



## STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMIE A SLUŽEB NOVÁ PAKA

Masarykovo nám. 2, 509 01 Nová Paka

tel.: 493 723 784, e-mail: skola@ssgs.cz, www.ssgs.cz

# VÝROČNÍ ZPRÁVA

**2017/2018**



**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 .....	11
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](http://www.ssgs.cz), [info@ssgs.cz](mailto:info@ssgs.cz), [skola@ssgs.cz](mailto: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. 2017)  
počet členů: 6  
předsedkyně: Zuzana Danišová  
Havlova 1656  
Nová Paka

## 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 (DE)	ŠVP SŠGS 330-7/2014 1. 3. 2014	2
64-41-L/51	Podnikání (DA)	ŠVP SŠGS 330-7/2014 1. 3. 2014	3

### **Celkové údaje o škole**

Počet tříd	Celkový počet žáků	Počet žáků na jednu třídu	Počet žáků na učitele
16	356	22,25	16,1

## Část C - Personální zabezpečení činnosti školy

Osobní číslo	Vzdělání	Plně kvalifikován ano/ne	Délka praxe
<b>Pedagogičtí prac.</b>			
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	23
30	FTVS Praha	ano	12
37	UHK Hradec Králové	ano	10
2	VŠLD Zvolen	ano	nad 32
10	FF UP Olomouc	ano	nad 32
34	TU Liberec	ano	15
24	VŠ Danubius, SK	ano	32
42	UHK Hradec Králové	ano	11
97	Univerzita Pardubice	ano	26
7	Univerzita H. Králové	ano	12
6	SHŠ Poděbrady	ano	31
29	Př.f. UP Olomouc	ano	20
35	PedF Ústí n. L.	ano	31
40	VŠST Liberec	ano	31
23	TU Liberec	ano	17
51	VŠST Liberec	ano	29
113	ISS Nová Paka	ano	19
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	3
52	SOU Nová Paka	ano	28
4	SOU Poděbrady	ano	24
22	SŠ pro pracující, Praha	ano	nad 32
54	SPŠST Hr. Králové	ano	nad 32
3	SOŠ Hr. Králové	ano	19
63	SOU a SOŠ Hr. Králové	ano	31
64	SPOŠ Jičín	ano	nad 32
57	SOU a U Nová Paka	ano	31
56	ČZU Praha	ano	10
28	Univerzita J. A. Komenského, Praha	ano	14
26	UP Olomouc	ano	1
<b>Nepedagog. prac.</b>			
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			
<b>celkem</b>	<b>100 %</b>			

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

	Počet pedag. pracovníků
Školní rok 2017/2018	1

### Počet nekvalifikovaných pracovníků

	školní rok 2017/2018
U pedagogických pracovníků	0
U nepedagogických pracovníků	0

## Část D - Údaje o přijímacím řízení

### Přijímací řízení pro školní rok 2017/2018

(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
2953H01	Pekař	8	8 (ZL 3)	2	2	5
2954H01	Cukrář	57	57 (ZL 33)	0	0	33
3158H01	Krejčí	8	8 (ZL 5)	0	0	5
3356H01	Truhlář	24	24 (ZL 14)	2	2	16
6551H01	Kuchař - číšník	76	75 (ZL 32)	0	0	32
6542M01	Hotelnictví	36	31 (ZL 18)	1	1	19

ZL = zápisový lístek

## Část E - Údaje o výsledcích vzdělávání žáků

### I. Prospěch a docházka žáků všech ročníků - k 30. 6. 2017

<b>Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou</b>	
Žáci celkem	113
Prospěli s vyznamenáním	1
Prospěli	95
Neprospěli	17
z toho opakující ročník	2
Průměrný prospěch žáků	2,661
Průměrný počet zameškaných hodin na žáka	47,371
z toho neomluvených	2,784
<b>Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem</b>	
Žáci celkem	215
Prospěli s vyznamenáním	11
Prospěli	190
Neprospěli	14
z toho opakující ročník	2
Průměrný prospěch žáků	2,658
Průměrný počet zameškaných hodin na žáka	73,473
z toho neomluvených	1,288



## II. Žáci konající opravné či komisionální zkoušky

Ročník	Obor vzdělání	Počet žáků	Předmět
1.	<b>Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou</b>		
	65-42-M/01 Hotelnictví	2	Matematika
	<b>Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem</b>		
	65-51-H/01 Kuchař-číšník	1	Literární výchova
	35-56-H/01 Truhlář	2	Základy společenských věd
		1	Materiály
2.	<b>Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou</b>		
	64-41-L/51 Podnikání	1	Učební praxe
		3	Literární výchova
		2	Účetnictví
		1	Maturitní seminář z angl. jazyka
	<b>Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem</b>		
	29-54-H/01 Cukrář	1	Technologie
	65-51-H/01 Kuchař-číšník	1	Technologie
3.	<b>Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou</b>		
	64-41-L/51 Podnikání	1	Účetnictví
	65-42-M/01 Hotelnictví	1	Literární výchova
	<b>Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem</b>		
	65-51-H/01 Kuchař-číšník	1	Stolničení
		1	Základy společenských věd
		1	Německý jazyk
	29-54-H/01 Cukrář	3	Technologie
	1	Ekonomika	
4.	<b>Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou</b>		
		0	

### 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. 2018

Kód a název oboru	Žáci konající zkoušky celkem	Prospěli s vyznamenáním	Prospěli	Neprospěli
<b>Maturitní zkouška</b>				
65-42-M/01 Hotelnictví	21	0	16	5
64-41-L/51 Podnikání, denní forma	7	0	5	2
64-41-L/51 Podnikání, dálková forma	8	0	6	2
<b>Závěrečná zkouška</b>				
65-51-H/01 Kuchař-číšník	23	2	18	3
29-54-H/01 Cukrář	25	2	23	0
33-56-H/01 Truhlář	9	2	7	0
29-53-H/01 Pekař	6	0	6	0
31-58-H/01 Krejčí	2	2	0	0
<b>Celkem</b>	<b>101</b>	<b>8</b>	<b>81</b>	<b>12</b>

### V. Výsledky maturitních a závěrečných zkoušek - září 2018

Kód a název oboru	Žáci konající zkoušky celkem	Prospěli s vyznamenáním	Prospěli	Neprospěli
<b>Maturitní zkouška v podzimním zkušebním termínu</b>				
	11	0	8	3
z toho opravná maturitní zkouška	8	0	7	1
maturitní zkouška v náhr. termínu	3	0	1	2
<b>Závěrečná zkouška</b>				
	10	0	8	2
z toho opravná závěrečná zkouška	3	0	3	0
závěrečná zkouška v náhr. termínu	7	0	5	2
<b>Celkem</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>10</b>

## VI. Výsledky absolutoríí - stav k 30. 6. 2017

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	106	4	3
Obory vzdělání s výučním listem	201	10	4

Výchovná opatření	Počet
Napomenutí třídního učitele	16
Napomenutí učitele odborného výcviku	6
Důtka třídního učitele	38
Důtka učitele odborného výcviku	0
Důtka ředitele školy	22
Pochvala třídního učitele	40
Pochvala učitele odborného výcviku	19
Pochvala ředitele školy	20
Podmíněné vyloučení ze školy	11
Vyloučení ze školy	0

## Část F - Údaje o prevenci sociálně patologických jevů

V pololetí školního roku došlo ke změně ve funkci metodičky prevence sociálně nežádoucích jevů. Stávající metodičku prevence nahradila nová vyučující, která si specializaci doplňuje studiem. Obě školní metodičky 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 2017/2018 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	<b>Adaptační kurz-pobytový třídenní kurz</b>  T: návykové látky, asertivita, týmová spolupráce, zdravý životní styl ...	HT1	Mgr. Klára Dixová  Ing. Zuzana Šmiková
LISTOPAD	<b>Prevence kriminality a teorie sebeobrany –přednáška</b> T:násilná trestná činnost, sebeobrana, ukázky technik zásahu <b>„A svět se točí dál“ – přednáška na téma konflikty, motivy, sebeúcta, ukázka technik řešení</b>	KU1, KU2, CU1, CU2, HT1, ST3  KU3	Jiří Hraba, instruktor sebeobrany  MP Education, s.r.o., Mgr. Alena Blažková
ÚNOR	<b>„Devět kil“-přednáška spojená s besedou a filmovou premiérou</b>  T: Sport a zdravý životní styl	HT1, HT2, HT3, HT4, PN1, ST1, ST2, KC2, CK3, KU3	Ing. Daniel Polman
DUBEN	<b>Prevence patologického chování legislativa Policie ČR - přednáška</b>	všechny třídy školy	Ing. Josef Kordík  nrap. Aleš Brendl

## 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	28
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:** 75 akcí

(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 slavíček, Otevírání lázeňské sezony Lázně Bělohrad, Automotoklub Nová Paka, ...)

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

**Účast v odborných soutěžích:**

**cukrář:** 4 soutěže (např. Gastro Hradec Králové, Salima Brno, celkem 12 medailí)

**truhlář:** 2 soutěže (2. místo Machři roku – celostátní soutěž, Soutěž odborných dovedností Třemošnice – družstvo 1. místo, jednotlivci 1. a 4. místo)

**pekař:** 1 soutěž (Salima Brno – zisk 2 medailí)

**kuchař-číšník:** 6 soutěží (celkem 17 medailí - barmanské soutěže, carving, studená kuchyně...)

**Účast v soutěžích teoretických předmětů:** celostátní konverzační soutěž hotelových škol v Poděbradech – 1. a 4. místo (za první místo zahraniční zájezd)

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

**Charitativní akce:** žáci se každoročně aktivně zapojují do prodeje drobných předmětů

- Den proti rakovině, Světluška

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

### **Sportovní kurzy:**

1) Sportovně turistický kurz – pro všechny 3. ročníky a 2. ročník nástavbového studia, každoročně v letovisku Lanterna, Poreč, Chorvatsko

- sportovní aktivity (běh, plavání, celotýdenní turnaj volejbal a další)

- turistika, celodenní výlet lodí do blízké Rovinje

2) Lyžařský kurz – pro žáky 1. ročníků (účast 31 žáků), po zkušenostech z loňského školního roku opět uskutečněno v penzionu Aktiv, Vysoké nad Jizerou

### **Soutěže a akce pořádané školou:**

**1) Vánoční trhy** – ve školním roce 2017/2018 proběhl 18. 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.

**2) Kouzlení z perníku** – školou pořádaná celostátní soutěž. V předchozích letech se soutěž konala v rámci gastro výstavy v pardubickém Ideonu. Z důvodu jeho rekonstrukce jsme soutěž přesunuli do Nové Paky, poslední tři ročníky se konaly již 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.

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



V hodnoceném školním 2017/2018 roce nebyla provedena na škole Českou školní inspekcí kontrola. Škola reagovala na rychlá šetření ČŠI dle pokynů.

### **Část J - Základní údaje o hospodaření školy**

Výsledek hospodaření za rok 2017 z hlavní činnosti byl zisk 27,311 tis. Kč. Výsledek hospodaření z doplňkové činnosti byl zisk 207,865 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 2017 činil 1 768 tis. Kč.

Rozpočet na rok 2017 činil 24 097,4 tis. Kč, přičemž příspěvek na provoz byl 3 754,97 tis. Kč a dotace na přímé náklady 20 096,084 tis. Kč (UZ 33353 – 19 453,36 tis. Kč, UZ 33049 – 142,256 tis. Kč a UZ 33052 – 401,983 tis. Kč, UZ 33073 – 98,485 tis. Kč).

V roce 2017 nám byla poskytnuta investiční dotace z FRR zřizovatele ve výši 1 609 tis. Kč na nákup nábytkářského CNC centra pro výuku truhlářů, na nákup myčky nádobí a chladicího boxu do cukrářských dílen. Neinvestiční dotace v částce 244,4 tis. Kč na nátěry sila v truhlářské dílně Lázně Bělohrad.

Na projekt financovaný z OPŽP – Zateplení fasády a střechy budovy SŠGS v Nové Pace bylo v roce 2017 poskytnuto 9 247,832 tis. Kč.

Škola se zapojila do projektu Erasmus+ , který se uskutečnil od srpna 2016 do září 2017, celková dotace činila 1 614, 6 tis. Kč.

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

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

### **a) Mezinárodní projekty**

Ve školním roce 2017/2018 škola získala dva nové mezinárodní projekty:

1) V rámci programu Erasmus+ Klíčová akce 2: Partnerství škola získala grant v hodnotě 26994,00 EUR. Projekt bude zahájen od 1.10.2018 a potrvá do 30.9.2020. Jedná se o partnerství zemí Itálie, Portugalsko, Polsko, ČR.

2) V rámci programu Erasmus+ Klíčová akce KA1 bude zahájena odborná příprava pedagogů v rámci vzdělávací mobility jednotlivců s finančním nákladem 13 138,00 EUR. Projekt trvá po dobu 13 měsíců od 25.08.2018 do 24.09.2019.

### **b) Mezinárodní spolupráce s partnerskými školami**

Ve školním roce 2017/2018 pokračovaly vzájemné kontakty mezi SŠGS Nová Paka a střední gastronomickou školou v polském lázeňském městě Polanica Zdrój.

V rámci spolupráce s gastronomicky zaměřenými školami v polském Jaworu došlo k vzájemným návštěvám zástupců škol a zaměstnavatelů z regionu Dolní Slezsko.

Škola dále připravila projektové setkání žáků SŠGS s partnerskou školou v polském Darlowu, realizace 2019.

### **c) Mezinárodní praxe**

Ve školním roce 2017/2018 byla uzavřena opět partnerská smlouva s cestovní kanceláří SBV Česká Lípa a 24 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 Berchtesgaden.

### **d) Další projekty**

V uvedeném školním roce škola realizovala dva projekty – projekt Zlepšení a zvýšení kvality vzdělávání, odborné přípravy a výsledků žáků v klíčových kompetencích (Šablony I.) a 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 plášťů
- Šička interiérového vybavení

Kuchař:

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

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 2017/2018:**

Příprava teplých pokrmů – kurz 8 účastníků

Výroba chleba a běž. pečiva – zkouška 1 účastník

Stavební truhlář – zkouška 1 účastník

Výroba jemného pečiva – zkouška 1 účastník

Kurz šití pro začátečníky – 9 účastníků

Kurz střihů pro začátečníky – 7 účastníků

Práce s modelovací hmotou a čokoládou – 8 účastníků

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

V uvedeném období byla dokončena realizace projektu financovaného z OPŽP – Zateplení fasády a střechy budovy SŠGS, realizace proběhla v letních až podzimních měsících roku 2017. Celkové náklady činily 9 776 662,- Kč.

Ve školním roce 2017/2018 škola zahájila realizaci projektu Zkvalitnění vzdělávací infrastruktury v oblasti gastronomie v SŠGS Nová Paka, jedná se o projekt v rámci programu IROP, celkové náklady cca 10 mil. Kč. Podstatou projektu je rekonstrukce cvičné kuchyně, vybavení novou gastrotechnologií, modernizace učebny výpočetní techniky a zkvalitnění konektivity školy. Předpokládané ukončení akce je listopad 2018.

## **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. (za jejich podpory byla vybudována odborná učebna teorie), dále hotel Clarion Špindlerův Mlýn, Hotel Harmony Špindlerův Mlýn, Vojenská zotavovna Bedřichov a další. Dále škola zahájila spolupráci nově s Hotelem reSTART Jičín a Safari Gastro Dvůr Králové nad Labem.

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 2017/2018 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 J. Růžková 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 8. 10. 2018 a na schůzi Školské rady dne 11. 10. 2018.

Mgr. Petr Jaroš

ředitel školy

Zuzana Danišová

předsedkyně ŠR