené výuky, workshopů i specializovaných seminářů že žáci seznamují přitažlivou formou se základy tradičních řemesel. V tomto případě jde o obory cukrář, číšník, kuchař, řezník, prodavač, výrobce kožedělného zboží, kosmetické služby.

Letošní rok završili organizátoři celoroční náročnou práci jak učitelů a žáků SOŠ nám. E. Husserla Prostějov, tak žáků a žákyň základních škol a jejich učitelů 31. května dnem plným profesních soutěží a zábavy – Gastrohrátkami.

Prostory velkoryse nabídla ZŠ Jana Železného, nelehké role organizátorů se ujali učitelé a žáci SOŠ, ale také odborníci z praxe, konkrétně z firmy Makovec.

Každou školu reprezentovala tři tříčlenná družstva, která mezi sebou soutěžila o post nejvyšší. Školou Gastrohrátek se stala ZŠ Jana Železného.

Náročný rok plný zážitků – mnozí poprvé „vyrobili“ vlastní omeletu, vánočku, brož či perníček – 31. května skončil, ale už se rodí rok nový. A na jeho vzdáleném konci, kdo ví, možná další soutěž v žákovských řemeslných dovednostech – druhý ročník Gastrohrátek!

KMK PG 11 – ve spolupráci se SOŠ Litovel, SŠ gastronomie a farmářství Jeseník a SŠ obchodu a služeb Olomouc připravilo pro pedagogické pracovníky škol s gastronomickým zaměřením odborné semináře na téma Gastronomie a víno (26. 9. 2018), Pražení kávového zrna a příprava espressa (28. 11. 2018), Moderní etiketa pro pedagogy v rámci projektu „Zdvořilost do škol s gastronomickým zaměřením“ (22. 2. 2019), Prezentace restauračních moučníků na talíři (20. 5. 2019) a Pivo – legislativní změny a ekologické skladování (26. 6. 2019).

Projekt FILIP – finanční vzdělávání ČSOB pro školy

Projekt Finanční gramotnost spustila ČSOB již v roce 2018 do kdy zaměstnanci banky navštěvují základní a střední školy. ČSOB vnímá vzdělávání jako jednu z nejlepších investic, a proto se zaměřuje v rámci společenské odpovědnosti a filantropie a podpora vzdělávání je jedním z pilířů odpovědného podnikání banky. Přirozeným a klíčovým tématem projektu je finanční gramotnost, jelikož průzkumy ukazují, že česká společnost na tom není s finančním vzděláním dobře. Lidé neumí s penězi hospodařit a dlouhodobě své výdaje plánovat. Dluhy, insolvence a exekuce jsou pak často osobní tragédií. Projekt nabízí doplňkovou výuku finanční gramotnosti interaktivní a zábavnou přednáškou. Výuka je přizpůsobena předem dohodnutému rozsahu a individuálním potřebám jednotlivých škol. Přednášejícími jsou zástupci banky z daného oboru a poboček. Ti spolu s Filipem, maskotem projektu, seznamují žáky s životními situacemi, které jsou spojeny s financemi, a ukazují jejich řešení. Střední odborná škola Prostějov se do tohoto projektu zapojila v roce 2019. Prezentace byla připravena pro žáky prvních ročníků oboru vzdělání Kuchař a Číšník v hodinách Ekonomiky. Náplní přednášky byly základy ekonomie, peníze a ochranné prvky peněz a sestavení rodinného rozpočtu dle zadání.

Šablony

SOŠ Prostějov se od 1. 12. 2017 zapojila do výzvy OP VVV „**Podpora škol formou projektů zjednodušeného vykazování** – šablony pro SŠ a VOŠ I“ a čerpá finanční prostředky v oblasti personální podpory osobnostně sociálního a profesního rozvoje pedagogů a extrakurikulárních rozvojových aktivit. Byly podpořeny nebo nově vytvořeny pozice Školního asistenta, Sociálního pedagoga, Koordinátora školy a zaměstnavatele a Školního kariérového poradce.

V červenci 2019 škola podala projekt Šablony II, jehož realizace začne v prosinci 2019.

Mezinárodní projekty 2018/19

V rámci mezinárodního projektu Erasmus+ absolvovaly na naší škole odbornou stáž žákyně Střední odborné školy podnikání a služeb Lipany ze Slovenska.

Jednalo se o 8 žákyň oboru Kozmetik, které na naší škole působily v termínu 24.9. – 5.10. 2018. Praxe probíhala ve školním kosmetickém salonu.

Žáci Střední odborné školy Jána Antonína Baťu Partizánske se v termínu 11. 11. – 24. 11. 2018 zúčastnily odborné praxe na naší škole. Čtrnáctidenní praxe byla realizována v rámci mezinárodního projektu Erasmus+ a absolvovali ji 4 žáci čtvrtého ročníku maturitního oboru a 6 žáků třetího ročníku učebního oboru Kuchař. Celkově byla praxe zaměřena na zvýšení odborných poznatků a prohloubení zručnosti žáků v daném oboru. Žáci ze Slovenska si osvojili přípravu národních jídel české kuchyně, přípravu studené kuchyně a dekorování jídel. Volný čas věnovali poznávání města Prostějov a navštívili také Prahu.

Naše škola se zapojila v rámci projektu Erasmus+ do Výzvy 2019. Tato výzva (Klíčová akce 2) je zaměřena na mezinárodní spolupráci v oblasti vzdělávání a odborné přípravy mládeže. Zpracovaná a podaná žádost byla úspěšně hodnocena, bohužel vzhledem k velkému počtu účastníků jsme skončili jako náhradníci a výsledný projekt nemohli realizovat.

12. Výroční zpráva o hospodaření a poskytování informací

12.1 Výroční zpráva o hospodaření školy za rok 2018

a)	Příjmy	v tisících Kč
	1. Dotace Přímé náklady na vzdělávání	20 805
	Dotace Projekty romské komunity	29
	Dotace KÚ na provoz	2 789
	Dotace KÚ odpisy	236
	Dotace Podpora polytech. vzdělávání a řemesel v OK	46
	Dotace Podpora odborného vzdělávání	29
	Dotace od MěÚ účelově vázané na soutěže žáků	37
	Dotace Příspěvky školám zřiz. OK	20
	Dotace Projekty OP VVV	278
	2. Sponzorské dary	18
	3. Produktivní práce žáků, úroky, nájem aj.	1 338
	Celkové neinvestiční příjmy	25 625
	4. Transferový podíl	81
	5. Investiční příjmy	250
	Příjmy celkem	25 956
b)	Výdaje	
	1. Investiční výdaje celkem	250
	2. Neinvestiční výdaje celkem, z toho:	25 377
	-náklady na platy	15 012
	-prostředky na OPPP	574
	- náhrady mezd za dočasnou pracovní neschopnost	80
	-záonné odvody na zdrav. a soc. pojištění	5 104
	-výdaje na jednotné oblečení pro žáky, UP	380
	- ostatní provozní náklady (náklady na odborný výcvik, náklady na energie, os. ochranné pomůcky, kancelářské potřeby, nábytek, nájemné, úklid. mat., pohonné hmoty, odpisy, bankovní poplatky, programové vybavení, poštovné, revize, opravy aj	4 227
	Výdaje celkem	25 627

Jednotkové náklady na žáka (celkové neinvestiční):

81 tis. Kč

12.2 Výroční zpráva o poskytování informací podle zákona č. 106/1999 Sb.

za rok 2018

1. Počet podaných žádostí o informace – 0
2. Počet podaných odvolání proti rozhodnutí – 17 (rozhodnutí ředitele o nepřijetí v rámci přijímacího řízení)
3. Opis podstatných částí každého rozsudku soudu – 0
4. Výsledky řízení o sankcích za nedodržování tohoto zákona – 0
5. Další informace vztahující se k uplatňování tohoto zákona – 0

13. Různé

13. 1 Provozní pracoviště SOŠ Prostějov, ve školním roce 2018/19

Provozovny, v nichž vykonávají praxi žáci oboru vzdělání Prodavač:

AHOLD – prodejna Albert Plumlovská ul. Prostějov

Tesco Stores ČR – Konečná 25, Prostějov

BILLA – Zlatá brána, Prostějov

Provozovny, v nichž vykonávají praxi žáci oboru vzdělání Kuchař, Číšník:

Restaurace Lázně, Floriánské nám. 1, Prostějov

Národní dům, o.p.s., Vojáčkovo nám. 1, Prostějov

Restaurace U Tří bříz – Dolní 2, 796 01 Prostějov

Centrum sociálních služeb Prostějov – Lidická 86, Prostějov

Restaurace U tří králů, Finská 4592/8, Prostějov

Motorest Podkova, Vranovice – Kelčice

Motorest U kola, Dolní, Prostějov

Restaurace U Hřiště, Smržice

Základní a mateřská škola Bedihošť

Školní kuchyň – nám. Ed. Husserla 30/1, 796 01 Prostějov

Žáci oboru vzdělání Výrobce kožedělného zboží

Odloučené pracoviště, Západní 75, Prostějov – Krasice

Žákyně oboru vzdělání Kosmetické služby

Školní kosmetický salon – Nám. Ed. Husserla 30/1, 796 01 Prostějov

Žáci oboru vzdělání Cukrář

Školní cukrárna, Prostějov - Vrahovice, Čsl.armádního sboru 72

Žáci oboru vzdělání Řezník –uzenář

Makovec a. s., Jateční závod Kostelec na Hané, Závod masné výroby Držovice

13. 2 Exkurze

V rámci odborné výuky se uskutečnily pro jednotlivé obory vzdělání tyto exkurze:

• *Prodavač, podnikání*

5. 10. 2018

6. 11. 2018

13. a 23. 11. 2018

13. 3. 2019

4. 4. 2019

Hortikomplex – Flora Olomouc

Papírna Velké Losiny

HOPI–exkurze v rámci předmětu Obchodní provoz

Jatečný závod Kostelec na Hané (Makovec a.s.)

Penam

• *Gastroobory*

- | | |
|--------------|---|
| 29. 11. 2018 | Biofarma Štětovice |
| 10. 4. 2019 | Olma Olomouc |
| 22. 5. 2019 | Jatečný závod Kostelec na Hané (Makovec a.s.) |
| | Cukrárna Kostelec na Hané |
| 5. 6. 2019 | ZOO koutek Vyškov |
| 12. 6. 2019 | Centrál Makovec |
- ***Výrobce kožedělného zboží***
 - Listopad 2019
 - Myslivecké oděvy a výrobky z přírodních usní
 - Strojové vyšívání
 - Duben, květen 2019
 - GALA Prostějov
 - přípravná a šicí dílna
 - řezání na plotrech
 - nově používané technologie ve výrobě
 - manipulace
 - ***Kosmetické služby***
 - Gelové nehty, p. Krátká, kosmetický salon Atrium, 3. ročník, 15. 2. 2019
 - Ukázka gelových nehtů, p. Kouřilová, 25. 3. 2019
 - Kosmetický salon Greplová, 16. 4. 2019
 - Pedikúra, p. Krátká, 21. 6. 2019
 - Dermatolog MUDr. Lilla Smižansky Bari –vyšetření pigmentových nív, 31. 5. a 20. 6. 2019

Zápis ze zasedání školské rady SOŠ Prostějov 23.10.2019

Přítomni: Potřebné materiály - výroční zpráva o činnosti školy - byly odeslány na členy k posouzení dne 16.10.2019 formou elektronické pošty.

za statutárního zástupce:

1. Ing. Petr Vysloužil - jmenován zřizovatelem předseda ŠR
2. Ing. arch. Jan Příklad - jmenován zřizovatelem
3. Michaela Hrubanová - zvolený zástupce rodičů

za pedagogické pracovníky školy:

4. Mgr. Zdeněk Kaláb
5. Ivana Makarovičová

zástupce nezletilých žáků:

6. Lucie Kučerová

Hlavní bod jednání:

1. projednání a schválení „ Výroční zprávy o činnosti školy „
2. diskuse

V elektronické diskuzi se vyjádřila většina členů.

- Zpráva vyčerpávajícím způsobem popisuje výraznou aktivitu ve všech oblastech života školy. I my pozorujeme, ve svém okolí, že aktivita školy na kulturní, společenské i vzdělanostní úrovni je vysoká.
- Opět vysoko hodnotíme velmi pestrý program vnitřního života školy.

Výroční zpráva je srozumitelným a plně vypovídajícím materiálem pro celkovou představu o činnosti školy.

Závěrečná usnesení školské rady:

Školská rada schvaluje výroční zprávu o činnosti školy za r. 2018-2019 v předloženém znění.

Prostějově dne 23. 10. 2019

ing. Petr Vysloužil

Ing. Petr Vysloužil
Jasanova 3, 736 01 Prostějov
Mob.: 808 130 285