

	Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r. o.	List číslo: 1/21
	Druh dokumentu: instrukce	Vydání: 1
	Identifikační označení: QI 54-01-07	Výtisk číslo:

Plán činnosti na školní rok 2009/2010

QI 54-01-07

Tato směrnice je majetkem Střední školy hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s.r.o. a její poskytování jiným osobám, než k tomu určeným, je možné pouze se souhlasem ředitele školy.

Zpracoval:	Jarmila Šipulová	Datum – Podpis:	1. 10. 2009
Schválil:	Ing. Marie Měchová	Datum – Podpis:	1. 10. 2009

Nahrazuje:	QI 54-01-07 z 1. 10. 2008
Platnost od:	1.10.2009
Účinnost od:	1.10.2009

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice s.r.o.	List číslo: 2 / 21
Instrukce QI 54-01-07 Plán činnosti na školní rok 2009/2010	Vydání: 1

Obsah

1 Ú V O D.....	4
1.1 Stručné vyjádření o postavení a činnosti školy	4
1.2 Skladba učebních a studijních oborů	5
2 VŠEOBECNÁ ČÁST, TEXTOVÉ PŘÍLOHY.....	8
2.1 Organizace školního roku	8
3 HLAVNÍ ÚKOLY	10
3.1 Základní cíle teoretického i praktického vyučování	10
3.2 Praktické vyučování - dílčí cíle	12
3.3 Úsek výchovy mimo vyučování	14
3.4 Kontrolní a hospitační činnost	15
3.5 Úsek ekonomický	16
3.5.1 Úsek ekonomický.....	16
3.5.2 Úsek správy objektu.....	18
4 PŘÍLOHA Č. 1.....	19
4.1 Příloha č. 2	20
PŘEHLED TŘÍD VE ŠKOLNÍM ROCE 2009/2010.....	20
4.2 Příloha č. 3	21

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice s.r.o.	List číslo: 3 / 21
Instrukce QI 54-01-07 Plán činnosti na školní rok 2009/2010	Vydání: 1

1 ÚVOD

1.1 Stručné vyjádření o postavení a činnosti školy

Hlavním cílem naší střední školy je připravit všestranně vzdělaného, zdatného a dobře jazykově vybaveného odborníka znalého moderních metod a techniky. Vychovat a připravit skutečné profesionály znalé teoretických a hlavně praktických problémů zvolených oborů. Při naplňování těchto cílů respektovat vysokou úroveň profesní etiky, dbát na zdravý rozvoj a způsob života mladého člověka. K charakteristickým schopnostem a vlastnostem absolventů by měl patřit vztah k oboru a k práci, poctivost, svědomitost a odpovědnost, péče o estetický zevnějšek, estetické prostředí, rozvinutý vkus, kultivované vyjadřování, vysoká společenská úroveň jednání a vystupování, schopnost rozhodovat a improvizovat v různých situacích.

Velká pozornost je věnována zapojování žáků všech oborů do odborných krajských a celonárodních soutěží, do tělovýchovných akcí okresu a kraje, literárních, matematických, jazykových a dalších soutěží. V plánech každé předmětové komise se promítají nemalé úkoly v prevenci a tvorbě programu protidrogové propagace v celé šíři působení na žáky a rodiče. Koordinací celého programu se zabývá protidrogový preventista.

Ve školním roce 2009/2010 bude výuka v prvních ročnících oborů Kuchař-číšník, Cukrář, Kadeřník, Kosmetické služby a Hotelnictví probíhat výuka podle nově zpracovaných ŠVP na základě platných RVP. V oborech studia Analýza potravin a Cestovní ruch se podle zpracovaných ŠVP vyučuje již druhým rokem. Výjimkou jsou nástavbové obory studia Společné stravování a Vlasová kosmetika, pro které dosud RVP nebyl zpracován.

V ekonomické oblasti je úsilí směřováno k efektivnímu využití všech kapacit svěřených škole SČMSD s tím, že výsledky jednotlivých akcí jsou hodnoceny jak po stránce ekonomické, tak i výchovně vzdělávací.

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice s.r.o.	List číslo: 4 / 21
Instrukce QI 54-01-07 Plán činnosti na školní rok 2009/2010	Vydání: 1

1.2 Skladba učebních a studijních oborů

obory středního vzdělání s výučním listem:

29-54-H/002	Cukrář-výroba	denní studium, délka studia: 3 roky
29-54-H/01	Cukrář	denní studium, délka studia: 3 roky
65-51-H/002	Kuchař-číšník pro pohostinství	denní studium, délka studia: 3 roky
65-51-H/01	Kuchař-číšník	denní studium, délka studia: 3 roky
69-51-H/001	Kadeřník	denní studium, délka studia: 3 roky
69-51H/01	Kadeřník	denní studium, délka studia: 3 roky

obory středního vzdělání s maturitou:

65-42-M/004	Hotelnictví a turismus	denní studium, délka studia: 4 roky
65-42-M/01	Hotelnictví	denní studium, délka studia: 4 roky
69-41-L/004	Kosmetička	denní studium, délka studia: 4 roky
69-41-L/01	Kosmetické služby	denní studium, délka studia: 4 roky
65-42-M/02	Cestovní ruch	denní studium, délka studia: 4 roky
29-42-M/01	Analýza potravin	denní studium, délka studia: 4 roky
65-41-L/504	Společné stravování	denní / nástavbové/ studium, délka studia: 2 roky
69-41-L/502	Vlasová kosmetika	denní / nástavbové/ studium, délka studia: 2 roky

Pro žáky oborů vzdělání s výučním listem a maturitou zabezpečujeme komplexní výuku , tj. teoretické a praktické vyučování i výchovu mimo vyučování.

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice s.r.o.	List číslo: 5 / 21
Instrukce QI 54-01-07 Plán činnosti na školní rok 2009/2010	Vydání: 1

Přehled vzdělávacích programů, ze kterých škola vychází:

- 29-54-H/002 Cukrář - výroba, vyučuje se od r. 1991 učební dokumenty MŠMT čj. 23491/04-23, dne 23.07.2004, s účinností od 1.9. 2004
- 29-54-H/01 Cukrář, vyučuje se od 2009 ŠVP zpracován dle RVP 2954H01 MŠMT ČR, č. j. 12698/2007-23, dne 28. 6. 2007
- 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství, vyučuje se od r. 1966 učební dokumenty MŠMT čj. 20737/03-23, dne 30.5.2003, s účinností od 1. září 2003
- 65-51-H/01 Kuchař-číšník, vyučuje se od 2009 ŠVP zpracován dle RVP 6551H01 MŠMT ČR, č. j. 12698/2007-23, dne 28. 6. 2007
- 69-51-H/001 Kadeřník, kadeřnice, vyučuje se od r. 1999 učební dokumenty MŠMT čj. 22 175/98-23, dne 3.7. 1998, s platností od 1. září 1998
- 69-51-H/01 Kadeřník, vyučuje se od 2009 ŠVP zpracován dle RVP 6951H01 MŠMT ČR, č. j. 12698/2007-23, dne 28. 6. 2007
- 69-41-L/004 Kosmetička, vyučuje se od r. 2002 učební dokumenty MŠMT čj. 18 903/01-23, dne 4. června 2001, s platností od 1.9. 2002
- 69-41-L/01 Kosmetické služby, vyučuje se od 2009 ŠVP zpracován dle RVP 6941L01 MŠMT ČR, č. j. 12698/2007-23, dne 28. 6. 2007
- 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus, vyučuje se od r. 2001 učební dokumenty MŠMT ČR čj. 17130/01-23, dne 7.5.2001, s platností od 1. 9. 2001
- 65-42-M/01 Hotelnictví, vyučuje se od 2009 ŠVP zpracován dle RVP 6542M01 MŠMT ČR, č. j. 12698/2007-23, dne 28. 6. 2007
- 65-41-L/504 Společné stravování, vyučuje se od r. 1996 učební dokumenty MŠMT čj. 13907/2004, dne 23.3. 2005, s účinností od 1.9. 2005
- 69-41-L/502 Vlasová kosmetika, vyučuje se od r. 2008 učební dokumenty MŠMT čj. 21877/95-23, dne 4.7. 1995, s účinností od 1.9. 1995
- 65-42-M/02 Cestovní ruch , vyučuje se od r. 2008 ŠVP zpracován dle RVP 6542M02 MŠMT ČR č.j.12698/2007-23, dne 28.6. 2007
- 29-42-M/01 Analýza potravin, vyučuje se od r. 2008 ŠVP zpracován dle RVP 2942M01 MŠMT ČR č.j.12698/2007-23, dne 28.6. 2007

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice s.r.o.	List číslo: 6 / 21
Instrukce QI 54-01-07 Plán činnosti na školní rok 2009/2010	Vydání: 1

Přehled pracovníků školy

Fyzický stav pracovníků k 30. 9. 2009 celkem 81
z toho: zaměstnanci 77
 externí pracovníci 4

1 ředitelka

64 pedagogických pracovníků

60 učitelů 26 učitelů všeobecně vzdělávacích předmětů
(včetně 1 zástupce ředitelky pro teoretické vyučování)
 17 učitelů odborných předmětů
(včetně 1 vedoucího učitele)
 4 učitelé praktického vyučování
(včetně 1 zástupce ředitelky pro praktické vyučování)
 13 učitelů odborného výcviku
(včetně 1 vedoucího učitele odborného výcviku)
 5 vychovatelů
(včetně 1 vedoucího vychovatele)

15 nepedagogických pracovníků

6 pracovníků ekonomického úseku:

1 vedoucí ekonomického úseku

2 účetní, 1 sekretářka, 1 vedoucí údržby-referent bezpečnosti práce a požární ochrany, 1 studijní referentka

2 školní jídelna: 1 vedoucí školní jídelny, 1 šéfkuchař

5 úklid

1 údržba

1 recepce

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice s.r.o.	List číslo: 7 / 21
Instrukce QI 54-01-07 Plán činnosti na školní rok 2009/2010	Vydání: 1

2 Všeobecná část, textové přílohy

2.1 Organizace školního roku

zahájení školního vyučování	01. 09. 2009
1. pololetí bude ukončeno	28. 01. 2010
2. pololetí bude ukončeno	30. 06. 2010
podzimní prázdniny	29. 10. a 30. 10. 2009
vánoční prázdniny	23. 12. 2009 až 01.01. 2010
jednodenní pololetní prázdniny	29. 01. 2010
jarní prázdniny	15. 02. 2010 – 21.02. 2010
velikonoční prázdniny	01. 04. 2010 – 02.04. 2010
hlavní prázdniny	01. 07. 2010 – 31.08. 2010
ředitelské volno	16. 11. 2009 - dle potřeby
den otevřených dveří	18. 11. 2009 16. 12. 2009
přijímací řízení (1.kolo)	22. 04. 2010
mimořádný termín:	
maturitní zkoušky ústní	22. 09. 2009, 27. 01. 2010
závěrečné zkoušky písemné	18. 09. 2009
závěrečné zkoušky praktické	21. 09. - 23. 09. 2009
závěrečné zkoušky ústní	24. 09. 2009
maturitní zkoušky písemné	09. 04. 2010
maturitní zkoušky praktické	24. 04. 2010 HT 08. 05. 2010 HT 19.-21. 04 . 2010 Kos 08.-15. 05. 2010 CR 13. 05. 2010 SS 12. 05. 2010 VK
maturitní zkoušky ústní	24. 05. - 04. 06. 2010
závěrečné zkoušky písemné	01. 06. 2010
závěrečné zkoušky praktické	02. 06.-11. 06. 2010
závěrečné zkoušky ústní	14. 06.-18. 06. 2010
pedagogická rada	31. 08. 2009 11. 11. 2009 (St) 25. 01. 2010 (Po) 14. 04. 2010 (St) 21. 06. 2010 (St)

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice s.r.o.	List číslo: 8 / 21
Instrukce QI 54-01-07 Plán činnosti na školní rok 2009/2010	Vydání: 1

třídní schůzky

11. 11. 2009

14. 04. 2010

schůzky pedagogických trojek
provozní porady

každé první pondělí v měsíci
pondělky dle potřeby

Neřízená kopie

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice s.r.o.	List číslo: 9 / 21
Instrukce QI 54-01-07 Plán činnosti na školní rok 2009/2010	Vydání: 1

3 Hlavní úkoly

3.1 Základní cíle teoretického i praktického vyučování

Trvale zvyšovat uplatnitelnost absolventů v praxi (měřitelnost - spolupráce s úřadem práce, výchovný poradce)

Rozvíjet pracovní morálku žáků důsledným evidováním absence (snížení absence v teoretickém i praktickém vyučování)

Zvyšovat teoretické a odborné znalosti žáků v rámci studovaného oboru

Zvyšovat teoretické a odborné znalosti pedagogických pracovníků formou doplňkového studia, účasti na odborných seminářích a školeních dle aktuální nabídky

Uplatňovat zásady environmentální výchovy v rámci teoretického a praktického vyučování (třídění odpadů, šetrné zacházení s energiemi)

Zavádět moderní vyučovací metody do výuky (zatraktivnění výuky pro žáky, hlubší propojení teorie s praxí)

Teoretické vyučování - dílčí cíle

1. Připravit přijímací řízení pro školní rok 2010/2011.

Zodpovídá: Ing. Marie Měchová - ředitelka školy Termín: duben 2010
 Mgr. Šárka Rozhonová - ZŘTV
 Mgr. Marcela Urbišová - ZŘPV

2. Zajistit prezentaci školy společně s úsekem praktického vyučování na prezentačních, společenských akcích a zároveň propagovat činnost spotřebního družstevnictví. Zajistit prezentační akce na ZŠ v rámci přiblížení oborů budoucím uchazečům o studium.

Zodpovídá: Mgr. Šárka Rozhonová – ZŘTV Termín: průběžně
 Mgr. Marcela Urbišová - ZŘPV
 Mgr. Marcela Niedermeierová - výchovný poradce

3. Připravit písemné a ústní maturitní zkoušky pro školní rok 2009/2010.

Zodpovídá: Mgr. Šárka Rozhonová – ZŘTV Termín: květen 2010

4. Připravit NZZ pro školní rok 2009/2010 - písemná, ústní část.

Zodpovídá: Mgr. Šárka Rozhonová – ZŘTV Termín: červen 2010
 Mgr. Marcela Urbišová - ZŘPV

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice s.r.o.	List číslo: 10 / 21
Instrukce QI 54-01-07 Plán činnosti na školní rok 2009/2010	Vydání: 1

Bc. Iveta Stachurová
Bc. Kateřina Pšenicová

5. Průběžně doplňovat a aktualizovat školní vzdělávací programy pro všechny stávající obory.

Zodpovídá: Mgr. Marcela Schullová Termín: průběžně k 30. 6. 2010

6. Připravit žáky a pedagogy na nový systém státních maturit.

Zodpovídá: Mgr. Šárka Rozhonová Termín: průběžně k 30. 6. 2010
Předsedové předmětových komisí

7. Zvyšovat uživatelskou znalost práce s PC u žáků všech oborů(zpracování dílčích prací, maturitních i odborných prací k NZZ).

Zodpovídá: Mgr. Šárka Rozhonová Termín: průběžně k 30. 6. 2010
Mgr. Marcela Urbišová
Ing. Pavel Smolka

8. Zvyšovat jazykové kompetence žáků (rozšíření nabídky cizích jazyků - o jazyk španělský a italský, ruský, zahraniční praxe, odborné praxe, jazykové soutěže).

Zodpovídá: Mgr. Šárka Rozhonová Termín: průběžně k 30. 6. 2010
Mgr. Marcela Urbišová
Mgr. Marta Kristková
Mgr. Marie Senková

9. Motivovat žáky k vynikajícím studijním výsledkům (částečné nebo plné snížení školného dle dosažených studijních výsledků).

Zodpovídá: Mgr. Šárka Rozhonová Termín: průběžně k 30. 6. 2010
Mgr. Marcela Urbišová
Všichni pedagogičtí pracovníci

10. Zkvalitňování vybavenosti školy (příprava výstavby komplexního sportovního hřiště, dovybavení učeben)

Zodpovídá: Jiří Gavlíček Termín: průběžně k 30. 6. 2010

11. Provádět hospitační a kontrolní činnosti dle plánu.

Zodpovídají: vedoucí pracovníci Termín: průběžně k 30. 6. 2010

12. Organizovat návštěvu kulturních, vzdělávacích, poznávacích a sportovních akcí, odborných exkurzí v průběhu školního roku.

Zodpovídají: Mgr. Šárka Rozhonová Termín: průběžně k 30. 6. 2010

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice s.r.o.	List číslo: 11 / 21
Instrukce QI 54-01-07 Plán činnosti na školní rok 2009/2010	Vydání: 1

Mgr. Marcela Urbišová
Předsedové předmětových komisí

3.2 Praktické vyučování - dílčí cíle

1. Zajistit prezentaci školy společně s úsekem teoretického vyučování na prezentacích, společenských akcích, propagovat činnost spotřebního družstevnictví.

Zodpovídá: Mgr. Marcela Urbišová – ZŘPV Termín: průběžně do 30. 6. 2010
Mgr. Šárka Rozhonová - ZŘTV
Mgr. Marcela Niedermeierová - výchovný poradce

2. Být aktivním členem Asociace hotelů a restaurací České republiky, asociace kuchařů a cukrářů, asociace číšníků, barmanů a získávat jejich prostřednictvím nejnovější informace, které se budou promítat do výuky.

Zodpovídá: Mgr. Marcela Urbišová – ZŘPV Termín: průběžně k 30. 6. 2010
Mgr.. Iveta Stachurová - VPK

3. Být aktivním členem Asociace kadeřníků a kosmetiček a získávat jejich prostřednictvím nejnovější informace, které se budou promítat do výuky.

Zodpovídá: Mgr. Marcela Urbišová – ZŘPV Termín: průběžně do 30. 6. 2010
Bc. Kateřina Pšenícová - VPK

4. Připravovat žáky na soutěže odborných dovedností (Gastrofestival, Gastrojunior, AHOL CUP, JUNIOR NAIL ART CUP 2008, Kalibr Cup v Lanškrouně, Mistrovství republiky mladých kadeřníků a kosmetiček v Brně).

Zodpovídá: Mgr. Marcela Urbišová – ZŘPV Termín: průběžně do 30. 6. 2010
Mgr.. Iveta Stachurová - VPK
Bc. Kateřina Pšenícová - VPK

4. Zorganizovat pro žáky barmanský kurz, sommeliérský kurz, kurz vlasové a pleťové kosmetiky.

Zodpovídá: Mgr. Marcela Urbišová – ZŘPV Termín: průběžně k 30. 6. 2010
Mgr.. Iveta Stachurová - VPK
Bc. Kateřina Pšenícová - VPK

5. Zintenzivnit spolupráci učitelů praktického vyučování s gastronomickým provozem a provozem služeb kadeřnictví a kosmetiky (vyškolení technologa vlasové kosmetiky, úzká odborná spolupráce s šéfkuchaři a cukráři při přípravě na soutěže a NZZ).

Zodpovídá: Mgr. Marcela Urbišová – ZŘPV Termín: průběžně k 30. 6. 2010
Mgr.. Iveta Stachurová - VPK

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice s.r.o.	List číslo: 13 / 21
Instrukce QI 54-01-07 Plán činnosti na školní rok 2009/2010	Vydání: 1

3.3 Úsek výchovy mimo vyučování

- 1) rozvíjet klíčové kompetence žáka a jeho vědomosti, dovednosti, potřeby, zájmy a postoje
- 2) v oblasti vnitřního života uvést v chod ubytovací řád a důsledně vyžadovat jeho plnění sledovat vývojové a individuální potřeby žáků, včas odhalovat poruchy vývoje a poskytovat neodkladnou a účinnou intervenci při výskytu problémů
- 3) snížit jednodenní absenci v teoretickém vyučování na minimum pobytem na DM
- 4) dbát na přípravu žáků do výuky, ty nejlepší motivovat osvobozením od úhrad školného
- 5) využívat možnost výchovného a psychologického poradenství ve škole prostřednictvím výchovného poradce
- 6) v sociální sféře spolupracovat s rodiči žáků či zákonného zástupce
- 7) věnovat pozornost prevenci sociálně patologických jevů a zneužívání návykových látek, sledovat nahodilé změny v chování žáků, využívat osvětových besed pořádaných na aktuální téma akreditovanými pracovišti
- 8) ve sportovní oblasti vést k pohybovým aktivitám, organizovat sportovní turnaje ve volejbale, stolním tenise, florbale na úrovni školy, využívat obecní tělocvičnu, posilovnu v areálu budovy DM, provozovat cykloturistiku a využívat hřiště TJ Sokol,
- 9) organizovat návštěvy divadelních představení, školní diskotéky s doprovodným programem, poslechové večery,
- 10) průběžně vylepšovat vybavenost DM – nutnost 3 ks PC s propojením na internetovou síť;
- 11) ke Dni Země organizovat výsadbu dřevin v areálu DM a úpravu záhonů, zapojovat žáky do sběru lesních plodin pro ZOO Ostrava,
- 12) účast vychovatelů na vzdělávacích akcích, programech, odborných seminářích
- 13) v oblasti ekonomické sféry hospodárně nakládat se všemi druhy energií, postihovat svévolné ničení majetku DM
- 14) provádět hospitační a kontrolní činnost dle plánu.

Zodpovědná : Jarmila Kuchařová

Termín : průběžně

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice s.r.o.	List číslo: 14 / 21
Instrukce QI 54-01-07 Plán činnosti na školní rok 2009/2010	Vydání: 1

3.4 Kontrolní a hospitační činnost

Orientovat kontrolní a hospitační činnost ve školním roce 2009/2010 zejména na:

- a) plnění úkolů souvisejících s úsilím o zvyšování kultury chování žáků, dodržování školního řádu, upevňování kázně, kultury vystupování a estetičnosti žáků,
- b) plnění úkolů týkajících se utváření a rozvoje jazykových dovedností žáků ve výuce cizích jazyků, a to hlavně se zřetelem k potřebám praxe,
- c) řešení výchovných a vzdělávacích problémů třídními učiteli ve spolupráci s výchovným poradcem, učitelem odborného výcviku a vychovatelem, důraz bude kladen na absenci,
- d) kontrolu pedagogické dokumentace a učebních osnov, časové rozvržení učiva, klasifikaci a její rozvržení,
- e) dodržování pracovní doby, bezpečnosti a ochrany zdraví ve škole, na odborném výcviku a domově mládeže,
- f) prohloubení hospitační činnosti, vnést do ní náležitou cílevědomost a plánovitost, obsahově ji zaměřit na odstraňování nedostatků, věnovat náležitou pozornost závěrům hospitací,
- g) pravidelné kontrolování docházky v jednotlivých třídách a u jednotlivých problémových žáků.

Zodpovídá: ředitelka školy
vedoucí pracovníci

Termín: průběžně

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice s.r.o.	List číslo: 15 / 21
Instrukce QI 54-01-07 Plán činnosti na školní rok 2009/2010	Vydání: 1

3.5 Úsek ekonomický

I. Úkoly v ekonomické oblasti

Udržovat vyrovnané hospodaření školy v souladu s podnikatelským záměrem školy a vytvářet předpoklady pro plánovaný hospodářský výsledek. Vést důkladnou evidenci všech prostředků a majetku školy na jednotlivých úsecích. V oblasti správy majetku pečovat o majetek v souladu s předpisy a předcházet škodám na majetku pravidelnou údržbou a opravami. Pravidelnou kontrolou stavu pohledávek a závazků předcházet finančním a časovým disproporcím. Průběžně vyřazovat opotřebený majetek a nahrazovat jej novým, doplňovat systematicky vybavením a novými pomůckami úseky teoretického i praktického vyučování, mimoškolní výchovy a provozu školy podle harmonogramu.

3.5.1 Úsek ekonomický

1. Dodržovat podmínky pro uzavření smlouvy o poskytnutí dotací a smlouvy o zvýšení dotací mezi Moravskoslezským krajem a naší školou v souladu se zákonem č. 306/1999 Sb.. Dodržet termín podání žádosti o poskytnutí dotace – 31.1.2010.

Zodpovídají: Ing. Měchová, Mgr. Kališová

2. Dodržovat podmínky pro poskytnutí dotací v rámci Programu MŠMT Podpora romských žáků středních škol na rok 2009 a 2010. Dodržet termín podání žádosti 25.9.2009 a 25.1.2010.

Zodpovídají: Ing. Marie Měchová, Mgr. Kališová

3. Na základě měnících se ekonomických podmínek, které ovlivňují nákladové položky školy, předem informovat o pohybu cen školného, stravného, ubytování apod. Každou změnu zaznamenat v řídicí dokumentaci školy.

Zodpovídá: Mgr. Kališová

Termín: celoročně

4. Pravidelně poskytovat údaje o stavu žáků Moravskoslezskému kraji a Správě škol SČMSD.

Zodpovídá: Mgr. Kališová

Termín: měsíčně

5. Zajistit evidenci majetku ve spolupráci s osobami zodpovědnými za jednotlivý majetek podle jeho umístění, zařazování, převody, vyřazování. Důsledně provádět řádné i mimořádné inventarizace majetku.

Zodpovídají: Mgr. Kališová, pí Krenželoková

Termín: celoročně, dle plánu inventarizací

6. Provádět včasné a důsledně měsíční, čtvrtletní a roční účetní závěrky. Řádně vyplňovat a v termínu zasílat statistické výkazy.

Zodpovídá: Mgr. Kališová

Termín: průběžně

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice s.r.o.	List číslo: 16 / 21
Instrukce QI 54-01-07 Plán činnosti na školní rok 2009/2010	Vydání: 1

7. Vyhodnocovat měsíčně výsledek hospodaření školy s cílem dosáhnout jeho předpokládané výše v souladu s podnikatelským záměrem.

Zodpovídá: Mgr. Kališová
Termín: do 20. následujícího měsíce

8. Sledovat dlužníky jak ze strany rodičů žáků, tak i obchodních partnerů.

Zodpovídá: Mgr. Kališová
Termín: průběžně

9. V oblasti správy majetku pečovat o stav stávajícího majetku pravidelnou údržbou a opravami.

Zodpovídají: Mgr. Kališová, p. Gavlíček
Termín: průběžně

Veržizená kopie

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice s.r.o.	List číslo: 18 / 21
Instrukce QI 54-01-07 Plán činnosti na školní rok 2009/2010	Vydání: 1

4 Příloha č. 1

Žáci studující v denní formě vzdělávání podle oborů a ročníků
Stav žáků k 30. 9. 2009

KÓD	NÁZEV	CELKEM ŽÁKŮ	1. ROČNÍK	2. ROČNÍK	3. ROČNÍK	4. ROČNÍK
2954H/002	CUKRÁŘ	34	0	9	9	-
2954H/01	CUKRÁŘ		16	0	0	-
6551H002	KUCHAŘ-ČÍŠNÍK PRO POHOSTINSTVÍ	144	0	46	53	-
6551H/01	KUCHAŘ-ČÍŠNÍK		45	0	0	-
6951H001	KADERNÍK	82	0	32	16	-
6951H/01	KADERNÍK		34	0	0	-
6542M/004	HOTELNICTVÍ A TURISMUS	225	0	31	63	69
6542M/01	HOTELNICTVÍ		62	0	0	0
6941L004	KOSMETIČKA	105	0	24	23	30
6941L/01	KOSMETICKÉ SLUŽBY		28	0	0	0
6542M/02	CESTOVNÍ RUCH	54	29	25	0	0
2942M/01	ANALÝZA POTRAVIN	25	15	10	0	0
6941L/502	VLASOVÁ KOSMETIKA	40	23	17	-	-
6541L504	SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ	40	24	16	-	-
	CELKEM-SOUČET	749	276	210	164	99

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice s.r.o.	List číslo: 19 / 21
Instrukce QI 54-01-07 Plán činnosti na školní rok 2009/2010	Vydání: 1

4.1 Příloha č. 2

Přehled tříd ve školním roce 2009/2010

Třída	Třídní učitel	Obor	Počet žáků (stav k 30.09.)
1.A	Mgr. Kristková Marta	Hotelnictví	29
1.B	PaedDr. Dlouhá Milena	Hotelnictví	33
1.C	Mgr. Matějů Hana	Cestovní ruch	29
1.D	Ing. Galejová Jana	Analýza potravin	15
1.E	Mgr. Michálková Květa	Kuchař - číšník	29
1.F	Bc. Pfeiferová Jitka	Kosmetické služby	28
1.G	Mgr. Šmídová Ivana	Cukrář	16
		Kadeřník	18
1.H	Mgr. Harvišová Krista	Kuchař - číšník	16
		Kadeřník	16
N1.A	Mgr. Johnová Petra	Společné stravování	24
N1.B	Bc. Pšenicevová Kateřina	Vlasová kosmetika	24
2.A	Mgr. Jendryščík Radek	Kuchař – číšník pro pohostinství	27
2.B	Mgr. Plačková Božena	Kuchař – číšník pro pohostinství	19
		Cukrář - výroba	9
2.C	Mgr. Řeháčková Zdeňka	Kadeřník	32
2.D	Mgr. Robenková Hana	Hotelnictví a turismus	31
2.E	Ing. Volejníčková Diana	Cestovní ruch	25
2.F	Mgr. Marková Petra, DiS.	Kosmetička	24
2.G	Mgr. Seidlerová Věra	Analýza potravin	10
N2.A	Ing. Janda Libor	Společné stravování	16
		Vlasová kosmetika	17
3.A	Ing. Stoniš Petr	Kuchař – číšník pro pohostinství	27
3.B	Ing. Ličková Martina	Cukrář - výroba	9
		Kadeřník	16
3.C	Bc. Lackovičová Jana	Kuchař – číšník pro pohostinství	26
3.D	Mgr. Senková Marie	Hotelnictví a turismus	31
3.E	PaedDr. Ujcová Štěpánka	Hotelnictví a turismus	32
3.F	Mgr. Kubušová Emília	Kosmetička	23
4.A	Mgr. Havrlantová Dagmar	Hotelnictví a turismus	16
4.B	Mgr. Galejová Lenka	Hotelnictví a turismus	24
4.C	Mgr. Žižková Kateřina	Hotelnictví a turismus	29

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice s.r.o.	List číslo: 20 / 21
Instrukce QI 54-01-07 Plán činnosti na školní rok 2009/2010	Vydání: 1

4.D	Lokaj Pavel	Kosmetička	30
-----	-------------	------------	----

4.2 Příloha č. 3

Pracoviště, na kterých je vykonáván odborný výcvik a učební praxe

Školní restaurace a kuchyně OV a Učební praxe	Marie Dudová, Růžena Nováčková, Eva Miketová - střídání po dvou měsících (Irena Vaňková , Jana Fulnečková) a VUOV Alena Smolková, HŠ, K-Č
Kadeřnický salón Šilheřovice	Žaneta Bečicová
Kosmetický salón Šilheřovice	Eva Kunčíková
Junior studio Ostrava - kadeřnictví	Jana Šebestová, Michaela Glumbíková
Junior studio Ostrava - kosmetika	Jana Forštová, Martina Toišilová
Restaurace PULS Ostrava	Bc. Helena Fojtíková, K-Č
Hotel Bonum Ostrava	Irena Vaňková - střídání po dvou měsících (Eva Miketová, Jana Fulnečková), HŠ, K-Č
Hotel Buly Aréna Kravaře	Jana Fulnečková (Eva Miketová, Irena Vaňková), HŠ, K- Č
Restaurace Lenis Opava	Jana Buchtová, K-Č
Hotel Imperial Ostrava	Instruktoři, HŠ
Hotel Clarion Congress Ostrava	instruktoři, HŠ, K-Č, Cukrář
Sanatoria Klimkovice	instruktoři, HŠ
Hotel Zámek Zábřeh Ostrava	instruktoři, K-Č
Hotel Max Ostrava	instruktoři, K-Č
Hotel Maxim Ostrava	instruktoři, K-Č
Hotel Jan Maria Ostrava - Radvanice	instruktoři, K-Č
Penzion Herta Dolní Benešov	instruktoři, K-Č
Penzion Svatý Florian	instruktoři, K-Č
Penzion Stará Celnice Hlučín	instruktoři, K-Č
Restaurace Kongo Ostrava	instruktoři, K-Č
Restaurace Nikolas Ostrava	instruktoři, K-Č
Restaurace Orchard Ostrava	instruktoři, K-Č
Restaurace Sport Club Ostrava - Poruba	instruktoři, K-Č
Cukrárna Jařabová Kravaře	instruktor ,Cukrář
Cukrárna Verona Hlučín	instruktor ,Cukrář
Kadeřnictví Vlasta Ostrava	instruktor, Kadeřník
Kadeřnictví Mortiana Hlučín	Instruktor, Kadeřník

Ing. Marie Měchová

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice s.r.o.	List číslo: 21 / 21
Instrukce QI 54-01-07 Plán činnosti na školní rok 2009/2010	Vydání: 1

ředitelka školy

Neřízená kopie