

VÝROČNÍ ZPRÁVA

2018/2019



Masarykovo nám. 2

509 01 Nová Paka

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 - Údaje o výsledcích vzdělávání žáků	7
Část F - Údaje o prevenci sociálně patologických jevů	10
Část G - Údaje o dalším vzdělávání pedagogických a nepedagogických pracovníků	12
Část H - Údaje o aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti	12
Část I - Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené Českou školní inspekcí	14
Část J - Základní údaje o hospodaření školy	14
Část K - Údaje o zapojení školy do rozvojových a mezinárodních programů	15
Část L - Údaje o zapojení školy do dalšího vzdělávání v rámci celoživotního učení	16
Část M - Údaje o předložených a školou realizovaných projektech financovaných z cizích zdrojů	17
Část N - Spolupráce s odborovými organizacemi, organizacemi zaměstnavatelů a dalšími partnery ..	17

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:** 29. 4. 2015 (doplněna k 1. 9. 2019)
počet členů: 6
předsedkyně: Zuzana Honců
Kostelní 537
507 81 Lázně Bělohrad

Část B - Přehled oborů vzdělání

Kód oboru	Název oboru	Č. j. a datum schválení	Délka studia
29-53-H/01	Pekař	ŠVP SŠGS 330-4/2014 1. 3. 2014	3
29-54-H/01	Cukrář	ŠVP SŠGS 330-3/2014 1. 3. 2014	3
31-58-H/01	Krejčí (ŠVP Krejčí se zaměřením na modelování oděvů)	ŠVP SŠGS 330-1/2014 1. 3. 2014	3
33-56-H/01	Truhlář	ŠVP SŠGS 330-2/2014 1. 3. 2014	3
65-51-H/01	Kuchař-číšník	ŠVP SŠGS 330-5/2014 1. 3. 2014	3
65-42-M/01	Hotelnictví (ŠVP Hotelnictví a turismus)	ŠVP SŠGS 330-6/2014 1. 3. 2014	4
64-41-L/51	Podnikání (DA)	ŠVP SŠGS 330-7/2014 1. 3. 2014	3

Pro školní rok 2019/2020 škola zavádí nový obor vzdělání:

29-51-H/01	Výrobce potravin (Sladovník-pivovarník)	ŠVP SŠGS 11/2019 1. 9. 2019	3
------------	---	-----------------------------	---

Celkové údaje o škole

Počet tříd	Celkový počet žáků	Počet žáků na jednu třídu	Počet žáků na učitele
14	317	22,64	15,09

Část C - Personální zabezpečení činnosti školy

Osobní číslo	Vzdělání	Plně kvalifikován ano/ne	Délka praxe
Pedagogičtí prac.			
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	24
30	FTVS Praha	ano	13
37	UHK Hradec Králové	ano	11
2	VŠLD Zvolen	ano	nad 32
10	FF UP Olomouc	ano	nad 32
34	TU Liberec	ano	16
24	VŠ Danubius, SK	ano	33
42	UHK Hradec Králové	ano	12
97	Univerzita Pardubice	ano	27
7	Univerzita H. Králové	ano	13
6	SHŠ Poděbrady	ano	32
29	Př.f. UP Olomouc	ano	21
35	PedF Ústí n. L.	ano	32
40	VŠST Liberec	ano	32
23	TU Liberec	ano	18
51	VŠST Liberec	ano	30
113	ISS Nová Paka	ano	20
43	ISS Nová Paka	ano	nad 32
48	SPŠPT Pardubice	ano	nad 32

83	SPŠPT Pardubice	ano	nad 32
18	ISS Nová Paka	ano	nad 32
104	NIDV Hradec Králové	ano	4
52	SOU Nová Paka	ano	29
4	SOU Poděbrady	ano	25
22	SŠ pro pracující, Praha	ano	nad 32
54	SPŠST Hr. Králové	ano	nad 32
3	SOŠ Hr. Králové	ano	20
63	SOU a SOŠ Hr. Králové	ano	32
64	SPOŠ Jičín	ano	nad 32
57	SOU a U Nová Paka	ano	32
56	ČZU Praha	ano	11
28	Univerzita J. A. Komenského, Praha	ano	15
26	UP Olomouc	ano	2
Nepedagog. prac.			
21	ČZU Praha	ano	nesleduje se
33	ČZU Praha	ano	nesleduje se
11	ÚSO	ano	nesleduje se
9	Gymnázium Jaroměř	ano	nesleduje se
79	SO	ano	nesleduje se
49	SO	ano	nesleduje se
25	SO	ano	nesleduje se
47	SO	ano	nesleduje se

Kvalifikovanost pedagogických pracovníků na škole

Učitelé	100 %			
Mistři odborného výcviku	100 %			
Vychovatelé	není DM			
celkem	100 %			

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

	Počet pedag. pracovníků
Školní rok 2018/2019	1

Počet nekvalifikovaných pracovníků

	školní rok 2018/2019
U pedagogických pracovníků	0
U nepedagogických pracovníků	0

Část D - Údaje o přijímacím řízení

Přijímací řízení pro školní rok 2018/2019

(celkový počet přijatých žáků k 31. 8.)

Kód oboru	Název oboru	1. kolo		další kola		poč. přij.
		poč. přihl.	poč. přij.	poč. přihl.	poč. přij.	celkem
29-53-H/01	Pekař	16	16 (ZL 4)	1	1	5
29-54-H/01	Cukrář	59	59 (ZL 29)	9	9	38
31-58-H/01	Krejčí	5	5 (ZL 3)	2	2	5
33-56-H/01	Truhlář	26	26 (ZL 15)	2	2	17
65-51-H/01	Kuchař - číšník	64	62 (ZL 32)	10	10	42
29-51-H/01	Výrobce potravin	14	14 (ZL 7)	8	8	15
65-42-M/01	Hotelnictví	35	30 (ZL 24)	4	3	27

ZL = zápisový lístek

Část E - Údaje o výsledcích vzdělávání žáků

I. Prospěch a docházka žáků všech ročníků - k 30. 6. 2019

Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou	
Žáci celkem	90
Prospěli s vyznamenáním	2
Prospěli	69
Neprospěli	19
z toho opakující ročník	3
Průměrný prospěch žáků	2,63
Průměrný počet zameškaných hodin na žáka	58,68
z toho neomluvených	99
Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem	
Žáci celkem	229
Prospěli s vyznamenáním	6
Prospěli	146
Neprospěli	77
z toho opakující ročník	5
Průměrný prospěch žáků	2,78
Průměrný počet zameškaných hodin na žáka	81,74
z toho neomluvených	661

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	2	Literární výchova
		1	Matematika
	Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem		
	65-51-H/01 Kuchař-číšník	1	Literární výchova
		1	Anglický jazyk
	29-54-H/01 Cukrář	1	Literární výchova
	35-56-H/01 Truhlář	2	Materiály
		1	Literární výchova
		1	Základy společenských věd
2.	Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou		
	65-42-M/01 Hotelnictví	1	Český jazyk
	Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem		
	65-51-H/01 Kuchař-číšník	1	Německý jazyk
	1	Speciální technika obsluhy	
3.	Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou		
	65-42-M/01 Hotelnictví	2	Literární výchova
		1	Anglický jazyk
	Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem		
	65-51-H/01 Kuchař-číšník	1	Stolničení
	29-54-H/01 Cukrář	3	Technologie
		1	Literární výchova
4.	Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou		
	65-42-M/01 Hotelnictví	7	Literární výchova
		2	Zeměpis cestovního ruchu
		2	Lázeňství
		1	Anglický jazyk

III. Studenti VOŠ konající komisionální zkoušku

Ročník	Kód a název oboru	Počet studentů	Předmět
1.	0		
2.	0		
3.	0		
4.	0		

IV. Výsledky maturitních zkoušek a závěrečných zkoušek - stav k 30. 6. 2019

Kód a název oboru	Žáci konající zkoušky celkem	Prospěli s vyznamenáním	Prospěli	Neprospěli
Maturitní zkouška				
65-42-M/01 Hotelnictví	15	0	14	1
64-41-L/51 Podnikání, denní forma	2	0	0	2
64-41-L/51 Podnikání, dálková forma	3	0	2	1
Závěrečná zkouška				
65-51-H/01 Kuchař-číšník	18	1	13	4
29-54-H/01 Cukrář	15	3	12	0
33-56-H/01 Truhlář	5	1	4	0
29-53-H/01 Pekař	6	0	6	0
31-58-H/01 Krejčí	3	0	3	0
Celkem	67	5	54	8

V. Výsledky maturitních a závěrečných zkoušek - září 2019

Kód a název oboru	Žáci konající zkoušky celkem	Prospěli s vyznamenáním	Prospěli	Neprospěli
Maturitní zkouška v podzimním zkušebním termínu	11	0	4	7
z toho opravná maturitní zkouška	4	0	2	2
maturitní zkouška v náhr. termínu	7	0	2	5
Závěrečná zkouška				
z toho opravná závěrečná zkouška	4	0	3	1
závěrečná zkouška v náhr. termínu	21	0	17	4
Celkem	47	0	28	19

VI. Výsledky absolutoríí - stav k 30. 6. 2019

Kód a název oboru	Studenti konající absolutorium	Prospěli s vyznamenáním	Prospěli	Neprospěli
0				
0				

VII. Hodnocení chování žáků

	Počet žáků - hodnocení		
	velmi dobré	uspokojivé	neuspokojivé
Obory vzdělání s maturitní zkouškou	87	1	2
Obory vzdělání s výučním listem	202	14	13

Výchovná opatření	Počet
Napomenutí třídního učitele	22
Napomenutí učitele odborného výcviku	9
Důtka třídního učitele	34
Důtka učitele odborného výcviku	2
Důtka ředitele školy	29
Pochvala třídního učitele	64
Pochvala učitele odborného výcviku	3
Pochvala ředitele školy	12
Podmíněné vyloučení ze školy	18
Vyloučení ze školy	0

Část F - Údaje o prevenci sociálně patologických jevů

Školní metodik prevence a výchovná poradkyně poskytovaly poradenské služby žákům a jejich zákonným zástupcům a na požádání zajišťovaly poradenské služby specializovaných poradenských a preventivních zařízení. Ostatní oblasti primární prevence byly realizovány v souladu se Školním programem prevence sociálně nežádoucích jevů zpracovaným na školní rok 2018/2019 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-psychologickými poradnami a zákonnými zástupci nezletilých žáků.

TERMÍN	AKCE	ÚČAST	LEKTOR
ZÁŘÍ	Adaptační kurz -pobytový třídní kurz T: návykové látky, asertivita, týmová spolupráce, zdravý životní styl ...	HT1	Mgr. Klára Dixová Mgr. Adéla Krejčová
ŘÍJEN	<u>KINO</u>: „JAN PALACH“ -prevence rizikových typů chování (totalitní režim 20.století)	HT1, HT2, HT3, KU1, KU2, CU1, CU2, ST3	
LEDEN	Prevence kriminality (prevence šikany a extrémních projevů agrese, kyberšikany)	KU1, CU1 HT1, ST1	Nrap. Aleš Brendl
ÚNOR	Přednáška Daniela Polmana spojená s besedou a filmovou premiérou T: Sport a zdravý životní styl	HT1, HT2, ST1, ST2	Ing. Daniel Polman
ÚNOR	Program DofE - přednáška Program podporující rozvoj schopností a dovedností ve čtyřech oblastech dovednosti, pohybové dovednosti, dobrovolnictví a expedici	HT1, ST2	Regionální manažer Josef Nový

Část G - Údaje o dalším vzdělávání pedagogických a nepedagogických pracovníků

Oblast DVPP patří 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.

Druh studia, kurzu apod.	Počet zúčastněných pracovníků
Kurzy jednotlivých předmětů	0
Odborné kurzy	29
Kurzy ucelených částí učiva	0
Bakalářské studium VŠ	1
Magisterské studium VŠ	0

Část H - Údaje o aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti

Realizované gastronomické akce: cca 55 akcí

(škola pravidelně gastronomicky zajišťuje: Jičín město pohádky, Den řemesel HK, Kopidlenský kvítek, Retour HK, Svaz pekařů a cukrářů, Vánoční trhy SŠGS, Sportovec roku Nová Paka, Sportovec roku Jičín, MKS Nová Paka, workshop IKAP, Novopacký slaviček, Otevírání lázeňské sezony Lázně Bělohrad, Automotoklub Nová Paka, ...)

Účast ve sportovních soutěžích: celkem 5 soutěží (fotbal, florbal, volejbal, futsal)

Účast v odborných soutěžích:

cukrář: 4 soutěže (např. Lucemburk, Gastro Hradec Králové, Salima Brno, celkem 15 medailí)

truhlář: 4 soutěže (Machři roku Praha, Česká Třebová: T. Klaban, 1. ročník., 1. místo, Brno, Třemošnice)

pekař: 2 soutěže (Gastro Hradec, Pekař roku Pardubice – O. Osidach 3. místo)

kuchař-číšník: 5 soutěží (celkem 22 medailí - barmanské soutěže, carving, studená kuchyně...)

Účast v soutěžích teoretických předmětů: literární soutěž v anglickém jazyce,

- školní kola matematické olympiády a olympiády v českém a anglickém jazyce

Charitativní akce: žáci se každoročně aktivně zapojují do prodeje drobných předmětů – Srdíčkový den, Den proti rakovině, Světluška

Kulturní akce: návštěva knihovny v Nové Pace vždy pro 1. ročníky
3x besedy ve škole
1x kino představení
1x beseda v kině s filmovým představením

Exkurze: celkem 12 odborných exkurzí – vinné sklepy Kutá Hora, pekárna Beas Choustníkovo Hradiště, veletrh Pragoligna Praha, Tessitura Studenec...

Sportovní kurzy:

1) Sportovně turistický kurz – pro 3. ročníky všech oborů vzdělávání, každoročně v letovisku Lanterna, Poreč, Chorvatsko: sportovní aktivity (běh, plavání, celotýdenní turnaj volejbal, vrh koulí, přetahování lanem a další sportovní aktivity), turistika, jedenkrát výlet do blízké Poreče, celodenní výlet lodí do Rovinje (výlet spojený s obědem na lodi)

2) Lyžařský kurz – pro žáky 1. ročníků (účast 50 žáků ve dvou turnusech), opět uskutečněno v penzionu Aktiv, Vysoké nad Jizerou

Soutěže a akce pořádané školou:

1) Vánoční trhy – ve školním roce 2018/2019 proběhl 19. ročník vánoční výstavy v budově školy. Součástí akce je bohatý kulturní program v tělocvičně školy (módní přehlídka, barmanská show apod.), tematicky zaměřená výstava v prostorách školy a prodejní stánky před školou, které nabízejí návštěvníkům produkty oboru kuchař-číšník, cukrář a pekař. Tato výstava je velmi oblíbená občany nejen Novopacka, ale i širokého okolí. Výstava byla tematicky zaměřena na výročí vzniku Československa.

2) Kouzlení z perníku – školou pořádaná celostátní soutěž. Konání této soutěže se již zaběhlo zde v Nové Pace. Jedná se o soutěž ve zdobení perníku ve třech různých kategoriích – předem připravená kompozice a dvě kategorie zdobení na místě ve stanoveném časovém limitu. Soutěž se koná za podpory Svazu cukrářů a pekařů ČR a za podpory sociálních partnerů školy. V tomto školním roce se zúčastnilo soutěže celkem 10 škol a 24 soutěžících (někteří ve více kategoriích).

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



V hodnoceném školním 2018/2019 roce nebyla provedena na škole Českou školní inspekcí kontrola. Škola reagovala na rychlá šetření ČŠI dle pokynů a podílela se na zjišťování výsledků vzdělávání prostřednictvím inspekčního systému elektronického testování InspIS SET v oblasti informační gramotnosti.

Část J - Základní údaje o hospodaření školy

Výsledek hospodaření za rok 2017 z hlavní činnosti byl zisk 131,038 tis. Kč. Výsledek hospodaření z doplňkové činnosti byl zisk 126,443 tis. Kč. Zlepšený výsledek hospodaření z hlavní i doplňkové činnosti byl převeden do fondu odměn a do rezervního fondu.

Příjem z produktivní práce žáků v hlavní činnosti v roce 2018 činil 1 947 tis. Kč.

Rozpočet na rok 2018 činil 25 428,773 tis. Kč, přičemž příspěvek na provoz byl 4 361,59 tis. Kč a dotace na přímé náklady 21 067, 183 tis. Kč (UZ 33353 – 20 945,145 tis. Kč, UZ 33049 – 122,038 tis. Kč).

V roce 2018 nám byla poskytnuta investiční dotace z FRR zřizovatele ve výši 537,211 tis. Kč na nákup automobilu Citroen Berlingo pro rozvoj cukrářských a pekařských výrobků, na nákup olepovačky hran do truhlářské dílny v Lázních Bělohrad částka 538,329 tis. Kč. Dotace na vybudování elektrické přípojky pro cvičnou kuchyň (v rámci modernizace) v hodnotě 490,799 tis. Kč.

Škola se zapojila do projektu Erasmus+ , který se uskutečňuje od srpna 2018 do září 2020 v celkové hodnotě 1 043,432 tis.Kč.

Škola se zapojila do projektu Šablony v rámci Operačního programu výzkum, vývoj, vzdělávání, dotace byla v částce 567,3984 tis. Kč.

Škola je také zapojena do projektu Implementace krajského akčního plánu rozvoje vzdělávání v Královéhradecké kraji, který probíhá od ledna 2018 do prosince 2020. Náklady na tento projekt činily v roce 2018 219,68 tis. Kč.

Část K - Údaje o zapojení školy do rozvojových a mezinárodních programů

a) Mezinárodní projekty

Ve školním roce 2018/2019 škola získala jeden nový projekt:

V rámci programu Erasmus+Klíčová akce 1-mobility škola získala grant v hodnotě 90 425.00 EUR. Projekt probíhá od června 2019 a bude pokračovat až do října 2020. Jedná se o praxe studentů v gastronomických provozech (hotelích, restauracích, cukrářských výrobnách) v Anglii, na Slovensku a v Německu. Do projektu je zařazena kromě 2 týdenních stáží také dlouhodobá stáž na Slovensku po dobu trvání 3 měsíců.

Škola dále pokračovala v realizaci dalších mezinárodních projektů:

1) V rámci programu Erasmus+ Klíčová akce 2 - Partnerství bylo pokračováno v realizaci projektu s grantem v hodnotě 26994,00 EUR. Byla uskutečněna schůzka projektu v partnerské škole v Portugalsku, které se zúčastnilo 8 studentů a 2 pedagogové. Bylo pokračováno v přípravě na další projektové schůzky - v Polsku (uskuteční se v příštím školním roce). Projekt potrvá do 30. 9. 2020. Jde o partnerství škol z Polska, Portugalska a Itálie

2) V rámci programu Erasmus+ Klíčová akce 1 probíhaly projektové aktivity, které se týkaly vzdělávacích mobilit pedagogů, kteří se zúčastnili vzdělávacích kurzů na Maltě, Kypru a tzv. stínování v partnerské škole v Itálii. Projekt je s finanční dotací 13138,00 EUR. Projekt bude ukončen v příštím školním roce - v září 2019.

b) Mezinárodní spolupráce s partnerskými školami

Ve školním roce 2018/2019 se uskutečnily vzájemné kontakty se školami zúčastněnými v mezinárodních projektech. Jedná se o školy v Polsku, Portugalsku a Itálii.

c) Mezinárodní praxe

Ve školním roce 2018/2019 opět probíhala spolupráce s cestovní kanceláří SBV Česká Lípa a 16 studentů mohlo vykonat své odborné praxe v Chorvatsku a Itálii a seznámit se tak prakticky s činností cestovních kanceláří v zahraničí. Dalším místem konání zahraniční praxe se stal již opakovaně německý hotel nedaleko Berchtesgadenu.

d) Další projekty

V uvedeném školním roce škola realizovala dva projekty:

1) Zlepšení a zvýšení kvality vzdělávání, odborné přípravy a výsledků žáků v klíčových kompetencích (Šablony I.), ukončuje se v říjnu 2019, pokračuje se dalším projektem Šablony II. v následujícím školním roce.

2) Projekt Implementace krajského akčního plánu rozvoje vzdělávání v Královéhradeckém kraji I. (I-KAP).

Škola se v projektech zaměřuje na rozvoj klíčových kompetencí žáků, spolupráci se základními a mateřskými školami a sociálními partnery. Součástí je rovněž další vzdělávání pedagogických pracovníků.

Část L - Údaje o zapojení školy do dalšího vzdělávání v rámci celoživotního učení

Škola nabízí přípravné kurzy ke zkoušce a zároveň je autorizovanou osobou pro organizování zkoušek k získávání profesních kvalifikací pro **úplnou profesní kvalifikaci**:

Cukrář – Pekař:

- Výroba jemného pečiva
- Výroba zákusků a dortů
- Výroba restauračních moučníků
- Výroba chleba a běžného pečiva

Krejčí:

- Zhotovování sukní, halenek a šatů
- Zhotovování dámských kostýmů a pláštíků
- Šička interiérového vybavení

Kuchař:

- Příprava teplých pokrmů
- Příprava pokrmů studené kuchyně
- Příprava minutek

Ve školním roce 2018/2019 celkem 6 účastníků získalo výuční list v oboru vzdělání Kuchař-číšník.

Truhlář:

- Truhlář nábytkář
- Stavební truhlář

Nabízené profesní kvalifikace, které nejsou součástí úplné profesní kvalifikace:

- Barman
- Švadlena
- Výroba a zpracování modelovací a marcipánové hmoty

Seznam akcí realizovaných ve škol. roce 2018/2019:

Příprava teplých pokrmů
Výroba chleba a běžného pečiva
Stavební truhlář
Výroba jemného pečiva
Kurz šití pro začátečníky
Kurz střihů pro začátečníky
Práce s modelovací hmotou a čokoládou

Část M - Údaje o předložených a školou realizovaných projektech financovaných z cizích zdrojů

Škola v rámci projektu I-KAP pořádá kroužky a exkurze pro základní a mateřské školy a v rámci tohoto projektu nakoupila šlehací a hnětací stroj v hodnotě 179 tis. Kč. Celkové náklady na tento projekt v roce 2018 činily 219, 68 tis. Kč.

Ve školním roce 2018/2019 byl dokončen projekt Zkvalitnění vzdělávací infrastruktury v oblasti gastronomie v SŠGS Nová Paka, jedná se o projekt v rámci programu IROP, celkové náklady činily 9 469 tis. Kč. Podstatou projektu je rekonstrukce cvičné kuchyně, vybavení novou gastrotechnologii, modernizace učebny výpočetní techniky a zkvalitnění konektivity školy.

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

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

Vedení školy podobně jako v minulosti spolupracuje s řadou profesních partnerů, firem a organizacemi zaměstnavatelů a vidí tuto spolupráci v současné době jako nezbytnou.

Mezi nejvýznamnější patří dlouhodobá spolupráce s lázněmi Lázně Bělohrad a.s., dále hotel Clarion Špindlerův Mlýn, Hotel Harmony Špindlerův Mlýn, Vojenská zotavovna Bedřichov, Hotel reSTART Jičín, Safari Gastro Dvůr Králové nad Labem.

V rámci nově zaváděného oboru vzdělání **Výrobce potravin (ŠVP Sladovník-pivovarník)** škola zahájila spolupráci s pivovary a minipivovary regionu.

Dalšími profesními partnery v hodnoceném roce byly:

- Asociace kuchařů a cukrářů ČR
- Asociace nábytkářského a dřevozpracujícího průmyslu
- Asociace textilního, oděvního a kožedělného průmyslu
- Podnikatelský svaz cukrářů a pekařů ČR
- Společenstvo cukrářů
- Hospodářská komora ČR
- Asociace hotelů a restaurací ČR

Ve všech těchto organizacích máme i členské zastoupení a podle možností se účastníme akcí jimi pořádaných. Mimo výše uvedené partnery a organizace škola **spolupracuje s téměř stem sociálních partnerů** a to ve většině oborů vzdělání.

Ve spolupráci s těmito organizacemi nabízíme našim žákům nadstandardně:

- kurz studené kuchyně
- kurz vyřezávání ovoce
- kurz výroby, ošetřování a čepování piva (pivní someliérství)
- kurz barmanský (základní a nástavbový)
- kurz someliérský
- kurz baristický
- kurz malby na látku

Seznam zájmových, občanských a dalších 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. Spolek se spolupodílí se na organizaci školních propagačních akcí, plesu a je důležitým poradním orgánem vedení školy. Práce Spolku rodičů a přátel školy byla v hodnoceném roce řízena Radou důvěrníků, která se sešla na třech výborových schůzích. V čele Rady stojí předseda (Ing. Jan Hrnčíř) a místopředseda (Jan Král).

Základním partnerem pro vedení školy je v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů Školská rada. Ve školním roce 2018/2019 pokračovala Školská rada v práci opět v počtu 6 členů. Za zřizovatele v ŠR pracují Ing. V. Soběslav a F. Škvařil, za pedagogický kolektiv Ing. Z. Šmiková a Ing. Z. Grosman a za rodičovskou veřejnost paní D. Podlípna a Z. Danišová, zvolena předsedkyní ŠR. Školská rada se v duchu zákona sešla dvakrát během školního roku, obsah jednání probíhal v souladu s § 168 školského zákona.

Výroční zpráva byla projednána na poradě vedení dne 7. 10. 2019 a na schůzi Školské rady dne 9. 10. 2019.

Mgr. Petr Jaroš
ředitel školy

Zuzana Honců
předsedkyně ŠR