

	Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r. o.	List číslo: 1 / 37
Druh dokumentu:	směrnice	Vydání: 1
Identifikační označení:	QS 54-02	Výtisk číslo:

Výroční zpráva za školní rok 2007/2008

QS 54-02

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:	Ing. Marie Měchová	Datum – Podpis:	30. 09. 2008
Schválil:	Ing. Marie Měchová	Datum – Podpis:	30. 09. 2008

Nahrazuje:	-
Platnost od:	15. 10. 2008
Účinnost od:	1. 10. 2008

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s.r.o.	List číslo: 2 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

OBSAH

0 ÚVOD A CÍL.....	3
1 OBLAST A ROZSAH POUŽITÍ.....	3
2 ÚČEL A PŮSOBNOST.....	3
3 DEFINICE POJMŮ A ZKRATKY.....	3
3.1 Definice pojmů	3
3.2 Použité zkratky	4
4 PRÁVOMOC A ODPOVĚDNOST.....	4
5 VLASTNÍ ZPRÁVA.....	5
5.1 Základní údaje o škole	5
5.2 Přehled oborů vzdělání, které škola vyučuje a jsou zařazeny ve školském rejstříku	6
5.3 Přehled pracovníků školy	8
5.4 Údaje o přijímacím řízení na školní rok 2008/2009	10
5.5 Údaje o výsledcích vzdělávání žáků podle cílů stanovených školními vzdělávacími programy a podle poskytovaného stupně vzdělání včetně výsledků závěrečných zkoušek a maturitních zkoušek	11
5.5.1 Výsledky vzdělávání a výchovná opatření.....	11
5.5.2 Maturitní zkoušky.....	12
5.5.3 Hodnocení závěrečných zkoušek.....	19
5.5.4 Činnost protidrogového preventisty a výchovného poradce.....	22
5.5.5 Hospitační činnost a její závěry.....	23
5.6 Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků	25
5.7 Údaje o aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti	28
5.8 Domov mládeže	30
5.9 Další aktivity školy	31
5.10 Spolupráce školy s rodiči	33
5.11 Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené ČŠI	33
5.12 Závěr	34
6 ZÁZNAMY.....	35
7 SOUVISEJÍCÍ DOKUMENTACE.....	35
8 ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ.....	35
9 SEZNAM PŘÍLOH.....	35

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 3 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

0 Úvod a cíl

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 těchto oborů z rejstříku škol a zároveň jsme pro školní rok 2008/09 požádali 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.

Během školního roku probíhala ve škole implementace politiky kvality v souladu s normou ISO 9001-2001, která vycházela z jednotného dokumentu QS 53-01 platného pro všechny družstevní školy. Byli proškoleni jak manager kvality, tak i vnitřní auditor, probíhalo seznamování s principy a dokumentací systému QMS, které jsou platné nejen na naší škole, ale také v rámci všech družstevních škol, zřízených SČMSD.

Všichni pracovníci byli s politikou kvality seznámeni ve smyslu ustanovení směrnice QS 42-02 Řízení dokumentace a záznamů. V návaznosti na politiku kvality a podnikatelský záměr školy byly vypracovány cíle kvality podle jednotlivých úseků, které byly součástí hodnocení interních auditů. Interní audity probíhaly ve třech etapách, provedli je poradce ČSJ, představitel managementu kvality. Závěrečná zpráva doporučila naši školu k certifikaci. Z důvodu odchodu interní auditorky naší školy došlo ke změně v obsazení, požádali jsme zřizovatele o proškolení a vydání nového jmenovacího dekretu.

1 Oblast a rozsah použití

Směrnice je určena pro vnitřní potřebu Střední školy hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice s. r. o. Směrnice je předložena odboru školství Moravskoslezského kraje a je veřejným dokumentem přístupným na sekretariátě školy a webových stránkách školy.

2 Účel a působnost

Účelem směrnice je parametricky vyhodnotit školní rok 2007/2008 po stránce výchovně vzdělávacího procesu, po stránce hospodaření organizace bude zpráva doplněna ekonomickým ukazatelem a hospodářským výsledkem k 31. 12. 2008.

3 Definice pojmů a zkratky

3.1 Definice pojmů

Podnikatelský záměr – předpoklad činnosti a hospodaření školy v průběhu roku

Výchovně vzdělávací proces – získávání vědomostí, dovedností a návyků pro příslušný obor vzdělání v souladu se ŠVP

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 4 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

Pedagogický proces – proces výchovy a vzdělávání žáků. _

Pojmy, termíny a definice používané v této příručce jsou převzaty ze slovníku uvedeného v kap.3 normy ČSN ISO 9000:2006.

3.2 Použité zkratky

IS - informační elektronický systém SŠHG

ON –opatření k nápravě

PK – příručka kvality

PM – představitel managementu pro jakost

PO – preventivní opatření

QFS – formulář

QP – pracovní postup

QM – mapa procesu

QMS – systém managementu jakosti dle ČSN EN ISO 9001:2001

QS – směrnice QMS

Z – záznam - druh dokumentu, který obsahuje informace o průběhu a výsledcích procesu

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

JŠ – jednatel školy

ŘŠ – ředitel školy

ZŘŠ – zástupce ředitele školy

DŠ – družstevní školy

RVP – rámcový vzdělávací program

ŠVP – školní vzdělávací program

MZÚ – mzdová účetní

MŠMT ČR – Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy České republiky

4 Pravomoc a odpovědnost

Za výroční zprávu zodpovídá ředitelka školy, která deleguje její dílčí zpracování na jednotlivé vedoucí pracovníky.

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 5 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

5 Vlastní zpráva

5.1 Základní údaje o škole

Název školy:	Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r. o.		
Adresa školy:	Dolní 356, Šilheřovice, 747 15		
IČ:	483 96214		
Bankovní spojení:	Komerční banka Hlučín, č. ú. 66602-821/0100		
Telefon/fax:	595 054 106		
E-mail:	sekretariat@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:	Eleonora Kališová, Mgr.
Vedoucí domova mládeže:	Jarmila Kuchařová

Školská rada: zvolena 21.11.2006, devítičlenná
předseda

členové jmenováni ředitelkou školy:

Josef Golis
Mgr. Marcela Urbišová
Bc. Jitka Pfeiferová
Alena Dudková

členové zvolení pedagogickými pracovníky:

Ing. Jana Rousová
Ing. Petr Stoniš
Žaneta Bečicová

členové zvolení ze zákonných zástupců nezletilých žáků a zletilých žáků:

Josef Golis
Olga Kahánková
Ing. Jiří Kačmař

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 6 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

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

29-41-L	Potravinářství		
29-41-L/502	Potravinářský průmysl dobíhající obor		
	studium denní (nástavbové)	délka studia:	2 roky
29-42-M	Analýza potravin		
29 -42-M/01	Analýza potravin		
	studium denní	délka studia:	4 roky
29-54-H	Cukrář, cukrovinkář, cukrářské práce		
29-54-H/002	Cukrář – výroba		
	studium denní	délka studia:	3 roky
29-56-H	Řezník-uzenář, řeznické a uzenářské práce		
29-56-H/001	Řezník - uzenář dobíhající obor		
	studium denní	délka studia:	3 roky
65-41-L/504	Gastronomie		
65-41-L/504	Společné stravování		
	studium denní (nástavbové)	délka studia:	2 roky
65-42-M/004	Hotelnictví a turismus		
	studium denní	délka studia:	4 roky
65-42-M/02	Cestovní ruch		
	studium denní	délka studia:	4 roky
65-51-H	Kuchař-číšník, práce ve společném stravování		
65-51-H/002	Kuchař-číšník pro pohostinství		
	studium denní	délka studia:	3 roky
69-41-L	Osobní služby		
69-41-L/004	Kosmetička		
	studium denní	délka studia:	4 roky
69-41-L/502	Vlasová kosmetika		
	studium denní (nástavbové)	délka studia:	2 roky
69-51-H	Kadeřník		
69-51-H/001	Kadeřník		
	studium denní	délka studia:	3 roky

Výše uvedené údaje jsou v souladu s poslední změnou zaznamenanou v rozhodnutí MŠMT, č. j. 3766/2008-21 ze dne 5. 3. 2008 a rozhodnutím č. j. 17175/2008-21, ze dne 27. 08. 2008, ve kterém se upřesňuje název a mění název ulice.

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: 7 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

Přehled vzdělávacích programů, ze kterých škola vychází:

- 29-54-H/002 Cukrář - výroba, vyučuje se od r. 1991
MŠMT č.j. 23 491/04-23, dne 23.07.2004
s účinností od 1. září 2004 počínaje 1. ročníkem
- 29-56-H/001 Řezník-uzenář / dobíhající obor/
MŠMT č.j. 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 č.j. 20 737/03-23, dne 30.5.2003
s účinností od 1. září 2004 počínaje 1. ročníkem
- 69-51-H/001 Kadeřník, kadeřnice, vyučuje se od r. 1999
MŠMT č.j. 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 č.j. 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 č.j. 13907/2004-23, dne 23.03.2004
s platností od 1.9.2005 počínaje 1. ročníkem
- 29-41-L/502 Potravinářský průmysl / dobíhající obor/, vyučuje se od r. 1992
MŠMT č.j. 20205/92-21, dne 13.7.1992
s platností od 1.9.1992 počínaje 1. ročníkem
MŠMT č.j. 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 č.j. 17130/01-23, dne 7.5.2001
s platností od 1. září 2001 počínaje 1. ročníkem
- 69-41-L/502 Vlasová kosmetika, vyučuje se od r. 2008
MŠMT ČR č.j. 21877/95-23, dne 4.7. 1995
s účinností od 1.9. 1995
- 65-42-M/011 Cestovní ruch. vyučuje se od r. 2008
ŠVP zpracováván dle RVP 65-42-M/02
MŠMT ČR č.j.12698/2007-23, dne 28.6. 2007
- 29-42-M/001 Analýza potravin, vyučuje se od r. 2008
ŠVP zpracováván dle RVP 29-42-M/01
MŠMT ČR č.j.12698/2007-23, dne 28.6. 2007

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 8 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

5.3 Přehled pracovníků školy

Fyzický stav pracovníků k 30. 06. 2008

82

- 1 ředitelka
- 2 zástupkyně ředitelky: 1 pro teoretické vyučování
1 pro praktické vyučování
- 61 pedagogických pracovníků
 - 4 vedoucí: domova mládeže, učitelky odborného výcviku, učitel teoretického vyučování
 - 53 učitelů
 - 21 učitelů všeobecně vzdělávacích předmětů
 - 16 učitelů odborných předmětů
 - 3 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

Stav pracovníků k 30. 6. 2008 je ponížen o 2 učitelky, které v měsíci červnu nastoupily na mateřskou dovolenou a za ně už nebyli přijatí noví pracovníci. Je zde však uvedena vedoucí ekonomického úseku, která odešla na mateřskou dovolenou v posledním týdnu měsíce června a za ní náhrada nastoupila k 1. 7. 2008.

Členění zaměstnanců podle věku a pohlaví

VĚK	MUŽI	ŽENY	CELKEM	%
<i>do 30 let</i>	2	6	8	9,7
<i>31 -40 let</i>	1	16	18	22
<i>41-50 let</i>	2	18	20	24,4
<i>51-60 let</i>	4	30	34	41,5
<i>61 a více</i>	1	1	2	2,4
Celkem	10	72	82	100
%	12,3	87,7	100	

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 9 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

Členění zaměstnanců podle vzdělání a pohlaví

<i>Vzdělání-dosažené</i>	<i>Muži</i>	<i>Ženy</i>	<i>Celkem</i>	<i>%</i>
<i>základní</i>	-	3	3	3,7
<i>Střední s VL</i>	3	9	12	14,6
<i>Střední s M</i>	2	21	23	28
<i>Vyšší odborné</i>	-	-	-	-
<i>vysokoškolské</i>	6	38	44	53,7
<i>Celkem</i>	<i>11</i>	<i>71</i>	<i>82</i>	<i>100</i>

Členění pedagogických pracovníků podle odborné kvalifikace

<i>Odborná kvalifikace</i>	<i>Celkem</i>	<i>Splňují</i>		<i>Nesplňují</i>			
		<i>Celkem</i>	<i>%</i>	<i>Studují</i>	<i>%</i>	<i>Nezačali st.</i>	<i>%</i>
<i>uč. VV před.</i>	23	18	78,26	5	21,74	0	0
<i>uč. OP před.</i>	17	10	58,82	6	35,29	1	5,89
<i>uč. PV a OV</i>	17,5	12	68,57	3	17,14	2,5	14,28
<i>vychovatel</i>	5	3	60	1	20	1	20
<i>Výchovný poradce</i>	-	-	-	-	-	-	-
<i>Celkem</i>	<i>62,5</i>	<i>43</i>	<i>68,8</i>	<i>15</i>	<i>24</i>	<i>4,5</i>	<i>7,2</i>

PV – praktické vyučování
 OV – odborný výcvik
 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. Oproti minulému školnímu roku došlo k ponížení pracovníků vlivem odchodu na MD v závěru školního roku. Jednalo se o vysokoškolsky vzdělané mladé lidi. Ve zprávě jsme pracovali se stavem k 30. 6. 2008.

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 10 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

5.4 Údaje o přijímacím řízení na školní rok 2008/2009

Přijímací řízení ke studiu pro školní rok 2008/2009 probíhalo na naší škole v pondělí 21. dubna 2008 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 2008/2009 byl přijat podle oborů níže uvedený počet žáků /stav k 31. 8. 2008/ :

Cukrář	11
Kuchař-číšník pro pohostinství	43
Kadeřnice	33
Kosmetička	29
Hotelnictví a turismus	34
Cestovní ruch	30
Analýza potravin	11
Společné stravování (nástavbové studium)	19
Vlasová kosmetika	23
Celkem	233
z toho nástavbové studium	42

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 1,5 byli přijati bez přijímacích zkoušek,
- c/ údaje získané vykonáním přijímací zkoušky u studijních oborů Kosmetička, Analýza potravin a Hotelnictví a turismus, Cestovní ruch .
- 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.

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 11 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

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

5.5.1 Výsledky vzdělávání a výchovná opatření

Výsledky vzdělávání v porovnání šk. roku 07/08 (II. pololetí) se šk. rokem 06/07

Obor	Počet žáků		Prospěl s vyznamenáním		Prospěl		Neprospěl		Nehodnocen ¹
	06/07	07/08	06/07	07/08	06/07	07/08	06/07	07/08	07/08
Cukrář	32	40	2	8	27	30	3	1	1
Řezník-uzenář	20	8	-	-	20	8	-	-	-
K-Č pro pohostinství	255	199	8	9	231	173	16	10	7
Kadeřník	83	84	3	16	80	65	-	-	3
Kosmetička	119	109	12	15	104	93	3	-	1
Hotelnictví a turismus	266	260	8	15	247	239	11	4	2
Společné stravování (NS)	30	30	-	2	27	28	2	-	-
Potravinářský průmysl (NS)	16	-	2	-	12	-	2	-	-
CELKEM	821	720	35	65	748	636	37	15	14

Porovnání školního roku 07/08 se školním rokem 06/07

Ročník	Školní rok 2007/2008 2. pololetí					Školní rok 2006/2007 2. pololetí			
	Celkem žáků	Prospěl s vyznam.	Prospěl	Neprospěl	Nehodnocen	Celkem	Prospěl s vyznam.	Prospěl	Neprospěl
1. roč.	196	10	178	5	3	269	6	243	20
2. roč.	251	27	213	6	5	229	11	208	10
3. roč.	195	20	166	4	5	220	11	203	6
4. roč.	88	8	79	-	1	103	7	94	2
Celkem	730	65	636	15	14	821	35	748	38

Počet omluvených/neomluvených hodin podle ročníků a srovnání

Třída	Počet omluvených hodin		Ø na žáka tř.		Počet neomluvených hod.	
	07/08	06/07	07/08	06/07	07/08	06/07
1. roč.	22487	27594	114,7	100,6	1573	1502
2. roč.	27727	19471	110,5	85,0	2241	965
3. roč.	18986	17507	97,4	74,04	930	224
4. roč.	7693	8972	87,4	87,4	290	11
Celkem	76893	73544	105,33	89,6	5034	2702

1) V tomto případě se jedná o žáky, kteří ke konci školního roku 2007/2008 byli nehodnoceni, nedoplňovali si klasifikace a zanechali studia před termínem prodloužené klasifikace. Z pohledu školy tak skončili s neukončeným 2. pololetím školního roku 2007/2008.

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 12 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

Výchovná opatření, zhoršené chování a porovnání se školním rokem 06/07

SŠ	Důtky						Snižené stupně z chování				Pochvaly			
	Napomenutí TU		TU a učitelé OV		Ředitele školy		2. stupeň		3. stupeň		TU a učitelé OV		Ředitele školy	
	06/07	07/08	06/07	07/08	06/07	07/08	06/07	07/08	06/07	07/08	06/07	07/08	06/07	07/08
1. roč.	17	23	39	16	18	6	12	8	7	5	16	43	7	6
2. roč.	5	3	27	17	7	10	14	8	7	10	26	27	8	8
3. roč.	13	17	12	10	7	4	4	9	1	2	10	10	10	10
4. roč.	0	0	4	0	0	3	0	0	0	0	12	6	8	12
Celkem za SŠ	35	43	82	43	32	23	30	25	15	17	64	86	33	36

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 a vysokým absentérstvím. Vysokou míru absence si tak ze základních škol přinášejí i na střední školu, kde tento aspekt pak vede k problémům s naplněním klasifikace, popřípadě k prospěchovým problémům. Nejhorší situace je u žáků 1. ročníků, kteří potřebují čas na adaptaci nebo jejich volba nebyla správná. Z 63 žáků, kteří k 31.08. 2008 ukončili studium, je 29 žáků 1. ročníku. Během školního roku studium přerušilo studium celkem 6 žáků, z toho 2 žáci 1 ročníků. Mimořádně bylo přijato 9 žáků.

Celkové hodnocení chování souvisí s počtem neomluvených hodin. Došlo ke zvýšení absence na žáka v porovnání s minulým školním rokem o 15 hodin. Zvýšil se i počet neomluvených hodin, což je důsledkem přísnější politiky školy v oblasti omlouvání absence a kladení důrazu na docházku. Byla přijata řada opatření, jejichž cílem je snížení průměrné absence na žáka v dlouhodobém horizontu nebo, bohužel, k ukončení studia během školního roku. Problematiku neomluvených hodin řeší třídní učitelé ve spolupráci se zástupkyněmi ředitelky, vedoucím učitelem a výchovnou poradkyní. Hlavní důraz v této oblasti je kladen na komunikaci se zákonnými zástupci, morální apel na žáky a preventivní programy vedoucí ke snižování absence.

5.5.2 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 2008. K této části maturitní zkoušky přistoupili všichni žáci maturitních tříd oborů Hotelnictví a turismus, Kosmetička, Potravinářský průmysl a Společné stravování v počtu 105 žáků.

Žáci mohli volit svou maturitní práci z těchto témat:

„Co v duších prostých lidí lká.... Petr Bezruč. Referát .

Evropské město, ve kterém bych chtěl(a) žít. Dopis s prvky popisu.

Češi mají kromě zlatých ručiček i mimořádný smysl pro humor. Opravdu?. Úvaha.

Odborná témata:

HT	Navštivte náš region - příprava balíčku informací o severní Moravě.
Kos	Prevence kosmetického ošetření proti stárnutí pleti. Výklad.
PP	Vliv výživy na trávicí soustavu a zdraví člověka. Výklad.
SS	Hotely třetího tisíciletí. 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.

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 13 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

Ústní maturitní zkoušky

Termíny:

02. 06. - 05. 06. 2008 pro třídy oboru Hotelnictví a turismus

26. 05.- 28. 05. 2008 pro třídy oborů Společné stravování a Potravinářský průmysl

26. 05. - 29. 05. 2008 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 žáci oboru Hotelnictví a turismus i žáci 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,

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 14 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

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 změnilí 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 - pro 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.

PRAKTICKÉ MATURITNÍ ZKOUŠKY

Hotelnictví a turismus

Žáci 4.A a 4. B byli na začátku školního roku v září rozdělení v předmětu učební praxe na dvě skupiny. Jedna skupina vykonávala učební praxi v prvním i druhém pololetí a rovněž praktickou maturitní zkoušku na úseku gastronomie. Druhá skupina, která vykonávala učební praxi ve čtvrtém ročníku pouze na úseku turismu, praktickou maturitní zkoušku vykonala na úseku cestovního ruchu.

Hotelnictví

Praktická maturitní zkouška se skládala ze tří částí:

příprava a servis pokrmů na školních společenských večerech, zorganizování slavnostní hostiny - rautu, pro rodiče žáků, pracovníky školy a přátele školy, kdy součástí této praktické části byla i část písemná - zpracování legendy žáky, kteří byli losem zařazeni do jednotlivých funkcí, součástí přípravy slavnostní hostiny byly také ukázky vyšší formy složitě obsluhy jak před zraky maturitní komise, tak před zraky hostů.

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 15 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

Vylosování jednotlivých funkcí proběhlo 11. 12. 2007. Příprava k praktickým maturitám byla formou konzultací od ledna do dubna 2008 u garanta a učitelů odborných předmětů a učební praxe. Ve třídě 4.A proběhla příprava a servis pokrmů na společenském večeru 26. 1. 2008 a praktická maturita 22. a 23. 4. 2008 na téma „ZARAŽENÍ HORY NA JIŽNÍ MORAVĚ“.

Třída 4. B předvedla přípravu a servis pokrmů na společenském večeru 22. 2. 2008 a praktickou maturitu žáci vykonávali v termínu 29. 4. a 30. 4. 2008 na téma „ZALOŽENÍ FIRMY VJAČKA“. Na úseku technologie připravili žáci výrobky vhodné pro studený a teplý nabídkový stůl s využitím moderních trendů. Proběhla přejímka zboží a surovin na základě zpracované žádanky, příprava potřebného inventáře a předběžná příprava surovin. Součástí hodnocení bylo představení výrobků a degustace, na které byli přítomni také sociální partneři školy (Sanatorium Klimkovice - vedoucí stravovacího a ubytovacího úseku, CBA - lektor barmanství) . Do hodnocení byla také zahrnuta vhodnost použitých surovin, vzhled, chuť a úprava výrobků na mísách a dodržení finančního limitu. Při této části praktické zkoušky někteří žáci nevyužili informací, které mohli získat na konzultacích a proto některé jejich výrobky neodpovídaly moderním trendům.

Na úseku stolničení byla do hodnocení zařazena také obsluha společenských večerů. Hlavní části hodnocení bylo zorganizování a průběh slavnostní hostiny - rautu. Vylosované dovednosti před hostem byly na dobré úrovni, většina žáků využila konzultací s garanty jednotlivých tříd. Žáci také samostatně oslovili některé firmy, které se prezentovaly na těchto maturitních zkouškách.

U třídy 4. A přistupovali žáci k praktické maturitní zkoušce zodpovědněji, spolupráce ve skupinách byla na dobré úrovni, což se projevilo na celkovém hodnocení. Dosažené celkové výsledky byly lepší o 0,4 než v minulém školním roce 2006/7. K tomu přispěly i pravidelné konzultace učitelů odborných předmětů a učitelů učební praxe.

TŘÍDA	POČET ŽÁKŮ	KLASIFIKACE					PRŮMĚR
		1	2	3	4	5	
4. A	23	16	3	4	-	-	1,48
4. B	21	10	7	4	-	-	1,71
CELKEM	44	26	10	8	-	-	1,6

4. A Garant kuchyně: Bc. Krista Harvišová Garant obsluhy: Bc. Iveta Stachurová

4. B Garant kuchyně: Marie Dudová Garant obsluhy: Eva Miketová

Cestovní ruch

TŘÍDA	POČET ŽÁKŮ	KLASIFIKACE					PRŮMĚR
		1	2	3	4	5	
4. A	6	2	2	2	-	-	2
4. B	8	5	2	1	-	-	1,5
CELKEM	14	7	4	3	-	-	1,7

14 žáků vykonalo praktickou maturitní zkoušku z cestovního ruchu na téma:

„ORGANIZACE ZAHRANIČNÍHO ZÁJEZDU A PRŮVODCOVSKÁ ČINNOST“.

Losování a rozdělení průvodcovské činnosti proběhlo 3. 12. 2008. Vypracování maturitní práce a její obhajoba proběhla 5. 5. 2008. Žáci na základě celoročních seminářů, které se uskutečnily ve škole, na učební praxi a v cestovních kancelářích, zorganizovali v rámci praktické maturity zahraniční zájezd do Itálie od 9. 5. do 18. 5. 2008. 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 a na

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 16 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

učební praxi v cestovních kancelářích. Úkolem maturantů bylo zorganizovat zahraniční zájezd s každodenním programem a průvodcovskou činností do Rimini, San Marina, na jihoitalský poloostrov Gargano, s fakultativními výlety do Florencie, Pisy, Vieste, Italia in Miniatura, podmořských jeskyní, delfinária a návštěvu v národním parku ,včetně zajištění ubytování a programu na společenských večerech.

3 žákyně podcenily přípravu, organizaci a komunikaci s klientem, což se projevilo na závěrečném hodnocení. Celkové hodnocení bylo horší o 0,3 než v minulém školním roce 2006/7.

Kosmetička

Praktická maturitní zkouška oboru kosmetička byla pro letošní školní rok organizována tak, aby žákyně své získané dovednosti mohly prezentovat také na veřejnosti. Třída byla rozdělena na dvě skupiny a se svými guaranty se průběžně připravovaly na módní přehlídku, která se konala na společenských večerech ve dnech 26. 1. 2008 a 22. 2. 2008. Další část zkoušky probíhala ve dnech 22. - 24. 4. 2008 v kosmetickém salóně .

Praktická maturitní zkouška se skládala ze čtyř částí:

zorganizování módní přehlídky na téma „ DUHOVÁ SVATBA“ s dovednostmi - večerní líčení a kreativní práce na úpravě a zdobení nehtů

vypracování písemné práce na zadané téma

příprava materiálu podle předem doložené žádanky a zpracování karty zákazníka

ošetření pleti na vlastním modelu - příprava, posouzení pleti, napaření pleti, hloubkové čištění, klasická masáž pleti, krku a dekoltu, aplikace pleťové masky, nabarvení obočí a řas, konečná úprava pleti.

Změna v organizaci praktické maturitní zkoušky ukázala, že žákyně svoje získané vědomosti lépe a s větším nadšením použily při prezentaci na veřejnosti .

TŘÍDA	POČET ŽÁKŮ KONALO ZKOUŠKU	KLASIFIKACE					PRŮMĚR
		1	2	3	4	5	
4. C	29	18	8	3	-	-	1,48
2006/2007	2	-	2	-	-	-	2
CELKEM	31	18	10	3	-	-	1,51

Nástavbové studium

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

Potravinářský průmysl

Praktickou maturitní zkoušku vykonalo 6 žáků na předem vylosovaná témata:

Geneticky modifikované potraviny, ozařované potraviny

Biopotraviny, zdravá výživa

Cukry ve výživě

Hippokrates: „Tvá výživa budiž tvým lékem“

Nové trendy v potravinářství a občerstvení v ČR, Evropě a ve světě

Mikroorganismy v potravinářství

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 17 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

Žáci používali ke zpracování odbornou literaturu, provedli chemický pokus jehož výsledky písemně zpracovali a provedli k tomuto pokusu nákres. Maturitní práce i jejich obhajoba byly na vysoké úrovni, žáci byli připraveni a dokázali proměnit své teoretické znalosti a vědomosti do praktické maturitní práce.

Společné stravování

Praktickou maturitní zkoušku vykonalo 12 žáků na předem vylosované témata:

Slavnostní menu - knížka slavnostních menu

Školní stravování - Menza

Speciality středisek různých restaurací, kaváren, barů

Banket - Česká miss

Garden párty - svatba formou zahradní slavnosti

Fast foody - rychlé občerstvení

Hotel First Class - Imperial Ostrava

Ubytování a stravování v lázních

Firemní den

Pezion Standart

Moderní mimikuchačka - moderní trendy stravování sestavené do knížky receptů

Hotel Standart - Sepetná

Žáci používali ke zpracování odbornou literaturu materiály sbírali přímo v konkrétních stravovacích nebo ubytovacích zařízeních. Maturitní práce i jejich obhajoba byly na lepší úrovni než v minulém školním roce, na obhajobu byli lépe připraveni a celou svoji práci prezentovali v povert-point. Maturitní práce žáci obhajovali dne 15. 5. 2008.

<i>Obor</i>	<i>Počet žáků</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>průměr</i>
<i>Potravinový průmysl</i>	6	5	1	-	-	-	1,16
<i>Společné stravování</i>	12	4	6	2	-	-	1,83
<i>Celkem</i>	18	9	7	2	-	-	1,61

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 18 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

Celkové výsledky – maturitní zkoušky 2007/2008

řádný termín: květen – červen 2008

mimořádný termín* : leden 2008

mimořádný termín: září 2008

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	29	28	1	5	20	3	4		4		0
4.B	29	27	2	6	20	1	3		3		0
4.C	30	28	2	7	19	2	3		3		0
N2.A	18	17	1	3	13	1	2		2		0
ostatní	2*	2*	0	0	2	0	3**		3**		
celkem	108	102	6	21	74	7	12		12		0

*V řádném termínu květen - červen 2008 konali opravnou maturitní zkoušku 2 žáci - absolventi 2007

** V mimořádném termínu leden 2008 konali opravnou maturitní zkoušku 3 žáci - 2 žáci oboru Hotelnictví a turismus, 1 žák oboru Společné stravování absolventi 2007.

K 30.6. 2008 ukončila studium 1 žákyně oboru Kosmetička bez vykonání maturitních zkoušek.

Tabulky – maturitní zkoušky 2007/2008 (dle oborů - absolventi 2008, data k září 2008)

obor	Počet absolventů	PV	P	N	Povoleno opakování MZ
Hotelnictví a turismus	58	11	47	0	0
Kosmetička	29	7	22	0	0
Společné stravování	12	0	12	0	0
Potravinářský průmysl	6	3	3	0	0

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 19 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

5.5.3 Hodnocení závěrečných zkoušek

V letošním školním roce byly závěrečné zkoušky realizovány podle jednotného zadání Nová závěrečná zkouška Kvalita I. Pouze u oboru Řezník-uzenář probíhaly ZZ podle platné legislativy z minulých let. Základním prvkem nové závěrečné zkoušky je její jednotné zadání pro každý obor s výučním listem. Záměrem uplatňování principu jednotného zadání závěrečné zkoušky je dosáhnout zejména toho, aby obsah a způsob provádění a hodnocení závěrečné zkoušky v témže oboru vzdělání byl sjednocen a tím vzrostla její srovnatelnost a kvalita.

OBOR	K-Č	Ř-U	Kad.	Cu	CELKEM
Počet žáků	57	8	27	12	104

Písemné závěrečné zkoušky

Tyto zkoušky se konaly 2. června 2008 v 7:30 hod. Pro tuto zkoušku převzala ředitelka školy z jednotného zadání 3 témata, z nichž si každý žák jedno zvolil. Písemná zkouška trvala 240 minut, někteří žáci tento určený čas nevyužili a práce byly v některých případech neúplné. Žáci nedovedli uplatnit své nejen teoretické, ale i praktické znalosti do svých písemných závěrečných zkoušek.

Třída	Obor	Počet žáků	Klasifikace					Průměr
			1	2	3	4	5	
3. A	K-Č	24	2	2	7	13	0	3,29
3. B	Ř-U	8	0	0	5	3	-	3,37
3. B	Kad.	16	1	6	9	0	0	2,50
3. C	K-Č	15	1	4	7	3	0	2,80
3. E	K-Č	18	1	7	3	7	0	2,88
3. D	Cu	12	4	2	6	0	0	2,33
3. D	Kad.	11	6	1	3	1	0	1,90
2006/07								
Celkem		104	15	22	40	27	0	2,75

Praktické závěrečné zkoušky

Tyto závěrečné zkoušky se konaly ve dnech 3. 6. 2008 do 16. 6. 2008 na pracovištích SŠ ve školní restauraci a kuchyni, v kadeřnickém a kosmetickém salóně a také na odloučených pracovištích Masoma Klemens Dolní Benešov a Bivoj a. s. Opava. Součástí praktické NZZ byla i Samostatná odborná práce (SOP), která spočívala ve zpracování písemného komplexního úkolu zaměřeného na prokázání všeobecných a odborných znalostí a dovedností, které úzce souvisejí s výkonem praktických činností. Šlo o práci, která byla žákům zadána s předstihem a smyslem této práce bylo využití a předvedení schopností prezentovat výsledky své vlastní práce a využití klíčových kompetencí jako je komunikace, personální a sociální schopnosti, schopnost učit se a pracovat s informacemi.

Obor kuchař - číšník pro pohostinství

V technologii žáci připravovali předem vylosované menu o 2 chodech, jednotlivé pokrmy vynormovali, připravili a expedovali. Nově žáci také připravovali 2 porce pokrmu na objednávku s prvky moderních trendů, které byly součástí menu a SOP. Největším problémem na úseku výroby pokrmů byla organizace práce a schopnost připravit pokrmy se zásadami a prvky moderních trendů. Na úseku obsluhy připravili samostatně výše slavnostní tabule na předem vylosované téma, včetně

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 20 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

zpracování servisu pokrmů a nápojů obsažených v menu. Další částí NZZ byl servis obědového menu formou restauračního obvodového systému. Součástí obhajoby byla také zkouška z cizího jazyka, kdy žák byl zkoušen z ústní jednoduché komunikace. Někteří žáci prokázali dobré odborné komunikativní schopnosti.

Obor Řezník - uzenář

Praktická zkouška zahrnovala dovednosti - bourání hovězí čtvrtě a vepřové půlky, vytřídění surovin pro výrobu trvanlivých salámů, jatečné opracování prasnic. Tato zkouška probíhala na odloučených pracovištích a účasti VUOV a učitele odborných předmětů.

Obor Cukrář

Praktická zkouška obsahovala losování, normování a zhotovení cukrářského vylosovaného výrobku podle technologického postupu a prezentace výrobku. Zhotovení slavnostního výrobku dle zpracování samostatné odborné práce, přípravu specifického výrobku uvedeného v SOP na dané téma. Součástí praktické zkoušky byla obhajoba a prezentace výrobků.

Obor Kadeřník

Praktické zkoušky se konaly v kadeřnické salónu střední školy. Žákyně byly rozděleny do skupin a zkouška se skládala z úkonů, které si žákyně vylosovaly z nabídky v den konání zkoušky: Dámská disciplína - barvení vlasu, kombinovaná technika přeliv, melír, melírování vlasu, preparace vlasu.

Pánská disciplína: pánský klasický střih s módní úpravou, mix střih s módní úpravou. Dalším úkolem bylo zhotovení společenského účesu, jehož přesný postup byl podrobně zpracován v SOP.

Konečnou částí praktické NZZ byla obhajoba této práce a celého zadaného úkolu.

<i>Třída</i>	<i>Obor</i>	<i>Počet žáků</i>	<i>Klasifikace</i>					<i>Průměr</i>
			<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	
<i>3. A</i>	<i>K-Č</i>	<i>24</i>	<i>5</i>	<i>12</i>	<i>7</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>2,08</i>
<i>3. B</i>	<i>Ř-U</i>	<i>8</i>	<i>5</i>	<i>2</i>	<i>1</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>1,50</i>
<i>3. B</i>	<i>Kad.</i>	<i>16</i>	<i>8</i>	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>1,75</i>
<i>3. C</i>	<i>K-Č</i>	<i>15</i>	<i>6</i>	<i>5</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>0</i>	<i>2,00</i>
<i>3. D</i>	<i>Cu</i>	<i>11</i>	<i>5</i>	<i>3</i>	<i>1</i>	<i>3</i>	<i>0</i>	<i>2,23</i>
<i>3. D</i>	<i>Kad.</i>	<i>11</i>	<i>3</i>	<i>5</i>	<i>3</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>2,00</i>
<i>3. E</i>	<i>K-Č</i>	<i>18</i>	<i>1</i>	<i>9</i>	<i>5</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>2,66</i>
<i>2006/07</i>		<i>-</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>-</i>
<i>Celkem</i>		<i>104</i>	<i>33</i>	<i>40</i>	<i>22</i>	<i>6</i>	<i>2</i>	<i>2,04</i>

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 21 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

Ústní závěrečná zkouška

Zkoušky probíhaly ve dnech 16. 6. - 18. 6. 2008.

Pro ústní zkoušku ředitelka školy převzala jednotné zadání 25 témat, z nichž si žák jedno téma vylosoval. Ke každému tématu byla přiřazena jedna podotázka z obecného přehledu ze světa práce, která byla součástí jednotného zadání.

Třída	Obor	Počet žáků	Klasifikace					Průměr
			1	2	3	4	5	
3. A	K-Č	24	5	8	5	6	0	2,50
3. B	Ř-U	8	0	0	5	3	0	3,37
3. B	Kad.	16	2	6	6	2	0	2,50
3. C	K-Č	15	3	3	5	4	0	2,66
3. E	K-Č	18	2	5	9	2	0	2,61
3. D	Cukrář	12	4	2	4	2	0	2,33
3. D	Kad.	11	3	2	5	1	0	2,36
Celkem		104	19	26	39	20	0	2,57

Celkové hodnocení NZZ

Třída	Obor	Počet žáků	Prospěl s vyznamenáním	Prospěl	neprospěl
3. A	K-Č	24	3	21	
3. B	Kad., Ř-U	24	2	22	
3. C	K-Č	15	3	12	
3. E	K-Č	18	1	15	2
3. D	Cuk., Kad.	23	8	15	
Celkem		104	17	85	2

V měsíci říjnu 2008 obdrží naši nejlepší absolventi Osvědčení Hospodářské komory ČR v těchto oborech:

Kuchař - číšník pro pohostinství:

Martin Bláha
 Simona Krayzlová
 Michaela Vavrečková
 Veronika Willaschková
 Adam Glumbík
 David Flek
 Nikol Bitomská

Cukrář:

Monika Keprdová
 Tomáš Odziomek

Kadeřnice:

Miroslava Sčensná

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 22 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

Romana Kubesová
 Kristýna Franková
 Klára Vilkusová
 Lenka Slaná
 Pavla Klučková

5.5.4 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.

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, šikanování 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.

Konzultační hodiny výchovného poradce v počátku školního roku nebyly příliš využívány, ale v pozdější době (měsíc říjen - listopad 2007) začaly nabývat na významu. Tuto možnost využilo k projednání studijních výsledků, konzultace, řešení osobních problémů 36 žáků (u některých se návštěva - konzultace opakovala několikrát) - o tomto jednání nebyl veden oficiální zápis, jen osobní poznámky výchovného poradce.

V evidenci výchovného poradce bylo celkem 36 žáků (26 SOU, 10 SŠ; 20 dívek, 16 hochů) s poruchami učení.

Vyučující jednotlivých předmětů byli informováni o žácích s poruchami učení, byl předložen doklad z PPP. Zprávy PPP jednotlivých žáků jsou uloženy u výchovného poradce a založeny u katalogového listu.

Předmětem spolupráce výchovného poradce, zejména s učiteli jazyků, je mimo jiné i proces diagnostikování žáků s problémy v procesu učení. Hlavní tíha vyhledávání žáků leží právě na jejich dovednostech objevit žáka, který má potíže nesouvisející se specifickými poruchami učení. Po následném pohovoru s takovým jedincem a jeho zákonným zástupcem je volena jedna z možných

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 23 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

eventualit - zvýšení úsilí žáka, zlepšení jeho motivace ze strany jeho okolí, vyšetření v pedagogicko-psychologické poradně atd. Při hodnocení výkonů, prospěchu žáků vyplývá, že jejich slabý prospěch není ovlivněn poruchami učení, ale především nezájmem, nedostatkem motivace a přístupem žáků.

V průběhu školního roku by řešeno 48 případů porušující školní řád (záškoláctví, neomluvená absence, podvod, krádež, alkohol atd.)

Výchovný poradce se zúčastňoval pohovorů třídních učitelů, vedení školy se zákonnými zástupci a žáky, jejichž absence začínala ohrožovat možnost jejich klasifikace, žák měl neomluvenou absenci. O pohovorech byl veden zápis. Při vyšší neomluvené absenci nebo při závažných byla svolána výchovná komise školy ve složení ředitel školy nebo jeho zástupce, třídní učitelka, učitel odborného výcviku, výchovný poradce, dotyčný žák a jeho zákonný zástupce. O těchto jednáních jsem vedla podle metodického pokynu MŠMT č.j. 10 194/2002-14, čl. II, odstavec 9 písemné zápisy. Několikrát byla řešena problematika pozdních omluv z výuky s třídními učiteli a učiteli odborné výchovy.

Každý měsíc je vyhodnocována absence jednotlivých žáků. Škola informuje zákonné zástupce žáků s vysokou absencí formou informativního dopisu, popřípadě jsou zákonní zástupci vyzváni k projednání dané situace ve škole.

Výchovný poradce řeší ve spolupráci s třídními učiteli (především v 1.ročníku SOU, HŠ) neshody mezi spolužáky, projevy šikany, krádeže atd. Potíže plynou z procesů adaptace, změna nového kolektivu, hledání sociálního postavení, projev osobnosti atd. V některých případech stačilo pohovořit si z žáky, projednat problémy, vysvětlit danou situaci. V některých případech byli přizváni do školy k projednání zákonní zástupci, byly uděleny kázeňské postihy. Podobné problémy byly řešeny také ve vyšších ročnících. Ve většině případů stačil osobní pohovor, jednání s celým kolektivem. Žáci si uvědomili reálné a potencionální důsledky svého jednání, způsob řešení vzájemného konfliktu.

Při vyhledávání talentovaných a nadaných žáků se zapojili především třídní učitelé a vyučující jednotlivých předmětů. Zaměřili se především na český jazyk, cizí jazyky, matematiku, chemii, odborné předměty. Pro tyto žáky byly školou vytvářeny podmínky pro jejich další rozvoj. Nabíduta byla i účast v soutěžích a olympiádách, čehož žáci několikrát úspěšně využili. Úspěchy studentů byly prezentovány na internetových stránkách školy.

Žákům s dobrými studijními výsledky byla nabídnuta možnost dalšího studia.

Žáci oborů vzdělání s výučním listem projevili zájem o studium v počtu 115 žáků.

Žáci studijních oborů s maturitní zkouškou projevili zájem o studium v počtu 106 žáků.

5.5.5 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. Vybudování a vybavení nové odborné učebny pro stolničení a modernizace jsme chemické laboratoře přispívají ke zkvalitnění a zefektivnění výuky. Část výuky tělesné výchovy probíhala v obecní tělocvičně, tím došlo ke značnému zkvalitnění výuky a umožnění plnit tematické

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 24 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

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 2007/2008

<i>Ředitelka školy</i>	<i>3</i>
<i>Zástupce ředitele pro teoretické vyučování</i> <i>Vedoucí učitel</i>	<i>7</i>
<i>Předsedové předmětových komisí</i>	<i>23</i>
<i>Zástupce ředitele pro praktické vyučování</i> <i>Vedoucí učitelé praxe a odborného výcviku</i>	<i>10</i>

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 25 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

5.6 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.

Pět učitelů všeobecně vzdělávacích předmětů nesplňuje kvalifikaci, všichni již studují. Dvěma schází vysokoškolské vzdělání magisterské, dva učitelé mají vysokoškolské vzdělání a doplňují si na PF v Ostravě pedagogickou kvalifikaci. Jeden učitel studuje poslední ročník bakalářského studia. Sedm učitelů odborných předmětů vzdělání nesplňuje, čtyři z nich studují na OU v magisterském studiu, jeden si doplňuje na PF pedagogickou kvalifikaci. Škoda, že naši učitelé odborných předmětů nemohou svou odbornost v gastronomii a službách prohlubovat na vysokých školách v dálkovém studiu. Nezačali studovat dva učitelé – jedna vyučující nebyla přijata na magisterské studium, má pouze bakalářské, jedna učitelka odešla v červenci 2008 do důchodu.

U učitelů praktického vyučování je stav následující: problém je pouze u učitelů odborného výcviku oboru kadeřnice, kosmetička. Jedna vyučující OV oboru kadeřník ukončila doplňující pedagogické studium v červnu 2008, druhá vyučující rovněž oboru kadeřník zahájila studium na střední škole. Na konci školního roku jedna UOV oboru kosmetička odešla na MD, druhá učitelka UOV rovněž oboru kosmetička, která vyučovala na poloviční úvazek odešla v červnu 2008 do důchodu.

Středoškolské studium :

Jana Šebestová – Střední škola oděvní, služeb a podnikání Ostrava-Poruba, Příčná 1108, příspěvková organizace.

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

Studium ke splnění kvalifikačních předpokladů

Magisterské studium:

Fulnečková Karla, Bc – Anglický jazyk a literatura, Filosofická fakulta , Ostravská univerzita, ukončení 2008

Lackovičová Jana, Bc– Sociální práce s poradenským zaměřením, Filosofická fakulta, Ostravská univerzita, ukončení 2009

Jendryščík Radek, Bc – Informační systémy, Přírodovědecká fakulta, Ostravská univerzita, ukončení 2009

Michálková Květa, Bc - Učitelství odborných předmětů pro obchod a služby, Ostravská univerzita, ukončení 2009

Stachurová Iveta, Bc- Učitelství odborných předmětů pro obchod a služby, Ostravská univerzita, ukončení 2009

Harvišová Krista, Bc. - Učitelství odborných předmětů pro obchod a služby, Ostravská univerzita, ukončení 2009

Bakalářské studium:

Vilášková Alžběta – Podnikání v obchodu a službách se zaměřením na cestovní ruch, Vysoká škola podnikání Ostrava, ukončení 2008

Fulnečková Jana - Učitelství odborných předmětů pro obchod a služby, Ostravská univerzita, ukončení 2009

Fulneček Jan - Učitelství odborných předmětů pro obchod a služby, Ostravská univerzita, ukončení 2008

Buchtová Jana - Učitelství odborných předmětů pro obchod a služby, Ostravská univerzita, ukončení 2010

Forštová Jana - Specializace v pedagogice - Učitelství odborných předmětů, Univerzita Palackého Olomouc, ukončení 2010

Doplňující pedagogické studium – učitelství všeobecně vzdělávacích předmětů, Ostravská univerzita

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 26 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

Havrlantová Dagmar, Mgr. - Masarykova univerzita Brno, Pedagogická fakulta, rozšiřující vzdělání ČJL na SŠ, ukončení 2008

Škapová Lucie, Mgr - Masarykova univerzita Brno, Pedagogická fakulta, rozšiřující vzdělání ZSV na SŠ, ukončení 2008

Černohousová Nikol - DPS, Pedagogická fakulta Ostrava, ukončení 2009

Biskupová Lenka - DPS, Pedagogická fakulta Ostrava, ukončení 2009

Galejová Lenka, Mgr. - DPS, Pedagogická fakulta Ostrava, ukončení 2009

Stoniš Petr, Ing - DPS, Pedagogická fakulta Ostrava, ukončení 2009

Žižková Kateřina, Mgr - DPS, Pedagogická fakulta Ostrava, ukončení 2009

Doktorské studium

Žižková Kateřina, Mgr – doktorské studium, Aplikovaná matematika – Přírodovědecká fakulta, Ostravská univerzita - ukončení 2008

Smolka Pavel, Ing. - Informační systémy, Přírodovědecká fakulta, Ostravská univerzita, ukončení 2010

Další vzdělávání pedagogických pracovníků v oblasti prohlubování odborné kvalifikace

Kurz tvorby ŠVP, KVIC Ostrava - Schullová Marcela, Mgr.

Kateřina Žižková, Mgr

Galejová Lenka, Mgr.

Schullová Marcela, Mgr.

Projektový management, Praha - Smolka Pavel, Ing

Metodický seminář pro školy realizující NZZk v SP Kvalita 1, obor K-Č , NUOV

Urbišová Marcela, Mgr.

Michálková Květa, Bc.

Metodický seminář pro školy realizující NZZk v SP Kvalita 1, obor Kad, NUOV

Somerlíková Kateřina, Bc.

Bečicová Žaneta

Seminář Golf - specifická činnost v cestovním ruchu, DC Vision Opava

Dlouhá Milena, PeadDr.

Matějů Hanagr.

Ekonomický seminář, DC Vision Opava

Janda Libor, Ing.

Kališová Lenka, Mgr.

Konference Specializační vzdělávání ve školství, OU

Rozhonová Šárka, Mgr.

Niedermeierová Marcela, Mgr.

Primární protidrogová prevence a sociálně patologické jevy

Niedermeierová Marcela, Mgr.

Právní poradna v otázkách a odpovědích, Vzdělávací agentura Paris

Rozhonová Šárka, Mgr.

Seminář: Grantové projekty - 1.kolo výzvy, Moravskoslezský kraj

Rozhonová Šárka, Mgr.

Smolka Pavel, Ing.

Seminář: Hodnocení a sebehodnocení, KVIC Ostrava - Rozhonová Šárka, Mgr.

Seminář: Stres a stresové situace, OU PhDr. Svoboda - všichni pedagogičtí i nepedagogičtí pracovníci

Šikana mezi žáky, jak ji předcházet, Pedagogicko- psychologická poradna Opava

- všichni pedagogičtí pracovníci

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 27 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

Seminář AKC Praha - Plačková Božena, Mgr.

Viačková Jana

Hygiena pro služby, Okresní hygienická stanice - Pfeiferová Jitka, Bc.

Xerox - digitální technika, Xerox Praha - Jendryščík Radek, Bc.

Seminář: Vlasová kosmetika firmy Dusy, Kamak, Subrina , Framesi

Odborná školení - Moderní trendy Somerlíková Kateřina, Bc.

Šebestová Jana

Bečicová Žaneta

Biskupová Lenka

Semináře : Gastro učitel, SŠHG SČMSD Praha - Urbišová Marcela, Mgr.

Harvišová Krista, Bc.

Smolková Alena

Nováčková Růžena

Bc. Fojtíková Helena

Dudová Marie

Hrubý Jiří

Bc. Lackovičová Jana

Vaňková Irena

Fulnečková Jana

Miketová Eva

Ing. Ličková Martina

Mgr. Plačková Božena

Bc. Michálková Květuše

Mgr. Šnaurová Irena

se zaměřením na:

zdravou výživu

jídelní lístek

provozní metody

cizí kuchyně

zelený management

zdravou výživu

jídelní lístek

provozní metody

cizí kuchyně

zelený management

someliérství a barmanství

Školení a vzdělávání pedagogických pracovníků:

Projekt RLZ 3.1, Moravskoslezský kraj

Urbišová Marcela, Mgr.

Smolková Alena

Seminář: Moderní kulinářské studium, AKC

Plačková Božena, Mgr.

Hospitality and tourism summit, Praha

Rozhonová Šárka, Mgr.

Dlouhá Milena, PeaDr

2. Konference AHR ČR

Ing. Marie Měchová

Mgr. Marcela Urbišová

Bc. Krista Harvišová

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 28 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

5.7 Údaje o aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti

Soutěže odborných dovedností gastronomických oborů:

Znojemský hrozen 2007- sommeliérská soutěž - Lukáš Peza - žák 3.G

Gastrofestival Ostrava 2007

obor číšník, Lukáš Peza, František Bokor - 1. místo

obor barman – Kulová Lucie a Roman Voženílek

příprava slavnostní tabule - Kateřina Bárthová a Veronika Staňková - 2. místo

Gastrojunior Frenštát pod Radhoštěm

číšník - Lukáš Peza, zlaté pásmo, 2. místo

kuchař - Kamila Procházková, bronzové pásmo

cukrář - Lukáš Vavro, stříbrné pásmo

Všichni žáci postoupili do mezinárodní soutěže Gastrojunior Brno 2008.

Vánoční pohár Brno

sommeliérská - Petr Jeziorský a František Bokor

barmanská soutěž - Roman Voženílek, cena publika

AHOL Cup Ostrava

Barman - Eva Gurecká, David Nikl

Kuchař - Karin Kovalová

Těšínská Karafa - Český Těšín

sommeliérská soutěž - David Strejček, Martin Foldyna, Lukáš Peza

David Strejček získal ocenění "Kadet soutěže"

Gastro Junior Nowaco cup Brno 2008

číšník - Lukáš Peza - zlaté pásmo, 4. místo,

kuchař - Kamila Procházková - bronzové pásmo

cukrář - Lukáš Vavro - stříbrné pásmo

Becherovka cup Bruntál 2008

barmani - Eva Gurecká a Roman Voženílek

Soutěže odborných dovedností oboru Kadeřnice a Kosmetička

Junior Nail Art Cup Praha - celostátní soutěž v nehtovém designu

Halfarová Lucie - 3. místo

Jubilejní X. ročník soutěže kadeřníků ve Vítkově Podhradí

regionální soutěž v dámské a pánské účesové tvorbě

Antončíková Michaela, Vlčková Tereza, 11 a 12 místo.

Harmonie 2008 Brno - celostátní soutěž v nehtovém designu

Sedlářová Lenka, Gruszková Tereza, 7. a 9. místo.

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 29 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

Kalibr Cup v Lanškroun

Soutěžní účes – Plesová sezóna
Veronika Plíhalová, 7 místo

Mistrovství republiky mladých kadeřníků v Brně.

Soutěžící : Kristýna Franková

Soutěžilo se ve II kategoriích :

Pánská kategorie s tématem : *Trendy- současný módní střih*

Umístění v pánské kategorii na 13.místě

Dámská kategorie s s tématem : *Módní mikádo v různých podobách*

Umístění v dámské kategorii na 13. místě

Celkové umístění na soutěži - 9. místo

World of Beauty a Spa 2008 Praha

Soutěžní účes – Plesová sezóna

Soutěžící: Veronika Plíhalová, 9 místo.

Školení:

10.4.2008 školení fa. Dusy – tohoto školení se zúčastnili žáci 1.ročníku., tř.1.B.

18.4.2008 školení fa. Subrina - tohoto školení se zúčastnili žáci 2. a 3. ročníků.

12.5.2008 školení fa. Framesi – tohoto školení se zúčastnili žáci 2. a 3. ročníků.

1.6. - 8.6.2008 školení fa. Subrina v Chorvatsku – jednalo se o školní tematický zájezd do Chorvatska, kde byli žáci 1.a 2. ročníků proškoleni fa. Subrina.

Exkurze konané pro žáky:

exkurze v hotelu Atom

exkurze v logistickém centru Jednoty Opava V Hlučíně - skladová problematika

exkurze do firmy AMEREX Ostrava - nejmodernější technologie a praktická ukázka vaření v konvektomatech

exkurze v pivovaru se sladovnou v Nové Pace

exkurze v soukromém Pivovaru v Brně - netradiční výroba piva

exkurze v hotelu Zámek Ostrava Zábřeh

Přednášky, kroužky , kurzy a zájezdy pro žáky:

přednáška s názvem " Obsluhoval jsem anglického krále" - odborný výklad Paedr. Václava Šmída, který působil jako poradce režiséra Jiřího Menzela při natáčení jmenovaného filmu

odborný zájezd na soutěž Gastro Junior Nowaco Cup Frenštát pod Radhoštěm

odborný zájezd na soutěž Gastro Junior Nowaco Cup Brno

barmanský kurz - školitel - p. Jaroslav Labounek

barmanský kroužek - příprava žáků na soutěže, gastronomické a prezentační akce pořádané naší školou

sommeliérský kroužek - historie, vinařské oblasti Čech, Moravy, zahraniční, výroba vína, rozdělení vína, servis vína, příprava na soutěže a ostatní společenské akce

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 30 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

5.8 Domov mládeže

Domov mládeže s kapacitou 72 ubytovacích míst je součástí Střední školy hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD v Šilheřovicích. Ve školním roce 2007/2008 bylo ubytováno průměrně 63 žáků.

Ubytování žáků je rozděleno do dvou podlaží školy. Žáci bydleli celoměsíčně nebo jen polovinu měsíce – zejména při pravidelném střídání teoretického vyučování a učební praxe. Pro žáky s problémovými spoji v zimním období bylo umožněno ubytování sezónní. Jelikož se jedná většinou o obory dívčí, byla kapacitně vytíženější dívčí část domova mládeže.

Mimoškolní činnost se orientovala především na smysluplné využívání volného času. V rámci pobytu na domově mládeže měli žáci k dispozici studovnu s PC připojenými k Internetu.

V rámci rozvoje osobnosti a kulturního vzdělávání navštívili řadu kulturních a společenských akcí např. divadelní představení Zběsilost v srdci, slavný broadwayský muzikál Cabaret.

V oblasti sportovní byly organizovány turnaje ve volejbale, stolním tenise, byla sehrána přátelská fotbalová utkání s místním dorostem a pravidelně využívaná místní tělocvična.

V areálu domova mládeže byla možnost využívání posilovací lavice a dívčího trenažéru.

Na požádání jsme žákům zapůjčovali horská kola k projížďkám po okolí.

V rámci poznávacích akcí žáci navštívili hornické muzeum Lanek, vojenské opevnění v Darkovičkách, Planetárium Ostrava a jiné cykloturistické výlety v regionu.

Byly organizovány diskotéky – Seznamka, Mikulášská s nadílkou, Valentýnská.

Zaměřovali jsme se na prevenci a odhalování negativních jevů mezi ubytovanými žáky. V oblasti výchovného působení byl kladen důraz na spolupráci s rodiči a pedagogickou trojkou.

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 31 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

5.9 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. Prezentace oborů na Základních školách - Šilheřovice, Petřkovice, Haťi, Hlučíně, Ludgeřovicích, Bolaticích, Kobeřicích, Kravařích a Opavě.

Projekt LEONARDO DA VINCI II MOBILITY

Naše škola jako Partnerská škola pro projekt LEONARDO DA VINCI II MOBILITY
Jako partnerská škola tohoto projektu jsme spolupracovali s polskou školou Zespól Szkoll Nr 2 im. Wojciecha Korfantego, 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).

Zahraníční praxe:

Německo – Ruhpolding, středisko „Vita Alpina“, žáci se střídají i během školního roku k vykonávání dvouměsíční praxe. 2007/2008 – celkem 8 žáků.

Itálie – poloostrov Gargano – žáci vykonávali praxi v době od 15. 06. - 15. 09. 2008 v hotelových komplexech. 2007/2008 – celkem 11 žáků.

Řecko – ostrov Kréta – žáci vykonávali praxi v době od 07. 06. – 30. 09. 2008 v hotelovém komplexu „Peninsula“. 2007/2008 celkem 8 žáků.

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 32 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

Slovensko – Šamorín, dvě žákyně absolvovaly výměnnou praxi v měsíci květnu v restauraci Střední školy Šamorín.

Reprezentace školy prostřednictvím našich žáků na významných společenských akcích:

příprava televizních pořadů pro ČT 1:

" Sabotáž ", žáci Jiří Zeman, František Bokor a Lukáš Peza představili humorné pojetí stolování
 " Sama doma", žáci Kamila Procházková a Lukáš Peza představili stravování pro školní mládež

gastronomické akce :

gastronomická akce hotelu Atom - Katowické slavnosti - 700 osob a ostatní významné společenské akce

společenská akce - Policie ČR - raut - Minoritský klášter Opava, Slezské divadlo Opava
 10. výročí založení obchodního centra Jednoty Opava "Tempo" - odborné dovednosti barmanů, příprava fondue, flambování palačinek, cukrářské dovednosti, kosmetické a kadeřnické služby
 společenský ples v hotelu Imperial , Válek Tour - servis restaurační, rautová obsluha, míšení nápojů, sommeliéřské dovednosti

prezentační akce firmy Auto Heller s. r. o. míšení nápojů a barmanské dovednosti

zajištění servisu u slavnostního rautu - "Zahájení výstavby objektu Karolína Ostrava"

"Zahradní slavnost" Ostrava - Masarykovo náměstí - barmanská šou, míšení nápojů, kosmetické a kadeřnické služby

Maturity nanečisto – Společenský večer – modní přehlídka

Zajištění servisu a cateringových služeb pro tyto firmy:

raut - Florian Sport Ostrava

raut - Slezské gymnázium Opava

raut - Válek Tour

Lesy p. Holáň

Stavebniny Janík Ostrava

stavební firma Janík Ostrava

Raut Mittal Styl, p. Tureček

Sociální partneři naší školy:

Asociace hotelů a restaurací

Asociace kuchařů a cukrářů

Asociace číšníků

Unihost – naše škola je čestným hostem

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 33 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

5.10 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 07/08, 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.

5.11 Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené ČŠI

Ve školním roce 2007/2008 neproběhla žádná inspekce.

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 34 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

5.12 Závěr

Výroční zpráva je zpracovaná v souladu s § 10 zák. č. 561/2004 Sb. O předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) a ve struktuře podle § 7 vyhlášky čis. 15/2005 Sb., kterou se stanoví náležitosti dlouhodobých záměrů, výročních zpráv a vlastního hodnocení školy.

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.

Na vypracování této výroční zprávy se podíleli :

- 1) Mgr. Šárka Rozhonová
- 2) Mgr. Marcela Urbišová
- 3) Mgr. Eleonora Kališová
- 4) Ing. Pavel Smolka
- 5) Mgr. Marcela Niedermeierová
- 6) Jarmila Kuchařová

Zpráva byla projednána na pedagogické radě dne .

S výroční zprávou o činnosti školy se seznámila školská rada dne a všichni členové školské rady zprávu za školní rok 2007/2008 schválili.

Ing. Marie Měchová
ředitelka školy

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r.o.	List číslo: 35 / 37
Směrnice QS 54-02 Výroční zpráva za školní rok 2007/2008	Vydání: 1

6 Záznamy

7 Související dokumentace

8 Závěrečná ustanovení

9 Seznam příloh

Příloha č. 1 – Rozdělovník / seznámení s obsahem

Příloha č. 2 – Revizní / změnový list

