

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

***Výroční zpráva
o činnosti školy***



Školní rok 2019/2020

Obsah

1. Základní údaje o škole	5
1.1 Základní charakteristika školy	5
1.2 Kontaktní údaje	6
1.3 Profil absolventa	7
1.4 Hodnocení školy a koncepce rozvoje školy	15
2. Vyučované obory vzdělání, kurzy, profesní kvalifikace	20
2.1 Seznam vyučovaných oborů	20
2.2 Kurzy, přednášky prohlubující odborné znalosti	20
2.3 Profesní kvalifikace, rekvalifikační kurzy	20
3. Učební dokumenty	22
3.1. Učební plány - ŠVP	22
3.2 Přehled platných RVP	28
4. Statistické údaje o škole	28
4.1 Údaje o žácích	29
4.2 Průměrný počet žáků ve třídě	29
4.3 Změna v počtech žáků k 30. 9.	30
4.4 Základní údaje o přijímacím řízení	31
4.5 Výkon státní správy	31
4.6 Údaje o pracovnících školy	32
4.7 Průměrné platy pracovníků školy	34
4.8 Organizační schéma	35
5. Výsledky vzdělávání žáků	36
5.1 Průměrný prospěch dle oborů a ročníků	36
5.2 Výsledky maturitních zkoušek	37
5.3 Výsledky závěrečných zkoušek	37
5.4 Umístění absolventů	38
6. Hodnocení chování žáků	39
6.1 Počet žáků hodnocených sníženým stupněm z chování	39
6.2 Hodnocení práce výchovného poradce	39
6.3 Hodnocení prevence sociálně patologických jevů	41
7. Údaje o mimoškolních vzdělávacích a volnočasových aktivitách, soutěžích	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	46
7.1.4 Odborné soutěže	46
7.2 Hodnocení EVVO	46
8. Další vzdělávání pedagogických pracovníků	52
9. Inspekce a kontroly	55
10. Prezentace školy na veřejnosti, spolupráce s jinými subjekty, akce školy	55
10. 1 Spolupráce s NUV, členství v organizacích	55
10.2 Spolupráce s jinými subjekty	55
10. 3 Galerie „S“	55
10.4 Náborové akce	55
10. 5 Třídní schůzky	56
11. Zapojení do projektů	57
12. Výroční zpráva o hospodaření a poskytování informací	63
12.1 Výroční zpráva o hospodaření školy	63
12.2 Výroční zpráva o poskytování informací	64

13. Různé	64
13. 1 Současná provozní pracoviště	64
13.2 Exkurze	65

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	p.bradacova@sosprostejov.cz
Dědochová Soňa, Ing.	Ekonomické předměty	s.dedochova@sosprostejov.cz
Dopitová Jana, Ing.	AJ	j.dopitova@sosprostejov.cz
Hasová Kateřina, Bc.	AJ	k.hasova@sosprostejov.cz
Hrubanová Alice, Mgr.	ČJ, ON	a.hrubanova@sosprostejov.cz
Křenková Jitka, Mgr.	ČJ, ON	j.krenkova@sosprostejov.cz
Lošťáková Lenka, Ing.	Ekonomické předměty	l.lostakova@sosprostejov.cz
Machátová Kateřina, Mgr.	Odborné předměty - obor kosmetické služby	k.machatova@sosprostejov.cz
Mazouchová Iva, Ing.	Odborné předměty - obor prodavač	i.mazouchova@sosprostejov.cz
Mikulková Blanka, Mgr.	výchovný poradce, M, Ch	b.mikulkova@sosprostejov.cz
Novotná Vařeková Margita, Mgr.	NJ	m.novotnavarekova@sosprostejov.cz
Pazdera Petr, Mgr.	M, ICT	p.pazdera@sosprostejov.cz
Pešek Jan, Mgr.	TV, BV	j.pesek@sosprostejov.cz
Popelková Jarmila, Mgr.	ČJ, ON	j.popelkova@sosprostejov.cz
Rebilasová Olga, Ing.	Odborné předměty - obor cukrář	o.rebilasova@sosprostejov.cz
Sahánková Eliška, Mgr.	RJ, NJ, D	e.sahankova@sosprostejov.cz
Sedláková Lucie, Mgr.	Odborné předměty - obor ošetřovatel	l.sedlakova@sosprostejov.cz
Stískalová Iveta, Ing.	Odborné předměty - obor číšník	i.stiskalova@sosprostejov.cz
Švecová Zlata, Bc.	Odborné předměty - obor kuchař, číšník	z.svecova@sosprostejov.cz
Vichtová Jana, Ing.	Odborné předměty - obor řezník	j.vichtova@sosprostejov.cz

1.3 Profil absolventa

Výuka probíhala ve školním roce 2019/20 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 technologické úpravy 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 pokladní 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 přejímku 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 technicko hospodářských 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 mezinárodní kuchyně,

- 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 zařízeních 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 v 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 Hodnocení školy za uplynulé období a koncepce rozvoje

Hodnocení činnosti za období 2017 – 2019

- Do vzdělávací nabídky byl zařazen nový studijní obor Gastronomie od školního roku 2018/2019.
- Opětovně byl otevřen učební obor Řezník – uzenář (od školního roku 2017/2018).
- Zvýšila se naplněnost tříd prvních ročníků všech nabízených oborů.
- Byly vyhodnoceny ŠVP všech oborů a realizovány změny formou dodatků.
- Žáci se aktivněji zapojovali do soutěží a získali přední umístění, zejména v kosmetických, cukrářských a baristických soutěžích.

- Škola organizovala již tradiční mezinárodní barmanskou soutěž a nově kosmeticko-kadeřnickou soutěž (ve spolupráci se SŠA Prostějov).
- Byl realizován adaptační program pro žáky prvních ročníků (jednodenní akce, na které žáci pod vedením třídního učitele plní znalostní a dovednostní úkoly včetně Charty třídy, akce je důležitá pro vzájemné seznámení žáků).
- Bylo vybudováno Školní poradenské centrum, propojující aktivity výchovného poradce, metodika prevence a kariérového poradce.
- Byla navázána úzká spolupráce se základními školami města Prostějov, Určice a Bedihošť a SŠ Jeseník, Litovel a Olomouc (výměna zkušeností pedagogů).
- V rámci environmentální výchovy byla zařazována témata EVVO do jednotlivých předmětů v návaznosti na ŠVP, pokračovaly žakovské projekty, projektu RECYKLOHRANÍ a ekologické dny.
- Škola se zapojila do projektů Šablony pro SOŠ a VOŠ I, II, IKAP I pro podporu polytechnického vzdělávání - vybudování CKP a KMK potravinářství a gastronomie v rámci projektu, projekt FILIP – finanční gramotnost pro žáky základních a středních škol realizovaný ČSOB.
- I přes důkladnou prevenci se nedaří eliminovat výskyt sociálně – patologických jevů.
- Úspěšnost žáků u maturitní zkoušky se zvyšuje jen velmi zvolna i přes přijatá opatření doporučená ČŠI (navýšení hodinové dotace maturitních předmětů, nabídka seminářů zaměřených na přípravu k maturitě).
- I přes veškeré úsilí vedení školy a pedagogických pracovníků stále dochází k předčasnému ukončení studia žáků z nejrůznějších důvodů. U žáků prvních ročníků je důvodem odchodu na jinou školu většinou nesprávný výběr oboru vzdělání, u žáků vyšších ročníků jsou důvody různé (gravidita, vidina dobře placené brigády, nejvíc žáků odchází bez udání důvodu).
- Je třeba vytvořit kvalitní zázemí pro realizaci sportovních aktivit (nová tělocvična).

V období 2020 - 2022 plánujeme:

- Otevření tříletého oboru Ošetřovatel od školního roku 2020/2021.
- Zachování oborové struktury v oblasti gastronomie i služeb.
- Prezentaci stávajících oborů tak, aby byly atraktivní a zajímavé pro uchazeče ze základních škol.
- Zvýšení uplatnitelnosti a úspěšnosti absolventů na trhu práce.
- Zvýšení efektivity a kvality vzdělávacího procesu prostřednictvím stabilního pedagogického sboru.
- Rozvoj dalšího vzdělávání prostřednictvím NSK, rekvalifikačních a vzdělávacích kurzů.
- Prohloubení spolupráce s potenciálními zaměstnavateli.
- Zapojení školy do dalších projektů odborného a polytechnického vzdělávání, další využívání výstupů z projektů ve vzdělávacím procesu.
- Monitoring klimatu školy i dané třídy prostřednictvím dotazníků pro rodiče a žáky.
- Rozšíření nabídky výuky o nepovinné a volitelné předměty.
- Rozšíření nabídky zájmových kroužků a kurzů pro veřejnost.
- Rozvíjení aktivit, které mají pomoci žákům a studentům ujasnit si vlastní kariérní cíle a porozumět světu práce.

- Zaměření kariérového poradenství na volbu vzdělávací a profesní dráhy, volbu prvního zaměstnání, změnu zaměstnání a návrat do pracovního procesu.
- Rozšíření nabídky konzultací pro žáky všech oborů.
- Využití ICT techniky pro zatraktivnění výuky.
- Zajištění maximální spolupráce mezi výchovným poradcem, rodiči, třídním učitelem a učitelem odborného výcviku.
- Podporu zájmu žáků o dramatický kroužek a autorskou tvorbu žáků (autorská čtení v rámci Dne otevřených dveří).
- Zapojení žáků do estetické výzdoby školy, vytvoření vztahu k vlastní práci - hodnotám, jako prevenci ničení školního majetku.
- Realizaci projektů v rámci primární prevence - spolupráce s Policií ČR, Nízkoprahovým zařízením Prostějov, nadací Člověk v tísni.

1. Personální oblast

Hodnocení:

- Byl stabilizován kvalifikovaný pedagogický tým.
- Probíhaly vzdělávací aktivity v rámci DVPP:
 - o školení pro řádný průběh maturitních zkoušek – zadavatelé, hodnotitelé, školní mat. komisaři, předsedové zkušebních maturitních komisí a management škol;
 - o vzdělávání pro odborné vyučující;
 - o vzdělávání v oblasti inkluze;
 - o vzdělávání v oblasti kariérového poradenství;
 - o vzdělávání pro vyučující společenskovedních předmětů;
 - o vzdělávání vyučujících v oblasti BOZP, práva, legislativy;
 - o vzdělávání vyučujících v oblasti EVVO a prevence sociálně pat. jevů;
 - o vzdělávání v oblasti vedení a řízení školy.
- Byla realizována tandemová výuka v odborných předmětech, ve výuce odborného předmětu Právo oboru Podnikání a v odborném výcviku 1. ročníku oboru Gastronomie byl obohacen přednáškami odborných lektorů z praxe.
- Většina pedagogických pracovníků se zapojila do projektů [Šablony SOŠ Prostějov](#) CZ.02.3.68/0.0/0.0/16-035/0007921 realizace 01. 12. 2017 – 30. 11. 2019 a [IKAP](#) - Rovný přístup ke vzdělávání s ohledem na lepší uplatnitelnost na trhu práce CZ.02.3.68/0.0/0.0/16_034/0008375.

V období 2020 - 2022 plánujeme:

- Zvyšování odborné způsobilosti k udržení vysoké úrovně pedagogického sboru formou DVPP.
- Udržování dobrého pracovního klimatu ve škole, vytvoření týmu lidí pracujících společně na zvyšování úrovně a prestiže školy.
- Realizaci projektu zaměřeného na zahraniční stáže pedagogických pracovníků. Pokračování v projektech Šablony SOŠ Prostějov 2 – od 1. 12. 2019 – 30. 11. 2021.
- Vzájemné předávání poznatků mezi vyučujícími (ukázkové hodiny zkušených učitelů, pravidelná hospitační činnost, možnost vzájemné supervize).

2. Ekonomická a materiální oblast

Hodnocení:

- Byla provedena kompletní rekonstrukce kotelny ve spolupráci se zřizovatelem v rámci reinvestic (včetně výměny kotlů).
- Byla rekonstruována a nově vybavena učebna výpočetní techniky.
- Byly asanovány vlhké prostory v přízemí budovy školy, v tělocvičně a sklepním prostoru.
- Bylo vyměněno dřevěné obložení v tělocvičně.
- Školní kuchyně, cukrárna a odborná učebna stolničení byly vybaveny novým technologickým zařízením a výpočetní technikou z finančních prostředků projektu IKAP.
- Z projektu Šablony SOŠ Prostějov byly pořízeny 2 notebooky a odborná literatura.
- Ve dvou učebnách byla provedena v rámci investic rekonstrukce podlah a výměna vodovodního potrubí a odpadů.
- Byla opravena elektroinstalace.

V období 2020 - 2022 plánujeme:

- Další rekonstrukci podlah a vodovodního potrubí (období 2020 – 2022) v rámci investiční činnosti.
- Zakoupení 10 notebooků pro výuku žáků z projektu Šablony II SOŠ Prostějov.
- Pořízení moderní IT technologie z prostředků projektu.
- Účelné využití prostředků zřizovatele - údržba školní budovy, případné opravy a investiční akce, provoz školy, dále finančních prostředků z národních, evropských i jiných zdrojů (granty, dotace) pro rozvoj školy.
- Vybavování dalších učeben moderní výpočetní technikou.
- Průběžné zlepšování vybavenosti školy učebními, pracovními a ochrannými pomůckami.
- Pokračování v projektové činnosti (KAP, ŠAP, Šablony pro SŠ a VOŠ – podpora škol formou projektů zjednodušeného vykazování).
- Pronájem školních prostor veřejnosti.
- Pokračování v doplňkové činnosti – pronájem nemovitého majetku pro další vzdělávání, pořádání kurzů a školení.

3. Oblast spolupráce se zřizovatelem, městem, sociálními partnery a rodiči

Hodnocení:

- Spolupráce se zřizovatelem a statutárním městem Prostějov je na velmi dobré úrovni.
- Byla posílena spolupráce se sociálními partnery při zajišťování odborného výcviku žáků.
- Probíhají odborné stáže pedagogických pracovníků odborných předmětů u zaměstnavatelů.
- Byla prohloubena spolupráce se základními školami v rámci projektové činnosti (IKAP realizace kroužků, workshopů, soutěží...).

- Škola spolupracuje s NUV na revizi RVP a přípravě kurikulárních dokumentů v rámci oborové skupiny 32-Koždělná výroba.
- Od roku 2018 je škola v rámci projektu Erasmus+ přijímající organizací pro SŠ J. A. Baťu Partizánské (obor Kuchař), pro SOŠ podnikania a služieb Lipany a SOŠ Bratislava (obor Kosmetické služby).
- Škola spolupracuje s Úřadem práce Prostějov (rekvalifikační kurzy, besedy pro žáky 3. ročníků) a HK ČR (Osvědčení pro nejlepší absolventy).

V období 2020 - 2022 plánujeme:

- Prohloubení spolupráce se sociálními partnery zejména v oblasti sociálních služeb pro učební obor Ošetrovatel.
- Zvýšení PR školy prostřednictvím mediálních partnerů.
- Rozšíření spolupráce s firmami v regionu (odborné stáže pedagogických pracovníků).

SWOT analýza SOŠ Prostějov

Silné stránky

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

Slabé stránky

- Malá atraktivita studia v oborech vzdělání s výučním listem – Řezník a Výrobce koždělného zboží
- Finanční zainteresovanost lidí na výsledcích práce – pohyblivá složka mzdy
- Stárnoucí pedagogický sbor

Příležitosti

- Spolupráce se sociálními partnery
- Zařazování nových poznatků do výuky odborných předmětů
- Tandemová výuka
- Zařazení odborníků z praxe do výuky
- Mezinárodní stáže (Erasmus+)

Ohrožení

- Demografické a společenské faktory – malý počet uchazečů o studium, nezám o řemeslné obory
- Nízká úroveň uchazečů ze ZŠ
- Současná legislativa umožňující žákům bezdůvodně přestupovat mezi jednotlivými středními školami
- Migrace žáků

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

15. 10. a 5. 11. 2019 – Lash lifting – zvýraznění přirozených řas

25. 10. 2019 – Kosmetické ošetření přípravky firmy Madaga - kurz vedený zástupcem firmy

21. 11. 2019 – Kurz permanentních řas Diamond Beauty

Kurz Barista – 11. 12. 11. 2019 -pod vedením pana Michala Krišky –třetí kávová vlna

Kurz Sommelier – 29. 1. 2020

Kurz Barman – 28. – 31. 1. 2020

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, drůbežího masa, králíků, zvěřiny a výrobků z nich

Profesní kvalifikace ve školním roce 2019/20

Střední odborná škola Prostějov jako autorizovaná osoba ve školním roce 2019/20120 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.:

21. 9. 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	1,5	4
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	35	101

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	1,5	4
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	34	101

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	1,5	4
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	33	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 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	1,5	4
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	33	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	3	3	3	3	12
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	32	35	35	34	136

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
Potraviný	1	1	1	1	4
Výživa a gastronomie	-	-	1	1	2
Technologie	2	2	2	2	8
Stolničení	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	Se zdr. postiž.
1.	142	1CV	Cukrář	22	22	0
			Výrobce koř.zboží	7	4	1
		1Č	Číšník	21	17	0
		1PŘ	Prodavač	23	16	1
			Řezník-uzenář	3	0	0
		1K	Kuchař	26	13	0
		1KG	Kosmetické služby	11	11	1
			Gastronomie	12	9	0
	1POD	Podnikání	17	11	0	
2.	96	2C	Cukrář	21	21	0
		2ČK	Číšník	8	7	0
			Kuchař	16	6	0
		2PŘ	Prodavač	14	9	0
			Řezník	5	0	0
		2KG	Gastronomie	8	6	0
			Kosmetické služby	7	7	0
	2POD	Podnikání	17	14	0	
3.	77	3C	Cukrář	20	18	4
		3ČŘ	Číšník	10	10	1
			Řezník-uzenář	5	1	1
		3PK	Prodavač	15	12	0
			Kuchař	11	3	0
4.	12	3KS	Kosmetické služby	16	16	1
		4KS	Kosmetické služby	12	12	0
Celkem	327	16		327	245	10

Další údaje o žácích, ve školním roce 2019/20

Počet žáků, kteří přerušili studium	14
Počet žáků, kteří ukončili studium	28
Počet přijetí do vyššího ročníku	9
Počet žáků, kteří přestoupili (odjinud)	18
Počet žáků, kteří přestoupili (jinam)	12

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	
	18/19	19/20	a	b	a	b	a	b	a	b	a	b
	16	16	314	327	19,6	20,4	14,3	14,8	43	44	35	36

4.3 Změna v počtech žáků k 30. 9. 2019 ve srovnání s 30. 9. 2014– 2018

Učební obory	2014/15	2015/16	2016/17	2017/18	2018/2019	2019/2020
1. ročník	76	93	84	80	83	102
2. ročník	85	79	75	77	76	64
3. ročník	74	77	64	75	67	66
Studijní obory						
1. ročník	19	0	14	18	17	23
2. ročník	21	20	0	16	19	15
3. ročník	10	22	19	0	13	16
4. ročník	20	11	21	15	0	12
Nástavbové studium						
1. ročník	21	22	27	22	24	17
2. ročník	18	15	14	28	15	17
Počet žáků	344	339	318	331	314	327

Organizace školy k 30. 9. 2019

	Ročník	Počet tříd	Počet žáků
Obory vzdělání s výučním listem	1.	4	102
	2.	3	64
	3.	3	61
Celkem		10	227

	Ročník	Počet tříd	Počet žáků
Obory vzdělání s maturitní zkouškou	1.	1	23
	2.	1	15
	3.	1	16
	4.	1	12
Celkem		4	66

	Ročník	Počet tříd	Počet žáků
Nástavbové studium	1.	1	17
	2.	1	17
Celkem		2	34
		Počet tříd	Počet žáků
Celkový počet		16	327

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
2019/20	16	327	9

4.4 Základní údaje o přijímacím řízení na střední školy pro školní rok 2020/21

Obor	Počet přihlášených	Počet přijatých v 1.kole	Odevzdali zápisový lístek	další kola, přestupy	Konečný počet
Cukrář	41	24	18	4	22
Číšník	20	20	6	6	12
Kuchař	32	30	8	8	16
Kosmetické služby	33	20	14	8	22
Gastronomie	9	9	5	4	7
Ošetrovatel	9	9	9	4	13
Prodavač	25	25	16	4	20
Řezník -uzenář	8	8	7	0	7
Výr.kož.zboží	4	4	4	3	7
Podnikání	17	17	-	3	20

4.5 Výkon státní správy šk. rok 2019/20

Rozhodnutí ředitele	počet	Počet odvolání
O přijetí ke studiu	173	-
O ukončení studia	28	-
O přerušení studia	14	-
O podmíněném vyloučení	10	-
O vyloučení ze studia	0	-
O přestupu	30	-
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	20	Odborné ek. předměty	Ek, OBP	1	VŠ
2.	Halašová Jitka, RNDr.	ZŘ	33	Z- Bi - ZE	E, F, Ch	1	VŠ
3.	Pyroltová Dana, Mgr.	ZŘ	25	M – F	M	1	VŠ
4.	Bradáčová Pavlína, Mgr.	U	32	Odborné předměty	Te, Mat, Mod, K M, SZ, PCV, TOP, E, ICT	1	VŠ
5.	Dopitová Jana, Ing.	U	19	AJ, odborné předměty	AJ	1	VŠ
6.	Dědochová Soňa, Ing.	U	26	Odborné předměty	A, Ek, AE	1	VŠ
7.	Kaláb Zdeněk, Mgr.	U, ICT	20	F - ZT	ICT	1	VŠ
8.	Křenková Jitka, Mgr.	U	25	ČJ – ON	CJL, ON	1	VŠ
9.	Lošťáková Lenka, Ing.	U	35	Odborné předměty	Pek, Ek, OP, A, P, UCE	0,2	VŠ
10.	Mazouchová Iva, Ing.	U	17	Odborné předměty	ZB, A, EK,	1	VŠ
11.	Mikulková Blanka, Mgr.	U, VP	31	M - CH	M, F, Ch	1	VŠ
12.	Pazdera Petr, Mgr.	U	30	M - F	M, ICT	1	VŠ
13.	Pešek Jan, Mgr.	U	29	TV – BV	TV	1	VŠ
14.	Popelková Jarmila, Mgr.	U	16	ČJ – ON	CJL, ON	1	VŠ
15.	Sahánková Eliška, Mgr.	U	40	NJ – D	NJ, D	1	VŠ
16.	Horáková Michaela, Ing.	U	18	Odborné ek. předměty	AJ, Pra, A, AE, Ek	1	VŠ
17.	Hrubanová Alice, Mgr.	U	20	ČJ - ON	CJL, ON	1	VŠ
18.	Rebilasová Olga, Ing.	U	16	Odborné předměty	Ek, AJ	1	VŠ
19.	Hasová Kateřina, Bc.	U	15	AJ	AJ	0,7	VŠ
20.	Švecová Zlata,	U	37	Odborné	TE, PV, SUR	0,9	VŠ

	Bc.			před.			
21.	Vařeková Margita, Mgr.	U	16	NJ	NJ, AJ, ON	1	VŠ
22.	Machátová Kateřina	U	22	Odborné před.	Mat, Kos, Zdr, Ps	1	VŠ
23.	Vichtová Jana	U	21	Odborné předměty	Bi, Vý	0.5	VŠ
24.	Stískalová Iveta	U	20	Odborné předměty	ST, Te, Zap	0,7	VŠ

Praktická výuka

	Příjmení, jméno, titul	Funkční zařazení	Délka ped. praxe	Vzdělání
1.	Konečná Věra	UOV	36	ÚSO
2.	Koutná Nikol	UOV	8	ÚSO
3.	Malíková Alena	UOV	26	ÚSO
4.	Makarovičová Ivana	UOV	14	ÚSO
5.	Múdrá Hana	UOV	28	ÚSO
6.	Pechová Růžena	UOV	26	ÚSO
7.	Stískalová Iveta, Ing.	UOV	19	VŠ
8.	Nedbal Jan	UOV	2	ÚSO
9.	Kalabisová Martina	UOV	3	ÚSO
10.	Walter Vojtěch, Dis.	UOV	2	ÚSO
11.	Vránová Petra	UOV	19	ÚSO
12.	Perknovská Filipová Markéta	UOV	6	ÚSO
13.	Svobodová Lenka	UOV	17	ÚSO
14.	Balcárková Alena	UOV	33	ÚSO
15.	Švecová Zlata	UOV	37	VŠ

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

Správní zaměstnanci

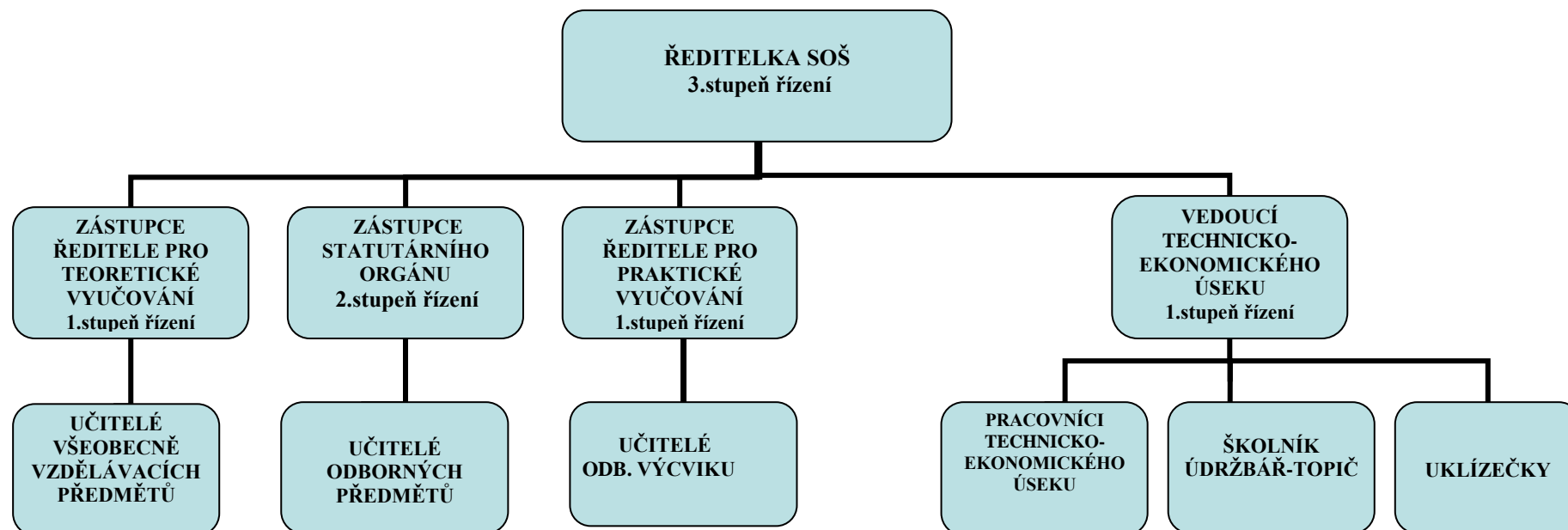
	Příjmení, jméno, titul	Funkční zařazení	Vzdělání
1.	Chocholáčová Zdeňka	Odborná referentka	ÚSO
2.	Jásek Ivan	Školník, údržbář	SO
3.	Medříková Věra	Samostatná odborná referentka	ÚSO
4.	Ing. Jarmila Vaňková	Vedoucí ekonomického úseku	ÚSO
5.	Zárychtová Danuše	Uklízečka	ÚSO
6.	Šustrová Božena	Uklízečka	SO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

4. 7 Průměrné platy pracovníků

Průměrné měsíční platy pracovníků SOŠ Prostějov za rok 2019 a za 1. pol. 2020

	Průměrná hrubá mzda		Průměrné nenárokové složky	
	2019	1.pol.2020	2019	1.pol.2020
Pedagog. pracovníci	38.330,-	41.253,-	3.620,-	3.664,-
Neped. pracovníci	23.572,-	26.032,-	2.781,-	3305,-
Celkem	35.741,-	38.326,-	3.473,-	3.595,-

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.	21	20	2	17	1	-	-	-	1,957	133,43	2,05
	2.	20	20	4	16	0	-	-	-	1,761	162,65	0,30
	3.	20	20	3	17	-	-	-	-	2,052	106,6	0
Průměrný prospěch oboru Cukrář : 1,92												
Číšník	1.	21	21	3	17	1	-	2	-	2,042	155,14	7,47
	2.	7	7	1	5	1	-	-	-	1,893	120,42	19,7
	3.	9	9	1	8	-	-	-	-	2,075	174,21	3,23
Průměrný prospěch oboru Číšník 2,01												
Kuchař	1.	19	19	0	19	0	-	-	-	1,740	122,20	1,05
	2.	15	13	2	10	1	-	-	-	2,366	186,95	9,69
	3.	8	8	1	7	0	-	2	-	2,365	156,24	28,7
Průměrný prospěch oboru Kuchař 2,157												
Prodavač	1.	21	21	4	15	2	-	-	-	2,073	152,18	1,05
	2.	15	17	3	12	2	-	-	-	2,079	166,22	14,47
	3.	13	12	1	11	0	-	3	-	2,303	211,81	26,70
Průměrný prospěch oboru Prodavač 2,15												
Výrobce kož.zb.	1.	8	7	0	4	3	-	-	-	2,286	294,90	7,38
Průměrný prospěch oboru Výrobce kožedělného zboží 2,29												
Řezník –uzenář	1.	3	3	0	3	0	-	-	-	2,000	114,99	0
	2.	5	5	0	5	0	-	-	-	2,203	145,60	8,40
	3.	5	4	0	4	0	-	-	-	2,401	276,25	0
Průměrný prospěch oboru Řezník – uzenář 2,20												
Kosmetické služby	1.	10	10	3	7	-	-	-	-	1,662	133,9	0
	2.	7	6	2	4	-	-	-	-	1,592	100	0
	3.	16	16	1	15	-	-	-	-	1,863	137,93	0
	4.	12	12	4	8	-	-	-	-	2,121	165,16	0
Průměrný prospěch oboru Kosmetické služby 1,81												
Gastronomie	1.	10	9	0	9	0	-	-	-	2,154	157,83	10,6
	2.	7	7	1	6	0	-	-	-	1,795	99,14	0
Průměrný prospěch oboru Gastronomie 1,97												
Podnikání	1.	15	13	2	10	1	-	-	-	1,986	165,96	0,44
	2.	17	13	0	13	0	-	-	-	2,092	203,88	2,41
Průměrný prospěch oboru Podnikání 2,039												

Průměrná absence na žáka

	omluvená	neomluvená
1.pololetí	112,672	3,868
2.pololetí	46,599	1,521
celkem	152,271	5,389

5.2 Výsledky maturitních zkoušek

Obor	Třída	Celkem konali MZ	Prospěli s vyz.	Prospěli	Neprospěli
Podnikání	2POD	13	0	6	7
Kosmetické služby	4KS	12	3	4	5
celkem		25	3	10	11

Percentuální úspěšnost jednotlivých oborů po podzimním termínu:

Podnikání – nastavbové studium uspělo 46% žáků

Kosmetické služby uspělo 58%

5.3 Výsledky závěrečných zkoušek

Obor	Třída	Konali ZZ celkem	Prospěli s vyznam.	Prospěli	Neprospěli	Nekonali
Cukrář	3C	20	3	17	0	0
Číšník	3Č	9	2	7	0	0
Kuchař	3K	8	0	7	1	0
Prodavač	3P	12	1	10	1	0
celkem		49	6	41	2	0

Z celkového počtu 49 absolventů získalo 47 výuční list to je 96% úspěšnost u ZZ.

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	9	1	4	2	0	0	2	0
29-54-H/01	Cukrář	20	6	5	5	0	1	3	0
65-51-H/01	Kuchař	8	4	4	0	0	0	0	0
66-51-H/01	Prodavač	12	2	7	2	1	0	0	0
69-41-L/01	Kos.slужby	12	3	4	4	0	1	0	0
64-41-L/51	Podnikání	13	0	7	2	1	0	3	0
	Celkem	74	16	31	15	2	2	8	0

6. Hodnocení chování žáků

6.1 Počet žáků hodnocených sníženým stupněm z chování

	2.stupeň	3.stupeň
1.pololetí	7	0
2.pololetí	0	0
celkem	7	0

6.2 Hodnocení výchovného poradenství

1. pololetí

1. Informace o možnostech dalšího studia

- zprostředkování informací formou nástěnky výchovného poradce
- zajištění informačních příruček a materiálů
- informace na Dni otevřených dveří prosinec 2019, leden 2020
- účast na Burze škol Olomouc - 2019
(konzultace se žáky a rodiči , informace o možnostech studia na naší škole)
- informace o nástavbovém studiu – leden 2020- zajištění přihlášek a předání informací 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 – 5 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 – 16 posudků (obratem evidence a kontrola přiznaných 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- 22. 10. 2019
- vyhodnocení podpůrných opatření zpracovaných pro žáky naší školy PPP Olomouckého kraje (16)

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

- opakované porušování šk. řádu, nevhodné chování (8)
- výukové problémy na OV (1)

4. Školní poradenské centrum

- stanovení náplně práce jednotlivých členů, informovanost o činnosti
- vedení zápisů, rozbor problematiky školy,
- metodická činnost, vzájemná součinnost

5. Metodická činnost a poradenská činnost poskytovaná pedagogům a UOV

- 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 2019 (3C)
- Zpracování a vytvoření žádosti Podpora sociálně znevýhodněných romských žáků středních škol-leden- červen 2020 (3C)

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

- 4 posudky – Sociální úřady, oddělení pro sociální prevenci
- 1 posudek – Okresní soudy

8. Konzultace se žáky – pomoc při řešení osobních problémů

- nevhodná volba oboru (2 žáci)
- změna oboru, problémy na odborném výcviku (2 žáci)

8. Evidence zápisů, průběžné vedení deníku výchovného poradce.

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

Kontrola hodnocení plnění PLPP v souvislosti s vyhláškou č. 27/2016 o vzdělávání žáků se speciálně vzdělávacími potřebami a žáků nadaných
Kurz Mentoring pro učitele (24 hodin- Praha) – absolvováno v rámci projektu, získané metody o vedení rozhovoru jsou dále požívány v rámci jednání se žáky ve výchovné komisi v rámci ŠPC.

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 z důvodů ukončení platnosti posudku a stanovení výjimek v době distanční výuky
- Jednání s SPC Olomouc – žákyně s poruchami sluchu (osobní konzultace)
- 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 žáků
- kontrola plnění Plánů pedagogické podpory v souladu s vyhláškou MŠMT

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 v rámci distančního vzdělávání
- 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)

5. Školní poradenské centrum

- Doplnění 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:

2 posudky – oddělení pro sociální prevenci

0 posudky – Policie ČR

1 posudek – Okresní soud

7. Projekt ROMA SŠ, VOŠ

- Zpracování žádosti, odeslání žádosti v daném termínu, elektronické podání žádosti, vyúčtování a vyhodnocení Programu ROMA SŠ., VŠ

8. Evidence zápisů, průběžné vedení deníku výchovného poradce.

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. 2019 se uskutečnily speciální třídnické hodiny pro žáky 1. ročníků (1PŘ, 1CV, 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 v ohrožených třídních kolektivech a dotazníková šetření prevence pro žáky prvních ročníků.

Besedy pro žáky

Nabídka pořadů Agentury JL v Prostějově pro SŠ v školním roce 2019/2020

Zúčastnili se žáci prvních ročníků učebních oborů:

mjr. JUDr. Jaromír Badin – „Šikana, kyberšikana, sociálně patologické jevy ohrožující mládež“

Přednášející je 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. Během besedy mluvil o těchto tématech:

1. Kriminalita páchaná dětmi a na dětech (šikana, týrání, domácí násilí, zanedbávání, zneužívání,

vandalismus, agresivita)

2. Úskalí užívání internetu (kyberšikana, sexting, kybergrooming, kyberstalking)

3. Zneužívání návykových látek a závislost na nich (alkohol, drogy, nikotin)

Termín pořadu: **čtvrtek 28. 11. 2019**

Bc. Matěj Krejčí – „Jak se nestát obětí sociálních sítí?“

Žáci dostali odpověď na následující otázky:

Jak ovlivňují sociální sítě vnímání reality? Jak se za poslední léta změnilo chování a psychika uživatelů sociálních sítí? Jak ovlivňuje sdílení velkého množství informací naše sebevědomí a zdravé vnímání sebe sama? Jak se naučit zacházet s chytrými telefony a sociálními sítěmi s rozumnou mírou? Jakými způsoby můžeme rozvíjet naši paměť a soustředěnost v dnešní rušné době? Jak dlouhodobě udržovat kvalitní vztahy? Jak se pohybovat na sociálních sítích, co o sobě sdělovat a jak poznat, kdy hrozí nebezpečí? Výsledkem přednášky jsou konkrétní kroky, které mohou mladí lidé zavést v běžném životě, aby dokázali „zůstat v obraze“ s technologiemi a sociálními sítěmi, ale zároveň se nestávali jejich obětí.

Termín pořadu: **pondělí 2. 3. 2020**

2. Kulturní představení

Kulturní představení jsou součástí minimální prevence, jelikož obecně přispívají k utváření hodnotového systému mládeže, což je v prevenci důležité. V letošním školním roce navštívili žáci tato kulturní představení:

PRVNÍ ČLOVĚK – filmové představení v kině Metro 70 Prostějov

ROMEO A JULIE – divadelní představení v Městském divadle Prostějov

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

V letošním roce byla vzhledem k mimořádným opatřením z důvodu pandemie Covid 19 škola zpřístupněna pro žáky nižších ročníků v posledním červnovém týdnu. Tato docházka byla dobrovolná. Třídní učitelé vytvořili plán aktivit a výletů na tento týden.

6. Spolupráce se zařízeními a organizacemi působícími v oblasti PPRCH

- NZDM Prostějov, nízkoprahové zařízení Prostějov Na Příhoně
- 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 pracovnice z **kontaktního centra Podané ruce** a konají pro žáky krátkou přednášku spojenou s besedou o činnosti tohoto zařízení. Letos se schůzka konala 25. 2. (1PŘ, 2PŘ, 2K) a 3. 3. (1Č, 1KG, 1CCV). Spolupracuji také s pracovnicí 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

Naše škola jako člen ČAŠMP, může čerpat určité výhody, např. pravidelné informace o novinkách v prevenci, včetně nabídek programů se slevou.

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, klima třídy (1Č, 1PŘ, 1KG), osobní problémy (2C, 2K, 1CV), školní úspěšnost, praxe (1Č, 2Č, 3ČŘ). Situace byly řešeny pohovorem, preventivní aktivitou ve třídě, dotazníkovým šetřením, rozbořem hodiny s žáky a s třídním učitelem. Zápis je uložený u ŠMP.

Během uzavření škol byly žákům nabídnuty konzultace on-line.

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. Součástí je také spolupráce při výchovných komisích. Náplň činnosti centra je vyvěšena na stránkách školy.

Během uzavření škol spolu pracovnice ŠPC konzultovaly on-line.

12. Třídnické hodiny – spolupráce s TU

Také v letošním roce se konaly třídnické hodiny 1x za měsíc. Třídní učitelé mohou při organizaci třídnických hodin využít předběžné konzultace s ŠMP a poradit se o řešení aktuálních problémů. Pro tyto třídnické hodiny poskytuje ŠMP metodický materiál.

13. Informační systém pro žáky a učitele

ŠMP pravidelně doplňuje informační materiály na nástěnku pro pedagogy a žáky. Jsou využity 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.

14. Vzdělávání a získávání informací

Naše škola odebírá **časopis Prevence**, který je zdrojem informací pro práci ŠMP.

V letošním školním roce jsem se zúčastnila následujících **vzdělávacích akcí**:

Krajské konference primární prevence rizikového chování pro metodiky prevence, výchovné poradce a další pedagogy základních a středních škol s tématem: Závislosti se uskutečnila 8. 11. 2019 na Pedagogické fakultě UP v Olomouci, Žižkovo náměstí 5. Jako ŠMP jsem se jí zúčastnila. Přinesla tyto zajímavé informace:

Internet a závislost na internetu u adolescentů – představení výsledků z celorepublikového výzkumu (PhDr. Martin Dolejš, Ph.D. – vedoucí Katedry psychologie FF UP v Olomouci)

Hraní digitálních her a závislost na hraní digitálních her u adolescentů – představení výsledků z celorepublikového výzkumu (Mgr. Jaroslava Suchá - absolventka magisterského studia psychologie na Univerzitě Palackého v Olomouci).

Stravovací návyky, závislost na jídle u adolescentů – představení výsledků z celorepublikového výzkumu (Mgr. Helena Pipová - absolventka magisterského studia psychologie na Univerzitě Palackého v Olomouci).

Krátká intervence ve škole - představení metodiky pro vedení motivačního rozhovoru

Metodika vhodná pro pracovníky ve zdravotnictví, sociálních službách a školství, kteří mají zájem edukovat své pacienty, klienty a žáky v oblasti rizikových a protektivních faktorů životního stylu (MUDr. Marie Nejedlá - vedoucí Centra podpory veřejného zdraví v rámci Státního zdravotního ústavu).

Kyber-nemoci“ – problematika dopadů online závislostí (doc. Mgr. Kamil Kopecký, Ph.D. - vysokoškolský pedagog působící na Univerzitě Palackého v Olomouci, který se orientuje na oblast rizikového chování v prostředí internetu).

SETKÁNÍ ŠKOLNÍCH METODIKŮ PREVENCE se uskutečnilo 20. 11. 2019 na Švehlově střední škole polytechnické, Prostějov. Informace přinesli tito hosté:

- PhDr. Ladislav Spurný (KŠKP Olomouckého kraje)
- PhDr. Kristina Kalabisová (OMP- novinky v prevenci)
- Mgr. Veronika Častulíková (lektor primární prevence – Podané ruce, představení programu Hra na hraně)
- Mgr. Petr Halama (představení nabídky možných programů pro školy v oblasti prevence)

Vypracovala 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 školním roce proběhl ve všech třídách formou testu.
- Soutěže v rámci ekonomických předmětů
O nejlepší bankovní produkt
- Soutěže oboru vzdělání Kosmetické služby
 - **Sci-fi, Make-up**, 3.ročník, 24.10.2019
 - **Sci-fi, Make-up**, 4.ročník, 11.12.2019
 - **Sci-fi, Nail Art**, 1.roč., 18.10.2019
 - **Osobnosti –soutěž v make-upu, face paintingu a stylingu-3.ročník –distanční formou**
- Obor Gastronomie -Palačinkový den

7.1.2 Soutěže pořádané školou

MISTROVSTVÍ ČR KORUNA KREATIVITY 2020

21. 1. 2020 se v prostorách Národního domu v Prostějově odehrálo Mistrovství ČR KORUNA KREATIVITY na téma SCIENCE FICTION SHOW. Organizátory byly Střední odborná škola Prostějov na nám. E. Husserla, Soukromá střední škola automobilní Prostějov, Komenského ulice, a Asociace Fisy. Tato asociace působí také jako asociace středních odborných škol a středních odborných učilišť v rámci ČR v oborech jako kadeřník, vizážista, vlasový stylista a zajišťuje postup do dalších soutěží včetně mezinárodních.

Soutěžilo se v kategoriích dámský společenský účes, dámský střih a styling, pánský střih a styling, soutěžní make-up a facepainting (malování na tělo). Účast přijalo 7 škol z Čech a Moravy včetně organizátorských škol.

Soutěž doplnila nabídka kosmetiky, kadeřnických a kosmetických potřeb, dekorativní kosmetiky a mohli jste vyzkoušet relaxační masáže rukou. Studenti oboru Gastronomie se svou učitelkou odborných předmětů připravili občerstvení v duchu sci-fi. Návštěvníci se mohli občerstvit např. hvězdným perníkem, zeleným půlměsícem a dalšími dobrotami.

12 účastníků a účastnic postoupilo na Mistrovství Evropy v Bratislavě, které se koná počátkem února.

Přehlídka umu mladých kadeřníků, stylistů a kosmetiček by se nemohla uskutečnit bez tvrdé práce organizátorů a samozřejmě bez laskavého přispění sponzorů. Mezi patrony soutěže patří též Magistrát města Prostějova. O tom, že Prostějovu záleží na výchově a vzdělávání mladých odborníků, svědčí i to, že kromě finančního příspěvku se soutěže zúčastnili a místní i jejich hosty podpořili svou přítomností náměstci primátora.

7.1.3 Sportovní soutěže AŠSK-SSL

Datum	Disciplína	umístění
18. 9. 2019	Atletika dívky	5. místo
23. 10. 2019	Volejbal hoši	3. místo
23. 10. 2019	Volejbal dívky	4. místo
25. 10. 2019	Stolní tenis hoši	5. místo
15. 11. 2019	Basketbal dívky	3.místo
18. 11. 2019	Basketbal hoši	3.místo
6. 2. 2020	Florbal hoši	5.místo
7. 2. 2020	Florbal dívky	5.místo

7.1. 4 Odborné soutěže

RIO MARE

Do letošního 7. ročníku korespondenční soutěže Zdravá svačinka s produkty Rio mare se zapojilo 5 žáků, kteří bohužel nepostoupili do užšího finále.

SOUTĚŽ V KOSMETICKÉ A ÚČESOVÉ TVORBĚ

Mladý módní tvůrce České republiky se konal 28. 11. 2019 v Jihlavě. Soutěž byla určena studentům oboru Kosmetické služby. Téma soutěže pro rok 2019 pro kategorii Make-up bylo „Intenzivní odlesk půlnočního slunce.“

Střední odbornou školu v Prostějově reprezentovala Lucie Alturbanová, žákyně 4. ročníku, která se z počtu 9 soutěžících umístila na 6. místě.

„O PRIESSNITZŮV DORTÍK“

Střední škola gastronomie a farmářství Jeseník dne 29. ledna 2020 pořádala soutěž odborných dovedností kategorie cukrář – junior „O Priessnitzův dortík 2020“. Šestnáctý ročník soutěže s mezinárodní účastí se konal v Kongresovém sále Priessnitzových léčebných lázní a.s. Soutěžilo se na téma – Pro dětský úsměv..., a to hned ve 3 disciplínách. Slavnostní dort, zdobení perníku glazurou a dohotovení studeného restauračního moučnicku. Střední odbornou školu Prostějov reprezentovala Sandra Zábranská, která získala krásné 3. místo z počtu 12 soutěžících.

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.

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.

Prioritou školy a jedním z hlavních cílů je snižování směsného odpadu v maximální možné míře, hlavně na pracovištích odborného výcviku (ekologické nakupování surovin ve větším balení), cílené třídění odpadu, hlavně u papírů a kartonů a veškerých plastových obalů.

3. Vzdělávání a semináře

Konference škol Olomouckého kraje rozvíjejících ekologickou výchovu

5. listopadu 2019

Místo konání: Sluňákov – Centrum ekologických aktivit města Olomouc, o.p.s.

- Aktivity v oblasti EVVO Olomouckého kraje, zhodnocení.
- Nové programy v rámci Ministerstva životního prostředí (p. Jitka Buriánková),
 - Národní program životního prostředí (státní program EVVO do roku 2025).
- Seminář na téma: Klimatická změna – migrace – nerovnost (Lenka Pánková, ARPOK o.p.s.),
 - propojení cílů udržitelného rozvoje s předměty (průřezová témata ŠVP),
 - nástroje a lekce pro realizaci výuky, náměty na projektové dny.



4) TÉMATA

- zařazení témat v jednotlivých předmětech v návaznosti na ŠVP

HLAVNÍ TÉMATA

1) ZDRAVÍ A ZDRAVÝ ŽIVOTNÍ STYL

1) ŘÍJEN – MĚSÍC BIOPOTRAVIN A ZDRAVÉ VÝŽIVY, REGIONÁLNÍ POTRAVINY

14. října 2019

Realizace: **Beseda s ochutnávkou produktů „SCUK - První komunitní farmářské tržiště. Tak trochu jiné nakupování“.** Organizátor SCUK Smržice, Markéta Přikrylová.

Cíle:

- podpora lokální ekonomiky a udržitelnosti - místní udržitelné hospodaření,
- podpora lokálních výrobců a farmářů,
- dostupnost kvalitních lokálních výrobků,
- sociální aspekt – komunitní prodej.

Obory Kuchař 1. a 3. ročník, Gastronomie 1. a 2. ročník

Výstup: *FB profil školy - fotodokumentace*

2) Soutěž „O nejlepší kreativní svačinku“. Soutěž v rámci environmentální výchovy a odborného vzdělávání.

Realizace: v rámci Dne otevřených dveří školy

3. prosince 2019

Koordinátor EVVO Mgr. Pavlína Bradáčová, učitelka odborných předmětů

Bc. Zlata Švecová.



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

Vyhodnocení: nejlepší práce

1. místo Eliška Slavíčková, 2 KG
2. místo Kateřina Soldánová, 2 ČK
3. místo Aneta Adamová, 2 KG

3) Projektový den – „Palačinkový den“

24. února

2020

Realizace: učitelka odborných předmětů Bc. Zlata Švecová.

Obor Gastronomie 1. ročník

4) Tématické nástěnky v přízemí budovy školy

od září 2019/červen

2020

Realizace: nástěnka oboru Prodavač – symboly a hlavní zásady prodeje výrobků

v maloobchodním prodeji, Ing, Iva Mazouchová, nástěnka EVVO – U jednoho stolu - zdravé stolování a recepty, koordinátor EVVO Mgr. Pavlína Bradáčová.

2) KVALITA A BEZPEČNOST POTRAVIN, MÝTY O POTRAVINÁCH

průběžně

Cílové předměty: ekologie, odborné předměty oborů se zaměřením na gastronomii a prodej, všeobecně vzdělávací předměty.

Realizace: v rámci výuky odborných předmětů v návaznosti na ŠVP u oborů Prodavač, Kuchař a Gastronomie.

PODTÉMA

ZELENÉ ÚŘADOVÁNÍ – ZELENÉ NAKUPOVÁNÍ



Podtémata:

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

Realizace: v rámci výuky v návaznosti na ŠVP u oboru Gastronomie, učitelka odborných předmětů Bc. Zlata Švecová.

Obor Gastronomie 1. ročník

3) 2019 - MEZINÁRODNÍ ROK PERIODICKÉ SOUSTAVY PRVKŮ

Cílový předmět: chemie

leden – květen

2019/2020

Realizace: v návaznosti na ŠVP jednotlivých oborů → Obecná chemie – chemické prvky, Mgr. Blanka Mikulková

Obory Číšník, Kuchař, Prodavač, Řezník, Gastronomie, Kosmetické služby
- 1. ročníky

4) VZDĚLÁVÁNÍ PRO UDRŽITELNÝ ROZVOJ VE ŠKOLÁCH

Aktuální globální problémy

Realizace: tematická expozice Environmentální výchova není nuda – škola jako „Centrum udržitelného rozvoje“ → Přemýšlíme, jak ochránit přírodu!

- BIO obaly a kelímky → nahrazujeme plasty,



- papírové jednorázové obaly a obaly na více použití v gastronomických oborech – *filozofie „otoč misku, otoč kelímek“*,
 - Bioplasty – rozložitelné plasty,
 - domácnost bez odpadu.
- v rámci Dne otevřených dveří školy 3. prosince 2019*

Realizace: koordinátor EVVO Mgr. Pavlína Bradáčová, podpora: www.dostpastu.cz, využity materiály Ministerstva životního prostředí – kampaň „Dost bylo plastů“.

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. a 2. díl, autor: Yann Arthus-Bertrand

5. 3. 2020 – 1K v rámci předmětu ekologie.

Navazující práce vycházející z filmu:

v rámci distančního vzdělávání

Příklady zpracovaných témat:

- klimatické změny – vliv na životní prostředí – tání ledovců,
- pěstování bavlny na vliv vody,
- Nizozemí jako země tulipánů – využívání poldrů – kanálů, pesticidy při pěstování květin,
- Francie – biopaliva a pěstování řepky,
- Ukrajina – Černobyl – jaderná elektrárna a jaderný odpad,
- pralesy a jejich kácení – plantáže – palmový olej, avokádo.....,
- způsob života lidí a dopad na životní prostředí – přelidnění viz. Indie,
- Čína - rychlý rozvoj průmyslu a obrovské znečištění ovzduší.

Vyhodnocení: nejlepší práce

„Pralesy a jejich kácení“, Dominik Reiter 1K,

„Pralesy a jejich kácení“, Simona Opluštilová 1K,

„Klimatické změny“, Jan Mikoláš, 1K.

Výstup: žákovské práce (powerpoint, dokument Word).

EKOSYSTÉMY – PŘÍRODA KOLEM NÁS – „LES – POZNÁŠ HOUBY?“

Realizace: Expozice houby, soutěž Poznáváme houby

19. 9. 2019

třída 1K, předmět ekologie

1. ročník Gastronomie

Třída 1Č, předmět potraviny a výživa

Třída 2ČK, předmět technologie

20. 9. 2019

3. ročník Kuchař, předmět technologie

3. ročník Prodavač

SVĚTLO, SVĚTELNÉ ZNEČIŠTĚNÍ

březen 2020

Realizace: Žákovský projekt/ powerpointová prezentace

Vyhodnocení: nejlepší práce Agáta Kulhánková 1C, předmět fyzika,
Jan Mikoláš 1K, předmět ekologie.

VESMÍR

realizováno v rámci distančního vzdělávání, květen 2020

Realizace: Žákovský projekt/powerpointová prezentace

Třída 1CV

Vyhodnocení: nejlepší práce Alžběta Kulhánková 1C

TÉMATA ZAŘAZENÁ JAKO REAKCE NA AKTUÁLNÍ SITUACI KORONAVIRUS/COVID-19

Realizováno

v rámci distančního vzdělávání březen – květen 2020

Cíl: flexibilně reagovat na změny ve společnosti – světě – státě,
ujasnit si negativní vlivy globální ekonomiky na životní prostředí – zamyšlení nad situací
před a po pandemii koronaviru, vyvozovat vlastní názory, ujasnit si své postoje, hodnoty
k sobě samému, ke společnosti, k životnímu prostředí v souladu s cíli EVVO.

1) Jak nakládat s odpady v době ohrožení koronavirem

duben 2020

Realizace: žáci školy byly informováni prostřednictvím e-mailu formou jednoduchých
informativních letáčků a vložením odkazu na další zdroj informací k dané problematice.

Odkaz: www.samosebou.cz/2020/04/03/jak-spravne-nakladat-s-odpadem-v-dobe-koronaviru

Třídy: 1KG, 1CV, 1PŘ, 1K, 1Č, 1POD, 2ČK, 2PŘ, 2C, 2POD, 2KOS, 3PK, 3C, 3ČŘ, 3KOS.

2) EKOLOGIE/ČLOVĚK A ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ – průřezové téma

The environmental effects of coronavirus/Účinky koronaviru na prostředí

Koronavirus jako vzkaz přírody lidstvu

Jak to vypadá, když svět utichne.....

Realizace: krátká videa s výstupem – rozbor

Třídy: 1PŘ, 1K

Environmentální pozitivní účinky koronaviru (příroda si odpočine → restart přírody?)

Země vypadá krásně, než kdykoli předtím za posledních 100 let!

(The Environmental Positive Effects of Coronavirus)

www.youtube.com/watch?v=gCUneTZ07Jg

ÚKOL: Prohlédnout si video a napsat aspoň 7 environmentálních
pozitivních účinků koronaviru.



3) PODSTATA FUNGOVÁNÍ TRŽNÍ EKONOMIKY

VLIV SVĚTOVÉ PANDEMIE KORONAVIRUS COVID-19 (Koronavirus SARS-CoV-2)

NA FUNGOVÁNÍ TRŽNÍ EKONOMIKY V ČR.

- Zákon nabídky a poptávky,
- Regulace vlády – státní opatření na některé druhy zboží a služby.
- **Globální ekonomika – fungování tržní ekonomiky – udržitelný rozvoj**

Realizováno: obory Gastronomie 1. ročník, Prodavač 1. ročník, Řezník 1. ročník.

Vyhodnocení: nejlepší práce Magdalena Vystavělová, obor Gastronomie 1. ročník.

ZÁVĚREČNÉ VYJÁDŘENÍ: V důsledku přerušení prezenční výuky na základě mimořádných vládních opatření v oblasti školství (Koronavirus COVID-19) od 11. 3. 2020 a přechodem na vzdělávání na dálku formou distančního vzdělávání nemohly být realizovány vytýčeny cíle a naplánované aktivity v 2. pololetí školního roku.

Online vzdělávání probíhalo dle ŠVP tak, aby požadavky na žáky (s přihlédnutím k podpoře rodiny) byly splnitelné v domácím prostředí žáka a odpovídalo technickým podmínkám jednotlivých žáků. V rámci online vzdělávání se podařilo začlenit témata odrážející aktuální situaci ve společnosti a ve světě v návaznosti na udržitelný rozvoj.

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* dokončily studium Učitelství odborných předmětů a praktické výuky na Vysoké škole DTI Dubnica nad Váhom.

UOV *Petra Vránová* a UOV *Lenka Svobodová* úspěšně dokončily studium Učitelství odborných předmětů a praktické výuky na Vysoké škole DTI Dubnica nad Váhom.

2. Prohlubování kvalifikace

9. 10. 2019 Design ve vzdělávání v Olomouckém kraji

Místo konání: Hotel Zámek Velká Bystřice

Lektor: Mgr. Onderková Jana, Koučink Centrum, s.r.o.

Účast: Ing. Zámostná Mária, Mgr. Kaláb Zdeněk

Program:

- Úloha designu v dnešní době
- Diskusní panel: Škola kontra odborník z praxe
- Příprava nového vzdělávacího programu PdF UP ve spolupráci s VŠB Ostrava (průmyslový design)
- Design na trhu práce
- Příprava projektu na implementaci KAP 2019 – 2021
- Workshopy škol, odborná diskuse

5. 11. 2019 Steakové partie a vyzrálé hovězí maso

Místo konání: KULINER – škola vaření Brno

Lektor: Rimpler Jan, šéfkuchař a provozovatel Kuliner - škola vaření Brno

Účast: Ing. Stískalová Iveta, Bc. Švecová Zlata

Program:

- Nízký a vysoký roštěnec – jednotlivé steaky + speciality – T-bone, Tomahawk
- Steakové partie ze zadního masa a pupku – rump steak, flank steak, flap steak
- Neobvyklé steakové partie – karb steak, spider steak, hanger steak

6. – 7. 11. 2019 Mentoring pro učitele

Místo konání: Společnost Coedu, s.r.o., Pod Lysinami 28, Praha 4

Lektor: Mgr. Onderková Jana, Koučink Centrum, s.r.o.

Účast: Ing. Dědochová Soňa, Mgr. Mikulková Blanka, Mgr. Popelková Jarmila

Program:

- Seznámení se s termíny mentoring a koučink, trenér, supervizor, mentor, kouč, osobnostní vlastnosti mentora
- Praktické příklady těchto metod v praxi

15. – 16. 11. 2019 Workshop CBA pro pedagogické pracovníky škol s gastronomickým zaměřením

Místo konání: Vzdělávací a společenské centrum ABZAC Brno

Účast: Ing. Stískalová Iveta, Kalabisová Martina

Program:

- Czech Mixologist – Diageo Bar Academy, Rudolf Jelínek Academy
- Mistr kávy
- Czech Teatenders – technika práce teatendra a jak se vyvarovat nejčastějších chyb
- World Whisky Trip – řízená degustace
- Makro Akademie – prezentace moderní gastronomie, vzdělávání a soutěží

18. 11. 2019 Alternativní formy práce se třídou

Místo konání: Střední průmyslová škola strojnická Olomouc

Účast: Bc. Švecová Zlata, Kalabisová Martina

Program:

- Rozvíjení klíčových kompetencí (systém práce, metody)
- Disponibilní hodiny – osobnostně sociální výchova
- Organizace práce, skupinové práce se žáky
- Formativní hodnocení
- Třetí dimenze didaktického procesu
- Skupinová práce, třířákový rozhovor, hodnotící teploměr
- inzert

20. 11. 2019 Vzdělávání dospělých a jeho specifika

Místo konání: hotel Flora Olomouc

Účast: Ing. Zámostná

Program:

- Andragogika a specifika vzdělávání dospělých
- Moderní metody vzdělávání dospělých
- Technologie ve vzdělávání dospělých

28. 11. 2019 – odborný seminář „Rozvoj škol jako sítí center celoživotního učení“

Místo konání: penzion Herbenka Hustopeče

Účast: Ing. Zámostná Mária

Program:

- Seznámení s konceptem rozvoje SOŠ a gymnázií jako center CŽU
- Seznámení s konceptem rozvoje stávajících sítí SŠ jako center CŽU
- Jejich funkce
- Právní normy
- Možné intervence

3. – 4. 2. 2020 – Lash lifting řas

Místo konání: kosmetický salon SOŠ Prostějov

Lektor: Pokorná Dana

Účast: UOV Perknovská Markéta, Bc. Koutná Nikol

Program:

- Seznámení s materiálem
- Bezpečnostní a hygienická pravidla, kontraindikace
- Názorná ukázka – odličení, odmaštění řas, upevnění šablon, natočení a nalepení řas na šablonu
- Nanášení přípravků
- Barvení řas

25. 2. 2020 – Manažerské dovednosti

Místo konání: Scholaservice, Palackého 151/10, Prostějov

Účast: Mgr. Pyrolová Dana, Ing. Mária Zámotná

Program:

- Profesionální komunikace
- Budování týmu
- Způsoby řízení
- Budování autority
- Zadávání úkolů
- Motivace
- Krizová komunikace
- Porady
- Hodnocení zaměstnanců
- Organizace času a plánování

5. 3. 2020 Mediální gramotnost

Místo konání: SŠ polytechnická, Roosveltova 79, Olomouc

Účast: Mgr. Hrubanová, Mgr. Popelková

Program:

- Analýza textu
- Fake news, advertorial
- Chyby v mediální komunikaci

9. Inspekce a kontroly

Kontrolu, inspekční akci provedl/a	Datum	Předmět kontroly, insp. akce
Všeobecná zdravotní pojišťovna ČR	1. – 2. 10. 2019	Kontrola plateb pojistného

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 a kontrolní rada o. p. s Národní dům

10.2 Spolupráce s jinými subjekty

13. 11. 2019 Příprava rautu pro **Scholaservis** v rámci akce Scholaris Prostějov 2019
27. 11. 2019 Spolupráce na přípravě aukce pro **SŠ, ZŠ a MŠ Jistota o. p. s.**

10.3 Galerie „S“

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

září – listopad: Vendula Burgrová - „Móda“, fotografie ze světa módy
prosinec – únor: MgA. Milan Kubeš – obrazy
březen – červen: Martin Snídal – „Benátky“, fotografie

10.4 Náborové akce

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

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

Scholaris Vyškov – burza vzdělání pro spádovou oblast Vyškov

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

10.5 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

PROJEKT IKAP

Střední odborná škola, Prostějov byla od počátku realizace projektu zapojena do klíčové aktivity KA2 Gramotnosti, KA3 Podpora polytechnického vzdělávání a KA4 Společné vzdělávání. V rámci činnosti CKP a KMK jsme spolupracovali s dalšími středními i základními školami: Střední odbornou školou Litovel, Komenského 677; Střední školou gastronomie a farmářství Jeseník; Střední odbornou školou obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14; Základní školou a MŠ Bedihošť; Základní školou a MŠ Určice; Základní školou a MŠ Prostějov, Kollárova 4; Základní školou a MŠ Jana Železného, Prostějov; Základní školou a MŠ Melantrichova Prostějov.

1) Aktivity určené pro pedagogy

V rámci KA3 Podpora polytechnického vzdělávání byl na škole zřízen Krajský metodický kabinet potravinářství a gastronomie /KMK PG/. Cílem činnosti KMK je vytvořit centra odborné a metodické podpory pro pedagogy škol v Olomouckém kraji. Členy KMK jsou pedagogové středních škol, odbornost jejich aktivit podporují a hodnotí odborníci z firem. Členové KMK se účastnili pracovních jednání, na kterých se plánovaly, organizovaly a hodnotily aktivity – vyhledávání novinek k podpoře gramotností, příkladů dobré praxe, programů z OPVK vhodných do výuky, natáčení webinářů, organizace seminářů, workshopů a metodických dnů oborové didaktiky s ukázkami vzorových výukových jednotek. Tým KMK průběžně aktualizoval databázi lektorského týmu, spolupracujících institucí a seznamy doporučených e-knih a učebnic. Po dobu projektu fungovala pro pedagogy i žáky na projektovém portálu služba Bookport - on-line knihovna s přístupem k několika tisícům knih od Grady Publishing a. s.

Pedagogové školy byli členy i dalších odborných KMK. Informace o činnosti jednotlivých KMK přenášeli metodici konzultanti pedagogům odborných předmětů do vlastní školy /KA2, KA3/.

V rámci KA3 Podpora polytechnického vzdělávání bylo na škole zřízeno Centrum kolegiální podpory /CKP/, které pro ZŠ vykonávalo kolegiální podporu v působnosti svého regionu v oblasti zvyšování zájmu žáků o polytechnické vzdělávání i v oblasti matematické včetně finanční, čtenářské a digitální gramotnosti. Členové CKP se účastnili pracovních jednání, na kterých se plánovaly, organizovaly a hodnotily aktivity na podporu zájmu žáků o polytechnické vzdělávání a na podporu zkvalitnění gramotností žáků. Účastnili se seminářů k výměně zkušeností pedagogů SŠ a ZŠ.

V rámci KA4 Společné vzdělávání byl náš pedagog členem týmu Krajského centra podpory nadání, cílem bylo naučit PP diagnostikovat a pracovat s nadanými žáky v polytechnickém vzdělávání. Pedagogové se účastnili seminářů s tematikou „nadání žáků“, vyhledávali nadané žáky na své škole, vytvářeli pro ně speciální aktivity, ze svých zkušeností zpracovávali příklady dobré praxe. Pedagogové školy se účastnili seminářů organizovaných Regionálním centrem APA, na nichž byli seznamováni s formami aplikace pohybových aktivit pro žáky se SVP.

2) Aktivity určené pro žáky

I v tomto školním roce pokračovaly aktivity v rámci projektu IKAP, které byly určeny žákům základních škol. V projektu bylo zapojeno 5 základních škol – ZŠ Jana Železného

Prostějov, ZŠ Melantrichova Prostějov, ZŠ Kollárova Prostějov, ZŠ Bedihošť a ZŠ Určice. Žáci těchto škol se během školního roku zúčastňovali kurzů, které pro ně připravili žáci a pedagogové SOŠ Prostějov.

Jednalo se o kurzy cukrářské – pečení vánoček, drobného cukroví a perníčků. V prosinci byly realizovány kurzy dárkového balení, v lednu kosmetické kurzy zaměřené na denní líčení a zdobení nehtů a v únoru kurzy stolování a společenské výchovy.

V únoru se uskutečnila soutěž v prezentacích fotodokumentace z jednotlivých kurzů projektu IKAP, které již žáci základních škol absolvovali. Každou školu reprezentoval tým 3 žáků s vyučujícím- garantem aktivit na ZŠ. Tým představil svou digitální prezentaci a hodnotící komise tvořená zástupci SOŠ určila výsledné pořadí a předala ceny.

Další aktivitou byly tzv. workshopy – akce prezentující jednotlivé obory školy. Každá základní škola vyslala zájemce o studium na SOŠ ze žáků 8. a 9. tříd. Zájemci na těchto akcích obdrželi základní informace a mohli si vyzkoušet i některé dovednosti – např. zdobení perníčků, přípravu občerstvení, výrobu drobných kožedělných výrobků a ozdob na vánoční balíčky.

Další plánované aktivity, které měly proběhnout stejně jako v minulém školním roce (pečení velikonočních beránků, kurzy vaření, příprava salátů, italských specialit a míchaných ovocných a zeleninových salátů), se neuskutečnily kvůli uzavření škol z důvodu pandemie.

Při realizaci jednotlivých aktivit bylo využito technologické zařízení a IT technologie zakoupené v rámci projektu.

3) Znalosti, zkušenosti a postoje včetně výsledného shrnutí/efektu, které v důsledku zapojení do projektu získali pedagogové + žáci + škola

Cílem všech aktivit pro žáky základních škol bylo rozvíjení dovedností a kreativity žáků, estetické vnímání, podpora jemné motoriky, rozvíjení matematické, finanční a digitální gramotnosti.

Žáci i pedagogové ze základních škol realizované aktivity hodnotí velmi pozitivně, mnozí z nich jsou pravidelnými účastníky těchto aktivit, poznávají nové prostředí odborných učeben školy, učí se novým věcem a jiným způsobům výuky.

Několikaletá spolupráce v profesní přípravě nám již přináší výsledky a zvyšuje se zájem o studium tradičních učňovských oborů na naší škole.

Velkým přínosem pro naši školu je, že většina absolventů těchto projektových aktivit se rozhodla pro některý z nabízených řemeslných oborů a v následujícím školním roce se stala žáky SOŠ.

Spolupráce CKP se základními školami byla ukončena 30. 6. 2020.

Činnost KMK PG 11 a účast našich pedagogů v dalších KMK byla ukončena 30. 9. 2020.

Předpokládáme, že veškeré zkušenosti získané v projektu IKAP I zúročíme v navazujícím projektu IKAP II. Plánujeme pokračovat ve spolupráci se základními školami.

4) Konkrétní aktivity, na nichž naše škola měla podíl (jsou uvedeny v dílčích zprávách pracovníků zapojených do projektové činnosti včetně uvedení získaných znalostí a jejich uplatnění v pedagogické praxi)

Pedagogové školy zapojení do realizace projektových aktivit:

- Zámostná Mária, Ing. – Koordinátor věcných aktivit na CKP

- Halašová Jitka, RNDr. – Garant workshopů
- Bradáčová Pavlína, Mgr. – Vedoucí volnočasových aktivit na CKP
- Balcárková Alena - Vedoucí volnočasových aktivit na CKP
- Vránová Petra - Vedoucí volnočasových aktivit na CKP
- Kalabisová Martina - Vedoucí volnočasových aktivit na CKP
- Švecová Zlata, Bc. - Vedoucí volnočasových aktivit na CKP
- Filipová Perknovská Markéta - Vedoucí volnočasových aktivit na CKP
- Mazouchová Iva, Ing. - Vedoucí volnočasových aktivit na CKP
- Stískalová Iveta, Ing. – Vedoucí krajského metodického kabinetu PG 11
- Hrubanová Alice, Mgr. – Metodik konzultant KMK ČG 01
- Pazdera Petr, Mgr. – Metodik konzultant KMK MG 02
- Kaláb Zdeněk, Mgr. - Metodik konzultant KMK DG 03
- Svobodová Lenka - Metodik konzultant KMK PG 11
- Pyrolová Dana, Mgr. - Metodik konzultant pro podporu nadání

Ing. Mária Zámostná
ředitelka školy

Školní akční plán rozvoje vzdělávání SOŠ Prostějov **Vyhodnocení ŠAP pro období 2017 – 2019**

V období 2017 – 2019 Střední odborná škola Prostějov zpracovala školní akční plán rozvoje vzdělávání v uvedených oblastech podpory včetně stanovení priorit a cílů pro jednotlivé oblasti

1. Rozvoj kariérového poradenství

PRIORITA A: SYSTEMATICKÁ REALIZACE KARIÉROVÉHO PORADENSTVÍ

Obecný cíl: Vybudovat systém kariérového poradenství (KP) pro žáky školy.

Ve škole vzniklo Školní poradenské centrum, jehož součástí bylo zřízení funkce kariérový poradce. Školní kariérový poradce působí jako podpora žáků středních škol při uplatnění na trhu práce, včetně žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků ohrožených předčasným odchodem ze vzdělávání. Za výběr konkrétního pedagogického pracovníka odpovídá ředitelka školy. Školní kariérový poradce bude fungovat v rámci úvazku 0,1. V současné době není kariérové poradenství součástí výchovného poradenství. V první fázi jsme se chtěli soustředit na motivaci a proškolení pedagogických pracovníků, vytvořit tým, zajistit vedení týmu a poté systematicky rozvíjet další konkrétní aktivity zaměřené nejen pro žáky a studenty naší školy, ale i pro veřejnost (možnosti rekvalifikací a kurzů, které v současné době již nabízíme).

2. Podpora kompetencí k podnikavosti, iniciativě a kreativitě

PRIORITA A: SYSTEMATICKÁ REALIZACE VÝCHOVY K PODNIKAVOSTI

Obecný cíl: Vytvořit tým pedagogů zapojených do systému výchovy k podnikavosti.

Aktivity zaměřené na rozvoj podnikavosti, iniciativy a kreativity jsou součástí celoročního plánu školy a zúčastňují se jich všichni vyučující školy. Aktivity jsou vyhodnocovány průběžně na pedagogických radách a ve Výroční zprávě školy.

3. Podpora polytechnického vzdělávání

PRIORITA B: ROZVOJ POLYTECHNICKÉHO VZDĚLÁVÁNÍ JAKO CELKU JE VE ŠKOLE SYSTEMATICKY REALIZOVÁN

Obecný cíl: Zkvalitnění a rozvoj polytechnického vzdělávání na škole, rozšíření u všech věkových kategorií.

Škola realizovala propagační a motivační akce a workshopy pro pedagogické pracovníky a žáky základních škol. Primárně byly určeny žákům 9. tříd jako podpůrné pro zvýšení zájmu o polytechnické vzdělávání v nabídce oborů, s cílem podchytit zájem těchto žáků a motivovat je pro studium na naší škole.

Jako výrazný komunikační prostředek mezi žáky, rodiči a ostatními subjekty v oblasti vzdělávání a na trhu práce využila škola lokální akce „Scholaris“ v Prostějově, Olomouci a Vyškově.

Škola ve svém dlouhodobém investičním plánu podporuje zkvalitnění materiálně technického vybavení školy především v oblasti vybavenosti stávajících učeben IT. Dále rozšíření ICT vybavení školy a konektivity v oblasti strukturované kabeláže i bezdrátových sítí s cílem zkvalitnění PTV na škole. V tomto záměru byly realizovány investice do softwarového a PC vybavení školy jednak stávajícího portfolia, dále renovace učebny 34a a zbudování zcela nové učebny 37.

4. Podpora odborného vzdělávání a spolupráce škola a zaměstnavatelů

PRIORITA D: SYSTEMATICKÝ ROZVOJ ŠKOLY PROSTŘEDNICTVÍM PROHLUBUJÍCÍM SE SPOLUPRÁCE SE ZAMĚSTNAVATELI

Obecný cíl: Zvýšit kvalitu, obsah a materiální zabezpečení výuky ve škole.

Škola spolupracuje se zaměstnavateli v regionu při zajištění praktické výuky žáků na budoucí povolání ve všech nabízených oborech. V průběhu odborného výcviku se žáci učí dovednostem a zručnostem v daném oboru pod vedením učitelů odborného výcviku nebo instruktorů.

Do výuky oboru Gastronomie je zapojen odborník z praxe v předmětu odborný výcvik.

5. Rozvoj škol jako center celoživotního učení

PRIORITA A: SYSTEMATICKÝ ROZVOJ ŠKOLY JAKKO CENTRA CELOŽIVOTNÍHO UČENÍ

Obecný cíl: Vytvořit Centrum celoživotního učení na škole.

SOS Prostějov se stala jednou z lídrových škol „Rovný přístup ke vzdělávání s ohledem na lepší uplatnitelnost na trhu práce“ pro období 1. 11. 2017 – 31. 10. 2020. Předmětem projektu je podpora intervencí naplánovaných v Krajském akčním plánu vedoucích ke zkvalitnění řízení škol a zvýšení kvality vzdělávání v Olomouckém kraji.

Na škole bylo zřízené CKP pro potravinářství a gastronomii, jehož součástí je krajský metodický kabinet 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.

Současně škola poskytuje rekvalifikační kurzy ve spolupráci s úřady práce a „kurzy na míru“ pro zájemce o získání osvědčení profesní kvalifikace dle Zákona č. 179/2006 Sb.

6. Podpora inkluze

PRIORITA F: VZDĚLÁVÁNÍ, KTERÉ JE POSKYTOVÁNO V ODPOVÍDAJÍCÍ KVALITĚ, REAGUJE NA POTŘEBY MĚNÍCÍ SE SPOLEČNOSTI, VČETNĚ ODBORNÉHO NÁHLEDU NA POTŘEBY ZDRAVOTNĚ POSTIŽENÝCH I KOMUNIT Z ODLIŠNÉHO SOCIÁLNĚ KULTURNÍHO A SOCIÁLNÍHO PROSTŘEDÍ

Obecný cíl: Poskytovat a vytvářet podmínky pro vzdělání v odpovídající kvalitě pro žáky se zdravotním postižením nebo žáky z odlišného kulturního a sociálního prostředí

Škola vytvořila Školní poradenské centrum, jehož členové jsou výchovný poradce, kariérový poradce a metodik prevence sociálně patologických jevů. Základním cílem centra je napomáhání vytváření podmínek studia pro žáky školy s přihlédnutím k jejich individuálním problémům, a současně nastavení cílů a strategií umožňující zvyšování schopnosti žáků přijímat informovaně a zodpovědně rozhodnutí vedoucí k úspěšnému ukončení studia.

Škola ve svém dlouhodobém investičním plánu podporuje zkvalitnění materiálně technického vybavení školy především v oblasti vybavenosti stávajících učeben IT a rozšíření ICT vybavení školy a konektivity v oblasti strukturované kabeláže i bezdrátových sítí s cílem zkvalitnění PTV na škole. V tomto záměru byly realizovány investice do softwarového a PC vybavení školy jednak stávajícího portfolia, dále renovace učebny 34a a zbudování zcela nové učebny 37.

Tento školní akční plán odpovídá metodickým dokumentům v rámci projektu P-KAP realizovaného Národním ústavem pro vzdělávání. Při vlastní tvorbě ŠAP byla pracovníkům školy ze strany zřizovatele, Olomouckého kraje, ale i ze strany odborného garanta P-KAP poskytována odborná pomoc nejen prostřednictvím tematicky zaměřených seminářů, ale i individuálními konzultacemi. Při tvorbě školního akčního plánu byla využita metodická podpora od projektu P-KAP prostřednictvím portálu NUVIS, metodika tvorby ŠAP a PA včetně příloh a šablony pro tvorbu ŠAP. Pedagogičtí pracovníci pověřeni vedením školy pro jednotlivé oblasti podpory se zúčastnili odborných seminářů (např. Práce s talentovanými a nadanými žáky v odborné, přírodovědně a jazykové oblasti, inkluze – legislativní normy, Jednání platformy kompetence k podnikavosti, iniciativě a kreativité, Stáže pedagogických pracovníků u zaměstnavatelů a dalšími). Z poznatků

získaných na seminářích vycházeli při zpracování jednotlivých oblastí podpory ŠAP školy. Před samotnou přípravou školního akčního plánu byla provedena analýza stavu v jednotlivých oblastech intervencí (dotazníkové šetření škol), byly stanoveny priority v jednotlivých oblastech, cíle a kritéria jejich hodnocení. Současně byly stanoveny a konkretizovány činnosti vedoucí ke splnění cílů.

Školní akční plán

V průběhu přípravy a vypracování ŠAP Střední odborné školy Prostějov byly jednotlivé oblasti podpory konzultovány a kontrolovány odborným garantem P-KAP.

Ing. Mária Zámostná
ředitelka školy

Projekt FILIP – finanční vzdělávání ČSOB pro školy

I ve školním roce 2019/20 pokračoval Projekt Finanční gramotnosti ČSOB. ČSOB vnímá vzdělávání jako jednu z nejlepších investic, a proto se zaměřuje v rámci společenské odpovědnosti a filantropie na školy. Podpora vzdělávání je jedním z pilířů odpovědného podnikání banky. Přírodním 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 organizována v předem dohodnutém rozsahu a vzhledem k 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 přednášek byly základy ekonomie, peníze a ochranné prvky peněz a sestavení rodinného rozpočtu dle zadání.

Šablony I a II

SOŠ Prostějov ukončila k 30. 11. 2019 projekt Šablony I „**Podpora škol formou projektů zjednodušeného vykazování** – šablony pro SŠ a VOŠ I“ a čerpala finanční prostředky v oblasti personální podpory osobnostně sociálního a profesního rozvoje pedagogů a extrakurikulárních rozvojových aktivit.

Na projekt Šablony I navázal od 1. 12. 2019 projekt Šablony II, ve kterém pokračují již osvědčené šablony Školního asistenta, Sociálního pedagoga, Koordinátora spolupráce školy a zaměstnavatele a Školního kariérového poradce. Také jsme z tohoto projektu čerpali dotaci na vybavení učebny notebooky.

Mezinárodní projekty 2019/20

Erasmus +

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

Jednalo se o žákyně oboru Kozmetik, které na naší škole působily v termínu 7. – 18.10. 2019. Praxe probíhala ve školním kosmetickém salonu.

- Žáci oboru Kuchař ze Střední odborné školy Jána Antonína Baťu Partizánske se v termínu 4. . – 15. 11. 2019 zúčastnili odborné praxe na naší škole. Čtrnáctidenní praxe byla realizována v

rámci mezinárodního projektu Erasmus+. 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.

- Také v rámci mezinárodní spolupráce absolvovaly v našem školním kosmetickém salonu čtrnáctidenní stáž žákyně ze Strednej odbornej školy Beauty Bratislava, v období 2. -13. 12. 2019.

- Naše škola se zapojila v rámci projektu Erasmus+ do Výzvy 2020. 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 jsme nemohli realizovat.

12. Výroční zpráva o hospodaření a poskytování informací

12.1 Výroční zpráva o hospodaření školy za rok 2019

a)	Příjmy	v tisících Kč
	1. Dotace Přímé náklady na vzdělávání	23 477
	Dotace Projekty romské komunity	8
	Dotace KÚ na provoz	2 789
	Dotace KÚ odpisy	237
	Dotace Podpora polytech. vzdělávání a řemesel v OK	33
	Dotace Podpora odborného vzdělávání	64
	Dotace od MěÚ účelově vázané na soutěže žáků	40
	Dotace Příspěvky školám zřiz. OK	20
	Dotace Projekty OP VVV	446
	Dotace Příspěvek na opravy	369
	Dotace Částečné vyrovnání mezikrajových rozdílů	118
	Dotace Podpora odborného vzdělávání	64
	Dotace Podpora financování ZŠ a SŠ	782
	2. Sponzorské dary	6
	3. Produktivní práce žáků, úroky, nájem aj.	1 477
	Celkové neinvestiční příjmy	29 930
	4. Transferový podíl	84
	5. Investiční příjmy	0
	Příjmy celkem	30 014
b)	Výdaje	
	1. Investiční výdaje celkem	0
	2. Neinvestiční výdaje celkem, z toho:	29 411
	-náklady na platy	17 725
	-prostředky na OON	618
	- náhrady mezd za dočasnou pracovní neschopnost	53
	-záonné odvody na zdrav. a soc. pojištění	6 010
	-výdaje na jednotné oblečení pro žáky	80
	- ostatní provozní náklady (náklady na odborný výcvik, učební pomůcky, náklady na energie, os. ochranné pomůcky, kancelářské potřeby, nábytek, nájemné, úklid. mat., pohonné hmoty, odpisy, bankovní poplatky, programové vybavení, poštovné, revize, opravy aj	4 925
	Výdaje celkem	29 411

Jednotkové náklady na žáka (celkové neinvestiční):

90 tis. Kč

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

za rok 2019

1. Počet podaných žádostí o informace – 0
2. Počet podaných odvolání proti rozhodnutí – 0 (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

Základní a mateřská škola Bedihošť

Školní kuchyně – 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

4. 10. 2019	Hortikomplex – Flora Olomouc
7. 11. 2019	Praha, Centrála AHOLD
13. 12. 2019	Brno, nákupní galerie Vaňkovka
10. 1. 2020	Cukrovar Vrbátky
4. 2. 2020	Palírna U Zeleného stromu
25. 6. 2020	Papírna Velké Losiny

• Kosmetické služby

11. 9. 2019	Módní přehlídka SŠDaM
25. 9. 2019	Parfumerie Fann – Osmany Laffita
7. 11. 2019	Gelové nehty- kosmetika Atrium
27. 1. 2020	Olomouc Parfumerie Fann

- ***Gastronomické obory***

22. 10. 2019

Vinařství Krist Milotice
Pivovar Bernard v Humpolci

- ***Výrobce kožedělného zboží***

GALA Prostějov- 1.pololetí

- přípravná a šicí dílna
- řezání na plotrech
- nově používané technologie ve výrobě
- manipulace