

VÝROČNÍ ZPRÁVA

2019/2020



Prezident Světové asociace kuchařů a cukrářů Thomas A. Gugler
se zlatými medailistkami ze Světové olympiády kuchařů a cukrářů Stuttgart 2020

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	12
Část G - Údaje o dalším vzdělávání pedagogických a nepedagogických pracovníků	13
Část H - Údaje o aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti.....	13
Část I - Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené Českou školní inspekcí	16
Část J - Základní údaje o hospodaření školy	16
Část K - Údaje o zapojení školy do rozvojových a mezinárodních programů.....	17
Část L - Údaje o zapojení školy do dalšího vzdělávání v rámci celoživotního učení.....	19
Část M - Údaje o předložených a školou realizovaných projektech financovaných z cizích zdrojů	20
Část N - Spolupráce s odborovými organizacemi, organizacemi zaměstnavatelů a dalšími partnery..	20

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
29-51-H/01	Výrobce potravin (Sladovnicko-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
15	374	24,93	12

Část C - Personální zabezpečení činnosti školy

*Z důvodu ochrany osobních údajů uvádíme tabulku bez jmen

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	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
	42	UHK Hradec Králové	ano	12
	97	Univerzita Pardubice	ano	27
	7	Univerzita H. Králové	ano	13
	6	SHS 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
	60	ČZU Praha	ano	22
	62	OA Turnov	ano	0
	78	SŠGS Nová Paka	ano	0
	61	SOU Chrudim	ano	19
	99	SPŠ Praha	ano	11
Nepedagogičtí pracovníci				
	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
	46	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 2019/2020	2

Počet nekvalifikovaných pracovníků

	školní rok 2019/2020
U pedagogických pracovníků	0
U nepedagogických pracovníků	0

Část D - Údaje o přijímacím řízení

Přijímací řízení pro školní rok 2019/2020

(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.	
29-53-H/01	Pekař	12	12 (ZL 5)	2	2	7
29-54-H/01	Cukrář	60	60 (ZL 29)	1	1	30
31-58-H/01	Krejčí	13	13 (ZL 9)	1	1	10
33-56-H/01	Truhlář	19	19 (ZL 10)	0	0	10
65-51-H/01	Kuchař - číšník	73	73 (ZL 42)	2	2	44
29-51-H/01	Výrobce potravin	18	18 (ZL 10)	0	0	10
65-42-M/01	Hotelnictví	39	30 (ZL 19)	1	1	20

ZL = zápisový lístek

Část E - Údaje o výsledcích vzdělávání žáků

I. Prospěch a docházka žáků všech ročníků - k 30. 6. 2020

Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou	
Žáci celkem	91
Prospěli s vyznamenáním	4
Prospěli	80
Neprospěli	7
z toho opakující ročník	0
Průměrný prospěch žáků	2,37
Průměrný počet zameškaných hodin na žáka	21,33
z toho neomluvených	2
Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem	
Žáci celkem	269
Prospěli s vyznamenáním	16
Prospěli	203
Neprospěli	50
z toho opakující ročník	0
Průměrný prospěch žáků	2,51
Průměrný počet zameškaných hodin na žáka	25,8
z toho neomluvených	136

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	Dějepis
	Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem		
	65-51-H/01 Kuchař-číšník	1	Technologie
	29/53-H/01 Pekař	1	Stroje a zařízení
		2	Tělesná výchova
	29/51-H/01 Výrobce potravin	1	Tělesná výchova
	35-56-H/01 Truhlář	1	Materiály
	29-54-H/01 Cukrář	2	Odborný výcvik
2.	Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou		
	65-42-M/01 Hotelnictví	3	Obchodní korespondence
	Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem		
3.	Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou		
	65-42-M/01 Hotelnictví	2	Účetnictví
	Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem		
4.	Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou		

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. 2020

Kód a název oboru	Žáci konající zkoušky celkem	Prospěli s vyznamenáním	Prospěli	Neprospěli
Maturitní zkouška				
65-42-M/01 Hotelnictví	28	1	11	16
Závěrečná zkouška				
65-51-H/01 Kuchař-číšník	22	0	14	8
29-54-H/01 Cukrář	26	3	17	6
33-56-H/01 Truhlář	7	1	3	3
29-53-H/01 Pekař	10	1	9	0
31-58-H/01 Krejčí	4	0	3	1
Celkem	97	6	57	34

V. Výsledky maturitních a závěrečných zkoušek - září 2020

Kód a název oboru	Žáci konající zkoušky celkem	Prospěli s vyznamenáním	Prospěli	Neprospěli
Maturitní zkouška v podzimním zkušebním termínu				
z toho opravná maturitní zkouška	16	0	11	5
maturitní zkouška v náhr. termínu	0	0	0	0
Závěrečná zkouška				
65-51-H/01 Kuchař-číšník				
z toho opravná závěrečná zkouška	8	0	4	4
závěrečná zkouška v náhr. termínu	0	0	0	0
29-54-H/01 Cukrář				
z toho opravná závěrečná zkouška	5	0	4	1
závěrečná zkouška v náhr. termínu	0	0	0	0
33-56-H/01 Truhlář				
z toho opravná závěrečná zkouška	3	0	3	0
závěrečná zkouška v náhr. termínu	0	0	0	0
31-58-H/01 Krejčí				
z toho opravná závěrečná zkouška	1	0	1	0
závěrečná zkouška v náhr. termínu	0	0	0	0
Celkem	33	0	23	10

VI. Výsledky absolutoríí - stav k 30. 6. 2020

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	91	0	0
Obory vzdělání s výučním listem	264	4	1

Výchovná opatření	Počet
Napomenutí třídního učitele	24
Napomenutí učitele odborného výcviku	4
Důtka třídního učitele	30
Důtka učitele odborného výcviku	0
Důtka ředitele školy	20
Pochvala třídního učitele	36
Pochvala učitele odborného výcviku	3
Pochvala ředitele školy	2
Podmíněné vyloučení ze školy	9
Vyloučení ze školy	1

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 v souladu s Minimálním preventivním programem zpracovaným na školní rok 2019/2020 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.

TERMÍN	AKCE	ÚČAST	LEKTOR
ZÁŘÍ	Adaptační kurz -pobytový třídní kurz T: návykové látky, asertivita, týmová spolupráce, zdravý životní styl ...	HT1	Mgr. Klára Dixová Mgr. Romana Vajglová
ŘÍJEN	Projekt: „Kraj pro bezpečný internet“ - rizika internetu a bezpečného užívání IT technologií	HT1, HT2, HT3, HT4, KU1, KC1, KU2, KU3, CU1, CU2, CU3, TK1, ST2, ST3	Ing. Vladimír Vojáček
LEDEN	Prevence kriminality (prevence šikany a extrémních projevů agrese, kyberšikany)	KU1, KC1, CU1, TK1, HT1, PP1	Nrap. Aleš Brendl
LEDEN	Přednáška Daniela Polmana spojená s besedou a filmovou premiérou T: Sport a zdravý životní styl	HT1, HT2, HT3, KU1, KU2, CU1, CU3, TK1	Ing. Daniel Polman
ÚNOR	Vězeňská služba (nábor pracovních sil)- podpora spolupráce školy a institucí veřejné sféry se zaměřením na další možnosti uplatnění našich žáků	HT4, KU3, ST3	Pracovníci personálního oddělení Vězeňské služby Valdice
ÚNOR	Beseda s Úřadem práce	KU3, ST3	Pracovnice Úřadu práce v Jičíně

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	21
Kurzy ucelených částí učiva	0
Bakalářské studium VŠ	1
Magisterské studium VŠ	0
Studium DPS pro učitele OV	2

Část H - Údaje o aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti

Realizace aktivit a prezentací školy ve 2. pol. školního roku 2019/2020 byla negativně ovlivněna celkovou epidemiologickou situací v ČR (viz dále).

a) Realizované gastronomické akce: cca 33 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, Automotoklub Nová Paka, ...)

b) Účast ve sportovních soutěžích: celkem 8 soutěží (fotbal, florbal, volejbal, futsal)

c) Účast v odborných soutěžích:

cukrář: 1 soutěž

IKA Culinary Olympics STUTTGART 2020 17.2.2020

Eliška Hebká - GAME OVER ?	zlatá medaile, v pořadí 2. ve světě
Aneta Růžková – Osobnosti Johnnyho Deppa	zlatá medaile
Barbora Šimůnková – Vzhůru do oblak	zlatá medaile

truhlář: 2 soutěže (Machři roku – celostátní soutěž Praha, Regionální kolo odborných dovedností oboru TRUHLÁŘ pro Pardubický a Královéhradecký kraj – Jaroměř)

pekař: nebylo uskutečněno

kuchař-číšník: 2 soutěže

Ježkův pohár – barmanská soutěž Hotel Studánka Rychnov nad Kněžnou

HT1: Hnyková Barbora - 2. místo + 1. místo za přípravu ozdoby
HT1: Havlasová Martina, Zimmermannová Natálie – bez umístění

Dýňový šampionát České Budějovice

Čapková Tereza: zlatá medaile, pohár za 2. místo
Kavanová Karolína: stříbrná medaile
Knížková Pavlína: bronzová medaile

d) Účast v soutěžích teoretických předmětů:

Literární soutěž v anglickém jazyce

- školní kola matematické olympiády a olympiády v českém a anglickém jazyce
- okresní kolo olympiády v anglickém jazyce (1. místo)
- krajské kolo olympiády v anglickém jazyce (3. místo)

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

f) Kulturní akce: návštěva knihovny v Nové Pace vždy pro 1. ročníky
3x besedy ve škole
1x filmové představení
1x přednáška Race Across Americe – D. Polman s filmovým představením
1x výstava Suchardův dům
1x výstava Divadlo Lucerna

g) Exkurze: celkem 8 odborných exkurzí – Hotel Hilton Praha, Gastronomický veletrh Lipsko, Pekárna Beas Choustníkovo Hradiště, Hotel K-Triumf Lázně Velichovky, Tessitura Studenec, Divadlo Liberec + Technická univerzita Liberec, Pivovar Nová Paka

h) 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 51 žáků ve dvou turnusech), opět uskutečněno v penzionu Aktiv, Vysoké nad Jizerou

i) Soutěže a akce pořádané školou:

1) Vánoční trhy – ve školním roce 2019/2020 proběhl jubilejní 20. ročník vánoční výstavy v budově školy. Součástí akce je bohatý kulturní program v tělocvičně školy (módní přehlídky, 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 oborovou strukturu vzdělávací nabídky školy včetně nového oboru Výrobce potravin (Sladovník-pivovarník).

2) Kouzlení z perníku – s ohledem na epidemiologickou situaci v ČR nemohla být soutěž realizována

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



V hodnoceném školním 2019/2020 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.

V lednu 2020 proběhla kontrola ze strany České správy sociálního zabezpečení, bez závad. Dále proběhla kontrola truhlářských dílen v Lázních Bělohrad ze strany Inspektorátu práce Hradec Králové (bez závad).

Část J - Základní údaje o hospodaření školy

Výsledek hospodaření za rok 2019 z hlavní činnosti byl zisk 49,825 tis. Kč. Výsledek hospodaření z doplňkové činnosti byl zisk 53,678 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 2019 činil 3 009 tis. Kč.

Rozpočet na rok 2019 činil 25 428,773 tis. Kč, přičemž příspěvek na provoz byl 4 319,78 tis. Kč a dotace na přímé náklady 25 372, 998 tis. Kč (UZ 33353 – 24 584,279 tis. Kč, UZ 33049 – 103,099 tis. Kč, UZ 33 076 685,620 tis. Kč).

V roce 2019 nám byla poskytnuta investiční dotace z FRR zřizovatele ve výši 250, tisk Kč na nákup rohlíkovacího stroje (příspěvek z IF školy 31,930 tis. Kč), dále dotace na elektrorozvody v cukrářských dílnách v částce 391,711 tis. Kč. Z investičního fondu organizace byly pořízeny šicí stroj a mandl v celkové částce 91,038 Kč.

Škola se zapojila do projektů Erasmus+ , který se uskutečňují od srpna 2018 do září 2021 v celkové hodnotě 1 043,432 tis. Kč. Škola se zapojila do projektu Šablony v rámci Operačního programu výzkum, vývoj, vzdělávání, dotace roce 2019 byla v částce 413,113 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 v roce 2019 činily 353,508 tis. Kč.

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

a) Mezinárodní projekty

Ve školním roce 2019/2020 škola realizovala následující mezinárodní projekty:

V rámci programu Erasmus+ Klíčová akce 1- mobility škola realizovala projekt s celkovou výší grantu 90 425.00 EUR. Do projektu je zařazena kromě 2 týdenních stáží také dlouhodobá stáž na Slovensku po dobu 3 měsíců. Projekt probíhá od června 2019 a měl pokračovat až do října 2020. Protože však nastal problém pandemie Covid-19, bylo požádáno o prodloužení konce projektu do října 2021. Jedná se o praxe studentů v gastronomických provozech (hotelích, restauracích, cukrářských výrobnách):

- v Anglii - 2 týdenní stáž již byla v listopadu 2019 realizována (15 studentů a 2 doprovodné osoby)
- v Německu - 2 studenti vyjeli na praxe v září a říjnu 2019 a pak praxe pokračovaly od srpna do října 2020 (3 studenti), mobility budou pokračovat i v létě 2021.
- na Slovensku - byla realizována dlouhodobá praxe (3měsíce) na podzim 2019. Krátkodobá praxe pro skupinu studentů byla však odvolána (termín byl duben 2019) kvůli pandemii Covid-19 a bude realizována v náhradním termínu.

Škola dále pokračovala v realizaci projektu v rámci programu Erasmus+ Klíčová akce 2 - Partnerství s grantem v hodnotě 26994,00 EUR. Byla uskutečněna schůzka projektu v partnerské škole v Polsku v září 2019, které se zúčastnilo 10 studentů a 3 pedagogové. Dále proběhla příprava na další projektovou schůzku - v České republice, která měla být uskutečněna koncem března 2020, kvůli pandemii Covid-19 musela být zrušena. Italský koordinátor projektu požádal o prodloužení konce do března 2021. Jde o partnerství škol z Polska, Portugalska a Itálie, projekt má gastronomické téma.

b) Mezinárodní spolupráce s partnerskými školami

V rámci výzvy 2020 programu Erasmus+ Klíčová akce 2 - partnerství škol bylo požádáno o další projekt. Žádost byla úspěšná a projekt bude realizován ve spolupráci se slovenskou školou v následujících dvou školních letech. V rámci výzvy 2020 bylo požádáno ještě o dva další projekty Erasmus+:

- Klíčová akce 1 pro studentské praktické mobility, náš projekt je zařazen jako náhradní.

- Klíčová akce 1 pro pedagogy ve spolupráci s estonskou školou, projekt byl zařazen také jako náhradní. Estonská škola se však rozhodla i přes to navštívit naši školu, byl určen již termín na květen, pak určen náhradní na srpen, ale kvůli pandemii Covid-19 se návštěva vedení estonské školy neuskutečnila.

c) Mezinárodní praxe

Ve školním roce 2019/2020 opět probíhala spolupráce s rodinným hotelem nedaleko německého Berchtesgadenu, kam se na podzim vydali 2 studenti. V jarních a letních měsících pak měli odjet další 4 studenti, ale v souvislosti s pandemií Covid-19 se tato část naší spolupráce uskutečnila jen okrajově, a to v měsíci srpnu.

I nadále pak probíhala spolupráce s cestovní kanceláří SBV Česká Lípa, kdy jsme měli domluvené odborné praxe pro naše studenty v Chorvatsku a Itálii, ale toto se bohužel vzhledem k pandemii Covid-19 neuskutečnilo.

d) Další projekty

V uvedeném školním roce škola realizovala dva projekty:

1) Naše škola ve školním roce 2019/2020 začala s realizací projektu Šablony II - Zlepšení kvality vzdělávání na Střední škole gastronomie a služeb, Nová Paka, Masarykovo nám. 2 (registrační číslo projektu CZ.02.3.68/0.0/0.0/18_065/0012545). V rámci tohoto projektu proběhly a ještě proběhnou následující aktivity - zapojení odborníka z praxe do výuky, projektové dny mimo školu, projektové dny ve škole, prohloubení spolupráce se zaměstnavateli, pro žáky již realizujeme a bude i dále realizovat doučování všeobecných i odborných předmětů, na škole působí kariérový poradce, do výuky všeobecných i odborných předmětů zapojíme odborníka z ICT a celá řada dalších aktivit. Předpokládaný konec projektu je v červnu 2021.

2) Implementace krajského akčního plánu IKAP I. – zaměření na spolupráci se základními a mateřskými školami v regionu (odborné kroužky pro žáky ZŠ, hravé dílničky pro žáky MŠ, odborné exkurze na jednotlivých pracovištích odborného výcviku pro žáky ZŠ).

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 plášťů
- Šička interiérového vybavení

Kuchař:

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

Truhlář:

- Truhlář nábytkář
- Stavební truhlář

Ve školním roce 2019/2020 získala výuční list v oboru vzdělání Kuchař-číšník jedna účastnice kurzu.

Seznam kurzů profesních kvalifikací realizovaných ve školním roce 2019/2020:

Výroba jemného pečiva (7 účastníků)

Příprava teplých pokrmů (3 účastníci)

Výroba restauračních moučníků (7 účastníků).

Seznam zájmových kurzů realizovaných ve škol. roce 2019/2020:

Základní kurz dámských střihů

Víkendové pečení rohlíků

Tradiční cukrářské výrobky

Šití pro začátečníky

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

Škola se zapojila do projektu Erasmus+, který se uskutečňuje od srpna 2018 do září 2021 v celkové hodnotě 1 043,432 tis.Kč.

Škola se zapojila do projektu Šablony v rámci Operačního programu výzkum, vývoj, vzdělávání, dotace roce 2019 byla v částce 413,113 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 2019 353,508 tis. Kč.

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, Hotel Horizont Pec pod Sněžkou, 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, Pivovar Nová Paka, Pivovar Krakonoš Trutnov, minipivovary Hendrych Vrchlabí, Safari Gastro Dvůr Králové, Zámecký pivovar Dětenice, Jungberg Hořice a další.

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 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. Bajerová a Ing. Z. Grosman a za rodičovskou veřejnost paní D. Podlipná a Z. Honců, 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 12. 10. 2020 a na schůzi Školské rady dne 13. 10. 2020.

Mgr. Petr Jaroš

ředitel školy

Zuzana Honců

předsedkyně ŠR