



## O B S A H

	Strana
1. Základní údaje o škole	3
2. Organizace studia	4
3. Rámcový popis personálního zabezpečení školy	6
4. Údaje o počtu žáků	9
5. Výsledky výchovy a vzdělávání	10
6. Údaje o poskytování dalšího vzdělávání, resp. celoživotního učení	12
7. Spolupráce se sociálními partnery	13
8. Zapojení do projektů	13
9. Další aktivity a prezentace školy na veřejnosti	15
10. Poradenské služby	18
11. Řízení školy	22
12. Další záměry školy, zhodnocení, závěr	25
13. Údaje o výsledcích kontrol	29
14. Základní údaje o hospodaření školy	29
Příloha č.	
1. Děkovné dopisy	30
2. Propagace školy v tisku	31
3. Zprávy o provedených kontrolách a inspekcích	32
4. Činnost předmětových komisí ve školním roce 2016/2017	33
5. Výsledky soutěží za účasti školy	34
6. Prezentace školy	35
7. Činnost školního metodika prevence a výchovného poradce ve školním roce 2016/2017	36
8. Tabulková část	37

## 1. Základní údaje o škole

<b>Název školy:</b>	Střední škola gastronomie a služeb, Liberec, Dvorská 447/29, příspěvková organizace
<b>Sídlo:</b>	Dvorská 447/29, 460 05 Liberec V
<b>Právní forma:</b>	příspěvková organizace
<b>IČO:</b>	00555053
<b>DIČ:</b>	CZ00555053
<b>RED_IZO:</b>	600010686
<b>Zřizovatel školy:</b>	Liberecký kraj U Jezu 642/2a, 461 80 Liberec 2
<b>Ředitel střední školy:</b>	Ing. Zdeněk Šlaich Zámecký vrch 1404, 463 11 Liberec XXX
<b>Školská rada:</b>	předseda: Ing. Josef Honzejk členové: Petra Franková, Ing. Renáta Höferová, Dagmar Pelcová, Monika Skolodová, Ing. Libor Urban
<b>Komplexní forma výuky:</b>	teoretická, praktická, výchova mimo vyučování
<b>Druh školy:</b>	střední škola v členění střední odborná škola a střední odborné učiliště
<b>Datum zařazení do sítě:</b>	1. září 1994 Integrovaná střední škola gastronomie a služeb 1. ledna 1998 Střední odborná škola gastronomie a služeb a Střední odborné učiliště 1. ledna 2006 Střední škola gastronomie a služeb (od 1. července 2007 sloučení se Střední odbornou školou a Středním odborným učilištěm obchodním, Jablonec nad Nisou, Poštovní 10
<b>Celková kapacita školy:</b>	2 173 žáků

## **2. Organizace studia**

### **2.1 Přehled jednotlivých oborů středního vzdělávání a jejich zaměření**

#### **a) Obory středního vzdělávání s maturitní zkouškou**

65-42-M/01 Hotelnictví

69-41-L/01 Kosmetické služby

65-41-L/01 Gastronomie – od 1. 9. 2012

65-41-L/51 Gastronomie – denní forma studia – od 1. 9. 2012

69-41-L/52 Vlasová kosmetika – denní forma studia - od 1. 9. 2013

#### **b) Obory středního vzdělávání s výučním listem**

65-51-H/01 Kuchař, číšník

29-54-H/01 Cukrář

31-58-H/01 Krejčí

69-51-H/01 Kadeřník

### **2.2 Změny v organizaci studia**

Zastupitelstvo Libereckého kraje Usnesením č. 144/07/ZK ze dne 29. 05. 2007 rozhodlo sloučit Střední odbornou školu a Střední odborné učiliště obchodní v Jablonci nad Nisou, Poštovní 10, příspěvkovou organizaci se Střední školou gastronomie a služeb, Liberec, Dvorská 447/29, příspěvková organizace, jako nástupnickou organizací ke dni 01. 07. 2007, což bylo potvrzeno i Rozhodnutím MŠMT čj. 16 192/2007-21 ze dne 20. 06. 2007. Realizace usnesení č. 144/07/ZK ze dne 29. 05. 2007 byla dokončena k 31. 08. 2011, kdy výuka žáků z odloučeného pracoviště Poštovní 10 v Jablonci nad Nisou byla přemístěna do Dvorské 447/29 v Liberci. Na základě rozhodnutí 12. zasedání Rady Libereckého kraje dne 12. 7. 2011 došlo počínaje 1. 9. 2012 k utlumení veškeré vzdělávací nabídky obchodních oborů z převzaté školy v Jablonci nad Nisou v roce 2007 a také veškerého nástavbového studia. Toto rozhodnutí mělo mimořádný negativní dopad na zaměstnanost školy a prohloubilo další propouštění zaměstnanců školy, neboť se zde projevil jednak začínající pokles žáků vycházejících z 9. třídy základní školy a jednak výrazné omezení vzdělávací nabídky obchodních oborů a nástavbového studia podnikání. Pouze částečnou eliminací těchto rozhodnutí bylo rozšíření vzdělávací nabídky o jednu třídu maturitního oboru gastronomie a jednu třídu kombinovaného denního nástavbového studia 69-41-L/52 Vlasová kosmetika a 65-41-L/51 Gastronomie.

### **2.2.1 Předpoklady pro školní rok 2017/2018**

1. Na základě schválených RVP v oblasti gastronomie a služeb došlo ke zpracování školních vzdělávacích plánů, kde jsou zakotveny i požadavky sociálních partnerů regionu, s platností od 01. 09. 2009 došlo k realizaci výuky podle nových ŠVP počínaje prvními ročníky studia.
2. Pokračovat v realizaci forem dalšího vzdělávání a přípravy dílčích kvalifikací pro akreditaci.
3. Využití projektu „Hodnocení kvality vzdělávání v Libereckém kraji“ pro autoevaluaci školy a zlepšení organizace a řízení školy.
4. Využití projektu „Rozvoj žákovských kompetencí v hotelnictví a cestovním ruchu pro Evropu“ pro zlepšení kvality vzdělávání v oborech gastronomie a hotelnictví.
5. Využití projektu „UNIV 2 KRAJE“ a projektu „Rozvoj kompetencí dospělých v hotelnictví a cestovním ruchu pro Evropu“ pro zlepšení a rozšíření vzdělávání dospělých.
6. Realizace projektu Šablony střední školy gastronomie a služeb.
7. Realizace nového přijímacího řízení v souladu se schválenou legislativou.
8. Realizace závěrečných a maturitních zkoušek v souladu se schválenými změnami.
9. Příprava a realizace prezentační akce Gastroden 2018.

### **2.2.2 Vývojové trendy**

Pokračovat v realizaci strategického plánu rozvoje školy, modernizace školy ve všech oblastech a rozšíření forem dalšího vzdělávání.

### 3. Rámcový popis personálního zabezpečení školy

#### 3.1 Přehled pracovníků (v přepočtených počtech)

Celkový počet pracovníků	72,54
z toho	
- pedagogů	52,67
- ostatních pracovníků	19,87

#### 3.2 Změny pedagogického sboru

Nástupy ve školním roce 2016/2017	
Celkem	6 pedagogů
Výstupy ve školním roce 2016/2017	
Celkem	4 pedagogové
z toho	4 přechod na jinou školu

#### 3.3 Mzdové podmínky

Učitelé teorie-průměrný plat za dané období	Kč 30 678,-
Učitelé praktického výcviku	Kč 24 326,-
Ostatní zaměstnanci školy	Kč 18 996,-

*Komentář k tabulce:*

*Údaje jsou zpracované dle výkazu P1-04 za kalendářní rok 2016.*

#### 3.4 Věková skladba pedagogického sboru (včetně externistů)

**v přepočtených úvazcích**

	< 30 let	31 - 40 let	41 - 50 let	51 let - důchodový věk	důchodový věk	celkem
celkem	3,97	8,27	10,71	25,48	4,24	52,67
z toho ženy	2,97	7,75	10,71	21,34	3,24	46,01

### 3.5 Odborná způsobilost pro přímou pedagogickou činnost (včetně externistů) v přepočtených úvazcích

Počet (přepočtené na plně zaměstnané)	z toho bez odborné způsobilosti		
52,67	1,69		
Z toho:		Počet (fyzický počet)	z toho bez kvalifikace
výchovný poradce		2	2
koordinátor informačních a komunikačních technologií		0	0
koordinátor školního vzdělávacího programu a vzdělávacích programů VOŠ		0	0
školní metodik prevence		1	0
koordinátor environmentální výchovy		0	0

### 3.6 Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků

Název kurzu	Počet účastníků
Bezpečnost na českých školách	1
Integrace a inkluze bez rizik	1
Důvody pro odvolání ředitele školy a následná úprava jeho právního postavení dle judikatury Nejvyššího soudu ČR	1
Konzultační seminář pro management škol	1
Informační seminář o způsobu vykazování údajů o podpůrných opatřeních	1
Integrovaný žák na základní a střední škole běžného typu	1
Jak být asertivním učitelem	1
Konzultační semináře pro školní maturitní komisaře	1
Zadavatel pro žáky s PUP MZ – doplněk k osvědčení o způsobilosti k výkonu funkce	4
Konzultační semináře k písemné práci MZ z cizího jazyka – anglický jazyk	1
Hodnotitel ústní zkoušky – anglický jazyk	1
Hodnotitel ústní zkoušky – anglický jazyk – E-leasingová část	1
Hodnotitel ústní zkoušky pro žáky s PUP MZ – ČJ a literatura	1
Hodnotitel ústní zkoušky pro žáky s PUP MZ – cizí jazyky	1
Rekvalifikační kurz studené kuchyně	1
Dvoudenní kurz studené kuchyně	1
Základní baristický kurz	1
Základní omáčky	2
Vývary	2
Polévky	2
Catering	3
Základy práce s nožem	2
Leximapping – využití myšlenkových map pro výuku cizích jazyků na 2. stupni ZŠ a SŠ	2

Angličtina pro SŠ a SOU – III.	4
Angličtina pro 2. stupeň ZŠ – V.	1
Nový pohled na žáky se SPU na základní a střední škole	1
Trénink paměti a efektivní učení	1
Prakticky a spolu III.	1
Česko-slovenské vztahy	1
Jak porozumět současnému vývoji světa?	2
Cesty minulosti II. – poválečná léta 1945-48 v Československu	1
Matematika pro život II. – střední školy	1
Unikátní péče o pleť obsahující pouze látky tělu vlastní	1
Druhé odborné dvoudenní sympozium SynCare	1
MATRIX - barva	5
MATRIX - zesvětlování	5
Společenské účesy - drdoly	5
MATRIX – nové přípravky	5
Svět barev	5
BLOND Ultim 8 – pěstění vlasů	5
BLOND EVENT	5
Účetnictví státu – PAP metodika	1
Účetnictví státu – PAP v příkladech	1
Uplatnění DPH u ÚSC a p. o.	3
Akční plánování pro střední školy	3
Spisová služba v praxi pro školská zařízení	1
<b>CELKEM</b>	<b>92</b>

#### Obsahové zaměření samostudia:

- posílení aktivizačních metod ve výuce,
- uplatňování moderních forem výuky,
- volba vhodného přístupu k problémovým žákům, zkvalitnění přípravy na společné vzdělávání
- zajišťování a tvorba výukových materiálů,
- osobní průprava k praktickému využití multimediální tabule,
- prohlubování počítačové gramotnosti,
- příprava odborných exkurzí a vzdělávacích programů,
- prohlubování odborných a jazykových kompetencí,
- příprava pedagogických pracovníků a vedení školy na státní maturitu a závěrečné zkoušky



## 4. Údaje o počtu žáků

### 4.1 Údaje o přijímacím řízení 2017

Počet přihlášek

SŠ	počet
Počet podaných přihlášek do 1. kola přijímacího řízení do SŠ	394
Počet podaných přihlášek do 2. a dalších kol přijímacího řízení do SŠ	37
Rozhodnutí o přijetí do 1. ročníku SŠ po 1. kole přijímacího řízení	312
Rozhodnutí o nepřijetí do 1. ročníku SŠ po 1. kole přijímacího řízení	82
Celkový počet odvolání po 1. kole přijímacího řízení do SŠ	34
z toho vyřešeno autoremedurou	34
z toho postoupeno krajskému úřadu	0
Rozhodnutí o přijetí do 1. ročníku SŠ po 2. a dalším kole přijímacího řízení	48
Rozhodnutí o nepřijetí do 1. ročníku SŠ po 2. a dalším kole přijímacího řízení	0
Rozhodnutí o přijetí do vyššího ročníku	10
Rozhodnutí o nepřijetí do vyššího ročníku	0

### 4.2 Rozhodnutí vydaná ředitelem školy – školní rok 2016/2017

Počet

Rozhodnutí:	počet
o přestupu do jiné SŠ*	49
o změně oboru vzdělání	17
o přerušení vzdělávání	7
o opakování ročníku	22
o přeřazení žáka nebo studenta do vyššího ročníku podle § 17 odst. 3 ŠZ	0
o podmíněném vyloučení podle § 31 ŠZ	37
o vyloučení podle § 31 ŠZ	0
o zamítnutí žádosti o uznání dosaženého vzdělání podle § 70 a § 100 ŠZ	0
o povolení individuálního vzdělávání žáka	0
o zrušení povolení individuálního vzdělávání žáka	0
<b>celkem</b>	<b>132</b>

\* Rozhodnutí o přestupu vydává ředitel školy, do níž žák přestupuje.

#### 4.3 Základní údaje o třídách a žácích školy k 30. 09. 2016 – denní studium

Škola	Počet tříd	Počet žáků	Průměr žáků na třídu	Průměr žáků na učitele
SŠ	10	251	26	20
SOU	15	398	29	18

#### 4.4 Počet nově přijatých žáků do denního studia od 1. 9. 2016

	SŠ	SOU	Celkem
Počet nově přijatých žáků	57	145	202

### 5. Výsledky výchovy a vzdělávání

#### 5.1 Úspěšnost žáků při závěrečných zkouškách

Počet

zkoušky v řádném (jarním) termínu			zkoušky v náhradním termínu		
počet žáků, kt. konali zkoušku	počet žáků, kteří prospěli	počet žáků, kt. neprospěli	počet žáků, kt. konali zkoušku	počet žáků, kteří prospěli	počet žáků, kt. neprospěli
85	62	23	3	1	2
opravné zkoušky					
počet žáků, kt. konali zkoušku	počet žáků, kteří prospěli	počet žáků, kt. neprospěli			
23	16	7			

## 5.2 Úspěšnost žáků při maturitních zkouškách

Počet

zkoušky v řádném (jarním) termínu			zkoušky v náhradním termínu		
počet žáků, kt. konali zkoušku	počet žáků, kteří prospěli	počet žáků, kt. neprospěli	počet žáků, kt. konali zkoušku	počet žáků, kteří prospěli	počet žáků, kt. neprospěli
58	31	27	5	3	2

opravné zkoušky		
počet žáků, kt. konali zkoušku	počet žáků, kteří prospěli	počet žáků, kt. neprospěli
39	15	24

## 5.3 Výchovná opatření

počet

	1. pololetí	2. pololetí
pochvala tř. učitele	40	67
pochovala učitele OV	24	34
pochvala ředitele školy	24	40
napomenutí třídního učitele	165	150
důtka třídního učitele	135	108
důtka učitele OV	14	24
důtka ředitele školy	51	35
sníž. známka z chování	24	28

## 5.4 Přehled o prospěchu žáků denního studia

Počet žáků	Prospěl s vyznamenáním	Prospěl	Neprospěl	Opakuje
588	21	513	32	22

## 5.5 Přehled počtu zameškaných a neomluvených hodin na žáka

Omluvené	Neomluvené
87	8

## 5.6 Uplatnění absolventů

	VŠ	VOŠ	Nást.	Jiné studium	Práce v oboru	Práce jiné	ÚP	Zahr.	Nezjišt.	Celkem
Maturanti	9	0	0	0	22	14	4	0	0	49
Vyučení	0	0	16	0	28	23	12	0	0	79

## **6. Údaje o poskytování dalšího vzdělávání (celoživotního učení)**

### **6.1 Projekt „Rozvoj žákovských kompetencí v hotelnictví a cest. ruchu pro Evropu“**

Škola se podílí jako partner na realizaci projektu řízeného Okresní hospodářskou komorou v Liberci v období 2009 – 2012 a udržitelnosti projektu dalších 5 let

### **6.2 Projekt „UNIV 2 KRAJE“**

Škola je zapojena jako partner do projektu řízeného NÚOV v Praze, který se zaměřuje na oblast přípravy pedagogických pracovníků pro celoživotní vzdělávání a následné udržitelnosti projektu.

### **6.3 Projekt „Rozvoj kompetencí dospělých v hotelnictví a cest. ruchu pro Evropu“**

Škola je zapojena jako partner v projektu řízeného Okresní hospodářskou komorou v Liberci a následné udržitelnosti projektu.

### **6.4 Projekty dílčích kvalifikací**

Škola zpracovala žádosti ve smyslu § 9 a § 11 zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a byla jí udělena autorizace pro dílčí kvalifikace:

- Zhotovování sukní, halenek a šatů (31-001-H)
- Zhotovování dámských kostýmů a pláštěů (31-005-H)
- Zhotovování pánských obleků (31-006-H)
- Zhotovování pánských pláštěů a bund (31-007-H)
- Stříhání oděvů – stříhová služba (31-008-H)
- Úpravy a opravy oděvů (31-009-H)
- Příprava teplých pokrmů (65-001-H)
- Příprava pokrmů studené kuchyně (65-002-H)
- Příprava minutek (65-004-H)
- Jednoduchá obsluha hostů (65-007-H)
- Složitá obsluha hostů (65-008-H)
- šička interiérového vybavení (31-029-H)
- Zbývající dílčí kvalifikace jsou uvedeny v příloze č. 8

## **7. Spolupráce se sociálními partnery**

### **7.1 Spolupráce na regionální úrovni (s obcemi, se sociálními partnery)**

V rámci regionu a města Liberce škola poskytuje vzorné gastronomické, kadeřnické a krejčovské služby pro veřejnost (viz příloha č. 1). Dále úspěšně nabízí módní účesové, oděvní a gastronomické akce (přehlídky, kurzy barmanské a studené kuchyně, střihačské kurzy). Zajišťuje ucelenou informovanost odborné i laické veřejnosti o kvalitě vzdělávací činnosti – GASTRODEN. Prezентuje školu v tisku, rozhlasu a televizi. Nabízí ukázky stolování a přípravy pokrmů, oděvní a kadeřnické tvorby pro žáky základních škol.

### **7.2 Spolupráce se Státním zdravotním ústavem v Liberci**

Provádí ve spolupráci se Státním zdravotním ústavem v Liberci osvětu ke správnému a zdravému stravování i k hygieně gastronomických a službových provozů.

### **7.3 Spolupráce s Úřady práce**

Škola úzce spolupracuje s Úřady práce při volbě povolání a v nabídce kurzů pro vzdělávání dospělých.

### **7.4 Spolupráce s Hospodářskou komorou**

Škola spolupracuje s Hospodářskou komorou při prezentaci své činnosti a v zapojení jako partner v projektu „Rozvoj kompetencí žáků v hotelnictví a cestovním ruchu pro Evropu“ a „Rozvoj kompetencí dospělých v hotelnictví a cestovním ruchu pro Evropu“.

### **7.5 Další aktivity**

Další aktivity se sociálními partnery jsou podrobně popsány v části 11.

## **8. Zapojení do projektů**

- a) Škola je zapojena jako partner do projektu „Rozvoj žákovských kompetencí v hotelnictví a cestovním ruchu pro Evropu“ a jeho udržitelnosti.
- b) Škola je zapojena jako partner do projektu „Rozvoj kompetencí dospělých v hotelnictví a cestovním ruchu pro Evropu“ a jeho udržitelnosti.

- c) Škola je zapojena jako partner do projektu „UNIV 2 KRAJE“ a jeho udržitelnosti.
- d) Škola je zapojena jako partner do projektu „Hodnocení kvality vzdělávání v Libereckém kraji“ a jeho udržitelnosti.
- e) Škola je zapojena jako partner do projektu „Nová závěrečná zkouška“ pro všechny obory zakončené výučním listem.
- f) Partnerství škol COMENIUS.
- g) Peníze EU středním školám.

## **8.1 Mezinárodní spolupráce a účast v mezinárodních programech**

- 8.1.1** Drážďany – cestovní ruch. Obsah: poznávací exkurze (vánoční trhy). Cíl: jazyková a organizační příprava žáků.
- 8.1.2** Pracovní stáž v Řecku. Obsah: individuální praxe. Cíl: jazyková a odborná příprava žáků službových a gastronomických oborů
- 8.1.3** Pracovní stáž ve Švýcarsku – St. Gallen.

## **8.2 Spolupráce na úrovni příhraničních euroregionů**

Škola má dlouholetou spolupráci se vzdělávacími zařízeními v Bautzenu, Žitavě a Jelení Goře.

Zahájení realizace dvouletého projektu Program celoživotního učení Comenius pod názvem Eat your prejudices se střední školou v Jelení Goře. V první části se uskutečnily tyto akce:

- vytvoření nových webových stránek, propagačních letáků, apod.
- setkání pedagogických pracovníků,
- pobyt 21 žáků a 4 pedagogů z Liberce v Polsku ve dnech 22. 5. – 30. 5. 2015,
- společná aktivita pro veřejnost pod názvem Gastroday 29. 5. 2015.

Akce přispěla k vytvoření dobrých vzájemných vztahů jednak osobních, ale i přes elektronická média.

## **8.3 Úspěšnost v mezinárodních a národních hodnoceních kvality vzdělávání**

Škola je zařazena do národních projektů „Nová závěrečná zkouška“ v oborech vzdělávání ve všech oborech vzdělávání zakončených výučním listem. Dalším významným oceněním je výrazná úspěšnost školy v republikových odborných

soutěžích Wella Cup Junior 2017, Harmonie České Budějovice, Děčínská vlna, Brněnské zrcadlo, Gastro Junior 2017 a oděvní soutěže v Lysé nad Labem.

## **9. Další aktivity a prezentace školy na veřejnosti**

### **9.1 Gastronomický kroužek**

Rozvoj dalších nadstandardních dovedností, příprava k praktickým závěrečným zkouškám k prezentaci své osoby a profese na veřejnosti (odborné soutěže), lepší uplatnění na trhu práce.

### **9.2 Barmanský kroužek**

Příprava na barmanské republikové soutěže, praktické závěrečné zkoušky, rozšiřování kvalifikace pro širší uplatnění na trhu práce, rozvoj osobnostních předpokladů (vystupován, prezentace oboru, atd.).

### **9.3 Modelingový kroužek**

Pohybová průprava pro předvádění krejčovských modelů a dalších doplňků na oděvní republikové soutěže, módní přehlídky a prezentace při dnech otevřených dveří.

### **9.4 Sportovní hry**

Cílená příprava pro reprezentaci školních družstev v kopané, odbíjené, košíkové a florbalu, futsalu, nohejbalu a lehké atletiky.

### **9.5 Výsledky soutěží a přehlídek**

Pro určité srovnání kvality přípravy slouží účast na vyhlášených soutěžích odborných, sportovních a jazykových (viz příloha č. 5)

- republiková a mezinárodní soutěž GASTRO JUNIOR 2017 – obor kuchař zlaté pásmo, obor číšník také zlaté pásmo
- soutěž oděvářů Avantgarda 2017 – speciální cena poroty
- okresní soutěž v anglickém jazyce – 15. místo
- Brněnské zrcadlo, dekorativní kosmetika – 11. místo
- republiková soutěž Děčínská vlna 2017 – 1. místo kadeřník (dámská kategorie)
- republiková soutěž Wella Junior Cup – 1. místo v oboru kadeřník
- republiková soutěž Velké Hamry – 4. a 5. místo v oboru kadeřník
- republiková soutěž Harmonice 2016 – 1. místo kadeřník (dámská kategorie)

- republiková soutěž Gastro Labe 2017 – 1. místo v oboru cukrář, 2. místo v oboru kuchař, 2 a 3. místo v oboru číšník
- republiková soutěž Gastro Kroměříž 2017 – 2. místo v oboru kuchař
- republiková soutěž Český kapr 2016 – 2. místo oboru kuchař
- republiková soutěž OLIMA Olomouc 2016 – dvě 1. místa v oboru kuchař.

## 9.6 Zavádění nových metod výuky a vzdělávání

V oblasti teoretického vyučování v důsledku organizačních změn dochází k modernizaci výuky. Převažující frontální organizace výuky je postupně nahrazována interaktivními formami výuky s větším zapojením žáků do problémového vyučování a důrazem na zvýšení podílu tvůrčí práce žáků.

V cílových plánech metodických a předmětových komisí je kladen důraz na rozvoj klíčových kompetencí a na dovednost žáků samostatně pracovat s různými zdroji informací, dělby práce a spolupráce ve skupině.

Modernizace spočívá především v rozšíření názornosti výuky nad rámec působnosti školy v těchto oblastech:

- projekty zaměřené na zvyšování kvality a konkurenceschopnost
- zahraniční spolupráce a exkurze
- odborné kurzy, výstavy a exkurze
- kombinované třídní akce s odborným a společenskovedním zaměřením
- třídní akce zaměřené na rozvoj kulturního a všeobecného přehledu
- lyžařské a sportovní kurzy střední školy, účast na sportovních soutěžích
- účast na charitativních akcích a akcích celospolečenského charakteru (květinový den ...)
- společenské akce (veletrhy, přehlídky, plesy, výstavy).

Přehled realizovaných tematických akcí je uveden v příloze č. 4.

V odborném výcviku a odborné praxi je situace optimální. Dostatek produktivní práce a velmi dobré materiálně technické vybavení umožňují nadstandardně plnit učební plány. Řízená praxe v tržních podmínkách je optimální metodou výuky, kterou škola může poskytovat.

V případě optimální centralizace teoretické výuky se zlepší podmínky pro cílené zavádění nových metod výuky a vzdělávání ve všech předmětech.



## **9.7 Účast v optimalizačních programech**

Škola se průběžně v rámci zvyšování kvality a perspektivy zapojuje do optimalizačních programů, které se týkají záměrů školy, její orientace, předpokladů a trendů dalšího vývoje v souladu s koncepčními záměry zřizovatele.

Základním dokumentem je schválený Optimalizační projekt školy č. 22 238/97-7 ze dne 25. 11. 1997, který podpořil koncepci vzdělávání a skladbu oborů vzdělávání.

V důsledku sloučení k 01. 07. 2007 s bývalou Střední odbornou školou a Středním odborným učilištěm v Jablonci nad Nisou, Poštovní 10, došlo k rozšíření vzdělávání v oblasti obchodních služeb a k nutnosti zařadit školu jako odloučené pracoviště do organizační struktury školy ve všech oblastech. Rozhodnutím 12. zasedání Rady Libereckého kraje dne 12. 7. 2011 došlo počínaje 1. 9. 2012 k utlumení veškeré vzdělávací nabídky obchodních oborů převzaté školy v Jablonci nad Nisou, což mělo za následek výrazný zásah do ekonomiky a řízení školy a vedlo k značnému propouštění zaměstnanců.

## **9.8 Inovace (rozvojové programy)**

Škola na základě předloženého projektu byla vybrána a zařazena dne 4. 7. 2006 mezi Místní centra vzdělanosti Libereckého kraje. Tato změna umožňuje koordinovaně realizovat další vzdělávání zejména v oblastech, pro které má škola vhodné materiální zázemí a personální obsazení (gastronomie a služby). Přehled dosavadních uskutečněných akcí celoživotního vzdělávání je uveden v části 3.6.

Dalším důležitým krokem bylo koncepční řešení na úseku odborného výcviku. Škola měla od roku 1990 pouze z části využívaný vlastní objekt na Králově Háji a odborný výcvik měla v dalších čtyřech pronajatých prostorách a u soukromých firem (dvě kadeřnické provozovny, krejčovství, cukrářskou výrobu). Postupnou realizací změny koncepce ve snaze maximálně využít majetek ve správě školy došlo za výrazné pomoci zejména Libereckého kraje k soustředění praktické výuky do areálu Dvorská. Výraznou investicí v roce 2004 došlo k modernizaci vnitřního uspořádání a soustředění výuky z původně pěti objektů profesní přípravy do jednoho celku. Realizací tohoto programu došlo kromě ekonomické úspory (snížení provozních a mzdových nákladů) zejména k zlepšení psychohygienických podmínek pro žáky,

splnění hygienických norem a požadavků BOZP a PO a kvality profesní výuky a odborné praxe žáků. Navíc si škola vytváří výrazné vícezdrojové financování. Nově se rovněž otevřel kosmetický salon pro veřejnost.

V roce 2005 došlo k soustředění teoretické výuky do areálu bývalé ZŠ Dvorská 447/29 a opuštění pracovišť Na Svahu, Pekárkova ul., ul. Ant. Sovy a ul. Broumovská.

Od 1. července 2007 došlo v rámci optimalizace středního školství se sloučením se Střední odbornou školou a Středním odborným učilištěm obchodním, Jablonec nad Nisou, Poštovní 10.

V roce 2008 proběhla vnitřní rekonstrukce tří pavilonů teoretického vyučování včetně výměny oken.

V roce 2011 došlo k odstranění havarijního stavu topného kanálu a rozvodu teplé a studené vody.

Od 01. 09. 2011 došlo k centralizaci teoretické výuky do Liberce a opuštění pracoviště teoretické výuky Poštovní 10, Jablonec nad Nisou.

V roce 2013 – 2014 proběhla rekonstrukce a zateplení části tělocvičny (sociální zázemí, šatny, WC, kabiny a posilovny) a rekonstrukce venkovních prostor hřiště.

V roce 2014 – 2015 proběhlo zateplení, výměna oken objektu praktické výuky CENTRUM vč. rekonstrukce vnitřních svodů dešťové vody. V roce 2014 – 2015 došlo k zateplení a výměny oken ve čtyřech pavilonech – C, D, E a F.

V roce 2016 – 2017 došlo k opravě schodů před školou a objektu Centrum, dále k zateplení střechy tělocvičny, opravě střechy pavilonu A.

## **10. Poradenské služby**

### **10.1 Zpráva výchovného poradce školy**

Škola vzhledem ke své členitosti a velikosti má dva výchovné poradce.

V průběhu školního roku provedla 145 individuálních konzultací se žáky, rodiči a ostatními výchovnými pracovníky zaměřené zejména do oblasti neomluvené absence.

Trvalým problémem je značná absence žáků včetně neomluvené. Velmi obtížná je komunikace s rodiči žáků z méně podnětného sociálního prostředí, zejména u některých učebních oborů (40 případů), kde se projevuje nevhodné chování a porušování BOZP a hygieny.

Další oblastí činnosti je spolupráce s jednotlivými pracovišti všech oborů, řešení praktických problémů v souvislosti s maturitními a závěrečnými zkouškami.

Pro všechny žáky 1. ročníků se pořádají akce týkající se protidrogové problematiky a životního stylu společně s organizací MAJÁK.

Výchovní poradci úzce spolupracují s Pedagogicko-psychologickou poradnou v Liberci..

Pro žáky závěrečných a maturitních ročníků se uplatňuje i poradenská činnost z hlediska dalšího studia.

Škola spolupracuje při realizaci akcí Liga proti rakovině „Květinový den“.

## **10.2 Práce se žáky se specifickými poruchami učení a chování**

Vzhledem k rostoucímu počtu žáků se specifickými poruchami zejména v oblasti dyslexie, dysortografie, dyskalkulie je prováděna evidence těchto žáků, dále konzultace s nimi a citlivý přenos informací příslušnými vyučujícími, kteří respektují tyto specifické potřeby a problémy při volbě vyučovacích metod a forem průběžného hodnocení a klasifikace i individuální přístup v souladu se stanovisky PPP je uplatněn při závěrečném hodnocení a klasifikaci u závěrečných a maturitních zkoušek.

## **10.3 Práce s talentovanými žáky**

Škola maximálně vychází vstříc talentovaným žákům v realizaci jejich osobních aktivit a pomáhá vhodně skloubit se studiem na škole (sport, umění, atd.). Zároveň vytváří nad rámec výuky zájmové mimoškolní aktivity, které umožňují rozvoj talentu v těchto oblastech.

Dále je výuka včetně praktické rozšířena o zahraniční spolupráci a zahraniční exkurze, odborné kurzy, výstavy a exkurze, kombinované třídní akce s odborným společensko-vědním zaměřením, akce zaměřené na rozvoj kulturního a všeobecného přehledu, sportovní kurzy a soutěže, charitativní akce celospolečenského významu, společenské akce a témata zdravotní prevence.

## **10.4 Zajištění speciální péče**

Škola vzhledem k zaměření na gastronomii a služby má vysoké požadavky na zdravotní stav a osobnostní předpoklady, nemá výrazné požadavky na speciální péči.

## **10.5 Zajištění minimálního preventivního programu školy**

Škola má zřízené dvě funkce plně kvalifikovaných metodiků primárního preventivního programu, kteří pravidelně spolupracují s výchovnými poradkyněmi. Využívá se dokument v oblasti zneužívání návykových látek „Škola bez drog“. Třídní učitelé průběžně seznamují s tímto programem rodiče.

Realizované akce:

- přednášky k životnímu stylu a protidrogové problematice ve spolupráci s organizací MAJÁK
  - seznámení 1. ročníků s protidrogovým plánem školy
  - promítání videa „Stop drogám“ pro 2. a 3. ročníky ve spolupráci s učiteli občanské nauky
  - „S tebou pro tebe“ – určeno děvčatům 1. ročníků
  - „K čemu potřebujeme policii“, Kyberšikana
  - Kouření a alkohol
  - „Jeden svět“ – akce pořádaná nadací Člověk v tísni s řadou filmů k různé problematice (dětská práce, islám, boj za demokracii, práva žen, atd.)
  - řešení konkrétních případů ve spolupráci s protidrogovou skupinou Policie ČR
  - beseda o drogách, alkoholu a nikotinu, pohlavních nemocech a obezitě
  - spolupráce školy na průzkumech Krajské hygienické stanice v této oblasti
- Další aktivity školního metodika prevence jsou uvedeny v příloze č. 7

## **10.6 Podané a realizované granty a dotace (v této oblasti)**

Realizované akce zdravotní prevence „Řekni drogám NE“, Drogy a Evropa, Kouření a alkohol, Pohlavní nemoci, Obezita, Stres, Žít naplno, jsou spolufinancované z grantů Všeobecné zdravotní pojišťovny ve spolupráci se školou a za podpory Sdružení rodičů a přátel školy a dalších institucí.

Při realizaci práce s talentovanými žáky, zajištění minimálního preventivního programu školy a volnočasových aktivit se rovněž uplatňují dotace ze strany sdružení rodičů a přátel školy, Nadace Preciosa i dalších grantů uvedených v bodě 8.

### **10.7 Řešené případy sociálně patologických jevů (šikana, drogová problematika, záškoláctví, hráčství, apod.)**

Relativně dobré výsledky ve výchovně vzdělávací činnosti školy byly dosaženy i díky cílené spolupráce s rodiči žáků a snižování omluvené i neomluvené absence, ke zkvalitnění kontaktu a informovanosti rodičů slouží třídnické hodiny, třídní schůzky s rodiči, žákovské knížky obsahující průběžné informace o prospěchu a chování žáků a organizaci školy. Rovněž postupná centralizace školy a následné „sblížení“ teorie s praxí umožní pružně reagovat na vzniklé problémy a řešit je v zárodku.

Významná péče je věnována výchovnému poradenství a zejména u 1. ročníků ve spolupráci s organizací MAJÁK je péče věnována drogové prevenci a důslednému a včasnému řešení sociálně patologických jevů.

Trvalým problémem je značná absence žáků, kterou mnohdy podporuje línost některých rodičů při omlouvání absence a nezájem spolupracovat se školou preventivně.

### **10.8 Vzdělávání školního metodika primární prevence**

Metodička primární prevence prošla základním školením, průběžně se nadále vzdělává, sleduje časopis „Závislost“ a úzce spolupracuje s ostatními metodiky Libereckého kraje a příslušnou pracovníci Libereckého kraje. Navíc v květnu 2008 ukončila tři semestrální studium pro metodiky prevence zakončené závěrečnou zkouškou a obhajobou závěrečné práce.

### **10.9 Odborná pomoc v oblasti práce s dětmi a mládeží ve volném čase**

Škola ve spolupráci se Sdružením rodičů a přátel školy vyčlenila finanční a materiální zdroje pro realizaci kroužků gastronomického, barmanského, modelingového a sportovního. Několik pedagogických pracovníků zajišťuje vedení kroužků vesměs v rámci svého volného času v prostorách zajištěných školou.

Nově vytvářené podmínky v areálu školy ve Dvorské ulici umožní tuto důležitou aktivitu dále rozvíjet a prohlubovat.

## 11. Řízení školy

### 11.1 Realizace hlavních úkolů stanovených školou pro tento školní rok

Realizace hlavních úkolů stanovených školou pro tento školní rok směřuje k dosažení těchto cílů:

- vyrovnaný rozpočet
- optimalizace organizačního uspořádání a personální obsazení
- pokračování v další etapě rekonstrukce areálu školy
- průběžná kontrolní a hospitační činnost na všech úsecích řízení
- důraz na zlepšování kvality výuky ve všech oblastech
- kvalitní organizace přijímacího řízení
- kvalitní příprava maturitních a závěrečných zkoušek
- zapojení do projektu „Nová závěrečná zkouška“ – obor krejčí a kadeřník, kuchař, číšník, cukrář
- aktivní účast v asociacích škol a profesních sdružení
- kvalitní příprava na prezentační akce (AMOS 2016 v Jablonci nad Nisou, EDUCA 2016 v Liberci, Den otevřených dveří, atd.)
- další vzdělávání pedagogických pracovníků
- prohloubení mezinárodní spolupráce a zahraničních stáží – Německo, Řecko, Švýcarsko, Polsko
- prohloubení vědomostí a dovedností v podmínkách praxe prostřednictvím odborných exkurzí včetně zahraničních
- ověření úrovně profesní přípravy účastí na soutěžích v odborných dovednostech
- zlepšení uplatnění absolventů na trhu práce prostřednictvím dalšího profesního vzdělávání žáků
- podpora vícezdrojového financování (produktivní práce žáků, doplňková činnost)
- realizace schválených grantů a projektů
- plnění učebních plánů a osnov v teoretickém i praktickém vyučování
- evidence a vyhodnocování školních úrazů, vyhodnocování rizik
- dodržování zásad bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární ochrany a civilní ochrany

- snížení absence důsledným vyhodnocování příčin s důrazem na prevenci záškoláctví.

## **11.2 Spolupráce s radou školy, rodiči, školami a dalšími organizacemi**

### **11.2.1 Školská rada**

Školská rada byla v souladu s Volebním řádem Libereckého kraje ustanovena na dobu tří let. Je složena ze zástupců zřizovatele, zvolených zástupců rodičů a pedagogického sboru. Školská rada si volí ze svých řad předsedu a schvaluje „Jednací řád školské rady“. Ve školním roce 2011/2012 školská rada projednala a jednomyslně schválila výroční zprávu za školní rok 2010/2011. Dále projednala stav náboru žáků do prvních ročníků v jednotlivých učebních a studijních oborech. Zde se projevuje další pokles žáků. Školská rada podporuje zařazení oboru krejčí mezi nedostatkové obory se studijní a celorepublikovou podporou Libereckého kraje. Školská rada podporuje rozšíření nabídky maturitního oboru 65-41-L/01 Gastronomie a denního nástavbového studia vlasová kosmetika a gastronomie. V prvním pololetí roku 2012 byla zvolena a zahájila činnost nově zvolená školská rada na tříleté období, která projednala a jednomyslně schválila Zprávu o činnosti školy za rok 2011, inovovaný školní řád s účinností od 01. 09. 2012 a Výroční zprávu za školní rok 2011/2012. V 2. pololetí 2013 schválila školská rada jednomyslně i Zprávu o činnosti školy za rok 2012 a v 1. pololetí 2014 schválila školská rada jednomyslně Zprávu o činnosti školy za rok 2013 a ve 2. pololetí 2014 schválila školská rada jednomyslně Výroční zprávu o činnosti školy za školní rok 2013/2014.

V 1. pololetí 2015 proběhly volby nové školské rady na období tří let vč. schválení jednacího řádu. Nově zvolená školská rada schválila jednomyslně Zprávu o činnosti školy za rok 2014, Výroční zprávu o činnosti školy za školní rok 2014/2015 a Zprávu o činnosti školy za rok 2015.

Dále školská rada projednala a schválila jednomyslně zprávu o činnosti školy za rok 2016, dále výroční zprávu o činnosti školy za rok 2015/2016.

### **11.2.2 Spolupráce s rodiči**

Sdružení rodičů a přátel školy (SRPŠ) velmi úzce a účinně spolupracuje s vedením školy v oblastech zkvalitňování výuky a výchovy, organizace a řízení školy. Svým

působením prohlubuje spolupráci s rodiči a žáky a rozšiřuje zejména možnost mimoškolních a volnočasových aktivit žáků.

Rodiče jsou minimálně 2x ročně zváni na třídní schůzky za účelem prohloubení vzájemné informovanosti. Velmi účinným prostředkem vzájemné komunikace jsou nově zavedené elektronické žákovské knížky, vyčleněné konzultační hodiny třídních učitelů, ředitele, jednání výchovných poradců.

Další možností neformálních setkání s rodiči žáků jsou maturitní plesy, dne otevřených dveří, GASTRODEN, soutěže, odborné semináře, přehlídky.

Škola přešla na elektronické třídní knihy a žákovské knížky.

### **11.2.3 Spolupráce se školami**

Škola úzce spolupracuje se základními školami Libereckého kraje v oblasti volby povolání.

Úspěšná spolupráce je i se školami středními při přípravě soutěží, přehlídek, grantů, atd. (Obchodní akademie, Hotelová škola a Střední odborná škola Turnov, Střední škola řemesel a služeb Jablonec nad Nisou, Střední odborná škola v Jablonecké ul., Liberec). Rozšiřující je spolupráce při zajištění gastronomických služeb pro ostatní školy.

### **11.2.4 Spolupráce s dalšími organizacemi**

- a) Spolupráce se zřizovatelem v oblasti vyhlašování grantů, přehlídek a prezentací. Účast na přehlídkách vzdělávání AMOS 2016 a EDUCA 2016.
  - b) Spolupráce s Národním ústavem odborného vzdělávání (projekt Nová závěrečná zkouška) a Centrem vzdělanosti Libereckého kraje (zařazení školy mezi místní centra vzdělanosti Libereckého kraje).
  - c) Spolupráce s Pedagogickou fakultou Technické univerzity v Liberci – škola je zařazena mezi „Fakultní školy“.
  - d) Spolupráce s firmami zabezpečující hotelové, restaurační a služby cestovního ruchu
- odborné praxe se realizují v úzké spolupráci s kvalitními podniky, čímž se usnadňuje adaptace žáků na budoucí povolání a výběr budoucího zaměstnavatele (kolem 64 uzavřených smluv o spolupráci při výuce a praxi žáků v Libereckém kraji)



- spolupráce s nadacemi a firmami, které podporují prezentaci, rozvoj a nadstandardní přípravu školy – soutěže, předváděcí akce
- exkurze žáků hotelové školy v mezinárodních hotelích v Praze
- realizace projektu Comenius a Liberec – St. Gallen
- zahraniční praxe žáků.

### **11.3 Prezentace školy na veřejnosti**

Vzorné poskytování gastronomických, kadeřnických a krejčovských služeb ve školních provozovnách pro občany, návštěvníky i zahraniční turisty Liberce (viz příloha č. 1 a příloha č. 6)

- gastronomické akce – 49 rautů, svatební a smuteční hostiny, bankety
- módní přehlídky – 6 akcí
- účesové ukázky – 2 akce

Prezentace módních účesových, oděvních i gastronomických trendů pro odbornou veřejnost jako jsou přehlídky, kurzy studené kuchyně, barmanské kurzy, stříhačské kurzy a účesové novinky.

Zajišťování informovanosti o vzdělávací činnosti školy (AMOS, EDUCA, Den otevřených dveří, GASTRODEN).

Prezentace v tisku, rozhlasu a televizi (viz příloha č. 2).

Ukázky a přípravy pokrmů pro žáky základních škol včetně etikety stolování.

Osvěta ke správnému a zdravému stravování ve spolupráci s Krajskou hygienickou stanicí v Liberci.

## **12. Další záměry školy, zhodnocení, závěr**

### **12.1 Předpokládaný vývoj školy (dopady demografického vývoje, změny ve struktuře vzdělávací nabídky)**

Demografický vývoj naznačuje trvalý pokles žáků vycházejících ze základních škol. Výrazně se zvyšuje konkurence na trhu vzdělávací nabídky, což se projevuje ve snížené kvalitě žáků na vstupu. Je nezbytné udržet kvalitu na výstupu, což nutně vede k požadavku na zefektivnění výchovy a vzdělávání.

Vzdělávací nabídku školy bude nezbytně nutné rozšířit o další formy vzdělávání dospělých, zejména podle požadavků úřadů práce a zaměstnavatelů - část 3.6. Dále je nezbytné, aby rozpracované školní vzdělávací programy obsahovaly požadavky sociálních partnerů.

## **12.2 Vzdělávací, výchovné, investiční záměry**

Škola se díky koncepčním změnám postupně může dostat do srovnatelných výukových podmínek v oblasti teoretického vyučování. Nezbytné zatím nerealizované zkvalitnění psychohygienických podmínek, výrazné zlepšení podmínek BOZP, zajištění školního stravování, a dalších výukových požadavků umožní zkvalitnění organizačního, řídicího a pedagogického procesu. Prioritou je mimo jiné vyhodnocení nového školního řádu směřujícího k posílení zejména výchovné složky vzdělávání, které jsou nezbytné pro obory gastronomie a služeb.

Dalším požadavkem je vybudování školní jídelny, neboť paradoxně největší gastronomická škola v Libereckém kraji nemá školní jídelnu, což je v rozporu se školským zákonem.

V nejkratším možném období je potřeba řešit chybějící vstupní areál školy z důvodu bezpečnosti žáků a zlepšení psychohygienických podmínek žáků.

## **12.3 Vývojové trendy**

Na základě dlouhodobě zpracované koncepce rozvoje výuky došlo k zavedení službového studijního oboru kosmetička ke dni 1. 9. 2004, dále od 01. 09. 2012 studijního oboru gastronomie a od 01. 09. 2013 denního nástavbového studia gastronomie a vlasová kosmetika.

Realizací předložené objemové studie po etapách může vzniknout mimořádný projekt optimálně propojené výuky teoretické i praktické s maximální kvalitou přípravy a výstupu včetně možnosti efektivního vzdělávání dospělých.

Navržená koncepce centralizace umožňuje zároveň úspěšně reagovat i na alternativy budoucího vývoje školství.

Zpracováním strategického plánu rozvoje školy je určena vize vzdělávání pro další období.

## **12.4 Závěry sebehodnotící zprávy**

Navržená a zřizovateli předložená „Optimalizace organizačního uspořádání a koncepce rozvoje školy“ vychází z dlouhodobé vize, jejichž cílem je vytvořit organizačně efektivní, úsporný a výukově kvalitní systém. Při realizaci této koncepce byla provedena podrobná strategická analýza spočívající v následujících sebeevaluačním zjištění:

- a) „SWOT analýza“ – hodnocení vnějšího a vnitřního prostředí školy prostřednictvím vybraných kritérií u 60-ti respondentů (zaměstnanci školy, rodiče, žáci, veřejnost). Vyhodnocení potvrdilo silné a slabé stránky školy, hrozby a příležitosti.
- b) „Sebeevaluace – kultura školy“ – dotazník se 16ti otázkami vyplnilo 56 dobrovolníků z řad zaměstnanců školy.
- c) „Sebeevaluace – image školy“ – dotazník se 16ti otázkami vyplnilo 73 dobrovolníků z řad zaměstnanců školy, žáků a rodičů.
- d) „Sebeevaluace – dotazník pro žáky“ – dotazník s 28mi otázkami odevzdalo 74 žáků školy.
- e) „Sebeevaluce – hodnocení vzdělání v naší a partnerské škole“
- f) „Průzkumné šetření v rámci středních škol ČR“

Závěry z těchto realizovaných sebehodnotících zjištění byly podkladem pro zpracování celkové Optimalizace organizačního uspořádání a koncepce rozvoje školy. Zpracovaná koncepce reaguje i na alternativy budoucího vývoje školství a modely školy podle OECD. Všechny tyto koncepční materiály byly podkladem pro zpracování Strategického plánu rozvoje školy.

Cílem příspěvkové organizace, tedy i školy jako je Střední škola gastronomie a služeb v Liberci, není pouze plnit svou vzdělávací a výchovnou funkci, ale i schopnost obstarat si vlastním přičiněním určitý objem peněžních prostředků. Tento typ organizace musí tudíž umět hospodařit se získanými peněžními zdroji od zřizovatele a zároveň si dokázat obstarat zbytek potřebných financí vlastní produktivní a doplňkovou činností. Aby příspěvková organizace byla v tomto směru úspěšná, je potřeba, aby měla funkční organizační strukturu.

Navržená centralizace a koncepce umožňuje reagovat úspěšně i na alternativy budoucího vývoje školství, klade důraz zejména na vytvoření důstojných psychohygienických a materiálně technických podmínek pro žáky a zaměstnance

školy a na posílení kvality školy a realizaci mimoškolních aktivit pro žáky (odborný profesní rozvoj, sport a tělesná výchova, atd.) a celoživotní vzdělávání.

Vytvořená organizační struktura a značná ekonomická aktivita vytváří finanční zdroje ve formě produktivní práce a doplňkové činnosti směřuje aktivně ke snížení nákladů na provoz školy. Důsledkem toho je skutečnost, že škola má nejnižší provozní náklady na žáka u středních škol v Libereckém kraji.

## **Z á v ě r**

Vytvořená organizační struktura a koncepce této kvalitní školy vyžaduje odpovídající materiálně technické vybavení, kterého po realizaci nulté a první etapy nebylo v žádném případě dosaženo.

V současné době je prioritní poskytnout investiční prostředky na zajištění chybějícího školního stravování (porušení § 122, zákona č. 561/2004 Sb.), pro které má škola vhodné prostorové a organizační zázemí. O poskytnutí dotace škola již žádala zřizovatele dne 7. 2. 2006. Také vybudování vstupního areálu by výrazně zlepšilo bezpečnost žáků a psychohygienické podmínky výuky.

Závažnost této situace potvrzují i časté stížnosti rodičů a SRPŠ na tyto nedostatky. Tento stav potvrzují i sebehodnotící zprávy, které označují tento stav nejen za slabé stránky školy, ale i nesplnění zákonných, hygienických a bezpečnostních požadavků. Zpracovaný strategický plán rozvoje nastiňuje vývoj vzdělávací nabídky na další období.

## 13. Údaje o výsledcích kontrol

### 13.1 Krajský úřad Libereckého kraje – Protokol čj. OK – 124/16

Druh kontroly:	Plánovaná
Datum kontroly:	16. 11. – 7. 12. 2016
Zaměření kontroly:	Hospodaření příspěvkové organizace kraje za rok 205 a personalistika za rok 2016
Výsledky kontroly:	Nebyly zjištěny nedostatky a nebyla uložena žádná nápravná opatření

### 13.1 Česká školní inspekce, Liberecký inspektorát – Protokol čj. ČŠIL-430/17-L

Druh kontroly:	Plánovaná
Datum kontroly:	21. 6. 2017
Zaměření kontroly:	Kontrola dodržování vybraných ustanovení školského zákona a souvisejících a provádějících předpisů, které se vztahují k poskytovanému vzdělávání, zaměřené na podmínky a průběh závěrečné zkoušky
Výsledky kontroly:	Nebylo zjištěno porušení právních předpisů

## 14. Základní údaje o hospodaření školy

Závěrečná zpráva za rok 2016 byla projednána a nedošlo k jejímu přepracování ani zásadní změně.

## **Příloha č. 1 – Děkovné dopisy**

## **Příloha č. 2 – Propagace školy v tisku**

### **Příloha č. 3 – Zprávy o provedených kontrolách a inspekcích**



## **Příloha č. 4 – Činnost předmětových komisí**

## **Příloha č. 5 – Výsledky soutěží za účasti školy**

## **Příloha č. 6 – Presentace školy**

**Příloha č. 7 – Školní metodik prevence,  
výchovné poradenství**

## **Příloha č. 8 – Tabulková část**