

OBSAH

	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	12
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	26
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 2018/2019	33
5. Výsledky soutěží za účasti školy	34
6. Prezentace školy	35
7. Činnost školního metodika prevence a výchovného poradce ve školním roce 2018/2019	36
8. Tabulková část	37

1. Základní údaje o škole

Název školy:	Střední škola gastronomie a služeb, Liberec, Dvorská 447/29, příspěvková organizace
Sídlo:	Dvorská 447/29, 460 05 Liberec V
Právní forma:	příspěvková organizace
IČO:	00555053
DIČ:	CZ00555053
RED_IZO:	600010686
Zřizovatel školy:	Liberecký kraj U Jezu 642/2a, 461 80 Liberec 2
Ředitel střední školy:	Ing. Zdeněk Šlaich Zámecký vrch 1404, 463 11 Liberec XXX
Školská rada:	předseda: Ing. Josef Honzejk členové: Ing. Renáta Höferová, Monika Kociánová, Vendula Munzarová, Ing. Libor Urban, Weinlichová Martina
Komplexní forma výuky:	teoretická, praktická, výchova mimo vyučování
Druh školy:	střední škola v členění střední odborná škola a střední odborné učiliště
Datum zařazení do sítě:	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
Celková kapacita školy:	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 2019/2020

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 II 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 2020.

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	74,72
z toho	
- pedagogů	52,72
- ostatních pracovníků	22

3.2 Změny pedagogického sboru

Nástupy ve školním roce 2018/2019	
Celkem	Pedagogů 4
Výstupy ve školním roce 2018/2019	
Celkem	Pedagogů 1
z toho	

3.3 Mzdové podmínky

Učitelé teorie-průměrný plat za dané období	Kč 37 513,-
Učitelé praktického výcviku	Kč 31 591,-
Ostatní zaměstnanci školy	Kč 25 297,-

Komentář k tabulce:

Údaje jsou zpracované dle výkazu P1-04 za kalendářní rok 2018.

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	3,04	9,31	12,70	20,43	7,24	52,72
z toho ženy	2,04	8,31	12,70	18,43	4,43	45,91

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

Počet (přepočtené na plně zaměstnané)	z toho bez odborné způsobilosti		
52,72	4,56		
Z toho:		Počet (fyzický počet)	z toho bez kvalifikace
výchovný poradce		2	1
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
Ředitel školy – jeho klíčové povinnosti, kompetence a role	1
Efektivní zvládnání konfliktů	1
Příhláška je teprve začátek	1
Zákoník práce od A do Z	1
Konzultační seminář pro management škol	1
Školení PHmax	2
Konzultační semináře pro školní maturitní komisaře	1
Fakta a mýty o návykových látkách	1
Jak zlepšit komunikaci s rodiči a žáky	52
Kreativita a její rozvoj. Použití mentálních map ve výuce	1
Využití ICT nejen ve výuce matematiky	1
Zajímavá algebra v moderní době	1
Didaktické hry a objevování ve vyučování matematice	2
Rozvoj řečových dovedností	1
Angličtina kreativně: od začátečnicků až po velmi pokročilé	1
Metodika pro učitele cizích jazyků	2
Boomerang Gramma Errors	1
Speaking with meaning	2
Internet ve výuce angličtiny II	1
Chyťte pádícího geparda aneb jak připravit studenty na celoživotní rozvoj jazykové kompetence	1
Správná výslovnost a transkripce v anglickém jazyce do českých škol	1
Humorem k efektivnějším hodinám angličtiny	1
Wortschatzarbeit mit Spas	1
Využití zdravotní tělesné výchovy do hodin TV při oslabení pohybového systému	1
Co učit ve čtenářských lekcích	1

Bar Academy	1
Kulinářské umění – moderní technologie	2
Kulinářské umění – pekařské základy	2
Kulinářské umění – metody vaření – suché teplo	2
Kulinářské umění – zelenina a saláty – současné trendy	2
Klasické pokrmy v moderním degustačním menu	1
Kadeřnické školení – Socolor Cult	4
Kadeřnické školení – We are the next Generation	4
Využití ICT ve výuce – náměty a inspirace pro praxi	1
Příprava k mezinárodní IT certifikaci podle osnov ECDL Modul 3 – MS Word	2
Příprava k mezinárodní IT certifikaci podle osnov ECDL Modul 6 – Prezentace (MS PowerPoint)	1
Cestovní náhrady	2
VZMR dle Směrnice RK č. 2/2016 pro PO kraje, schvalování a kontrola VZ dle zákona krajem, povinná elektronizace	1
Školení FKSP	3
Školení DPH	3
Účetní závěrka	3
Dlouhodobý majetek	3
Nemocenské pojištění v r. 2019	1
Daň z příjmu ze závislé činnosti	1
Školení VEMA	3
Exekuce	1
Celkem	123

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 2019

Počet přihlášek

SŠ	počet
Počet podaných přihlášek do 1. kola přijímacího řízení do SŠ	451
Počet podaných přihlášek do 2. a dalších kol přijímacího řízení do SŠ	9
Rozhodnutí o přijetí do 1. ročníku SŠ po 1. kole přijímacího řízení	356
Rozhodnutí o nepřijetí do 1. ročníku SŠ po 1. kole přijímacího řízení	95
Celkový počet odvolání po 1. kole přijímacího řízení do SŠ	53
z toho vyřešeno autoremedurou	43
z toho postoupeno krajskému úřadu	10
Rozhodnutí o přijetí do 1. ročníku SŠ po 2. a dalším kole přijímacího řízení	9
Rozhodnutí o nepřijetí do 1. ročníku SŠ po 2. a dalším kole přijímacího řízení	0
Rozhodnutí o přijetí do vyššího ročníku	13
Rozhodnutí o nepřijetí do vyššího ročníku	0

4.2 Rozhodnutí vydaná ředitelem školy – školní rok 2018/2019

Počet

Rozhodnutí:	počet
o přestupu do jiné SŠ*	42
o změně oboru vzdělání	17
o přerušení vzdělávání	2
o opakování ročníku	13
o přeřazení žáka nebo studenta do vyššího ročníku podle § 17 odst. 3 ŠZ	0
o podmíněném vyloučení podle § 31 ŠZ	22
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
celkem	96

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

4.3 Základní údaje o třídách a žácích školy k 30. 09. 2018 – denní studium

Škola	Počet tříd	Počet žáků	Průměr žáků na třídu	Průměr žáků na učitele
SŠ	10	241	24	20
SOU	14	367	26	18

4.4 Počet nově přijatých žáků do denního studia od 1. 9. 2018

	SŠ	SOU	Celkem
Počet nově přijatých žáků	83	170	253

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
93	72	21	7	5	2
opravné zkoušky					
počet žáků, kt. konali zkoušku	počet žáků, kteří prospěli	počet žáků, kt. neprospěli			
15	7	8			

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
52	22	30	1	0	1

opravné zkoušky		
počet žáků, kt. konali zkoušku	počet žáků, kteří prospěli	počet žáků, kt. neprospěli
46	30	16

5.3 Výchovná opatření

počet

	1. pololetí	2. pololetí
pochvala tř. učitele	36	56
pochovala učitele OV	27	36
pochvala ředitele školy	26	31
napomenutí třídního učitele	178	134
důtka třídního učitele	77	98
důtka učitele OV	53	43
důtka ředitele školy	46	58
sníž. známka z chování	8	13

5.4 Přehled o prospěchu žáků denního studia

Počet žáků	Prospěl s vyznamenáním	Prospěl	Neprospěl	Opakuje
521	23	469	16	13

5.5 Přehled počtu zameškaných a neomluvených hodin na žáka

Omluvené	Neomluvené
83	8

5.6 Uplatnění absolventů

	VŠ	VOŠ	Nást.	Jiné studium	Práce v oboru	Práce jiné	ÚP	Zahr.	Nezjišt.	Celkem
Maturanti	9	0	0	5	12	18	9	0	0	53
Vyučení	0	0	24	0	40	17	12	0	2	95

6. Spolupráce se sociálními partnery

6.1 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.

6.2 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.

6.3 Spolupráce s Úřady práce

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

6.4 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“.

6.5 Další aktivity

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

7. Údaje o poskytování dalšího vzdělávání (celoživotního učení)

7.1 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.

7.2 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.

7.3 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.

7.4 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 plášťů (31-005-H)
- Zhotovování pánských obleků (31-006-H)
- Zhotovování pánských plášťů 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

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.
- h) Šablony I

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.

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.

- účast na prezentačních akcích školy Gastroden.

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 2019, Harmonie České Budějovice, Děčínská vlna 2019, Gastro Labe 2019, Gastro Junior 2019 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 soutěž o nejlepší samostatnou odbornou práci – 1. místo v oboru krejčí
- republiková a mezinárodní soutěž GASTRO JUNIOR 2019 – obor kuchař zlaté pásmo a umístění na 2. místě
- soutěž oděvářů Avantgarda 2018 – speciální cena poroty
- okresní soutěž v anglickém jazyce – 12. místo
- republiková soutěž Děčínská vlna 2019 – 2. a 8. místo kadeřník
- republiková a mezinárodní soutěž Harmonice 2019 – 9. a 13. místo v oboru kadeřník
- republiková soutěž Český kapr – 2. místo v oboru kuchař

- republiková soutěž Lázeňský pohárek – účast ve finále
- republiková soutěž Castro Labe – dvě 3. 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 zlepšily 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, kabinety 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.

V roce 2018 byla pořízena z vlastních zdrojů průmyslová myčka na nádobí, výmalba prostor části teoretické výuky a pavilonu A, dále pořízení nové krytiny podlahy ve školní restauraci Centrum.

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 167 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 (45 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 a formování nových třídních kolektivů 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, dysgrafie, dysortografie, dyskalkulie je prováděna evidence těchto žáků, dále konzultace s nimi. 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. v současné době je na škole evidováno 84 žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, což ukazuje, že za posledních 10 let je počet žáků přibližně 10x vyšší. Častým důvodem školní neúspěšnosti u žáka jsou specifické poruchy učení. Velmi důležitá je včasná informovanost ze strany zákonných zástupců žáka. Již na informativních schůzkách pro rodiče žáků budoucích prvních ročníků jsou rodiče seznámeni s výchovným poradcem a obdrží instrukce, jak

navázat spolupráci. Při práci se žákem se specifickými poruchami učení je důležitý individuální přístup, pravidelná kontrola, pravidelná domácí příprava za podpory rodičů. V některých případech je nutné přehodnotit volbu oboru, neboť žákova omezení jsou v rozporu s profilem absolventa daného oboru.

10.5 Zajištění preventivního programu školy

Škola má zřízenou funkci plně kvalifikovaného metodika primárního preventivního programu, která pravidelně spolupracuje s výchovnými poradkyněmi. Využívá se dokument v oblasti zneužívání návykových látek „Škola bez drog“. Třídní učitelé průběžně seznamují s tímto programem rodiče. Výchovný poradce a školní metodik prevence zajišťují preventivní programy, které budou realizovány pro všechny ročníky. Pro první ročníky i nadále bude realizován program o závislostech a drogové problematice, pro druhé ročníky program a mezilidských a partnerských vztazích, pro třetí ročníky program o kyberšikaně, pro čtvrté ročníky program o dopravních nehodách. Programy jsou vedeny zkušenými lektory. Preventivní programy zajišťuje Policie ČR, Maják o. p. s. Pro první ročníky jsou organizovány harmonizační dny. V prvních ročnících bude zajištěno dotazníkové šetření na téma klima ve třídě. Dotazníky jsou vyhodnoceny školním metodikem prevence. Dotazníkové šetření bude využito i v nově sloučených třídách, ve třídách, které se jeví jako problémové. Na zajištění dodržování školní řádu a důslednosti při řešení problémů by se měli podílet všichni pedagogičtí pracovníci. Výše zmíněné činnosti jsou evidovány v záznamech výchovného poradce, jsou součástí Školního preventivního programu. Na pedagogických radách jsou tyto činnosti pravidelně vyhodnoceny, s výsledky dotazníkového šetření je vždy seznámen třídní učitel, výchovný poradce i ředitel školy.

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, 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 liknavost některých rodičů při omlouvání absence a nezájem spolupracovat se školou preventivně. Výkaz preventivních aktivit pro šk. r. 2018/2019 je uveden v příloze č. 7.

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 tří 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 2018 v Jablonci nad Nisou, EDUCA 2018 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 nábory 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.

Školská rada projednala a schválila jednomyslně Zprávu o činnosti školy za rok 2017, dále Výroční zprávu o činnosti školy za školní rok 2016/2017.

Školská rada projednala a schválila jednomyslně Zprávu o činnosti školy za rok 2018 a dále Výroční zprávu o činnosti školy za školní rok 2017/2018. v roce 2018 proběhly volby nové školské rady na období tří let včetně schválení jednacího řádu. Školská rada projednala a schválila jednomyslně Zprávu o činnosti školy za rok 2018 a dále Výroční zprávu o činnosti školy za školní rok 2018/2019.

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. (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 2018 a EDUCA 2018.
- 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 74 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

Ocenění Romana Stehlíka, učitele odborného výcviku oboru kuchař, za dlouholetou pedagogickou činnost při příležitosti Dne učitelů.

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 – 48 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.

Dalším investičním a koncepčním záměrem je vybudování Centra odborné přípravy se zaměřením na gastronomii a služby.

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) „Sebeevaluace – 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 LK – Protokol o kontrole čj. OK – 14/19

Druh kontroly:	Plánovaná
Datum kontroly:	7. – 22. 5. 2019
Zaměření kontroly:	Hospodaření příspěvkové organizace kraje za rok 2018 do data zahájení kontroly a aktuální personalistika
Výsledky kontroly:	Nebyly zjištěny nedostatky nebyla uložena žádná opatření k nápravě

13.2 Krajská hygienická stanice LK – Protokol o kontrole čj. KHSLB 02582/2018

Druh kontroly:	Neplánovaná – na podnět školy
Datum kontroly:	8. 2. 2018
Zaměření kontroly:	Plnění povinností stanovených v zákoně č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů
Výsledky kontroly:	Byl proveden cílený státní zdravotní dozor v restauraci Centrum, zaměřený na způsob zajištění občerstvení – nepožadována písemná zpráva Vzorky králičího masa dodávané certifikovanou firmou nevyhovovaly předepsaným normám.

14. Základní údaje o hospodaření školy

Závěrečná zpráva za rok 2018 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