

VÝROČNÍ ZPRÁVA

2024/2025



Rekonstrukce cvičné kuchyně v Lázních Bělohrad

Obsah

Část A - Základní charakteristika školy	2
Část B - Přehled oborů vzdělání	3
Část C - Personální zabezpečení činnosti školy	4
Část D - Údaje o přijímacím řízení	7
Část E – Vyhodnocení naplňování cílů ŠVP	8
Část F - Údaje o výsledcích vzdělávání žáků	8
Část G - Údaje o prevenci sociálně patologických jevů, rizikového chování a zajištění podpory žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami, nadaných a mimořádně nadaných a s nárokem na poskytování jazykové přípravy	12
Část H - Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků a odborném rozvoji nepedagogických pracovníků	15
Část I - Údaje o aktivitách školy a prezentaci školy na veřejnosti	16
Část J - Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené Českou školní inspekcí	17
Část K - Základní údaje o hospodaření školy	18
Část L - Údaje o zapojení školy do mezinárodních programů	18
Část M - Údaje o zapojení školy do dalšího vzděl. v rámci celoživot. učení	20
Část N – Údaje o realizovaných projektech financovaných z cizích zdrojů	20
Část O - Spolupráce s odborovými organizacemi, organizacemi zaměstnavatelů a dalšími partnery ..	21

Část A - Základní charakteristika školy

- a) **Název:** Střední škola gastronomie a služeb, Nová Paka, Masarykovo nám. 2
Sídlo: Masarykovo nám. 2, 509 01 Nová Paka
Právní forma: příspěvková organizace
IČO: 15055256
- b) **Zřizovatel:** Královéhradecký kraj
Pivovarské náměstí 1245
500 03 Hradec Králové
- c) **Ředitel školy:** Mgr. Petr Jaroš
Šlejharova 1398
509 01 Nová Paka
- d) **Adresy
pro dálkový přístup:** www.ssgs.cz, info@ssgs.cz, skola@ssgs.cz
- e) **Datum posl.
rozhodnutí:** 1. 9. 2015
č. j. MSMT – 19351/2015-2
- f) **Celková kapacita školy:** 595 žáků
- g) **Školská rada:** **ustavena:** 30. 10. 2024
počet členů: 6
předseda: Radomír Fejfar
Revoluční 430
Stará Paka

Část B - Přehled oborů vzdělání

Kód oboru	Název oboru	Č. j. a datum schválení	Délka studia
29-53-H/01	Pekař	ŠVP SŠGS 34/2024 1. 9. 2024	3
29-54-H/01	Cukrář	ŠVP SŠGS 35/2024 1. 9. 2024	3
31-58-H/01	Krejčí (ŠVP Krejčí se zaměřením na modelování oděvů)	ŠVP SŠGS 36/2024 1. 9. 2024	3
33-56-H/01	Truhlář	ŠVP SŠGS 38/2024 1. 9. 2024	3
65-51-H/01	Kuchař-číšník	ŠVP SŠGS 41/2024 1. 9. 2024	3
65-42-M/01	Hotelnictví (ŠVP Hotelnictví a turismus)	ŠVP SŠGS 39/2024 1. 9. 2024	4
29-51-H/01	Výrobce potravin (Sladovnick-pivovarník)	ŠVP SŠGS 37/2024 1. 9. 2024	3
64-41-L/51	Podnikání	ŠVP SŠGS 40/2024 1. 9. 2024	2

Celkové údaje o škole

Počet tříd	Celkový počet žáků	Počet žáků na jednu třídu	Počet žáků na učitele
23	544	24	15

Část C - Personální zabezpečení činnosti školy

Jméno	Osobní číslo	Vzdělání	Plně kvalifikován ano/ne	Délka praxe
	13	Univerzita H. Králové	ano	nad 32
	16	VŠCHT Praha	ano	nad 32
	65	UHK Hr. Králové	ano	nad 32
	81	Univerzita H. Králové	ano	29
	30	FTVS Praha	ano	18
	37	UHK Hradec Králové	ano	16
	2	VŠLD Zvolen	ano	nad 32
	10	FF UP Olomouc	ano	nad 32
	34	TU Liberec	ano	21
	97	Univerzita Pardubice	ano	32
	7	Univerzita H. Králové	ano	18
	6	SHS Poděbrady	ano	nad 32
	29	Př.f. UP Olomouc	ano	26
	35	PedF Ústí n. L.	ano	nad 32
	40	VŠST Liberec	ano	nad 32
	119	UK Praha	ano	21
	23	TU Liberec	ano	23
	51	VŠST Liberec	ano	nad 32
	53	Univerzita H. Králové	ano	16
	113	ISŠ Nová Paka	ano	25
	145	Altman Jičín	ano	3

	18	ISŠ Nová Paka	ano	nad 32
	104	NIDV Hradec Králové	ano	9
	146	ISŠ Nová Paka	ano	11
	52	SOU Nová Paka	ano	nad 32
	4	SOU Poděbrady	ano	30
	22	SŠ pro pracující, Praha	ano	nad 32
	138	Univerzita H. Králové	ano	27
	3	SOŠ Hr. Králové	ano	25
	63	SOU a SOŠ Hr. Králové	ano	nad 32
	57	SOU a U Nová Paka	ano	nad 32
	56	ČZU Praha	ano	16
	28	Univerzita J. A. Komenského, Praha	ano	20
	178	Univerzita HK	ano	13
	181	Univerzita HK	ano	10
	180	SPŠ oděvní Trutnov	ano	15
	139	Master University Hamilton, Canada	ne	17
	62	OA Turnov	ano	5
	184	OA Jičín	ano	9
	155	SŠGS Nová Paka	ano	2
	78	SŠGS Nová Paka	ano	5
	61	SOU Chrudim	ano	24
	99	SPŠ Praha	ano	16
	193	FTVS UK Praha	ano	nad 32
	192	Ped. fak. UHK	ano	nad 32
	185	SOŠ a SOU Ústí nad L.	ano	12
	191	SOU Nová Paka	ne	17

	195	SŠGS Nová Paka	ne	0
	199	OA, HŠ a SOŠ Turnov	ano	0
	190	ČZU Praha	ano	12
	198	SOU Lázně Bělohrad	ano	3
	21	ČZU Praha	ano	nesleduje se
	33	ČZU Praha	ano	nesleduje se
	9	Gymnázium Jaroměř	ano	nesleduje se
	79	SO	ano	nesleduje se
	49	SO	ano	nesleduje se
	144	SO	ano	nesleduje se
	150	SO	ano	nesleduje se
	163	Ped. fak. Univerzita HK	ano	nesleduje se
	158	Gymnázium NP	ano	nesleduje se
	165	SŠ s maturitou	ano	nesleduje se
	160	SOU Hořice	ano	nesleduje se
	161	SOU s maturitou	ano	nesleduje se
	166	SOU Třebechovice p. O.	ano	nesleduje se
	182	ISŠ Hořice	ano	nesleduje se
	194	SOU Hlušice	ano	nesleduje se

Kvalifikovanost pedagogických pracovníků na škole

Učitelé	96,7 %			
Učitelé odborného výcviku	82,6 %			
Vychovatelé	není DM			
celkem	89,65 %			

Počet absolventů škol, kteří nastoupili na školu na místo pedagogického pracovníka

	Počet pedag. pracovníků
Školní rok 2024/2025	0

Počet nekvalifikovaných pracovníků

	školní rok 2024/2025
U pedagogických pracovníků	3
U nepedagogických pracovníků	0

Část D - Údaje o přijímacím řízení

Přijímací řízení pro školní rok 2025/2026

(celkový počet přijatých žáků k 31. 8.)

Kód oboru	Název oboru	1. kolo		2. kolo		poč. nastoupili
		poč. přihl	poč. přij. / nastoupili	poč. přihl	poč. přij. / nastoupili	celkem
29-53-H/01	Pekař	36	11 / 9	7	3 / 3	12
29-54-H/01	Cukrář	100	44 / 44	24	10 / 10	54
31-58-H/01	Krejčí	31	11 / 11	8	7 / 6	17
33-56-H/01	Truhlář	52	19 / 19	10	4 / 4	23
65-51-H/01	Kuchař - číšník	100	27 / 27	23	10 / 10	47
29-51-H/01	Výrobce potravin	17	6 / 6	8	3 / 3	9
65-42-M/01	Hotelnictví	67	25 / 25	35	6 / 6	31
64-41-L/51	Podnikání	70	29 / 29	1	1	30

Část E – Vyhodnocení naplňování cílů ŠVP

Cíle ŠVP byly v plné míře ve všech třídách naplněny. Učební plán ŠVP byl ve všech třídách taktéž naplněn.

Část F - Údaje o výsledcích vzdělávání žáků

I. Prospěch a docházka žáků všech ročníků - k 30. 6. 2025

Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou	
Žáci celkem	128
Prospěli s vyznamenáním	2
Prospěli	96
Neprospěli	30
z toho opakující ročník	0
Průměrný prospěch žáků	2,68
Průměrný počet zameškaných hodin na žáka	68,52
z toho neomluvených	210
Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem	
Žáci celkem	368
Prospěli s vyznamenáním	12
Prospěli	289
Neprospěli	67
z toho opakující ročník	5
Průměrný prospěch žáků	2,62
Průměrný počet zameškaných hodin na žáka	78,29
z toho neomluvených	759

II. Žáci konající opravné či komisionální zkoušky

Ročník	Obor vzdělání	Počet žáků	Předmět
1.	Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou		
	65-42-M/01 Hotelnictví	1	Matematika
	Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem		
	29-54-H/01 Cukrář	5	Suroviny
		1	Základy přírodních věd
		1	Odborný výcvik
	33-56-H/01 Truhlář	1	Odborné kreslení
		1	Výrobní zařízení
	31-58-H/01 Krejčí	1	Odborný výcvik
2.	Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou		
	64-41-L/51 Podnikání	3	Maturitní seminář z matematiky
		2	Účetnictví
	Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem		
	29-51-H/01 Výrobce potravin	1	Ekonomika
		1	Matematika
	29-54-H/01 Cukrář	1	Technologie
	65-51-H/01 Kuchař - číšník	1	Technologie
		1	Základy přírodních věd
		1	Německý jazyk
		1	Stolničení
	33-56-H/01 Truhlář	1	Odborné kreslení
3.	Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou		
	65-42-M/01 Hotelnictví	1	Cestovní ruch

4.		
	Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem	
	29-53-H/01 Pekař	1 Ekonomika
		1 Technologie
	65-51-H/01 Kuchař - číšník	1 Ekonomika
		2 Stolničení
	29-54-H/01 Cukrář	1 Ekonomika
		1 Technologie
	Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou	
	65-42-M/01 Hotelnictví	1 Český jazyk
		1 Literární výchova

III. Výsledky maturitních zkoušek a závěrečných zkoušek - stav k 30. 6. 2025

Kód a název oboru	Žáci konající zkoušky celkem	Prospěli s vyznamenáním	Prospěli	Neprospěli/ omluveni
Maturitní zkouška				
65-42-M/01 Hotelnictví	20	1	10	8/1
64-41-L/51 Podnikání	5	0	5	0/0
Závěrečná zkouška				
65-51-H/01 Kuchař-číšník	26	2	22	2/0
29-54-H/01 Cukrář	36	3	31	2/0
33-56-H/01 Truhlář	19	1	18	0/0
29-53-H/01 Pekař	4	0	3	0/1
31-58-H/01 Krejčí	5	0	4	1/0
29-51-H/01 Výrobce potravin	6	4	2	0/0
Celkem	121	11	95	13/2

IV. Výsledky maturitních a závěrečných zkoušek - září 2025

Kód a název oboru	Žáci konající zkoušky celkem	Prospěli s vyznamenáním	Prospěli	Neprospěli / Neomluven
Maturitní zkouška v podzimním zkušebním termínu - Hotelnictví	9	0	7	1/1
z toho opravná maturitní zkouška	8	0	7	7/1
maturitní zkouška v náhr. termínu	1	0	0	neomluven
Maturitní zkouška v podzimním zkušebním termínu – Podnikání	5	0	0	3/2
z toho opravná maturitní zkouška	0	0	0	0/0
maturitní zkouška v náhr. termínu	5	0	0	3/2
Závěrečná zkouška				
65-51-H/01 Kuchař-číšník				
z toho opravná závěrečná zkouška	2	0	1	1
závěrečná zkouška v náhr. termínu	7	0	7	0
29-54-H/01 Cukrář				
z toho opravná závěrečná zkouška	2	0	2	0
závěrečná zkouška v náhr. termínu	8	0	8	0
33-56-H/01 Truhlář				
z toho opravná závěrečná zkouška	0	0	0	0
závěrečná zkouška v náhr. termínu	0	0	0	0
29-53-H/01 Pekař				
z toho opravná závěrečná zkouška	0	0	0	0
závěrečná zkouška v náhr. termínu	3	0	3	0
31-58-H/01 Krejčí				
z toho opravná závěrečná zkouška	1	0	1	0
závěrečná zkouška v náhr. termínu	0	0	0	0
29-51-H/01 Výrobce potravin				
z toho opravná závěrečná zkouška	0	0	0	0
závěrečná zkouška v náhr. termínu	0	0	0	0
Celkem	37	0	28	11

V. Hodnocení chování žáků

	Počet žáků - hodnocení		
	velmi dobré	uspokojivé	neuspokojivé
Obory vzdělání s maturitní zkouškou	124	1	3
Obory vzdělání s výučním listem	335	23	10

Část G - Údaje o prevenci sociálně patologických jevů, rizikového chování a zajištění podpory žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami, nadaných a mimořádně nadaných a s nárokem na poskytování jazykové přípravy

Školní metodik prevence, výchovná poradkyně a sociální pedagog poskytovali poradenské služby žákům a jejich zákonným zástupcům a na požádání zajišťovali poradenské služby specializovaných poradenských a preventivních zařízení v souladu s Minimálním preventivním programem zpracovaným na školní rok 2024/2025 a prostřednictvím průřezových témat zařazených v ŠVP obou studijních a všech učebních oborech ve škole. V rámci prevence škola aktivně spolupracovala s Policií ČR, OSPODEM, pedagogicko-psychologickou poradnou a zákonnými zástupci nezletilých žáků. Na základě grantu zřizovatele školy probíhalo intenzivní doučování žáků školy a jazyková průprava žáků, kteří přišli do školy v souvislosti s válkou na Ukrajině, nebo jejich mateřským jazykem není Český jazyk.

Školní program prevence sociálně nežádoucích jevů, byl zaměřený na výchovu žáků ke zdravému životnímu stylu, na jejich osobnostní a sociální rozvoj, a rozvoj jejich sociálně komunikativních dovedností, dále pak na vzdělávání, a spolupráci pedagogických pracovníků, vzdělávání školního metodika prevence, a v neposlední řadě, na spolupráci s rodiči.

Škola se rozhodla realizovat komplexní program primární prevence sociálně patologických jevů zaměřený na prevenci experimentů žáků s návykovými látkami, fyzického a psychického ubližování a slovního napadání žáků ve škole i mimo ní, závislosti na počítačových hrách a hracích automatech, vandalismu, krádeží, ničení osobních věcí žáků ve škole, poruch příjmu potravy (mentální bulimie, mentální anorexie), domácího násilí a sexuálního zneužívání, záškoláctví, týrání a zneužívání dětí, včetně komerčního sexuálního zneužívání, projevů rasové a menšinové intolerance.

AKCE V OBLASTI PRIMÁRNÍ PREVENCE

VE ŠKOLNÍM ROCE 2024/2025

TERMÍN	AKCE	ÚČAST	LEKTOR
ZÁŘÍ	Adaptační kurz -pobytový třídní kurz T: návykové látky, asertivita, týmová spolupráce, zdravý životní styl ...	HT1	Mgr. Gabriela Výborná Mgr. Martina Ahmed Čermáková Mgr. Miroslav Popelák
ZÁŘÍ ŘÍJEN	„ Kraj pro bezpečný internet“	Všechny třídy	Učitelé IKT
LISTOPAD	Projekce filmu „ Zápisník alkoholičky + využití metodických a pracovních listů	Třídy lichého týdne	
PROSINEC	Přednáška Daniela Polmana + premiéra filmu Payer Ultra Project - Zdravý životní styl	Třídy sudého týdne	Daniel Polman
LEDEN ÚNOR	Prevence kriminality (prevence šikany a extrémních projevů agrese, kyberšikany , trestně-právní odpovědnost))	Všechny první ročníky	Policie ČR -nprap. Aleš Brendl
LEDEN	„Boj proti menstruační chudobě“	Všechny žákyně	Potravinová banka HK
BŘEZEN	LVVZ- týmová spolupráce, zdravý životní styl	1. ročníky	Mgr. J. Vaněčková

			Mgr. M. Brožík Mgr. M. Jarošová Mgr. P. Antoš A. Step
BŘEZEN	Personální nábor Policie ČR s možností vyzkoušení si fyzických testů pro přijetí		Policie ČR
BŘEZEN	“Volba povolání” - Beseda se zástupci ÚP	Všechny 3. ročníky uč. oboru a HT4	Zástupci ÚP Jičín
KVĚTEN	„KVĚTINOVÝ DEN“ - Český den proti rakovině. - preventivní působení na širokou veřejnost prostřednictvím letáků s informacemi a získání finančních prostředků na nádorovou prevenci, výzkum a vybavení onkologických center.		Sbírka Ligy proti rakovině Praha

Ostatní oblasti primární prevence byly realizovány v souladu s Školním programem prevence sociálně nežádoucích jevů, zpracovaným na školní rok 2024/2025 a prostřednictvím průřezových témat zařazených v ŠVP obou studijních a všech učebních oborů ve škole. V rámci prevence škola aktivně spolupracovala s Policií ČR, OSPODEM, pedagogicko-psychologickou poradnou a zákonnými zástupci nezletilých žáků.

Část H - Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků a odborném rozvoji nepedagogických pracovníků

Oblast DVPP patří dlouhodobě ke sledovaným a podporovaným oblastem v činnosti školy. Vzdělávání pracovníků je řízeno plánem dalšího vzdělávání a rozčleněno na 3 základní segmenty – dlouhodobé, střednědobé a krátkodobé. Škola vytváří průběžně prostor pro odborný růst pracovníků. Ve sledovaném školním roce se učitelé teoretických předmětů zúčastnili jazykových kurzů a kurzů spojených s výchovně vzdělávacím procesem. Učitelé OV se zúčastnili několika odborných kurzů zaměřených na rozvoj a inovace v daném oboru, jednalo se například o rozvoj v oblasti umělé inteligence, v oblasti duševního zdraví, metodické prevence apod. Dále se školení zaměřovala na práci s elektronickou třídní knihou. Nepedagogičtí pracovníci školy se pravidelně zúčastňují školení na aktuální změny a novinky v oblastech mezd, účetnictví a ekonomiky školy, také na evidenci žáků v programu Bakaláři, programy pro zveřejňování VZMR a nástroj E-ZAK.

Druh studia, kurzu apod.	Počet zúčastněných pracovníků
Kurzy jednotlivých předmětů	0
Odborné kurzy	19
Kurzy ucelených částí učiva	0
Bakalářské studium VŠ	0
Magisterské studium VŠ	3
Studium DPS pro učitele OV	3

Část I - Údaje o aktivitách školy a prezentaci školy na veřejnosti

V průběhu školního roku bylo využito celkem 2 dny ředitelského volna, konkrétně 31. 10. a 1. 11. 2025 z provozních a organizačních důvodů.

Od školního roku 2024/2025 je zastoupena teoretická i praktická výuka v obou školních budovách v Nové Pace i v Lázních Bělohrad. Na začátku zmiňovaného školního roku došlo ke slavnostnímu otevření a spuštění užívání špičkového pracoviště pro obor Kuchař-číšník a Cukrář v suterénu budovy školy v LB. Tato investice za zhruba 25,8 milionu korun, plně hrazená z krajského rozpočtu, je součástí celkové rekonstrukce budovy školy a sportovní haly.

Dále na jaře roku 2025 začala rekonstrukce kotelny a otopných těles v budově školy LB, rekonstrukce sociálního zařízení sportovní haly a v suterénu začala výstavba školního minipivovaru pro odborný výcvik oboru sladovník-pivovarník.

V uvedeném období se škola prezentovala mnoha realizovanými akcemi, viz níže.

a) Vánoční trhy s výstavou a módní přehlídkou, velikonoční trhy ve výukovém středisku v Novém Bydžově. V souvislosti s těmito akcemi žáci oboru Sladovník-pivovarník uvařili již v pořadí druhé učňovské pivo pod vedením učitele odborných předmětů v Novopackém pivovaru.

b) Realizované gastronomické akce: realizováno více než 60 akcí

c) Účast ve sportovních soutěžích: 6 soutěží (fotbal, florbal, futsal)

d) Účast v odborných soutěžích: odborné soutěže oboru Cukrář, Hotelnictví, Kuchař-číšník, Pekař, Výrobce potravin, Truhlář

e) Účast v soutěžích teoretických předmětů: olympiády v anglickém a českém jazyku, v ekonomice a v matematice (v anglickém jazyku – 1. místo v okresním kole)

f) Kulturní akce: pravidelné návštěvy a besedy v knihovně, filmové představení Zápisník alkoholičky

g) Exkurze: uskutečněno množství odborně zaměřených exkurzí a workshopů. GASTRO Poděbrady, Tree of Life Lázně Bělohrad, hotel Horizon Pec p. Sněžkou, Pivovar Nová Paka, Elegance a avantgarda Lysá nad Labem, odborné workshopy ve firmě Gast-pro Trutnov.

h) Sportovní kurzy: Každým rokem žáci 3. ročníků jezdí na STK do Chorvatska, letovisko Poreč. Zde se věnují sportovně turistickým aktivitám. I přes nepřízeň počasí se podařilo splnit všechny naplánované aktivity (plavání, volejbal, běh, skok daleký, orientační běh atd.), včetně oblíbeného celodenního výletu lodí.

V únoru žáci 1. ročníků vyrazili na lyžařský výcvik do Vysokého nad Jizerou.

Na konci školního roku žáci jedné třídy absolvovali vodácký kurz na Jizeře, který se těšil velkému zájmu účastníků.

i) Environmentální výchova: Ekoden a Den vody (Čistírna odpadních vod Stará Paka – exkurze)

j) Soutěže a akce pořádané školou: škola opět pořádala celostátní soutěž Kouzlení z perníku. Dvanáctý ročník navštívilo 15 škol z celé ČR se 34 soutěžícími.

Soutěž je dlouhodobě podporována Královéhradeckým krajem, Městem Nová Paka a pořádána pod záštitou Svazu kuchařů a cukrářů ČR

k) Charitativní akce: listopad 2024 – Srdíčkový den (organizace Život dětem)

květen 2025 – Český den proti rakovině - žáci školy se aktivně zapojili prodejem symbolických kytic. Při sbírkové preventivní akci byla vybrána částka 14080,- Kč.

Část J - Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené Českou školní inspekcí



V hodnoceném školním 2024/2025 roce bylo provedeno na škole Českou školní inspekcí institucionální hodnocení školy, jehož výsledkem je Inspekční zpráva, zveřejněná na Portálu ČŠI.

Část K - Základní údaje o hospodaření školy

Výsledek hospodaření za rok 2024 z hlavní činnosti byl zisk 1,670 tis. Kč. Výsledek hospodaření z doplňkové činnosti byl zisk 78,886 tis. Kč. Zlepšený výsledek hospodaření z hlavní i doplňkové činnosti byl převeden do rezervního fondu.

Rezervní fond byl čerpán v částce 265,000 tis. Kč na rozvoj činnosti organizace.

Příjem z produktivní práce žáků v hlavní činnosti v roce 2024 činil 5 524,345 tis. Kč.

Rozpočet na rok 2024 činil 53 377,183 tis. Kč, přičemž příspěvek na provoz byl 9 570,960 tis. Kč a dotace na přímé náklady 43 806, 233 tis. Kč. Z Národního plánu obnovy byly poskytnuty tyto dotace: prevence digitální propasti 274 tis. Kč.

V roce 2024 proběhly nákupy strojního zařízení:

Dodávkový automobil Citroen Furgon v částce 961,556 tis. Kč (dotace kraje 900 tis. Kč, IF organizace 61,556 tis. Kč). Olepovačka hran v částce 718,428 tis. Kč. Server v částce 396,648 tis. Kč. Vybavení majetkem v nově vybudovaných dílnách cukrářů a truhlářů v Lázních Bělohrad.

Stavební a rekonstrukční práce – zateplení cukrářských dílen Nová Paka v částce 14 112,052 tis. Kč, rekonstrukce suterénu střediska Lázně Bělohrad v hodnotě 12 028,910 tis. Kč, projektová dokumentace k rekonstrukci topení v LB v částce 167,630 tis. Kč a technické zhodnocení dílen truhlářů v Lázních Bělohrad v částce 733,647 tis. Kč.

Škola se zapojila do několika projektů Erasmus+ ,v roce 2024 byla vyčerpána částka 1661,421 tis. Kč.

Od 1. 9. 2022 jsme také zapojeni do projektu Jan Amos Komenský, v roce 2024 byla vyčerpána částka 708,152 tis. Kč.

Část L - Údaje o zapojení školy do mezinárodních programů

a) Mezinárodní projekty

Ve školním roce 2024/2025 škola realizovala následující mezinárodní projekty:

Byl to projekt Erasmus+ Klíčová akce 1- mobility (2023-1-CZ01-KA122-VET-000121803), který byl podpořen částkou 78 886,- Eur. Tento projekt byl dvouletý a byl zahájen v roce 2023, kdy v červnu 2023 byly zahájeny první stáže našich žáků - celkem 3 žáci se tu vystřídali od června do srpna 2023 v téměř měsíčních stážích v hotelu v Německu, další 3 žáci tuto měsíční stáž absolvovali od června do září roku 2024. Projekt pak pokračoval dvoutýdenními stážemi 12 žáků v hotelu a v turistickém

středisku v Polsku v červnu 2024, v přímořském středisku Darlowko. Dalších 11 žáků vyjelo na přelomu srpna-září dalšího školního roku 2024/2025 na Slovensko a pokračovaly stáže v Německu od května do září 2024. Součástí aktivit projektu byla i účast žáků v soutěžích v zahraničí - konkrétně se jednalo o Světovou olympiádu kuchařů a cukrářů v únoru 2024 v německém Stuttgartu, kde naši žáci získali 3 olympijské medaile (zlato, bronz). Tento projekt byl ukončen zpracováním závěrečné zprávy v listopadu 2024 a tato byla akceptována.

Dalším projektem v rámci programu Erasmus+ byl projekt Klíčová akce 2- projekt spolupráce škol: spolupráce naší školy se školou v Bardějově, s kterou jsme již v minulých školních rocích spolupracovali a se školou v Polsku- Gdaňsku. Projekt v hodnotě 60000 EUR. Spolupráce byla realizována formou vzájemných mobilit. Součástí každé mobility jak v České, tak ve Slovenské republice a Polsku byly jednak úkoly v oblasti gastronomické, tak i v oblasti kulturně-historické (zaměření na Unesco). Byla také vytvořena slovenskou stranou i webová stránka projektu a informace o tomto projektu jsou zveřejněny na webových stránkách školy s odkazem na webové stránky projektu. Ve školním roce 2023/24 proběhly celkem 4 vzdělávací aktivity/mobility projektu: 2 pro pedagogy, kdy čeští a polští pedagogové vyjeli na Slovensko a druhá aktivita probíhala v naší škole. 2 aktivity byly určeny žákům, kdy polští a čeští žáci navštívili slovenskou školu a druhá aktivita proběhla v polském Gdaňsku. Tématem byla jednak gastronomie - příprava typických jídel ze zelí a baltských ryb a využití ICT technologií (různé prezentace, využití aplikací pro průvodcovství, téma Unesco). Další setkání v rámci tohoto projektu proběhla ve školním roce 2024/2025. Na přelomu září/října proběhla schůzka žáků s doprovodnými učiteli v Nové Pace, při které tématem byla gastronomie - konkrétně příprava moučníků z tradiční regionální suroviny, z jablek a využití ICT ve vyučování předmětů cestovního ruchu. Další aktivitou tohoto projektu ve školním roce 2024/2025 byla schůzka pedagogů v polském Gdaňsku v dubnu 2025. Při této schůzce byl projekt vyhodnocen a dopracovány všechny projektové výstupy. Součástí těchto mobilit byly také kulturně - historické exkurze. Tento projekt koordinuje naše škola a jako hlavní koordinátor uzavřela smlouvy s partnerskými školami a kontroluje celý průběh projektu. Projekt skončil v srpnu 2025.

V září 2024 byla také podána závěrečná zpráva proběhlého projektu Erasmus+ - Klíčová akce 2 - projekt spolupráce škol: byla to spolupráce naší školy se školou v Bardějově. Projekt byl ve výši 34538,00 EUR.

b) Mezinárodní spolupráce s partnerskými školami

Mezinárodní spolupráce s partnerskými školami probíhá v rámci projektů Erasmus+.

Spolupráce KÚ KHK se samosprávnou Dolnoslezského vojvodství a Dolnoslezského sdružení škol v Karpaczi - školy Dolnośląski Zespół Szkół w Karpaczu, Dolnośląski Zespół Szkół w Biedzychowicach.

c) Mezinárodní praxe

Ve školním roce 2024/25 opět probíhala spolupráce s rodinným hotelem nedaleko německého Berchtesgadenu a praxe studentů zde probíhaly v září 2024 a v červnu, srpnu a září 2025 - celkem 4 studenti.

Část M - Údaje o zapojení školy do dalšího vzděl. v rámci celoživot. učení

Škola nabízí přípravné kurzy ke zkoušce a zároveň je autorizovanou osobou pro organizování zkoušek k získávání profesních kvalifikací pro úplnou profesní kvalifikaci. Přihlašování do vzdělávání dospělých je formou online přihlášky přes webové stránky školy. Ve spolupráci s MPSV si účastníci mohou žádat o finanční podporu na kurzy profesních kvalifikací. Ve sledovaném školním roce proběhly 4 kurzy a účastnilo se celkem 27 osob. Z toho 5 osob využilo možnosti skládat závěrečnou zkoušku.

Část N – Údaje o realizovaných projektech financovaných z cizích zdrojů

Škola v srpnu 2025 ukončila realizaci projektu Šablony I - Zlepšení kvality vzdělávání na SŠ gastronomie a služeb Nová Paka (registrační číslo projektu CZ.02.02.XX/00/22_003/0001201). Projekt byl realizován z operačního programu Jan Ámos Komenský a spolufinancován Evropskou unií. V rámci tohoto projektu proběhly následující aktivity - zapojení odborníka z praxe do výuky jako šablona Inovativní vzdělávání žáků (podpora kreativity žáků, rozvoj jejich odborných dovedností, zapojení moderních metod a technologií do odborné přípravy žáků a další podobné aktivity). Jako součást projektu na škole působil sociální pedagog, jehož úkolem byla podpora žáků, kteří jsou ohroženi školním neúspěchem, žáků sociálně znevýhodněných, zaměřoval se na prevenci v oblasti chování žáků, poskytoval pomoc rodinám, ve kterých jsou ztížené podmínky pro domácí přípravu žáků do školy, dle zájmu prováděl vzdělávání pedagogů školy a zvyšování jejich povědomí v sociálních otázkách. Dále probíhaly DVPP v oblasti ICT. Jako další aktivita tohoto projektu byla zařazena práce Koordinátora spolupráce se sociálními partnery, kde působily dvě pedagožky, které se pravidelně podílely na dojednávání spolupráce s firmami v oblasti gastronomie, truhlářství, pivovarnictví, hotelnictví a textilní. Poslední aktivitou byla práce kariérové poradce pro žáky školy, který pracoval s žáky jak nadanými, tak i těmi ohroženými školním neúspěchem. Projekt škola realizoval od září 2022 do srpna 2025.

Od září 2025 bude na škole realizován projekt Šablony II OP JAK - Zlepšení kvality vzdělávání na SŠ gastronomie a služeb Nová Paka, registrační číslo: CZ.02.02.XX/00/24_035/0010915.

Část O - Spolupráce s odborovými organizacemi, organizacemi zaměstnavatelů a dalšími partnery

Na škole nepůsobí odborová organizace, a proto veškeré úkoly řešené Kolektivní smlouvou jsou i nadále řešeny pomocí vnitřních směrnic vedení školy.

Vedení školy spolupracuje s řadou profesních partnerů, firem a organizacemi zaměstnavatelů a vidí tuto spolupráci v současné době jako nezbytnou a přínosnou. Dlouhodobě spolupracujeme s lázněmi Lázně Bělohrad a.s., Státní léčebné lázně Janské Lázně, dále hotel Pinia Špindlerův Mlýn, Horal Špindlerův Mlýn, Vojenská zotavovna Bedřichov, Hotel reSTART Jičín, Hotel Horizont Pec pod Sněžkou, Safari Gastro Dvůr Králové nad Labem, pivovary a minipivovary v regionu a mnoha dalšími partnery.

Dalšími profesními partnery i nadále byli: Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Asociace nábytkářského a dřevozpracujícího průmyslu, Asociace textilního, oděvního a kožedělného průmyslu, Svaz cukrářů a pekařů ČR, Hospodářská komora ČR, Asociace hotelů a restaurací ČR. Ve všech těchto organizacích máme i členské zastoupení a podle možností se účastníme akcí jimi pořádaných.

Zájmová, občanská a další sdružení působících na škole

Spolek rodičů a přátel naší školy, který působí od r. 1992 jako samostatný právní subjekt, pomáhá škole především s finančním zajištěním některých akcí školy, podpora dopravy žáků apod. Spolek se spolupodílí na organizaci školních propagačních akcí, plesu a je důležitým poradním orgánem vedení školy. Ve školním roce 2024/2025 byla ustanovena Rada důvěrníků, jejíž předsedkyní je nadále paní Silvia Křížková.

Výroční zpráva byla projednána na poradě vedení dne 6. 10. 2025 a na jednání Školské rady dne 8. 10. 2025.

Mgr. Petr Jaroš
ředitel školy

Radomír Fejfar
předseda ŠR