

**Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD, Šilheřovice
s.r.o.**

Sídlo: Zámek 1, 747 15 Šilheřovice

IČO: 48396214, zapsaná v OR KS v Ostravě, oddíl C, vložka 10125



VÝROČNÍ ZPRÁVA O ČINNOSTI STŘEDNÍ ŠKOLY

Datum: 30.09.2007

**Ing. Marie Měchová
ředitelka školy**

OBSAH:

1.	Úvod	3
2.	Základní údaje o škole	4
3.	Přehled oborů vzdělání, které škola vyučuje a jsou zařazeny ve školském rejstříku, a přehled vzdělávacích programů	6
4.	Přehled pracovníků školy	8
5.	Údaje o přijímacím řízení	10
6.	Údaje o výsledcích vzdělávání žáků podle cílů stanovených školními vzdělávacími programy a podle poskytovaného stupně vzdělání včetně výsledků maturitních a závěrečných zkoušek	11
	6. 1. Výsledky vzdělávání žáků a výchovná opatření	11
	6. 2. Maturitní zkoušky	13
	6. 3. Závěrečné zkoušky	23
	6. 4. Hospitační činnost	26
7.	Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků	28
8.	Údaje o aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti	30
	8. 1. Mimořádné výsledky a úspěchy žáků	31
	8. 2. Činnost protidrogového preventisty a výchovného poradce	32
	8. 3. Domov mládeže	33
	8. 4. Další aktivity školy	34
9.	Spolupráce s rodiči	38
10.	Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené ČŠI	38
12.	Závěr	39

1. Ú v o d

Obsah výroční zprávy je v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb., školským zákonem, s vyhláškou č. 15/2005 Sb., kterou se stanoví náležitosti dlouhodobých záměrů, výročních zpráv a vlastního hodnocení školy a zákonem č. 563/2004 Sb. o pedagogických pracovnících. Organizujeme další vzdělávání pedagogických pracovníků podle plánu dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků. Snažíme se vychovávat co nejlepší odborníky, školu modernizovat a prezentovat veřejnosti tak, aby si uchovala stále dobré jméno.

Během školního roku jsme analyzovali stávající obory vzdělání, zkoumali jsme počty uchazečů o obor a jejich prospěchové výsledky na ZŠ, případně na SŠ (u nástavbových oborů), vzali jsme na vědomí výsledky analýzy úřadů práce a zjišťovali jsme úspěšnost absolventů jednotlivých oborů na trhu práce. Zjistili jsme, že o některé obory není zájem a v blízké budoucnosti zájem nebude. Požádali jsme proto o výmaz z rejstříku škol a požádali jsme pro školní rok 2008/09 o zařazení nových oborů, které budou zaměřeny více všeobecně nebo budou navazovat na stávající obory, ale budou s přívlastkem, který nejen zaujme uchazeče, ale i lépe umožní absolventům umístit se na trhu práce.

Hodnocení cílů, které byly stanoveny pro školní rok 06/07 není součástí této zprávy, ale je obsahem vlastního hodnocení školy, které bude přiloženo zřizovateli, tj. Svazu českých a moravských spotřebních družstev a uloženo na škole.

2/ Základní údaje o škole

Název školy: Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD,
Šilheřovice s. r. o.

Adresa školy: Zámek 1/356, Šilheřovice, 747 15

IČ: 483 96214

Bankovní spojení: Komerční banka Hlučín, č. ú. 66602-821/0100

Telefon/fax: 595 054 106

E-mail: mechova@hssilherovice.cz

Adresa internetové stránky: www.hssilherovice.cz

Právní forma: společnost s ručením omezeným

Den zápisu do rejstříku škol: 01.01.2005

Název zřizovatele: Svaz českých a moravských spotřebních družstev

Adresa zřizovatele: U Rajské zahrady 3/1912, Praha 3, 130 00

Jednatel družstevních škol: Ludvík Vomáčka, PhDr. CSc

Právní forma zřizovatele: zájmové sdružení právnických osob

Součásti školy:

Střední škola	IZO	110 034 635	kapacita	960	žáků
Domov mládeže		110 025 024		180	lůžek
Školní jídelna		110 025 016		950	jídel

Identifikátor zařízení: 600 017 346

Vedoucí a hospodářští pracovníci:

Ředitelka:	Marie Měchová, Ing.
Zástupce ředitelky pro teoretické vyučování:	Šárka Rozhonová, Mgr.
Zástupce ředitelky pro praktické vyučování:	Marcela Urbišová, Mgr.
Vedoucí ekonomického úseku:	Lenka Dudková, Ing.
Vedoucí domova mládeže:	Jarmila Kuchařová

Školská rada: zvolena 21.11.2006, devítičlenná

předseda	Josef Golis
členové jmenováni ředitelkou školy:	Mgr. Marcela Urbišová
	Bc. Jitka Pfeiferová
	Alena Dudková

3. Přehled oborů vzdělání, které škola vyučuje a jsou zařazeny ve školském rejstříku

29-41-L	Potravinářství		
1.	29-41-L/502 Potravinářský průmysl		
	studium denní (nástavbové)	délka studia:	2 roky
29-54-H	Cukrář, cukrovinkář, cukrářské práce		
2.	29-54-H/002 Cukrář – výroba		
	studium denní	délka studia:	3 roky
29-56-H	Řezník-uzenář, řeznické a uzenářské práce		
3.	29-56-H/001 Řezník - uzenář		
	studium denní	délka studia:	3 roky
4.	29-56-H/002 Řezník - uzenář - výroba	dobíhající obor	
	studium denní	délka studia:	3 roky
65-41-L/504	Gastronomie		
5.	65-41-L/504 Společné stravování		
	studium denní (nástavbové)	délka studia:	2 roky
65-51-H	Kuchař-číšník, práce ve společném stravování		
6.	65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství		
	studium denní	délka studia:	3 roky
69-51-H	Kadeřník		
7.	69-51-H/001 Kadeřník		
	studium denní	délka studia:	3 roky
65-42-M	Hotelnictví a turismus	69-41-L	Osobní služby
8.	69-41-L/004 Kosmetička		
	studium denní	délka studia:	4 roky
65-42-M	Hotelnictví a turismus		
9.	65-42-M/004 Hotelnictví a turismus		
	studium denní	délka studia:	4 roky

Výše uvedené údaje jsou v souladu s posledním změnou zaznamenanou v rozhodnutí MŠMT, č. j. 20447/2006-21 ze dne 29.08.2006.

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

Přehled vzdělávacích programů, ze kterých škola vychází:

- 29-54-H/002 Cukrář - výroba, vyučuje se od r. 1991
MŠMT čj. 23 491/04-23, dne 23.07.2004
s účinností od 1. září 2004 počínaje 1. ročníkem
- 29-56-H/002 Řezník-uzenář - výroba, vyučuje se od r. 1991
MH čj. 203351/95-74, dne 19.7.1995
s platností od 1.9.1995 počínaje 1. ročníkem
3. ročník-dobíhá
- 29-56-H/001 Řezník-uzenář
MŠMT čj. 23 489/04-23, dne 23.7.2004,
s účinností od 01. září 2004
- 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství, vyučuje se od r. 1966
MŠMT čj. 20 737/03-23, dne 30.5.2003
s účinností od 1. září 2004 počínaje 1. ročníkem
1. a 2. ročník
- 69-51-H/001 Kadeřník, kadeřnice, vyučuje se od r. 1999
MŠMT čj. 22 175/98-23, dne 3. července 1998
s platností od 1. září 1998 počínaje 1. ročníkem
- 69-41-L/004 Kosmetička, vyučuje se od r. 2002
MŠMT čj. 18 903/01-23, dne 4. června 2001
s platností od 1. září 2002 počínaje 1. ročníkem
- 65-41-L/504 Společné stravování, vyučuje se od r. 1996
MŠMT čj. 19350/96-23 dne 10.5.1996
s platností od 1. září 1996 počínaje 1. ročníkem
MŠMT čj. 13907/2004-23, dne 23.03.2004
s platností od 1.9.2005 zavedeny od 01.09.2005
- 29-41-L/502 Potravinářský průmysl, vyučuje se od r. 1992
MŠMT čj. 20205/92-21, dne 13.7.1992
s platností od 1.9.1992 počínaje 1. ročníkem
MŠMT čj. 23 388/2004, dne 22.07.2004
s účinností od 01.09.2004 počínaje 1. ročníkem
- 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus, vyučuje se od r. 2001
MŠMT ČR čj. 17130/01-23, dne 7.5.2001
s platností od 1. září 2001 počínaje 1. ročníkem

4. Přehled pracovníků školy

Fyzický stav pracovníků k 30. 06. 2007

85

- 1 ředitelka
- 2 zástupkyně ředitelky: 1 pro teoretické vyučování
1 pro praktické vyučování
- 64 pedagogických pracovníků
 - 4 vedoucí: domova mládeže, učitelky odborného výcviku, učitel teoretického vyučování
 - 56 učitelů 24 učitelů všeobecně vzdělávacích předmětů
 - 17 učitelů odborných předmětů
 - 2 učitelé praktického vyučování
 - 13 učitelů odborného výcviku
 - 4 vychovatelé
- 6 pracovníků ekonomického úseku:
 - 1 vedoucí ekonomického úseku
 - 2 účetní, 1 sekretářka, 1 provozně-technický pracovník, 1 studijní referentka
- 3 školní jídelna: vedoucí, šéfkuchař, provozní
- 6 úklid
- 3 údržba, školník, topič-zámek

Členění zaměstnanců podle věku a pohlaví

Věk	Muži	Ženy	Celkem	%
do 30 let	2	8	10	11,8
31 – 40 let	2	17	19	22,4
41 – 50 let	3	21	24	28,2
51 – 60 let	7	23	30	46,2
61 a více		2	2	2,4
Celkem	14	71	85	100
%	16,5	83,5	100	

Členění zaměstnanců podle vzdělání a pohlaví

Vzdělání – dosažené	Muži	Ženy	Celkem	%
základní	-	3	3	3,5
Střední s VL	3	9	12	14,2
Střední s M	4	20	24	28,2
Vyšší odborné	-	-	-	-
vysokoškolské	7	39	46	54,1
celkem	14	71	85	100

Členění pedagogických pracovníků podle odborné kvalifikace

Odborná kvalifikace	Celkem	Splňují		Nesplňují			
		Celkem	%	Studují	%	Nezačali st.	%
<i>uč. VV předmětů</i>	26	21	80,8	4	15,4	1	3,8
<i>uč. OP předmětů</i>	18	10	55,6	3	16,7	5	27,7
<i>uč. praktického vyuč. a OV</i>	18	13	72,3	1	5,5	4	22,2
<i>vychovatel</i>	5	2	40	2	40	1	20
<i>výchovný poradce</i>							
celkem	67	46	68,7	10	14,9	11	16,4

VV – všeobecně vzdělávací

OP – odborné předměty

Pracovní kolektiv školy je stabilizovaný, jde převážně o vysokoškolsky vzdělané lidi. Převládají pracovníci ve věku 51 až 60 let, což předpokládá postupné odchody do důchodů. Velmi vysoké je zastoupení žen. Je nutné se zaměřit na pracovníky, kteří nesplňují kvalifikaci.

Převážná většina si kvalifikaci doplňuje distančním studiem na VŠ.

5. Údaje o přijímacím řízení na školní rok 2007/2008

Přijímací řízení ke studiu pro školní rok 2007/2008 probíhalo na naší škole v pondělí 23. dubna 2007 v souladu s vyhláškou 671/2004 Sb. Další termíny byly vyhlášeny ve 14 denních cyklech. Uchazeči o studium byli vybíráni na základě řádně došlých přihlášek na formulářích SEVT. Pro školní rok 2007/2008 byl přijat podle oborů níže uvedený počet žáků /stav k

31. 8. 2007 /:

Cukrář	13
Kuchař-číšník pro pohostinství	66
Kadeřnice	20
Kosmetička	23
Hotelnictví a turismus	79
Společné stravování (nástavbové studium)	23
Celkem	224
z toho nástavbové studium	23

Podkladem pro zhodnocení daného uchazeče byly tyto údaje:

a/ údaje ze ZŠ - průměrný prospěch v 2. pololetí 8. třídy a 1. pololetí 9. třídy ZŠ,

b/ uchazeči o studium vzdělávání s maturitou s průměrným prospěchem do 1,4 byli přijati bez přijímacích zkoušek,

c/ údaje získané vykonáním přijímací zkoušky u studijních oborů Kosmetička a Hotelnictví a turismus.

d/ dobrý zdravotní stav

Celé přijímací řízení bylo zpracováno v programu BAKALÁŘI. Informace o přijímacím řízení - termín konání, přijímací zkoušky u oborů vzdělání s maturitou, předpokládané počty přijímaných žáků byly uvedeny na našich www. stránkách. O průběhu přijímacího řízení a o rozhodování přijímací komise je vypracován protokol.

6. Údaje o výsledcích vzdělávání žáků podle cílů stanovených školními vzdělávacími programy a podle poskytovaného stupně vzdělání včetně výsledků závěrečných zkoušek a maturitních zkoušek

6. 1. Výsledky vzdělávání a výchovná opatření

Výsledky vzdělávání v porovnání šk. roku 06/07 (II. pololetí) se šk. rokem 05/06

Obor	Počet žáků		Prospěl s vyznamenáním		prospěl		neprospěl		Nehodnocen
	05/06	06/07	05/06	06/07	05/06	06/07	05/06	06/07	
Cukrář	33	32	2	2	28	27	3	3	-
Řezník-uzenář	32	20	1	-	28	20	3	-	-
K-Č pro pohostinství	266	255	4	8	246	231	16	16	-
Kadeřník	78	83	6	3	64	80	8	0	-
Kosmetička	114	119	9	12	102	104	3	3	-
Hotelnictví a turismus	288	266	8	8	271	247	9	11	-
Společné stravování nast.	30	30	1	-	24	27	5	2	1
Potravinářský průmysl nást.	20	16	1	2	17	12	2	2	-
Celkem	861	821	32	35	780	748	49	37	1

Porovnání školního roku 06/07 se školním rokem 05/06

Školní rok 2006/007 2. pololetí						Školní rok 2005/2006 2. pololetí			
Ročník	Celkem žáků	Prospěl s vyznam.	prospěl	Neprospěl	Nehodnocen	celkem	Prospěl s vyznam.	Prospěl	Neprospěl
1. roč.	269	6	243	19	1	264	6	230	28
2. roč.	229	11	208	10	0	247	9	228	10
3. roč.	220	11	203	6	0	243	10	224	9
4. roč.	103	7	94	2	0	107	7	98	2
<i>celkem</i>	821	35	748	37	1	861	32	780	49

Počet omluvených/neomluvených hodin podle ročníků a srovnání

třída	Počet omluvených hodin		Ø na žáka tř.		Počet neomluvených hod.	
	06/07	05/06	06/07	05/06	06/07	05/06
1. roč.	27594	24671	100,6	93,4	1502	1465
2. roč.	19471	17005	85,0	68,8	965	880
3. roč.	17507	18573	74,04	84,5	224	234
4. roč.	8972	8693	87,4	85,6	11	93
Celkem	73544	68942	89,6	80,1	2702	2672

Výchovná opatření, zhoršené chování a porovnání se školním rokem 05/06

SOU	Důtky						Snížené stupně z chování				Pochvaly			
	Napomenutí TU		TU a učitelé OV		Ředitelé školy		2. stupeň		3. stupeň		TU a učitelé OV		Ředitelé školy	
	05/06	06/07	05/06	06/07	05/06	06/07	05/06	06/07	05/06	06/07	05/06	06/07	05/06	06/07
1. roč.	21	17	19	39	15	18	13	12	6	7	27	16	8	7
2. roč.	19	5	6	27	6	7	1	14	2	7	14	26	9	8
3. roč.	13	13	26	12	11	7	6	4	4	1	18	10	15	10
4. roč.	2	0	2	4	5	0	0	0	0	0	9	12	1	8
Celkem za SOU	55	35	53	82	37	32	20	30	12	15	68	64	33	33

Výsledky vzdělávání žáků nám naznačují zhoršující se situaci nejen v oborech s výučním listem, ale i s maturitou. Stále více žáků přichází na školu se špatným prospěchem, žáci mají problémy s klasifikací a s ní automaticky stoupá i absence. Při porovnání průměrného prospěchu (2.40 - 2005/06 a 2,48 - 2006/07) není rozdíl tak znatelný – 0,08. Nejhorší situace je u žáků 1. ročníků, kteří potřebují čas na adaptaci nebo jejich volba nebyla správná. Z 66 žáků, kteří k 31.08. 2007 ukončili studium, je 44 žáků 1. ročníku. Během školního roku studium přerušilo studium celkem 8 žáků, z toho 5 žáků 1 ročníků. Mimořádně bylo přijato 11 žáků.

Celkové hodnocení chování souvisí s počtem neomluvených hodin. Došlo ke zvýšení absence na žáka v porovnání s minulým školním rokem o 9 hodin. Zvýšil se i počet neomluvených hodin o 0,2 hodiny na žáka. Byla přijata řada opatření, která vedla ke snížení průměrné absence na žáka nebo, bohužel, k ukončení studia během školního roku.

Problematiku neomluvených hodin řeší třídní učitelé ve spolupráci se zástupkyněmi ředitelky. Více je třeba zapojit výchovnou poradkyni, která v tomto školním roce neplnila úkoly v souladu s její pracovní náplní. Od zahájení školního roku byla jmenována nová výchovná poradkyně, která zastává zároveň funkci výchovného poradce.

6. 2. Maturitní zkoušky

Maturitní zkoušky na škole probíhaly podle vyhlášky čis. 672/2004 Sb. Předsedové byli řádně jmenováni Krajským úřadem Moravskoslezského kraje.

Písemná maturitní zkouška z předmětu ČJL proběhla na naší škole dne 4. dubna 2007. K této části maturitní zkoušky přistoupili všichni žáci maturitních tříd oborů Hotelnictví a turismus, Kosmetička, Potravinářský průmysl a Společné stravování v počtu 127 a 3 žáci v opravném termínu.

Žáci mohli volit svou maturitní práci z těchto témat:

- Ach panenkomarjá, ten život je stejně k zešílení krásnej. Referát .
- Jeden den ve 4. - jeden den školního vyučování od první cigarety po euforii v šatně. Vypravování.
- V mládí děláme vše pro to, abychom se do nějakého ústavu dostali, ve stáří děláme vše pro to, abychom v něm nemuseli být. Úvaha.
- Odborná témata:

HŠ	Ostrava je jen jedna. Výklad.
Kos	Využití bylin v péči o zdraví člověka v kosmetice. Výklad.
PP	Mikroorganismy a my. Výklad.
SS	Hotelové služby v budoucnosti. Výklad.

Žáci si nejčastěji volili téma číslo dvě. Práce vykazovaly průměrnou úroveň, žáci podcenili náročnost tématu a sklouzávali k popisu. Pouze minimum žáků zvolilo odborné téma, ve kterém by mohli prokázat své odborné znalosti a zájem o studovaný obor.

Ústní maturitní zkoušky

Termíny:

28. 05. - 07. 06. 2007 pro třídy oboru Hotelnictví a turismus

31. 05.- 04. 06. 2007 pro třídy oborů Společné stravování a Potravinářský průmysl

05. 06. - 08. 06. 2007 pro třídu oboru Kosmetička

Český jazyk a literatura

Vyučující ČJL sestavili 30 maturitních témat, z nichž každé obsahovalo část A-literární a část B – jazykovou. V části B byl kladen důraz na praktickou aplikaci teoretických poznatků. Lze konstatovat, že většina žáků prokázala solidní znalosti.

Základním problémem u maturitní zkoušky z ČJL zůstávají nedostatky ve vyjadřování, což je způsobeno neochotou žáků věnovat se četbě. Mnozí žáci neprojevují zájem o obor, z tohoto důvodu se nepřipravují soustavně na maturitní zkoušku a nakonec nejsou schopni v daném rozsahu učivo zvládnout. Nedostatky v oblasti četby způsobují neschopnost žáků interpretovat text a zařadit ho do dobového kontextu. Většina studentů opomíjí logickou úvahu a učí se nazpaměť, nevyužívá znalostí v rámci mezipředmětových vztahů.

Všichni žáci předložili v rámci zkoušky seznam přečtené literatury, včetně zhlédnutých představení. Pro další období je cílem komise ČJL rozvíjet čtenářské dovednosti žáků a vychovávat filmového a divadelního diváka.

Cizí jazyky – anglický jazyk, německý jazyk

Maturitní zkouška z cizího jazyka měla dvě základní části: samostatného ústního projevu, práce s textem a doplňujícího rozhovoru. Obsah maturitní zkoušky má ukázat zvládnutí všech součástí jazykových dovedností: slovní zásobu, gramatické znalosti, poslech, četbu, překlad, konverzaci. Žáci samostatně hovořili na vylosované téma, reagovali na otázky k danému tématu. Museli prokázat schopnost orientovat se v neznámém textu, pracovat se slovníkem, číst, překládat, doplňovat a reagovat na přečtené. Na závěr časového limitu byli žáci tázáni na své plány do budoucna, představy o budoucím povolání, názory na současnou situaci a projevy každodenního života. Právě zde se ukazovala schopnost žáků reagovat bez přípravy, formulovat myšlenky v cizím jazyce.

Většina žáků dokázala samostatně hovořit k vylosovanému tématu, rozuměla doplňujícím otázkám a uměla na ně reagovat. Chyby byly především gramatické, nepřesná výslovnost, neznalost slovní zásoby. Při práci s textem žáci obvykle text přečetli správně, pouze s výslovností složitějších a neznámých slov měli obtíže, při práci se slovníkem občas volili nesprávný význam. Celkové porozumění textu bylo dobré. Hlavním cílem komise pro další období je rozvoj komunikativních dovedností žáků, naučit žáky bezprostředně reagovat v různých životních situacích a nebát se používat cizí jazyk v co největším rozsahu.

Matematika

Z matematiky maturovalo 38 žáků – 33 žáků na oboru Hotelnictví a turismus a 5 žáků nástavbového studia Společného stravování a Potravinářského průmyslu. Všichni prospěli. Žáci dovedli komentovat postupy výpočtů, jejich příprava byla dobrá a projevila se zvýšená příprava formou doučovacích a procvičovacích seminářů vedených vyučujícími matematiky. Menší nedostatky byly v teorii.

Odborné předměty - ekonomika

Úroveň znalostí u většiny žáků odpovídala výsledkům, které žáci vykazovali v průběhu studia. Bohužel část žáků se slabými studijními výsledky a vysokou absencí nezvládla učivo předmětu ekonomika, který je pro žáky svou abstraktností problémový, přestože se vyučující snaží přiblížit tuto problematiku praktickými příklady a častým opakováním. Ústní projev některých žáků byl poznamenán problémy s vyjádřením znalostí a formulací vlastních myšlenek. Všichni žáci, kteří úspěšně vykonali ústní zkoušku jsou schopni orientovat se v základních hospodářských otázkách, mají znalosti makro i mikroekonomické, podnikové ekonomiky v návaznosti na management hotelů, cestovních kanceláří a účetnictví. Určité problémy přetrvávají ve schopnosti aplikovat teoretické poznatky do praktického života, do svých osobních postojů.

Hotelový provoz a cestovní ruch

Teoretické vědomosti odpovídaly výsledkům hodnocení v tomto předmětu během studia. Žáci nedovedou aplikovat získané vědomosti z jednotlivých odborných předmětů

a praxe do hotelového provozu. Jelikož je tento předmět součástí ekonomiky, někteří studenti přípravu podcenili. V předmětu cestovní ruch jsme v letošním roce změnili maturitní okruhy tak, aby lépe odpovídaly názvu a obsahu odborného bloku při ústní maturitní zkoušce. Týkaly se teorie cestovního ruchu. Úroveň znalostí žáků odpovídala jejich schopnostem. Žáci se převážně připravili zodpovědně a prokázali znalosti na dobré úrovni. Rezervu pro zlepšení výsledků mají žáci také ve schopnosti využít vlastní zkušenosti ze spolupráce s cestovními kanceláři.

Nástavbové studium

Hotelový a restaurační provoz a Základy práva

Výsledky maturitní zkoušky z výše uvedených předmětů prokázaly dobrou připravenost žáků. Vědomosti zkoušených byly hodnoceny maturitní komisí velice kladně. Byla patrná i schopnost aplikace vědomostí, které získali během studia učebního oboru kuchař číšník - pohostinství, do praxe. Těchto praktických dovedností využili žáci i v teoretické části maturitní zkoušky. Ve svých maturitních pracích většinou projeví zájem o zvolený obor.

S vylosovaným tématem si dokázali sami poradit a využít získané praktické a teoretické vědomosti. Z předmětu základy práva se při ústní maturitní zkoušce prokázalo, že žáci nabyli vědomosti nejen z obsahu učiva tohoto předmětu, ale také sledováním multimediálních prostředků a veškerého právního a politického dění v ČR.

Ekonomika a Ekonomika a řízení

Úroveň znalostí u většiny žáků odpovídaly výsledkům, které vykazovali v průběhu studia. Ústní projev některých žáků byl poznamenán problémy s vyjádřením znalostí a formulací vlastních myšlenek. Maturanti, kteří úspěšně vykonali ústní zkoušku, jsou schopni orientovat se v základních problémech hospodářského života společnosti.

Maturity nanečisto 2007

26.- 27. března 2007 se žáci všech maturitních oborů zúčastnili maturity nanečisto. Z výsledků vyplývá, že je nutné se zaměřit na řešení vzorových testů. Žáci totiž často nedovedou získané poznatky aplikovat v praxi, neumí využít mezipředmětových vztahů a logiku.

Český jazyk	- strukturovaná písemná práce, psalo 125 žáků
Anglický jazyk 1	- strukturovaná písemná práce, psalo 78 žáků
Německý jazyk 1	- strukturovaná písemná práce, psalo 72 žáků
Matematika 1	- didaktický test, psalo 42 žáků
Občanský základ	- didaktický test, psalo 16 žáků

Výsledky jednotlivých tříd – úspěšnost / %/

třída	ČJ	AJ	NJ	M	OZ
4.A	40,37	63,86	50,55	32,07	----
4.B	52,30	47,12	38,73	21,64	----
4.C	54,85	58,18	49,73	22,75	----
4.D	22,80	49,98	44,92	-----	44,25
N2.A	15,66	26,67	30,56	20,67	-----

Z uvedených předmětů nejlépe dopadla strukturovaná písemná práce z jazyka anglického (průměrná úspěšnost 49,15%), nejslabších výsledků dosáhli žáci v didaktickém testu z matematiky (průměrná úspěšnost 24,28%).

PRAKTICKÉ MATURITNÍ ZKOUŠKY

Hotelnictví a turismus

Na začátku školního roku byli žáci HŠ rozděleni v předmětu učební praxe na skupinu, která se připravovala na praktickou maturitní zkoušku na úseku gastronomie a skupinu žáků, kteří se připravovali na praktickou maturitní zkoušku na úseku cestovního ruchu.

Cestovní ruch

Téma praktické maturitní zkoušky z cestovního ruchu pro 14 žáků bylo stejné:

„Organizace zahraničního zájezdu a průvodcovská činnost“.

Losování témat proběhlo 4. 1. 2007 a následné obhajoby jednotlivých maturitních písemných prací 4. 5. 2007. Cílem obhajoby bylo, aby žáci přesvědčili maturitní komisi o tom, jak jsou s daným tématem seznámeni, jak si představují organizaci dne, kdy prováděli průvodcovskou činnost a jaké znalosti si osvojili v seminářích cestovního ruchu, které probíhaly pravidelně na naší škole. Učební praxe žáků ve druhém pololetí probíhala pouze na cestovních kancelářích. Praktická část maturitní zkoušky proběhla 11. - 20. 5. 2007. Úkolem maturantů bylo zorganizovat zahraniční zájezd s každodenním programem a průvodcovskou činností na jihoitalský poloostrov Gargano a jihoitalskou Kalábrii (příloha č. 1).

třída	obor	počet žáků	klasifikace					průměr
			1	2	3	4	5	
4.A	HŠ	4	3	1	-	-	-	1,25
4.B	HŠ	4	-	4	-	-	-	2,00
4.C	HŠ	6	5	1	-	-	-	1,16
2005/6	HŠ	-	-	-	-	-	-	-
Celkem		14	8	6	-	-	-	1,43

Hotelnictví

Praktická maturitní zkouška se skládala ze tří částí:

- příprava a servis pokrmů na školních společenských večerech, které se konaly 19. 1. a 16. 2. 2007,
- zorganizování slavnostní hostiny – rautu pro rodiče, pracovníky školy a přátele školy, součástí této praktické části byla i část písemná – zpracování legendy žáky, kteří byli zařazeni losem do jednotlivých funkcí,
- součástí přípravy slavnostní hostiny byla také ukázka vyšší formy složité obsluhy, někteří žáci tento úkol prezentovali přímo pro hosty rautu.

Vylosování jednotlivých funkcí a dovedností proběhlo 8. 1. 2007. Praktická část proběhla v termínech: třída 4. B - 18. a 19. 4. 2007, 4.A - 24. a 25. 4. 2007, 4. C 2. 3. 5. 2007.

Na úseku technologie připravili žáci 5 druhů výrobků studené kuchyně vhodných pro studený nabídkový stůl, popř. jeden teplý pokrm pro teplý bufet nebo zákusek. Proběhla přejímka zboží a surovin na základě zpracované žádanky, příprava potřebného inventáře a předběžná příprava surovin. Vlastní příprava výrobků za využití moderních trendů byla uplatňována pouze u některých žáků. Součástí hodnocení bylo představení výrobků a degustace, dále expedice výrobků a pokrmů a jejich úprava při servisu. Hodnocena byla také osobní úprava, dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů. Na úseku obsluhy bylo do hodnocení zařazena také obsluha společenských večerů pro rodiče a přátele školy. Stěžejní bylo zorganizování a průběh slavnostní hostiny – rautu. Vylosované dovednosti byly na dobré úrovni, odpovídaly dosaženým výsledkům v teoretickém vyučování (příloha č. 2).

Kosmetička

Praktická maturitní zkouška oboru Kosmetička se konala ve dnech 23. - 27. 4. 2007. Zkouška se skládala ze čtyř částí podle předem zadaných témat. První část zahrnovala vypracování písemné práce na téma Permanentní make-up, Tetování, Piercing. Ve druhé části žákyně vypracovávaly písemnou dokumentaci o průběhu – vlastní návrh ošetření pleti, technologické postupy jednotlivých úkonů, zpracování karty zákazníka. Třetí část obsahovala přípravu materiálu podle předem doložené žádanky. V poslední části žákyně předvedly ošetření pleti na vlastním modelu - příprava, posouzení pleti, napaření pleti, hloubkové

čištění, klasická masáž pleti, krku a dekoltu, aplikace pleťové masky, úprava a nabarvení obočí a řas, konečná úprava pleti, večerní líčení se zaměřením na studené barvy – fialová a stříbrná, ošetření rukou, manikúra s ozdobným lakováním nehtů na téma: Čínský horoskop (příloha č. 3).

třída	obor	počet žáků	klasifikace					průměr
			1	2	3	4	5	
4.A	HŠ	18	6	6	4	2	-	2,12
4.B	HŠ	24	7	8	7	2	-	2,17
4.C	HŠ	19	8	8	2	1	-	1,80
4.D	Kos.	29	16	11	2	-	-	1,52
2005/6	HŠ	2	-	2	-	-	-	2,00
Celkem		92	37	35	15	5	-	1,92

Nástavbové studium

Praktická maturitní zkouška se skládala z písemné maturitní práce na vylosované téma doplněná obrazovým materiálem, graficky upravena na PC, byly zadány náležitosti, počet stran a rozsah.

Potravinářský průmysl

Praktickou maturitní zkoušku vykonalo 8 žáků na předem vylosované téma (Maso a masné výrobky ve výživě, Ryby a ostatní živočichové, Zelenina, Ovoce, Sacharidy, Tuky, Biopotraviny, Moderní technologie v potravinářství, Soutěže mladých odborníků v oblasti gastronomie). Žáci témata vypracovali na dobré úrovni, používali ke zpracování odbornou literaturu a provedli chemický pokus jehož výsledky písemně zpracovali a provedli k tomuto pokusu nákres.

Společné stravování

Praktickou maturitní zkoušku vykonalo 16 žáků. Zadaná témata (Penzion, Hotelové řetězce, Banket, Cenotvorba v podnicích společného stravování, Lázeňství, Školní stravování, Odbytová střediska, Výrobní středisko, Hotel Standard, Závodní stravování provozované jinou společností, Kemp, Garden party), která žáci zpracovávali s pomocí odborné literatury a časopisů nebyla žáky důsledně zpracována a velmi málo spolupracovali s odbornými pracovišti a konzultantem.

třída	obor	počet žáků	klasifikace					průměr
			1	2	3	4	5	
N2A	PP	8	3	5	-	-	-	1,63
N2A	SS	16	2	6	4	4	-	2,63
2005/6 září	SS	1	-	-	-	1	-	4,00
Celkem		25	5	11	4	5	-	2,36

Celkové výsledky – maturitní zkoušky 2006/2007

řádný termín: květen – červen 2007

mimořádný termín: září 2007

Třída	Počet žáků	Řádný termín					Mimořádný termín				
		Ústní MZ konalo	Ústní MZ nekonalo	PV	P	N	Ústní MZ konalo	PV	P	N	nedostavil
4.A	22	22	0	3	16	3	3	0	3	0	0
4.B	28	24	4	2	17	5	9	0	8	1	0
4.C	25	21	4	3	12	6	8*	0	7	1	0
4.D	28	27	1	3	20	4	3*	0	3	0	0
N2.A	24	21	3	1	17	3	4*	0	2	1	0
ostatní	6	6	0	0	3	3	3	0	2	0	1
celkem	133	121	12	12	85	24	29	0	25	3	1

Tabulky – maturitní zkoušky 2006/2007 (dle oborů - absolventi 2007)

obor	Počet absolventů	PV	P	N	Povoleno opakování MZ
Hotelnictví a turismus	21	3	18	0	0
	28	2	25	1	1
	23	3	19	1	1
Kosmetička	26	3	23	0	0
Společné stravování	14	1	12	1	1
Potravinářský průmysl	8	0	8	0	0

6.3 - Hodnocení závěrečných zkoušek

obor	K-Č	Ř-U	Ka	celkem
Počet žáků	101	11	19	131

Písemné závěrečné zkoušky oborů K-Č, Ř-U

Tyto zkoušky se konaly dne 1. 6. 2007 v 7:30 hod. Žáci si mohli vybrat libovolnou variantu ze tří témat. V této části ZZ někteří žáci nevyužili časový limit a práci odevzdávali často neúplnou. V odborných předmětech nedovedli uplatnit své vědomosti, které nabyli v teoretickém, ale i praktickém vyučování. Ze 131 žáků 3. ročníků přistoupilo k písemným závěrečným zkouškám 129 žáků v řádném termínu a 2 žáci, kteří měli povolenou opravnou zkoušku.

třída	obor	počet žáků	klasifikace					průměr
			1	2	3	4	5	
3.A	K-Č	35	5	6	17	7	-	2,74
3.B	Ř-U	11	1	2	7	1	-	2,72
3.C	K-Č	34	1	8	20	5	-	2,85
3.D	K-Č	30	3	5	14	8	-	2,90
3.B	Kad.	19	2	11	6	-	-	2,21
2005/6	K-Č	2	-	-	-	2	-	4,00
Celkem		131	12	32	64	23	-	2,74

Praktické závěrečné zkoušky

Tyto závěrečné zkoušky se konaly ve dnech 4. 6. - 15. 6. 2007 na pracovištích SŠ hotelnictví, gastronomie a služeb: Milkagro a. s. Masokombinát Martinov, Bivoj a. s. Opava, školní restaurace, kuchyně školní restaurace.

Obor Kuchař číšník pro pohostinství

V technologii žáci připravovali předem vylosované menu o 2 chodech, jehož jednotlivé pokrmy nanormovali, připravili a expedovali. Největším problémem na úseku výroby pokrmů

byla organizace práce. Na úseku obsluhy připravili ve dvojicích slavnostní tabuli pro 6 osob na předem vylosované téma, včetně zpracování legendy. Další částí ZZ byl servis obědového menu formou obvodového systému. Slavnostní tabule působily esteticky, ale žáci podcenili některé základní úkony, např. zakládání inventáře.(příloha č. 4).

Obor Řezník – uzenář

Praktická zkouška zahrnovala dovednosti – bourání hovězí čtvrtě a vepřové půlky, vytřídění surovin pro výrobu trvanlivých salámů, jatečné opracování těžkých prasic.

Obor Kadeřník – kadeřnice

Praktické zkoušky se konaly v kadeřnickém salónu střední školy ve dnech 11. 6. - 13. 6. 2007. Žákyně byly rozděleny do skupin a zkouška se skládala z předem zadaných úkolů : pánský klasický střih s konečnou úpravou, pánský libovolný střih s konečnou úpravou, u dámské části – natočení vodové na dlouhé vlasy, vytvoření společenského vyčesaného účesu podle vylosování, kladená vlna po celé hlavě, dámský střih provedený libovolnou technikou s konečnou úpravou (příloha č. 5).

třída	obor	počet žáků	klasifikace					průměr
			1	2	3	4	5	
3.A	K-Č	35	6	16	10	3	-	2,28
3.B	Ř-U	11	4	7	-	-	-	1,63
3.C	K-Č	34	2	16	13	3	-	2,52
3.D	K-Č	31	7	9	13	1	-	2,26
3.B	Kad.	19	5	4	8	2	-	2,37
2005/6	K-Č	2	-	-	1	1	-	3,50
Celkem		131	24	52	45	10	-	2,31

Ústní závěrečná zkouška

probíhala ve dnech 18. 6. - 22. 6. 2007. Vyznačovala se průměrným prospěchem, u některých žáků se projeví problémy ve vyjadřování. Mnozí žáci nedokázali spojit teoretické a praktické znalosti.

třída	obor	počet žáků	klasifikace					průměr
			1	2	3	4	5	
3.A	K-Č	35	6	10	16	2	1	2,34
3.B	Ř-U	11	3	3	4	1	-	2,27
3.C	K-Č	34	7	10	12	5	-	2,44
3.D	K-Č	30	2	8	14	6	-	2,80
3.B	Kad.	19	4	6	8	1	-	2,31
2005/6	K-Č	2	-	-	1	1	-	3,50
Celkem		131	22	37	55	16	1	2,51

Celkové hodnocení závěrečných zkoušek

třída	obor	počet žáků	hodnocení		
			s PV	P	N
3.A	K-Č	35	5	29	1
3.B	Ř-U	11	1	10	
3.C	K-Č	34	1	33	
3.D	K-Č	30	2	28	
3.B	Kad.	19	2	17	
2005/6	K-Č	2		2	
Celkem		131	11	119	1

17. září 2007 obdrželi naši nejlepší absolventi Osvědčení Hospodářské komory ČR v oborech:
Kuchař – číšník pro pohostinství Michal Knnape, Zuzana Hudousková, Vít Kryštof,
Ondřej Jančar.

Řezní – uzenář výroba : Ivo Diamant

Zároveň naše škola obdržela „Čestné uznání Hospodářské komory ČR“ za vysokou úroveň praktické přípravy.

6.4 - Hospitační činnost a její závěry

Hospitace probíhaly na všech úsecích podle plánu hospitací. Hospitace vedoucích pracovníků byly zaměřeny hlavně na soulad výuky s cíli uvedenými v osnovách jednotlivých oborů i předmětů, na konkretizaci cílů ve sledované hodině, návaznost probíraného učiva na předcházející témata, využití pomůcek, učebnic a didaktické techniky. Předmětem hospitací byly i vyučovací formy a metody. Zda vyučující správně řídili výuku a rozdělili si hodinu tak, aby zajistili dostatečnou aktivitu a zájem žáků o výuku, propojili teorii s praxí, využívali zkušenosti žáků, vzájemně se respektovali. Byla sledována i účelnost výuky frontální, skupinové a individuální. Hospitace byla zaměřena na hodnocení žáků, využívání analýzy chyb ke zvýšení motivace. Hodnocení žáků bylo převážně věcné, konkrétní a adresné, někteří vyučující dovedli ocenit znalosti žáků, zdůvodňovali hodnocení a k hodnocení využívali klasifikační řád.

Závěrem lze říci, že výuka probíhala v souladu s cíli vzdělávacího programu pro jednotlivé obory a předměty. Část výuky probíhala v odborných učebnách, velké množství hodin se uskutečnilo v kmenových třídách, což si vynucuje neefektivní přenášení pomůcek a nedostatečné vybavení didaktickou technikou. Proto jsme se rozhodli pro vybudování nové odborné učebny pro stolničení a zmodernizovali jsme o prázdninách chemickou laboratoř, obě přispějí ke zkvalitnění a zefektivnění výuky. Část výuka tělesné výchovy probíhala nově v obecní tělocvičně, tím došlo ke značnému zkvalitnění výuky a umožnění plnit tématické plány v plném rozsahu. Vybavená moderní tělocvična rovněž přispívá k vyšší motivaci žáků aktivně se účastnit hodin tělesné výchovy.

Výuka byla ve většině sledovaných hodin vedena správně, pouze v některých hodinách bylo zjištěno malé využití didaktické techniky a moderních metod výuky.

Učitelé mají snahu motivovat žáky, chybí ale využívání chyb ke zvýšení motivace, chyba je spíše chápána jako žákův nedostatek.

Při ústním zkoušení byla ve většině sledovaných hodin věcnost, konkrétnost a adresnost hodnocení. Individuální schopnosti žáků jsou respektovány, je potřeba zvýšit informovanost učitelů o specifických poruchách chování a učení, ta by měla spočívat v lepší spolupráci s výchovným poradcem.

Počty hospitací ve školním roce 2006/2007

Ředitelka	8
Zástupce ředitele pro teoretické vyučování Vedoucí učitel	16
Předsedové předmětových komisí	27
Zástupce ředitele pro praktické vyučování Vedoucí učitelé praxe a odborného výcviku	13

7/ Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků

Pojmenování výchozího stavu:

Ředitelka školy splňuje předpoklady pro výkon funkce ředitelky školy podle paragrafu 5 odst.2 zákona č. 563/2004 o pedagogických pracovnících, ve šk. r. 06/07 ukončila kvalifikační studium pro ředitele škol.

Pět učitelů všeobecně vzdělávacích předmětů nesplňuje kvalifikaci, čtyři z nich již studují. Dvěma schází vysokoškolské vzdělání magisterské, tři učitelé mají vysokoškolské vzdělání, schází jim pouze studium pedagogické, ve školním roce 2007/08 jsou přijati na PF Ostrava k doplnění pedagogické kvalifikace. Osm učitelů odborných předmětů vzdělání nesplňuje, tři z nich studují na Ostravské univerzitě v oboru Učitelství odborných předmětů pro obchod a služby, jedna učitelka zahájí toto studium ve šk. r. 07/08. Škoda jen, že nemohou pokračovat v oboru, protože na vysokých školách v ČR není otevřeno dálkové studium v oblasti gastronomie, ani studium v oblasti odborných předmětů kadeřnictví a kosmetiky. Nezačali studovat čtyři učitelé –jeden má vysokoškolské vzdělání, chybí mu pedagogické, jedna vyučující nebyla přijata na magisterské studium, má pouze bakalářské, jedna přešla ve školním roce 07/08 na úsek praktického vyučování a jedna učitelka odchází v příštím školním roce do důchodu. Vyučující s vysokoškolským vzděláním si doplní ve školním roce 07/08 pedagogickou kvalifikaci.

U učitelů praktického vyučování je stav následující: problém je pouze u učitelů odborného výcviku oboru kadeřnice, kosmetička. Jedna učitelka, která nesplňuje vzdělání ukončila studium s maturitou a doplňuje si pedagogické vzdělání, jedna je důchodového věku a tři mají podmínku zahájit studium v příštím školním roce.

Dva vychovatelé studují na PF v Ostravě a jedna vychovatelka je v předdůchodovém věku a vzdělání jí bylo prominuto.

8/ Údaje o aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti

Žáci 1. ročníků všech oborů se zúčastnili lyžařského výcviku. Žáci 4. ročníku absolvovali exkurze do pražských interhotelů spojené s návštěvou známých pražských divadel. Nejlepší žáci jeli na zahraniční zájezd do Vídně a Londýna. V závěru školního roku proběhla řada školních výletů spojených s odbornou exkurzí. Žáci všech ročníků se účastnili během školního roku nejen odborných exkurzí, ale i divadelních představení, koncertů, výstav, soutěží, olympiád, besed, apod. Jejich přesný výčet je součástí hodnotící zprávy předsedů jednotlivých předmětových komisí za školní rok 2006/2007.

8. 1. Mimořádné výsledky a úspěchy žáků:

Gastrofestival Ostrava 2006 - mezinárodní

3.místo: obor číšník

bronzové pásmo: obor barman

Vánoční punč, Nový Jičín 5. místo - obor barman

Gastrojunior Ostrava 2007 - mezinárodní

zlaté pásmo: obor číšník

Ahol Cup 2007 Ostrava – mezinárodní

zlaté pásmo: obor barman

stříbrné pásmo: obor kuchař

Gastro junior Brno Nowaco cup 2007 – mezinárodní

2. místo a zlatý diplom: obor číšník

bronzové ocenění :obor cukrářka (příloha č. 6)

Těšínská Karafa - Sommelier

Juniorské mistrovství ČR kosmetiček a kadeřníků Brno: 12. místo

Kalibr Cup 2007 MAKE-UP Lanškroun 2007 – mezinárodní 4. místo

Junior Hair Cup 2007 Praha – mezinárodní 8. místo (příloha č .7)

PB – Středoškolský pohár v golfu – zlatá medaile

8. 2. Činnost protidrogového preventisty a výchovného poradce

Minimální preventivní program (MPP) na škole zahrnuje oblast zneužívání návykových látek a snaží se o vypracování strategie prevence sociálně patologických jevů. Je rozšířen o nabídku volnočasových aktivit dle možností školy a domova mládeže.

V průběhu celého školního roku probíhaly pravidelné přednáškové cykly na téma protidrogové prevence a kriminality mládeže. Tyto přednášky pro naše žáky jsme pořádali ve spolupráci s kulturním centrem Aréna Ostrava. Dívky prvních ročníků byly proškoleny na téma sexuální chování mladé dívky v rámci projektu S tebou o tobě, jehož členem je naše škola již několik let. Pro chlapce se nám podařilo dohodnout v průběhu školního roku společně s firmou Durex přednáškový cyklus určený sexuální výchově chlapců, tento projekt bude spuštěn v průběhu školního roku 2007/2008.

Jedním z dalších cílů stanovených v MPP bylo řešení problémů našich žáků ve spolupráci s rodiči. Věnovala se větší pozornost žákům s poruchami chování, žákům z dětských domovů a žákům z dysfunkčních rodin. Aktivní spolupráce učitel - rodič je na naší škole neustále rozvíjena, a to nejen na úrovni školy, ale také na domově mládeže. Rodiče jsou již dnes informováni o chování a prospěchu svých dětí prakticky denně prostřednictvím internetu. Každý rodič má svůj přístupový kód a kdykoli si může zjistit absenci, chování a prospěch svého dítěte. Tímto způsobem se naše škola snaží omezit absenci a zamezit záškoláctví. Rodiče také měli možnost kdykoli konzultovat problémy svých dětí s třídními učiteli, výchovným poradcem a vedením školy. Zápisy z konzultací o problémových studentech jsou vedeny výchovnou poradkyní.

Vzhledem k tomu, že se také na naší škole vyskytují případy hrubého porušování školního řádu (kouření, užívání a distribuce drog, šikánování apod.), byly posíleny dozory v prostorách školy i v jejím blízkém okolí.

Protidrogový koordinátor se také snaží o co nejefektivnější spolupráci s jednotlivými pedagogy v rámci jejich vyučovacího předmětu a v rámci celé předmětové komise. Problematika protidrogové prevence je zahrnuta do výchovně vzdělávacích plánů všech vyučovacích předmětů jednotlivých oborů. V každém kabinetu je literatura k dané problematice, je zajištěn výukový materiál do hodin občanské nauky, společenské výchovy a jazyka českého.

Žákům se speciálními poruchami učení, jako je dysgrafie, dysortografie a dyslexie, je věnována náležitá péče ze strany všech vyučujících, hlavně všeobecně vzdělávacích předmětů.

8. 3. Domov mládeže

Na domově mládeže, který je součástí areálu školy, bylo ve školím roce 2006/2007 ubytováno 75 žáků všech ročníků. Mimoškolní činnost se orientovala především na využívání volného času. Žáci měli přístup k PC s možností připojení k internetu, měli možnost využívat žákovskou knihovnu. V rámci rozvoje osobnosti a kulturního vzdělávání navštívili řadu kulturních a společenských akcí, např. televizní pořad Tak neváhej a toč, divadelní představení Music Man - divadlo Antonína Dvořáka, divadelní představení Šakalí léta - divadlo Jiřího Myrona, divadelní představení Brýle Eltona Johna - komorní scéna Aréna, cykloturistický půldenní výlet, Hlučínská pohádka apod.

Byly organizovány i diskotéky – seznamovací, mikulášská, valentýnská a rozlučková. V rámci poznávacích akcí jsme s žáky navštívili planetárium, hornické muzeum a vojenské opevnění v Darkovičkách.

V oblasti sportovního vyžití byly organizovány turnaje ve fotbalu, floorbalu, stolním tenise a volejbale, velký zájem byl i o cykloturistiku. Žáci měli možnost vypůjčit si jízdní kola, v zimním období běžky a brusle.

8. 4. Další aktivity školy

Atlas školství

Již několik let je naše škola prezentována v Atlase školství. Jedná se o přehled středních škol, vybraných školských zařízení a oborů sloužící pro informace žákům vycházejícím ze základních škol a jejich rodičům k výběru vhodné školy. Jeho cílem je zprostředkovat co nejpřehlednější formou informace o středním školství v Moravskoslezském kraji. Naše škola v Atlase školství poskytuje informace o studijních a učebních oborech, podmínkách přijetí ke studiu, studijním zázemí a uplatnění absolventů.

Dny otevřených dveří

Tradičně organizuje naše škola Dny otevřených dveří, jejichž cílem je osobně informovat zájemce o studiu na Střední škole hotelnictví, gastronomie a služeb v Šilheřovicích. Žáci základních škol a jejich rodiče mají možnost si prohlédnout všechny prostory školy, seznámit se s odbornými učebnami, s domovem mládeže, školní jídelnou a kuchyní, cukrárnou, kosmetickým i kadeřnickým salonem apod. Zároveň jsou účastníkům Dne otevřených dveří zodpovězeny všechny dotazy týkající se přijetí ke studiu, studia i mimoškolních aktivit. Součástí této aktivity jsou hromadné návštěvy naší školy. Zájemci o studium mají možnost vidět žáky naší školy při jednotlivých praktických činnostech.

Prezentační akce INFORMA

Osvědčenou akcí sloužící k prezentaci možností studia na středních školách opavského a ostravského okresu je prezentační akce INFORMA, pořádaná ve spolupráci s Úřadem práce v Opavě a probíhající v Opavě a v Hlučíně. Do této akce jsme zapojeni zejména prezentací nabídky studia, aktivit školy a mimoškolních aktivit. Naši žáci na této akci rovněž prezentují výsledky svých odborných dovedností.

Prezentační akce Učeň, středoškolák, vysokoškolák a pedagogika

Pravidelně se každý rok účastníme tradiční výstavy učňovského, středního odborného i univerzitního školství, která se koná v areálu Ostravských výstav, a. s. na Černé louce v Ostravě. Jedná se o veletrh vzdělávání přitahující každoročně tisíce mladých lidí a jejich rodičů a řešící otázky dalšího profesního směřování mladých lidí. Z naší strany se jedná o nabídku oborů vzdělání s maturitou a výučním listem, dalších školních a mimoškolních aktivit.

Projekt EU – Comenius I

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb Šilheřovice spojila aktivitu Evropské komise s dalším projektem EU – Comenius I, který je součástí programu „Socrates“, na němž se škola podílela více než dva roky. Jednalo se o projekt Architektura v Evropě – městě, obci a její změny od 18. století. Cílem tříletého projektu mezi čtyřmi školami bylo najít shodné prvky v architekturách regionu zúčastněných zemí (Německo, Slovensko, Maďarsko), ukázat, jak se odrazily v kultuře, v tradicích a v myšlení lidí jednotlivých regionů v daném historickém období, navést účastníky srovnáním na shodné prvky, které prolínaly životem celé Evropy. Na řešení projektu se podíleli žáci 1. až 4. ročníku oboru hotelnictví a turismus. Pro všechny účastníky projektu byly zpracovány výsledky ročního průzkumu a bádání ve formě Microsoft Office Powerpoint 2003 – vlastní prezentace, a ve formě Open Office, textový dokument – doprovodný komentář, Pinnacle Studio 9 – film. Tento materiál byl přeložen do německého jazyka tak, aby se mohl použít nejen při výuce dějepisu, zeměpisu a jazyka německého, ale i jako úvod v rámci odborných předmětů na školách s různým zaměřením. Ve dnech 17.-21.10.2006 se dospělí účastníci všech partnerských zemí zúčastnili pracovního setkání v Šilheřovicích. Cílem této schůzky bylo především stanovení cílů spolupráce a práce jednotlivých účastníků v závěrečném roce projektu, příprava závěrečných prezentací pro setkání v německém Haarenu v květnu 2007. Pro partnery jsme připravili program, který byl zaměřen na architektonické památky nejen našeho regionu, ale také na oblast jižní Moravy – poznávací exkurze do jihomoravské metropole Brna – historické centrum Brna, Špilberk, Petrov a vila Tugendhat – působivá památka českého funkcionalismu, dům je zařazen na seznam Unesca. Dále byl připraven program prohlídky v městě Olomouci – historické centrum : radnice, Dolní náměstí, Sloup nejsvětější Trojice – seznam Unesco. Následující den jsme navštívili krásné město Rožnov pod Radhoštěm – stálá expozice místního skanzenu – Mlýnská dolina a Valašská dědina. Zahraniční partneři především obdivovali dokonalé napodobeniny lidové architektury – venkovské stavby, ale také to, že většina historických zemědělských výrobních staveb je plně funkční. Pro zahraniční partnery a naše žáky byl dále zajištěn program v prostředí Pusteven v Beskydech. Zde jsme mohli obdivovat zajímavou architekturu ve stylu lidové secese – nově zrekonstruované budovy poustevn Maměnka a Libušín. Krásná panoramata podzimní krajiny přispěla k příjemné atmosféře celého setkání (příloha č. 9).

Spolupráce s Hotelovou školou v Praia a Mare

Všichni ředitelé škol stále přemýšlejí o tom, jak zatraktivnit studentům pobyt na škole a jak rozšířit jejich obzor. Jedním ze způsobů je spolupráce se zahraničními školami a podniky. Z tohoto důvodu došlo k dohodě mezi ředitelkou naší školy a ředitelem HŠ Praia Mare z jihoitalské Kalábrie. Jedná se o dohodu o partnerství mezi školami, jejíž obsahem je několik bodů: spolupráce na společných projektech, poznání zcela odlišné kultury a tradic, výuka italské gastronomie v ČR a české gastronomie v Itálii, výměnné studijní stáže studentů a vyučujících, výměnné pracovní stáže studentů a vyučujících, jazyková výuka atd.

V březnu 2007 proběhlo první setkání. Italská delegace v počtu 26 osob (20 studentů a 6 vyučujících) navštívila naši školu. První den se seznámili se školou a ochutnali českou gastronomii. Druhý den se zúčastnili Gastro festivalu na výstavišti v Brně, Gastro Junior. Třetí den navštívili Polsko a poté obsadili školní kuchyň a předvedli českým studentům a vyučujícím přípravu kalábrijských jídel a pochutin, vše s následnou ochutnávkou.

Další česko-italské setkání proběhlo v květnu 2007. Skupina maturantů z cestovního ruchu navštívila během svého zájezdu do Itálie v rámci praktických maturit také kraj Kalábrie a setkala se rovněž se studenty HŠ z Praia a Mare.

Naše škola jako Partnerská škola pro projekt LEONARDO DA VINCI II MOBILITY

Jako partnerská škola tohoto projektu spolupracujeme s polskou školou Zespół Szkół Nr 2 im. Wojciecha Korfańtego, Jastrzebie Zdrój. 12 žáků se účastnilo s pedagogickým doprovodem 21 dnů praktické výuky na úseku technologie a obsluhy na pracovištích střední školy a odloučených pracovištích (příloha č. 11).

Prezentační akce na zámku

Žáci hotelnictví a turismu i kuchaři a číšníci se účastnili prezentace naší školy na těchto významných akcích :

Společenské akce :

- Mittal Steel	150 osob
- Golfový turnaj	150 osob
- AWC Morava	120 osob
- Lesy a.s., účast biskupa Lobkowice	60 osob
- Oslava 40. výročí existence naší školy v Šilheřovicích	150 osob

Maturity nanečisto – Společenský večer – modní přehlídka – 120 osob

Cateringové akce Fa Golis

ME v týmové gymnastice – hala Sareza

Velkolepé operní představení „Aida“ s mezinárodním obsazením – ČEZ aréna

Mistrovství světa v kulturistice – ČEZ aréna

Hotel Polský dům, hotel Atom a Imperial

Bankety – svatební hostiny, rodinné společenské akce

Rauty – firemní slavnostní pohoštění

Cateringové služby

Ostatní prezentační akce:

Společenský ples posádky České armády v Hlučíně

Žáci zajišťovali servis mysliveckých specialit na akcích – Opavská Lesní a.s.

Zajištění a servis formou rautu – firma Klia Bohuslavice aj. (příloha č. 11).

9/ Spolupráce školy s rodiči

Školská rada se scházela podle potřeby, projednala rozpočet školy, přípravu nového školního roku, plán činnosti na školní rok, schválila školní řád, výroční zprávu za školní rok 05/06, účastnila se praktických maturit nanečisto.

Třídní schůzky a konzultace pro rodiče jsou součástí informačního systému. Na začátku školního roku obdrží žáci písemně pro rodiče informace o školním intranetu a způsob, jakým se dostanou na stránky svého syna-dcery, které se týkají kvalifikace, docházky, chování, školného, stravování apod. Zájem rodičů o účast na třídních schůzkách se stoupajícím ročníkem klesá, rodiče žáků s vysokou absencí, prospěchovými problémy, problémy s chováním jsou zváni do školy k projednání situace. Třídní učitelé se snaží vzniklou problémovou situaci řešit i telefonicky, ne vždy je to výhodné.

Spolupráce s rodiči je oblast, které je potřeba se neustále věnovat, rozvíjet ji a zlepšovat.

10/ Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené ČŠI

Ve školním roce 2006/2007 neproběhla žádná inspekce.

12/ Závěr

Při zpracování informací do své závěrečné práce se mi potvrdilo, že naše škola vstoupila do období, kdy je nutné ve všech oborech ctít pokrok a tradice. Snažíme se, abychom vytvořili školu moderní, dobře technicky vybavenou. Pojetí řemesla v dnešní době nese zcela nový rozměr a práce odborníků, které vychováváme má často v sobě kus práce umělecké. Ze zprávy vyplývá, že hodně našich žáků uspělo na soutěžích odborných dovedností, ale i na soutěžích sportovních. Kontakty a projekty se školami cizích zemí nebo odborné stáže pro žáky i učitele jsou přínosem nejen pro ně, ale také podnětem pro otevření školy široké veřejnosti.

Skutečností, že i v teoretické výuce dochází ke změnám, jsou nově zvolené formy a metody vyučování – např. projektová výuka, která vychází z logiky životní reality a má významnou mravní dimenzi, neboť vede k odpovědnosti, podporuje vnitřní kázeň, vede k toleranci. Důsledkem toho je, že vzdělávací nabídka školy musí být velmi široká, protože konkurence škol v našem okolí je značná a nám ztížena geografickou polohou.

Ing. Marie Měchová
ředitelka školy

13/ Seznam použité literatury

Prameny:

Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělání (školský zákon)

Zákon č. 563/2004 Sb. o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů

Vyhláška č. 15/2004 Sb., kterou se stanoví náležitosti dlouhodobých záměrů, výročních zpráv a vlastního hodnocení školy

12/ Přílohy

- 1/ Praktická část maturitní zkoušky – Cestovní ruch**
- 2/ Praktická část maturitní zkoušky – Hotelnictví**
- 3/ Praktická část maturitní zkoušky – Kosmetika**
- 4/ Praktická část závěrečných zkoušek – Slavnostní tabule**
- 5/ Praktická část závěrečných zkoušek – Kadeřnice**
- 6/ Soutěže odborných dovedností – Gastro**
- 7/ Soutěže odborných dovedností – Kosmetika**
- 8/ Comenius**
- 9/ Návštěva studentů italské hotelové školy Praia a Mare**
- 10/ Cateringové služby naší školy**

Příloha č. 1

Praktická část maturitní zkoušky – Cestovní ruch



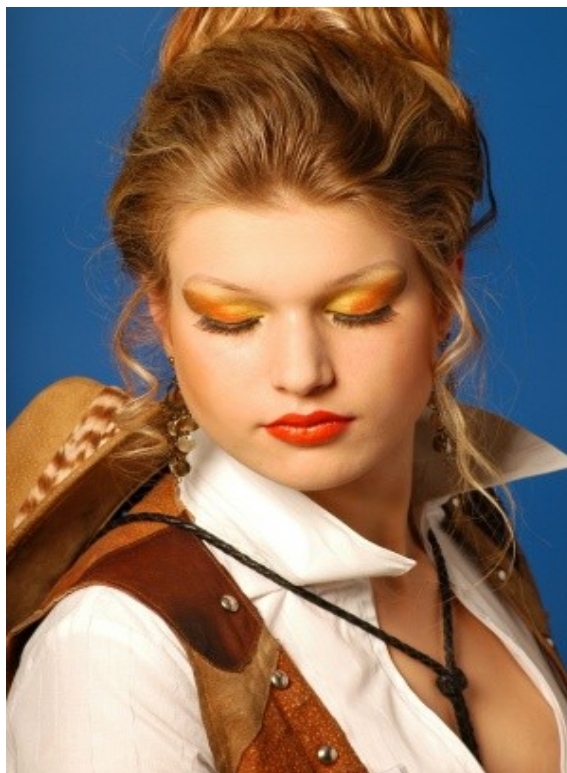
Příloha č. 2

Praktická část maturitní zkoušky – Hotelnictví



Příloha č. 3

Praktická část maturitní zkoušky – Kosmetika



Příloha č. 4

Praktická část závěrečných zkoušek – Slavnostní tabule



Příloha č. 5

Praktická část závěrečných zkoušek – Kadeřnice



Příloha č. 6

Soutěže odborných dovedností – Gastro





Příloha č. 7

Soutěže odborných dovedností – Kosmetika



Příloha č. 8
Comenius



Příloha č. 9

Návštěva studentů italské hotelové školy Praia a Mare



Příloha č. 10

Cateringové služby naší školy

