

***Střední škola, Lomnice nad Popelkou, Antala Staška 213,
příspěvková organizace***

***tel./fax 481 671 262, e-mail: skola@skola-lomnice.cz ,
www.skola-lomnice.cz***

***VÝROČNÍ ZPRÁVA O ČINNOSTI ŠKOLY
ZA ŠKOLNÍ ROK 2013/2014***

Zpracoval: Ing. Miroslava Rajmová, zástupce ředitele školy

Předkládá: PaedDr. Lubomír Charousek, ředitel školy
v Lomnici nad Popelkou dne 16. října 2014

Schváleno ŠR: Mgr. Věra Provazníková, předsedkyně školské rady
v Lomnici nad Popelkou dne 21. října 2014

VÝROČNÍ ZPRÁVA O ČINNOSTI ŠKOLY

1. ZÁKLADNÍ ÚDAJE O ŠKOLE	2
2. ORGANIZACE STUDIA	3
3. RÁMCOVÝ POPIS PERSONÁLNÍHO ZABEZPEČENÍ ŠKOLY	6
4. ÚDAJE O POČTU ŽÁKŮ	8
5. VÝSLEDKY VÝCHOVY A VZDĚLÁVÁNÍ	10
6. ÚDAJE O POSKYTOVÁNÍ DALŠÍHO VZDĚLÁVÁNÍ, CELOŽIVOTNÍHO UČENÍ	13
7. ZAPOJENÍ DO PROJEKTŮ	17
8. SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY	18
9. DALŠÍ AKTIVITY ŠKOLY A PREZENTACE ŠKOLY NA VEŘEJNOSTI	20
10. PORADENSKÉ SLUŽBY	26
11. ŘÍZENÍ ŠKOLY	29
12. DALŠÍ ZÁMĚRY ŠKOLY, ZHODNOCENÍ, ZÁVĚR	31
13. ÚDAJE O INSPEKČNÍ ČINNOSTI PROVEDENÉ ČŠI A VÝSLEDKŮCH KONTROL	33
14. ZÁKLADNÍ ÚDAJE O HOSPODAŘENÍ ŠKOLY	34
PŘÍLOHY	35

VÝROČNÍ ZPRÁVA O ČINNOSTI ŠKOLY

1. Základní údaje o škole

Střední škola, Lomnice nad Popelkou, Antala Staška 213, příspěvková organizace

IČ: 15043151

REDIZO: 600170918

Příspěvková organizace, zřízená ke dni 1. 7. 2003 Libereckým krajem

Ředitel školy: PaedDr. Lubomír Charousek (jmenován od 1. 8. 2012 na dobu šesti let)

Na základě legislativních změn vyplývajících ze zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon) byla usnesením č. 338/05 ZK Zastupitelstva Libereckého kraje ze dne 22. 11. 2005 schválena změna názvu školy na název Střední škola, Lomnice nad Popelkou, Antala Staška 213, příspěvková organizace s platností a účinností od 1. 9. 2006. Text zřizovací listiny byl změněn a přijat usnesením č. 332/09/ZK Zastupitelstva Libereckého kraje dne 27. 10. 2009, s účinností ode dne 1. 11. 2009.

Byla provedena změna v údajích vedených v rejstříku škol a školských zařízení v aktuálním školním roce výmazem dobíhajících oborů vzdělání a oborů vzdělání v souladu s ustanovením § 150 odst. 1 písm. e) školského zákona zapsaná MŠMT pod č.j. MSMT-24256/2014-2 ze dne 2. 7. 2014 s účinností od 2. 7. 2014.



Škola sdružuje tyto součásti:

Střední škola	kapacita 500 žáků	IZO 102 037 680
Domov mládeže	kapacita 175 lůžek	IZO 110 028 945
Školní jídelna	kapacita 500 stravovaných	IZO 110 028 953

Místa poskytovaného vzdělávání nebo školských služeb:

Lomnice nad Popelkou, Antala Staška 213

Lomnice nad Popelkou, K Babylonu 1205

Lomnice nad Popelkou, Pivovarská 80

Při Střední škole v Lomnici nad Popelkou působí Školská rada Střední školy v Lomnici nad Popelkou.

2. Organizace studia

Učební plány a RVP se schvalovacími doložkami MŠMT a ŠVP střední školy (SŠ).

Škola zabezpečovala komplexní výchovně vzdělávací proces v následujících oborech:

Obory zakončené maturitní zkouškou – skupina M, L

65-42-M/02	Cestovní ruch	MŠMT: č. j. 12 698/2007-23
	denní studium čtyřleté	z 28.6 2007, ŠVP-SŠ:
	ŠVP: Cestovní ruch	č. j. 09/11 z 15. 6. 2011
65-42-M/02	Cestovní ruch	MŠMT: č. j. 12 698/2007-23
	denní studium čtyřleté	z 28.6 2007, ŠVP-SŠ:
	ŠVP: Cestovní ruch	č. j. 021/09 z 20. 4. 2009
63-41-M/01	Ekonomika a podnikání	MŠMT: č. j. 12 698/2007-23
	denní studium čtyřleté	z 28. 6. 2007, ŠVP-SŠ:
	ŠVP: Ekonomika a podnikání	č. j. 022/09 z 20. 4. 2009
65-41-L/01	Gastronomie	MŠMT: č. j. 12 698/2007-23
	denní studium čtyřleté	z 28. 6. 2007, ŠVP-SŠ:
	ŠVP: Gastronomie	č. j. 023/09 z 20. 4. 2009
64-41-L/51	Podnikání	MŠMT: č. j. 9325/2009-23
	dálkové nástavbové studium tříleté	z 6. 5. 2009, ŠVP-SŠ:
	ŠVP: Podnikání	č. j. 017/2012 z 31.5.2012

Obory zakončené závěrečnou zkouškou a výučním listem – skupina H, E

29-54-H/01	Cukrář	MŠMT: č. j. 12 698/2007-23
	denní studium tříleté	z 28. 6. 2007 ŠVP-SŠ:
	ŠVP: Cukrář	č. j. 019/09 z 20. 4. 2009
65-51-H/01	Kuchař-číšník	MŠMT: č. j. 12 698/2007-23
	denní studium tříleté	z 28. 6. 2007 ŠVP-SŠ:
	ŠVP: Kuchař-číšník	č. j. 010/11 z 15. 6. 2011
29-51-E/01	Potravinářská výroba	MŠMT: č. j. 6 907/2008-23
	ŠVP: Cukrářská výroba	z 29. 5. 2008, ŠVP-SŠ:
	denní studium tříleté	č. j. 027/10 z 3. 5. 2010
65-51-E/01	Stravovací a ubytovací služby	MŠMT: č. j. 6 907/2008-23
	denní studium tříleté	z 29. 5. 2008, ŠVP-SŠ:
	ŠVP: Kuchařská výroba	č. j. 011/11 z 15. 6. 2011

Charakteristika školy a školského zařízení

Střední škola v Lomnici nad Popelkou navazuje na dlouholetou tradici profesního školství, které se datuje již do 19. století a v novodobé historii po roce 1989 představuje ucelenou škálu oborů ve středním školství. Škola zajišťuje dostatečně širokou nabídku studijních a učebních oborů pro absolventy základních škol, škol pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami i absolventy středních škol, a uspokojuje tak poptávku po vzdělávání v oblasti oborů gastronomických, potravinářských, obchodu, služeb a cestovního ruchu. V současnosti navazuje na tradici středních škol, které byly v letech 2000 - 2003 sloučeny v jeden právní subjekt. Součástí vzdělávací nabídky je i široká škála vzdělávacích programů pro dospělé.

Škola efektivně využívala nemovitý majetek Libereckého kraje, a zajišťovala tak co nejlepší využití stávajících objektů. V hlavním areálu budov školy v ulici Antala Staška byly umístěny třídy teoretického vyučování ročníků maturitních oborů (obory skupiny M a L) i tříletých učebních oborů (obory E, H).

Odborný výcvik potravinářských a gastronomických oborů probíhal v budově dílen odborného výcviku v odloučeném pracovišti v ulici Pivovarská. Gastronomické obory též zajišťovaly školní stravování (obědy) v areálu školy i v dílnách odborného výcviku, kde bylo zajištěno zároveň celodenní stravování žáků ubytovaných v Domově mládeže. Výrobky žáků byly prodávány široké veřejnosti ve školní prodejně umístěné v areálu dílen OV. Část osnov odborného výcviku učebního oboru Kuchař-číšník byla vyučována na smluvních pracovištích hotelů a restaurací.

Při škole působilo Místní centrum celoživotního vzdělávání Střední školy Lomnice nad Popelkou. Byla nabízena pestrá škála vzdělávacích programů pro dospělé. Pro zájemce v rámci dalšího vzdělávání byly připraveny rekvalifikace v oboru vzdělávání Cukrář, Kuchař, kurzy na přípravu a vykonání zkoušky k ověření profesních kvalifikací, další profesní a zájmové vzdělávání zaměřené na počítačovou gramotnost, kurzy cizích jazyků pro začátečníky i pokročilé.

Činnost školy byla též výrazně zaměřena na ověřování platných ŠVP v oborech vzdělávání skupin M, L, H, E a i dálkového nástavbového studia.

Při střední škole je zřízeno školské zařízení Domov mládeže, které poskytovalo ubytování v buňkách (v dvou a třílůžkových pokojích se sociálním zařízením). Všechna patra objektu DM mají čajovou kuchyňku a společenskou místnost s možností sledování televize, videa nebo DVD. Nižší patra budovy, která nebyla obsazena ubytovanými žáky, sloužila v rámci doplňkové činnosti jako ubytovací zařízení pro návštěvníky Lomnice nad Popelkou. Provoz byl zajištěn v době pracovního týdne v rozsahu 24 hodin denně s příjezdem v neděli odpoledne a odjezdem v pátek po vyučování. Domov mládeže nabízel celou řadu možností pro volnočasové aktivity, např. místnosti pro stolní tenis, stolní fotbal, 2 posilovny, místnosti pro aerobik, jízdu na rotopedu, kulečnick, vybavení pro hru na hudební nástroje (kytara, klavír, varhany), práci s počítači, knihovnu, elektronické šipky aj. V podzimních a jarních měsících měli žáci možnost půjčit si pro své sportovní aktivity míče, ruské kuželky, petanque, badminton, líný tenis atd. V zimním období brusle, běžecké lyže a saně.

Charakteristika a úkoly organizace vyplývající ze zřizovací listiny v hlavní a doplňkové činnosti

Střední škola je zřízena za účelem poskytování vzdělávání a výchovy žáků a je součástí výchovně vzdělávací soustavy.

Vymezení hlavního účelu činnosti:

a) hlavní činnosti:

- poskytování vzdělávání a výchovy žáků, je součástí výchovně vzdělávací soustavy
- poskytování dalšího vzdělávání a přípravy pracovníků formou rekvalifikace v povolených oborech
- poskytování dalšího vzdělávání a přípravy pracovníků formou kvalifikačních zkoušek v povolených oborech
- poskytování prací a služeb, včetně vzdělávacích kurzů, souvisejících s povolenými obory
- obchodní činnost, související s povolenými obory

Vymezení předmětu činnosti:

- pro střední školu podle § 57, § 58
- pro školní jídelnu, která zajišťuje nejen stravování žáků podle § 119, ale také závodní stravování zaměstnanců
- pro domov mládeže podle § 117 zajišťující ubytování žáků (podle zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů a prováděcích předpisů)

b) doplňkové činnosti:

- pekařství, cukrářství
- hostinská činnost
- výroba, obchod a služby neuvedené v přílohách 1 až 3 živnostenského zákona obor:
 - mimoškolní výchova a vzdělávání, pořádání kurzů, školení, včetně lektorské činnosti
 - ubytovací služby
 - zprostředkování obchodu a služeb
 - provozování cestovní agentury a průvodcovská činnost v oblasti cestovního ruchu
 - poradenská a konzultační činnost, zpracování odborných studií a posudků
- pronájem bytových a nebytových prostor

Škola je členem:

Asociace vzdělávacích zařízení pro rozvoj venkovského prostoru

Asociace kuchařů a cukrářů

Asociace institucí vzdělávání dospělých ČR

Členství umožňuje střední škole spolupráci s odborníky, přístup k novinkám, sledování nových trendů ve vyučovaných oborech, účast v odborných soutěžích atd.

3. Rámcový popis personálního zabezpečení školy

Věková skladba pedagogického sboru (včetně externistů) v přepočtených úvazcích

počet (přepočtení na plně zaměstnané)	< 30 let	31 - 40 let	41 - 50 let	51 let - důchodový věk	důchodový věk	celkem
celkem	1,00	9,59	8,33	14,00	0,91	33,83
z toho ženy	0,17	9,59	7,33	11,00	0,91	29,00

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

počet (přepočtení na plně zaměstnané)	z toho bez odborné kvalifikace
33,83	3,83

Z toho:	počet (fyzický počet)	z toho bez kvalifikace
poradenské služby ve škole *:		
výchovný poradce	1,00	1,00
školní metodik prevence	1,00	0,00
školní speciální pedagog	0,00	0,00
školní psycholog	0,00	0,00
ostatní:		
koordinátor školního vzdělávacího programu	1,00	1,00
koordinátor informačních a komunikačních technologií	1,00	0,00
koordinátor environmentální výchovy	1,00	1,00

* poradenské služby ve škole - § 7 odst. 1 vyhlášky č. 72/2005 Sb.

Přehled pracovníků domovů mládeže v přepočtených úvazcích

vychovatelé	asistenti pedagoga	ostatní	celkem
4,00	0,00	1,50	5,50

Údaje o pracovnících školy

počet neped. pracovníků	14,68
nástupy absolventů	0,00
odchody v pedagogickém sboru	4,74

Platové podmínky pracovníků

	2012/2013	2013/2014
Celkový počet pracovníků	54,35	48,51
Počet pedagogických pracovníků	37,54	33,83
Počet nepedagogických pracovníků	16,81	14,68
Průměrná výše měsíční mzdy pedagogických pracovníků	25 453,-	26 225,-
Průměrná výše měsíční mzdy nepedagogických pracovníků	14 509,-	15 015,-
Průměrná výše nenárokových složek mzdy pedagogických pracovníků	1 427,-	1 301,-
Průměrná výše nenárokových složek mzdy nepedagogů	1 457,-	858,-

Přehled dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků

Počty pracovníků (účastníků kurzů)	Druh vzdělávání		Počet absolventů kurzů celkem
	dlouhodobé kurzy	krátkodobé kurzy	
35	2	40	83

Dlouhodobé vzdělávání – Koordinace v oblasti ICT, Anglický jazyk.

Krátkodobé vzdělávání - kurzy pro vedoucí pedagogické pracovníky, semináře k novelám školských zákonů a vyhlášek, BOZP, Zákoníku práce, odborné semináře k „Nové maturitní zkoušce“, odborné vzdělávací kurzy v oblasti gastronomie a potravinářství, školení vychovatelů a pracovníků domovů mládeže, odborné vzdělávání v rámci pedagogické aprobační a pro další činnosti (výchovný poradce, protidrogový preventista, mimořádné události, pedagogické dovednosti).

4. Údaje o počtu žáků

Základní údaje o třídách a žácích školy

součást	Počet tříd	Počet žáků
Skupina oborů M	4	101
Skupina oborů H, L	7	154
Skupina oborů E	5	57

Legenda

skupina M — studijní obory Cestovní ruch (3,59 třídy), Ekonomika a podnikání (0,41 třídy)

skupina L — studijní obor Podnikání (1 třída), učební obor s maturitou Gastronomie (3 třídy)

skupina H — učební obory Cukrář (1,64 třídy), Kuchař - číšník (1,36 třídy)

skupina E — učební obory Potravinářská výroba (2,57 třídy), Stravovací a ubytovací služby (2,43 třídy)

Obory skupiny M, L a H byly naplňovány na maximální počet 30 žáků ve třídě (podle vyhlášky o středních školách), skupina oborů E byla naplňována na maximální počet 14 žáků ve třídě (podle vyhlášky o speciálních školách).

Domov mládeže

Škola	Počet ubytovaných	Počet pedagogických pracovníků
Střední škola	70	4

Údaje o přijímacím řízení

Údaje o přijímacím řízení	počet
SŠ a VOŠ	
Počet podaných přihlášek do 1. kola přijímacího řízení do SŠ	96
Počet podaných přihlášek do 2. a dalších kol přijímacího řízení do SŠ	32
Rozhodnutí o přijetí do 1. ročníku SŠ po 1. kole přijímacího řízení	95
Rozhodnutí o nepřijetí do 1. ročníku SŠ po 1. kole přijímacího řízení	0
Celkový počet odvolání po 1. kole přijímacího řízení do SŠ	0
z toho vyřešeno autoremedurou	0
z toho postoupeno krajskému úřadu	0
Rozhodnutí o přijetí do 1. ročníku SŠ po 2. a dalším kole přijímacího řízení	31
Rozhodnutí o nepřijetí do 1. ročníku SŠ po 2. a dalším kole přijímacího řízení	0
Rozhodnutí o přijetí do vyššího ročníku	13
Rozhodnutí o nepřijetí do vyššího ročníku	0
Počet podaných přihlášek do 1. kola přijímacího řízení do VOŠ	0
Počet podaných přihlášek do 2. a dalších kol přijímacího řízení do VOŠ	0
Rozhodnutí o přijetí do 1. ročníku VOŠ po 1. kole přijímacího řízení	0
Rozhodnutí o nepřijetí do 1. ročníku VOŠ po 1. kole přijímacího řízení	0
Celkový počet odvolání po 1. kole přijímacího řízení do VOŠ	0
z toho vyřešeno autoremedurou	0
z toho postoupeno krajskému úřadu	0
Domovy mládeže	
Počet podaných přihlášek do domova mládeže	70
Počet přijatých dětí, žáků a studentů do domova mládeže	70

Přijímací řízení proběhlo podle novely školského zákona a vyhlášky č.671/2004 Sb. Ve znění pozdějších novel v 1. kole u oborů bez přijímací zkoušky s jedním termínem, u studijních oborů s přijímacími zkouškami byly stanoveny 2 termíny. Podle naplněnosti oborů byla ještě vyhlášena další 3 kola přijímacího řízení. Rozhodnutí o přijetí bylo založeno na vyhodnocení studijních výsledků ze základní školy, základní školy praktické nebo střední školy, posouzení dalších aktivit a účasti v soutěžích a olympiádách. Konečné rozhodnutí bylo stvrzeno odevzdáním zápisových lístků.

Rozhodnutí vydaná ředitelem školy

Rozhodnutí:	počet
o přestupu do jiné SŠ	12
o změně oboru vzdělání	8
o přerušení vzdělávání	1
o opakování ročníku	18
o přeřazení žáka nebo studenta do vyššího ročníku podle § 17 odst. 3 ŠZ	0
o podmíněném vyloučení podle § 31 ŠZ	7
o vyloučení podle § 31 ŠZ	4
o zamítnutí žádosti o uznání dosaženého vzdělání podle § 70 a § 100 ŠZ	0
o povolení individuálního vzdělávání žáka	3
o zrušení povolení individuálního vzdělávání žáka	0
o odkladu povinné školní docházky	0
o snížení úplaty za poskytování školských služeb	0
o prominutí úplaty za poskytování školských služeb	0
celkem	53

Pozn.: Rozhodnutí vztahující se k přijímacímu řízení jsou obsažena v předchozí tabulce

5. Výsledky výchovy a vzdělávání

Úspěšnost žáků při závěrečných zkouškách - počet

zkoušky v jarním zkušebním období bez opravných zkoušek			zkoušky v podzimním zkušebním období bez opravných zkoušek			opravné zkoušky		
počet žáků, kt. konali zkoušku	počet žáků, kteří prospěli	počet žáků, kt. neprospěli	počet žáků, kt. konali zkoušku	počet žáků, kteří prospěli	počet žáků, kt. neprospěli	počet žáků, kt. konali zkoušku	počet žáků, kteří prospěli	počet žáků, kt. neprospěli
31	24	7	1	1	0	6	6	0

Úspěšnost žáků při maturitních zkouškách - počet

zkoušky v jarním zkušebním období bez opravných zkoušek			zkoušky v podzimním zkušebním období bez opravných zkoušek			opravné zkoušky v jarním i podzimním zkušebním období		
počet žáků, kt. konali zkoušku	počet žáků, kteří prospěli	počet žáků, kt. neprospěli	počet žáků, kt. konali zkoušku	počet žáků, kteří prospěli	počet žáků, kt. neprospěli	počet žáků, kt. konali zkoušku	počet žáků, kteří prospěli	počet žáků, kt. neprospěli
32	16	16	6	0	6	10	3	7

Pozn.: U opravných zkoušek je uveden počet včetně žáků z předchozích let.

Výchovná opatření

(počet)

	1. pololetí	2. pololetí
pochvala třídního učitele	7	19
pochvala učitele odborného výcviku	0	0
pochvala ředitele školy	0	0
jiná ocenění	0	0
napomenutí	42	42
důtka třídního učitele	26	31
důtka učitele odborného výcviku	7	7
důtka ředitele školy	2	3
snížená známka z chování	20	38

Prospěch žáků

(počet hodnocení)

	1. pololetí	2. pololetí
prospěl s vyznamenáním	15	22
prospěl	169	229
neprospěl	93	41
nehodnocen	26	0

Počet zameškaných hodin (počet)

	1. pololetí	2. pololetí
celkem	28 824	29 897
z toho neomluvených	621	617

Uplatnění absolventů (ukončení studia ve školním roce 2013/2014)

třídy	úřad práce	zaměstnání	další studium	z toho VŠ
Maturitní obory (4CE, 4GA)	22 %	37 %	41 %	17 %
Učební obory SOU (3CK)	15 %	45 %	40 %	0 %
Učební obory OU (3SV)	23 %	46 %	31 %	0 %

Zájmová činnost

V domově mládeže bylo ve školním roce 2013/2014 ubytováno 70 žáků školy, z toho 54 dívek. Žáci byli rozděleni do tří výchovných skupin. Za každou skupinu zodpovídala vychovatelka, která také vedla předepsanou dokumentaci.



Žáci přecházeli z rodin do nového sociálního prostředí - vrstevnické skupiny, se kterou jsou nejen ve škole, ale i v době mimo vyučování. To kladlo zvýšené nároky na psychiku žáků. Museli si osvojit nové studijní návyky, podřídit se relativně pevnému dennímu režimu a budovat nové sociální vztahy v novém prostředí. Právě tento přechod by jim měla usnadnit výchovně-vzdělávací činnost domova mládeže, individuální přístup vychovatelů a nabídka zájmových aktivit.

Náplň práce domova mládeže (dále jen DM) vycházela z celoročního plánu práce školy, který byl rozpracován do měsíčních a týdenních plánů. Po celý rok byla žákům poskytována celá řada zájmových i odpočinkových aktivit v prostorách DM i mimo něj. Účast žáků na aktivitách byla založena na dobrovolnosti. Žáci si sami volili aktivity, které je zajímaly a ve kterých se chtěli realizovat.

Obsah výchovné činnosti v domově mládeže navazoval na obsah vzdělávací práce školy. Domov mládeže zabezpečoval žákům ubytování, stravování a smysluplné využití volného času v různých činnostech a aktivitách. Zároveň poskytoval kvalifikované výchovné působení v době mimo vyučování.

Provoz DM byl zajištěn v době školního roku a pracovního týdne v rozsahu 24 hodin denně. Příjezd žáků na DM byl v neděli a odjezd v pátek po vyučování. Ubytovaní o víkendech a prázdninách DM nezajišťoval.

V průběhu školního roku pravidelně pracovaly následující zájmové útvary: kalanetika, aerobik, cvičení na velkých míčích, stolní tenis, posilovna a rotopedy, míčové hry, squash, hra na kytaru, zpěv při kytarě, knihovna, volná tvorba. Vedoucími zájmových útvarů byli vychovatelé. K tělovýchovným a sportovním aktivitám ubytovaných žáků byla pronajata sportoviště ve sportovní hale ZŠ (tělocvična, squash). Dále byl využíván kurt na nohejbal a volejbal v objektu školy a venkovní sportoviště u ZŠ.

Žáci během školního roku využívali k vyplnění volného času také vybavení domova mládeže a to stolní fotbal, badminton, líný tenis, pétanque, boxovací pytel, elektronické šipky, biliár. V zimních měsících někteří žáci využívali možnosti zapůjčení lyží (běžek) z inventáře DM k turistickým výjezdům po okolí Lomnicka. V rámci sportovních aktivit byly pořádány různé turnaje, soutěže a přebory DM, např. stolním tenisu, v sálové kopané a nohejbalu.

Knihovna

Knihovna byla k dispozici ubytovaným žákům a zároveň plnila funkci malého informačního centra přístupného všem žákům i zaměstnancům školy. O knihovnu pečovala pověřená vychovatelka, která byla žákům k dispozici v době své služby na DM. Rozšířil se zájem o využití internetu k získávání informací, např. do závěrečných ročníkových prací i k dalším potřebám studia. Žáci mohli současně využívat i kopírovací služby. Všem zájemcům v DM (vlastníkům notebooků) byl aktivován přístup na Internet.

Kultura a společenské akce

Ubytování žáci se také zapojovali do kulturních a společenských událostí. Jednou z těchto akcí je program pro mládež s celosvětovou prestiží pod názvem „Mezinárodní cena Vévody z Edinburgu.“. K návštěvám využívali akce pořádané v našem městě v Tylově divadle, ZUŠ, muzeu, KIS, DDM a v okolí, jako např. „Jičín, město pohádky“. Pravidelně navštěvovali závěrečné představení žáků ZUŠ nebo koncert pěveckých sboru ZŠ na konci školního roku. Na začátku září bylo uspořádáno pro první ročníky seznamovací odpoledne s naším městem (formou společné vycházky) a na konci školního roku rozloučení s končícími žáky – posezení s kytarou, zpěvem a společenskými hrami. Pokračovala spolupráce s DDM v Lomnici nad Popelkou formou různých zábavných a vzdělávacích programů, soutěží a besed. Ubytování žáci se podíleli na zajištění maturitního plesu.

Environmentální výchova

I ubytování žáci v domově mládeže jsou vedeni ke kladnému vztahu k přírodě. Již poněkolidáté se v rámci environmentální výchovy domov mládeže zapojil do několika zajímavých akcí. Ke „Dni Země“ – bylo provedeno vyčištění turistické stezky z Lomnice nad Popelkou – na Rváčov a zpět do Lomnice nad Popelkou.

Ubytování žáci pokračovali v třídění odpadu a sběru PET lahví do připravených kontejnerů na jednotlivých patrech. Sběr pak byl shromažďován a jednou týdně odvážen.

Sbírkové akce

Tak jako v předchozích letech i v tomto školním roce Domov mládeže navázal na započatou sbírkovou činnost. Žáci se ve volném čase zapojili do několika sbírkových akcí. Nejprve v měsíci září probíhala sbírka „Světluška“ na pomoc nevidomým a také sbírka „Srdíčkový den“, která měla další pokračování v prosinci prodejem vánočních CD. „Pozvedněte slabé“ – to byl název další sbírky z libereckého regionu, kterou zaštiťoval p.Markovič, která se konala také v prosinci. Další srdíčkové dny probíhaly v březnu. Poslední sbírkou byla Liga proti rakovině- „Květinový den“ v květnu. Žáci, kteří pomáhali při sbírkové činnosti si plně uvědomovali potřebnost finančních prostředků pro občany, kteří jsou nějakým způsobem znevýhodněni. Mezi další akce, které žáky učí pomáhat ostatním, a ne jen myslet na sebe, je pomoc starším lidem.

Škola i DM byla již několik let adoptivním rodičem chlapce z Keni, kterému pomocí dobrovolně darovaných finančních prostředků umožňovala navštěvovat školu a získat základní vzdělání, které již ukončil. Nově od jara 2014 škola i DM podporuje za stejným účelem dívku z Keni.

Činnost zájmových útvarů byla představena spolu s životem na DM během prezentační výstavy školy. O aktivitách žáků v DM byla informována veřejnost prostřednictvím článků v denním tisku.

Žáci, kteří byli aktivní, byli oceněni pochvalou. Dále se někteří žáci zúčastnili soutěže „Mladý moderátor“ v České Lípě a natáčeli rozhovory se slavnými osobnostmi. Pod vedením paní učitelky Mgr. Jany Tauchmanové se žáci scházeli v nahrávacím studiu na DM, aby tak připravili své reportáže a příspěvky pro internetové rádio Kulíšek.

Domov mládeže byl tvořen žáky, kteří mají různé studijní možnosti a předpoklady. Byli zde ubytováni žáci maturitních tříd, žáci učebních oborů i žáci speciálního školství. Někdy byl problém skloubit zájmy a možnosti všech žáků do volnočasových aktivit. Je dobře, že žáci speciálního školství byli integrováni mezi ostatní. Bylo to obohacením jak pro ně, tak i pro ostatní žáky. V domově mládeže je tak vytvářeno rovnocenné prostředí, kde si všichni vzájemně dobře rozumí.

6. Údaje o poskytování dalšího vzdělávání, celoživotního učení

Pokračovaly aktivity na projektu s názvem „Gastronomie v Lomnici nad Popelkou“, jehož činnost byla zahájena 1. 2. 2012. Vzdělávací program Jednoduchá obsluha hostů byl převeden do e-learningové podoby, byly dokončeny vzdělávací programy Složitá obsluha hostů a Kuchař expedient, včetně jejich studijních opor. V jarním období byla zahájena tvorba nejrozsáhlejšího vzdělávacího programu Příprava teplých pokrmů, který bude převeden do e-learningové podoby a celkově dokončen i s jeho studijní oporou v lednu 2015.

Zájemce z řad individuálních uchazečů absolvoval vzdělávací program Výroba zákusků a dortů (dle NSK 29-007-H) a šest osob vzdělávací program Příprava pokrmů teplé kuchyně. Všichni tito absolventi se následně přihlásili k ověřování znalostí dle zákona 179/2006 Sb. Zkoušku úspěšně složili a získali certifikáty „Osvědčení o profesní kvalifikaci“

Jedna uchazečka, která doložila jednotlivá osvědčení o profesních kvalifikacích z oboru vzdělávání Kuchař potřebných pro úplnou kvalifikaci, se v podzimním zkušebním období přihlásila k vykonání závěrečné zkoušky, kterou úspěšně složila a získala výuční list Kuchař.

Pokračovala výuka jazykového kurzu Anglický jazyk – začátečníci, do výuky se přihlásilo 10 absolventů předchozího jazykového vzdělávání.

Přehled programů dalšího vzdělávání 2013/2014

název programu	směr (výběr z nabídky)	druh (výběr z nabídky)	akreditace	rozsah	forma studia	způsob ukončení	počet účastníků	počet absolventů	sociální partneři	poznámka
65-001-H Příprava teplých pokrmů	4- poskytování služeb	C-kurz doplňující kvalifikaci v daném oboru		120	komb.	osvědčení	6	6		
65-002-H Příprava pokrmů studené kuch.	4- poskytování služeb	C-kurz doplňující kvalifikaci v daném oboru		40	komb.	osvědčení				
65-004-H Příprava minulek	4- poskytování služeb	C-kurz doplňující kvalifikaci v daném oboru		40	komb.	osvědčení				
65-007-H Jednoduchá obsluha hostů	4- poskytování služeb	C-kurz doplňující kvalifikaci v daném oboru		70	komb.	osvědčení				
65-008-H Složitá obsluha hostů	4- poskytování služeb	C-kurz doplňující kvalifikaci v daném oboru		120	komb.	osvědčení				

65-003-E Příprava pokrmů pro rychlé obč.	4- poskyto- vání slu- žeb	C-kurz dopl- ňující kvalifi- kaci v daném oboru		40	komb.	osvědčení				
65-011-E Kuchař ex- pedient	4- poskyto- vání slu- žeb	C-kurz dopl- ňující kvalifi- kaci v daném oboru		30	komb.	osvědčení				
29-001-H Výroba chleba a běžného pečiva	4- poskyto- vání slu- žeb	C-kurz dopl- ňující kvalifi- kaci v daném oboru		180	komb.	osvědčení				
29-002-H Výroba jem- ného pečiva	4- poskyto- vání slu- žeb	C-kurz dopl- ňující kvalifi- kaci v daném oboru		150	komb.	osvědčení				
29-007-H Výroba zá- kusků a dortů	4- poskyto- vání slu- žeb	C-kurz dopl- ňující kvalifi- kaci v daném oboru		200	komb.	osvědčení	1	1		
29-008-H Výroba a zpracování modelovací a marcipá- nové hmoty	4- poskyto- vání slu- žeb	C-kurz dopl- ňující kvalifi- kaci v daném oboru		90	komb.	osvědčení				
29-012-H Výroba re- stauračních moučníků	4- poskyto- vání slu- žeb	C-kurz dopl- ňující kvalifi- kaci v daném oboru		100	komb.	osvědčení				
29-003-E Výroba per- níku	4- poskyto- vání slu- žeb	C-kurz dopl- ňující kvalifi- kaci v daném oboru		90	komb.	osvědčení				
29-004-E Výroba tr- vanlivého pečiva	4- poskyto- vání slu- žeb	C-kurz dopl- ňující kvalifi- kaci v daném oboru		100	komb.	osvědčení				
29-013-E Řemeslná výroba per- níku	4- poskyto- vání slu- žeb	C-kurz dopl- ňující kvalifi- kaci v daném oboru		120	komb.	osvědčení				
Textový editor MS Word	6- umělecký a tech- nický	M-zájmové vzdělávání – volnočasový kurz		24	prezenční	osvědčení				
Tabulkový kalkulátor MS Excel	6- umělecký a tech- nický	M-zájmové vzdělávání – volnočasový kurz		24	prezenční	osvědčení				
Prezentační programy - MS Power- Point	6- umělecký a tech- nický	M-zájmové vzdělávání – volnočasový kurz		8	prezenční	osvědčení				
Elektronická pošta - Out- look	6- umělecký a tech- nický	M-zájmové vzdělávání – volnočasový kurz		8	prezenční	osvědčení				
Internet a online ko-	6- umělecký	M-zájmové vzdělávání –		12	prezenční	osvědčení				

munikace	a tech- nický	volnočasový kurz								
AJ - začá- tečníci	7- všeobec- ně vzdě- lávací	J-jazykový kurz		60	prezenční	osvědčení	10	9		
AJ - pokročilí	7- všeobec- ně vzdě- lávací	J-jazykový kurz		60	prezenční	osvědčení				
NJ - začá- tečníci	7- všeobec- ně vzdě- lávací	J-jazykový kurz		60	prezenční	osvědčení				
NJ-pokročilí	7- všeobec- ně vzdě- lávací	J-jazykový kurz		60	prezenční	osvědčení				
Základy digitální fotografie	9- zájmový	M-zájmové vzdělávání – volnočasový kurz		6	prezenční	osvědčení				
Počítače pro každého	9- zájmový	M-zájmové vzdělávání – volnočasový kurz		4	prezenční	osvědčení				
Internet pro seniory	9- zájmový	M-zájmové vzdělávání – volnočasový kurz		4	prezenční	osvědčení				
Zakládáme si email	9- zájmový	M-zájmové vzdělávání – volnočasový kurz		4	prezenční	osvědčení				
Nakupujeme na internetu	9- zájmový	M-zájmové vzdělávání – volnočasový kurz		4	prezenční	osvědčení				
Internetové bankovníctví	9- zájmový	M-zájmové vzdělávání – volnočasový kurz		4	prezenční	osvědčení				
Daňová evidence a daň z příjmu fyzických osob	1-směr ekono- mický	D-kurz zvyš- ující zaměstna- telnost		10	prezenční	osvědčení				
Základy podvojného účetnictví	1-směr ekono- mický	D-kurz zvyš- ující zaměstna- telnost		20	prezenční	osvědčení				
Obchodní korespon- dence	1-směr ekono- mický	D-kurz zvyš- ující zaměstna- telnost		4	prezenční	osvědčení				
Zážitkové kurzy gastronomie	9- zájmový	M-zájmové vzdělávání – volnočasový kurz		12	prezenční	osvědčení				
Cukrářské modelování	9- zájmový	M-zájmové vzdělávání – volnočasový kurz		4	prezenční	osvědčení				

Míchané nápoje	9- zájmový	M-zájmové vzdělávání – volnočasový kurz		4	prezenční	osvědčení				
Tradiční a moderní zpracování jablek	9- zájmový	M-zájmové vzdělávání – volnočasový kurz		4	prezenční	osvědčení				
Vaječné věnečky	9- zájmový	M-zájmové vzdělávání – volnočasový kurz		4	prezenční	osvědčení				
Lomnické kulatky	9- zájmový	M-zájmové vzdělávání – volnočasový kurz		4	prezenční	osvědčení				
Vánočky a mazance	9- zájmový	M-zájmové vzdělávání – volnočasový kurz		6	prezenční	osvědčení	9	9		

Doplňující informace

	rok 2012	rok 2013
Počet vytvořených školních vzdělávacích programů pro střední vzdělávání	1	0
Počet inovovaných školních vzdělávacích programů pro střední vzdělávání	10	0

Počet vzdělávacích programů tvořících nabídku dalšího vzdělávání	40
---	----

Seznam profesních kvalifikací, pro něž je škola autorizovanou osobou ve smyslu zákona č. 179/2006 Sb.

název profesní kvalifikace	datum rozhodnutí o autorizaci
65-001-H Příprava teplých pokrmů	19. 2. 2010
65-002-H Příprava pokrmů studené kuchyně	19. 2. 2010
65-004-H Příprava minutek	19. 2. 2010
65-007-H Jednoduchá obsluha hostů	19. 2. 2010
65-008-H Složitá obsluha hostů	19. 2. 2010
65-003-E Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení	19. 2. 2010
65-011-E Kuchař expedient	19. 2. 2010
29-001-H Výroba chleba a běžného pečiva	1. 3. 2010
29-002-H Výroba jemného pečiva	1. 3. 2010
29-007-H Výroba zákusků a dortů	1. 3. 2010
29-008-H Výroba a zpracování modelovací a marcipánové hmoty	1. 3. 2010
29-012-H Výroba restauračních moučníků	1. 3. 2010
29-003-E Výroba perníku	1. 3. 2010
29-004-E Výroba trvanlivého pečiva	1. 3. 2010
29-013-E Řemeslná výroba perníků	1. 3. 2010

7. Zapojení do projektů

Významné bylo dlouhodobé zapojení do národního projektu Nová závěrečná zkouška 2 jako partner Národního ústavu pro vzdělávání. I v tomto školním roce byly závěrečné zkoušky u učebních oborů Kuchař - číšník, Cukrář, Potravinářská výroba (ŠVP Cukrářská výroba) a nově i Stravovací a ubytovací služby (ŠVP Kuchařská výroba) konány v rámci tohoto projektu. Škola měla svého zástupce v autorském týmu tvůrců jednotného zadání závěrečných zkoušek pro učební obor Potravinářská výroba (zaměření Cukrářská výroba).

Pokračovaly činnosti v rámci projektu Gastronomie v Lomnici nad Popelkou. Bylo do něho zapojeno celkem 6 pedagogických pracovníků jako tvůrců vzdělávacích programů a studijních opor k těmto vzdělávacím programům a 3 pracovníci tvořící tým vedení projektu. Ve školním roce 2013/14 byly vytvořeny dva vzdělávací programy pro dospělé včetně studijní opory. Byl dokončen vzdělávací program Jednoduchá obsluha hostu převedením do e-learningové podoby. Byly zahájeny činnosti na posledním nejrozsáhlejší vzdělávacím programu. Tato činnost bude pokračovat i ve školním roce 2014/15 dokončením vzdělávacího programu i studijní opory k tomuto vzdělávacímu programu a jeho převedení do e-learningové podoby.

Projekt „EU peníze středním školám“ byl úspěšně ukončen k 30. 6. 2014. Bylo vytvořeno všech 21 plánovaných digitálních učebních materiálů (DUM) a 4 plánované vzdělávací materiály. Do projektu bylo zapojeno 19 učitelů teoretického vyučování a 5 učitelů odborného výcviku. Z prostředků projektu bylo pořízeno ICT vybavení, které bude nadále k dispozici učitelům při tvorbě a následném používání digitálních učebních materiálů a vzdělávacích materiálů ve výuce.

Stejně jako v předchozích letech i v tomto školním roce pokračovala dlouhodobá spolupráce s odbornou vzdělávací agenturou Italy Gastro Promotion s.r.o. Chrudim. V rámci projektu Leonardo da Vinci byl organizován výjezd odborné učitelky studijního oboru Cestovní ruch na zahraniční stáž v Itálii s názvem Profesní rozvoj učitelů - služby volného času a animace v cestovním ruchu. Stáž byla zaměřena na animační činnost v hotelových komplexech na Sardinii, s cílem absolvovat besedy a semináře s animačním týmem resortu, provádět monitoring animačních aktivit, setkat se s managementy jednotlivých hotelových komplexů a účastnit se na animačních programech.

Pokračovalo naše zapojení se do projektu „Zelená škola“ provozováním instalovaného sběrného boxu pro zpětný odběr vysloužilých elektrozařízení.

Žáci oborů Cestovní ruch a Gastronomie se opět podíleli na provozu internetového rádia Krkonošského turistického vysílání.

Pokračoval projekt podpory Adopce pro Afriku, kterého se účastní jak zaměstnanci školy, tak i žáci.

Projekty

Název projektu	Dotační titul	Příjemce / partner	Získané prostředky (v Kč)
NZZ2 (Nová závěrečná zkouška)	národní projekt	partner	bez příspěvku
Profesní rozvoj učitelů-slужby volného času a animace v cestovním ruchu	Leonardo da Vinci	partner	bez příspěvku
Gastronomie v Lomnici nad Popelkou	OP VK oblast podpory 7.3.2	příjemce	3 924 733,09
EU peníze středním školám	OP VK oblast podpory 1.5	příjemce	1 123 978,80
Partnerství škol a zaměstnavatelů pro rozvoj podnikavost	OP VK oblast podpory 1.1	partner	Bez příspěvku

8. Spolupráce se sociálními partnery

Při odborné výuce byla využívána nabídka spolupráce s profesními firmami při zajišťování praxí a exkurzí žáků v jejich provozech, nabídka speciálních surovin a účast učitelů na odborných seminářích firem. (např. firma CZ Prego Hradec Králové – Výroba a zpracování zmrzlin, Fiala Praha – Speciální cukrářské suroviny a pomůcky, Bidvest food service – chlazené a mražené ryby sladkovodní i mořské, čerstvá i tepelně upravená jatečná masa, mražené ovoce i zelenina).

V rámci odborného výcviku byla část osnov gastronomických učebních oborů vyučována ve smluvních pracovištích hotelů a restaurací především v turisticky zajímavých oblastech, například v Krkonoších. Mezi již tradiční partnery patří například Hotel Větrov ve Vysokém nad Jizerou, dále Hotel Alfonska a Skalka na Benecku, Hotel Svornost, Hotel FIT FUN v Harrachově a Černá perla v Jičíně. Nově byla navázána spolupráce s Hančovou boudou na Benecku a Hotelem Sklár v Harrachově. Někteří žáci v rámci této spolupráce získali možnost absolvovat letní brigádu, případně po ukončení studia zaměstnání. Zároveň byly zprostředkovány sezónní nabídky zaměstnavatelů z širokého okolí.

Škola je členem Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, učitelé OV se zúčastnili celé řady seminářů pořádaných touto asociací – např. gastronomický seminář „Úprava a zpracování zvěřiny, Moderní studená kuchyně, Příprava pokrmů z alternativních surovin“. Dále jsme spolupracovali se školami stejného zaměření na republikové úrovni.



Ukončování studia žáků učebních oborů se aktivně účastnili odborníci z praxe jmenovaní Hospodářskou komorou České republiky. Úspěšní absolventi, kteří splnili kritéria stanovená Hospodářskou komorou ČR (hlavně vynikající prospěch při závěrečných zkouškách a dále hodnocení z předmětu odborný výcvik během celého studia nejhůře chvalitebný) byli, stejně jako v minulých letech, těmito odborníky navrženi na ocenění, které je v rámci slavnostního vyhodnocení předáváno v Praze. Ve školním roce 2013/14 bylo vyhodnoceno celkem 7 absolventů - 3 žáci z potravinářských učebních oborů a 4 žáci gastronomických učebních oborů.

S dalšími profesními organizacemi škola spolupracovala hlavně v oblasti odborné při zajišťování seminářů a vzdělávacích akcí. Pro žáky byly organizovány ve spolupráci s barmanskou asociací pravidelné barmanské kurzy na základní i pokročilé úrovni a baristický kurz. Vzdělávací agentura Italy Gastro Promotion s.r.o. uspořádala v prostorách školy pro vybrané žáky seminář týkající se italské speciality-Pizzy.



Spolupráce s dalšími organizacemi

Významná byla i spolupráce školy s dalšími neziskovými organizacemi ve městě, například s Domem dětí a mládeže při přípravě perníkových plaket pro účastníky festivalu Lomnické hudební jaro. Dlouhodobě spolupracuje škola s Okresním sportovním a tělovýchovným sdružením Semily při přípravě občerstvení pro hosty účastníci se vyhlášení Nejlepšího sportovce okresu Semily a dále s Atletickým klubem Syner Turnov při zajištění občerstvení při mezinárodním Memoriálu Ludvíka Daňka v Turnově.



Další významné gastronomické akce:

- raut s obsluhou pro odběratele služeb firmy Severočeské komunální služby Jablonec nad Nisou, při příležitosti firemního setkání konaného na přelomu října a listopadu na zámku v Lomnici nad Popelkou,
- raut s obsluhou pro hosty slavnostního večera pořádaného Krajským úřadem, konaného k 95. výročí vzniku samostatného československého státu v Severočeském muzeu v Liberci,
- občerstvení s obsluhou pro krajský úřad při příležitosti podpisu dohody s Dolnoslezským vojvodstvím bude to na nádraží v Kořenově v zasedací místnosti



- občerstvení pro expozici Libereckého kraje na veletrhu Holiday World Praha
- občerstvení připravované na objednávku pro soukromé osoby – svatby, oslavy životních jubileí atd.

Studijní obory Cestovní ruch a Ekonomika a podnikání realizují propojení teoretické výuky s praxí zejména v rámci souvislých čtrnáctidenních praxí u partnerských organizací na základě smlouvy. Náplň je stanovena v návaznosti na učební dokumenty jednotlivých oborů. Žáci se zde seznamují s reálnými podmínkami na trhu práce a dochází k tolik potřebnému propojení teoretické výuky s praxí. Pokračuje spolupráce s domácími partnery (Merkur, Detoa, zámek Loučeň) a zahraničním partnerem (Park miniatur v Kowarech), se kterými jsme začali spolupracovat v již předchozích letech, a s menšími firmami dobře zavedenými v oblasti obchodu a organizací cestovního ruchu ve významných lokalitách Českého ráje a Krkonoš (kulturní informační centra, muzea, hrady, zámky).

9. Další aktivity školy a prezentace školy na veřejnosti

Zavádění nových metod a vzdělávání

Hlavní náplní modernizačních trendů v tomto školním roce bylo opět sebevzdělávání v oblasti ICT, tvorba digitálních učebních materiálů a jejich následné ověřování v rámci projektu EU peníze středním školám. Učitelé odborného výcviku vytvářeli vzdělávací učební materiály, které následně ověřovali v předmětu odborný výcvik. Pokračovala týmová práce na ověřování vytvořených školních vzdělávacích programů pro obory vzdělávání M, L, H a E. Byl ověřován školní vzdělávací program pro dálkovou formu nástavbového studia – Podnikání.

Pokračovalo vzdělávání učitelů na nové role a podmínky následné státní maturitní zkoušky v jarním i podzimním termínu.

Závěrečné zkoušky učebních oborů skupiny H a učebních oborů skupiny E byly konány v rámci projektu Nová závěrečná zkouška 2 – jednotné zadání. Naše škola byla členem autorského týmu, který vytvářel zadání pro zaměření Cukrářské práce.

Ve výuce teoretických předmětů pokračovalo zavádění nových metod s využitím moderní ICT techniky. Škola je vybavena 8 stabilními interaktivními tabulemi s projektory a zvukovou aparaturou. Podařilo se udržet stav, kdy notebook má k dispozici každý pedagog. Ve všech budovách školy funguje WiFi síť, která umožňuje okamžitou operativní komunikaci zaměstnanců, popř. i žáků. Pro žáky fungují během celého dne 3 internetové kiosky. Pomocí čipů mohou individuálně též využívat kopírovacích i tiskových služeb školního barevného kopírovacího stroje Kyocera od firmy Copia Liberec.

I letos pokračovala modernizace školního ICT vybavení. Byla kompletně obměněna učebna písemné a elektronické komunikace počítači typu All-in-one, nakoupeny dva nové notebooky, interaktivní tabule a vizualizér. Pokračovalo využívání internetových kiosků a kopírky žáky.

Proběhla pravidelná školení výchovného poradce, metodika primární prevence. Dále se pedagogové účastnili i dalších školení dle svých aprobací, školení pro zavádění nových a efektivnějších postupů do výuky a školení zaměřených na práci s žáky se speciálními vzdělávacími potřebami.



Výsledky soutěží, přehlídek a prezentace školy na veřejnosti

- Družstvo žáků oboru Gastronomie se spolu s učitelkou odborného výcviku zúčastnilo 7. ročníku Mistrovství ČR v přípravě bramborového salátu Hellmanns Cup 2013, která se konala v měsíci prosinci v Praze - Mratíně. Umístili se na 1. místě.



- Učitelka OV učebního oboru Kuchař – číšník soutěžila se svými výrobky v celostátní soutěži Perla české kuchyně. Do kategorie „Knedlíky“ přihlásila celkem 3 soutěžní výrobky a to Houskový knedlík, Karlovarský knedlík a Karlovarský knedlík s houbami a získala 2. místo a 2x ocenění poroty a dále získala 2 místo za Šípkovou omáčku.



- Žákyně třetího ročníku učebního oboru Potravinářská výroba (ŠVP Cukrářská výroba) pod vedením učitelky OV zhotovila slavnostní svatební dort, který přihlásila do korespondenční soutěže Svatební dort roku 2014. Ve vysoké konkurenci soutěžících převážně z podnikatelské sféry a špičkových hotelů se však nepodařilo postoupit do finále konaného v Praze.
- 1. dubna byl v naší škole uspořádán 2. ročník odborné soutěže pro žáky učebních oborů Potravinářská výroba pod názvem Barvy jara a velikonoce. Této soutěže se zúčastnilo 9 soutěžících z 5 škol z celé republiky. Záštitu nad soutěží převzala zástupkyně hospodářské komory, dlouholetá odborná učitelka učebního oboru Cukrář. Ceny do soutěže věnovala Asociace vzdělávacích zařízení pro rozvoj venkovského prostoru.



- Učitelka OV učebního oboru Kuchař číšník se zúčastnila soutěže O nejlepší rajskou omáčku, vyhlášenou při konání XIX. ročníku národní soutěže kuchařského a cukrářského umění s mezinárodní účastí Gastro Hradec Vitava Cup 2014, získala Diplom za účast.
- Sedm žáků učebních oborů (gastronomického a potravinářského zaměření), kteří splnili kritéria stanovená Hospodářskou komorou ČR při závěrečných zkouškách, byli navrženi na ocenění Hospodářskou komorou České republiky. Na ocenění Hospodářskou komorou za vysokou úroveň praktické přípravy v uvedených oborech byla navržena také Střední škola.
- 19. ročník prezentační výstavy SŠ, který se konal v prostorách hlavní budovy SŠ, významně předvedl spojení teoretického a praktického vyučování. Žáci učebních oborů předvedli návštěvníkům ukázkou slavnostně prostřených tabulí a perfektně zpracované kuchařské a cukrářské výstavní exponáty charakterizující vybrané oblasti České republiky. Žáci studijního oboru Cestovní ruch doplnili expozice zajímavostmi z těchto oblastí, včetně námětů na výlety. V přízemí bu-

dovy žáci pod vedením pedagogů provozovali školní restauraci, kde nabízeli kulinářské pochoutky připravované v rámci odborného výcviku. Tvořivé nápady v oblasti využití odpadových materiálů předvedli také žáci ubytovaní v Domově mládeže.



- Občerstvení na slavnostním večeru pořádaném Krajským úřadem Libereckého kraje, konaný k 95. výročí vzniku samostatného československého státu v Severočeském muzeu v Liberci, občerstvení s obsluhou pro krajský úřad při příležitosti podpisu dohody s Dolnoslezským vojvodstvím na nádraží v Kořenově, občerstvení pro expozici Libereckého kraje na veletrhu Holiday World Praha.
- Asociace kuchařů a cukrářů České republiky uspořádala v dubnu v Městci Králové 1. ročník celostátní odborné soutěže pro žáky učebních oborů kategorie E, „Srdce na talíři“. Této soutěže se zúčastnila dvě družstva naší školy. Cukrářky na téma „Z našich luhů a hájů“ připravily slavnostní dort, který na místě pod dohledem odborné poroty a před zraky veřejnosti dohotovovaly a za svůj výrobek získaly bronzovou medaili. Soutěžící kuchařky na uvedené téma zhotovovaly

ve stanoveném limitu 2 x 60 minut „Jarní salát“ a „Moderní předkrm“. Jejich výrobky odborná porota ocenila 2. místem.



- Účast žáků a odborných učitelů na gastronomické výstavě GASTRO HK v Hradci Králové.
- Odborná exkurze žáků oboru Gastronomie v hotelu Babylon Liberec, kde měli možnost se seznámit s provozem kuchyně i s ubytovací částí.
- Prodej výrobků žáků ve školní prodejně ve vlastních prostorách dílen OV v Pivovarské ulici. Ze strany veřejnosti byl o tyto výrobky obrovský zájem, který v mnoha případech nebylo možné uspokojit.
- Představení vzdělávací nabídky školy na veletrzích vzdělávání EDUCA 2013 v Liberci a na „Burzách škol“ pořádaných pod záštitou Úřadu práce Mladá Boleslav v Kulturním domě v Mladé Boleslavi, Úřadu práce Semily v střední škole v Turnově a Úřadu práce Jičín v Kulturním domě v Jičíně.



- Gastronomické zajištění akcí na základě požadavků obchodních partnerů z oblasti společenského, kulturního a sportovního života města Lomnice nad Popelkou a jiných měst Libereckého a Královéhradeckého kraje (Vyhlášení nejlepšího sportovce okresu Semily, Memoriál Ludvíka Daňka pořádaný AC SYNER Turnov), akce pro firmy (např. SAMOHÝL Lomnice nad Popelkou, Komunální služby Jablonec nad Nisou), nebo soukromé osoby. Těchto akcí se zúčastnila celá řada významných osobností, například hejtman Libereckého kraje Martin Půta, členka rady Libereckého kraje pro oblast školství Alena Losová, člen rady Libereckého kraje pro dopravu Vladimír Mastník, členka rady Libereckého kraje paní Ivana Hujerová, mistr sportu Imrich Bugár, mistryně sportu a členka Českého olympijského výboru Dana Zátopková, a další.
- Spolupráce s ostatními neziskovými organizacemi ve městě (DDM, KIS) při zajišťování akcí určených široké veřejnosti.

- Účast žáků na sportovních soutěžích v atletice, malé kopané, ringu, ve florbalu a sálové kopané, např. Corny středoškolský atletický pohár v Turnově, Okresní kolo v malé kopané v Turnově, Vánoční turnaj ve florbalu – hala ZŠ, Velikonoční školní turnaj ve volejbale – hala ZŠ, Turnaj v sálové kopané – Turnov – okresní kolo, Sportovní den.
- Účast studentů v matematických soutěžích Genius Logicus, Piškworky, v soutěži hmatového psaní na klávesnici PC.
- Česko-polská spolupráce s Parkem miniatur v Kowarech v oblasti vzájemné prezentace, realizace odborných praxí žáků a průvodcovské činnosti.
- Díky práci paní učitelky Mgr. Jany Tauchmanové prezentovali žáci naši školu i na řadě dalších akcí pořádaných jinými organizacemi v oblasti cestovního ruchu a trávení volného času.
- Účast v celonárodních sbírkách na pomoc postiženým, nemocným a potřebným, akce Srdíčkový den, Světluška, Pozvedněte slabé, Život dětem a Liga proti rakovině.



Další aktivity školy:

- v říjnu proběhl zahraniční poznávací zájezd do Itálie,
- členství v Asociaci kuchařů a cukrářů HK,
- členství v Asociaci vzdělávacích zařízení pro rozvoj venkovského prostoru
- členství v Asociaci institucí vzdělávání dospělých ČR
- pro vybrané žáky učebních i studijních oborů byl zajištěn v prostorách školy baristický kurz a barmanské kurzy na základní a pokročilé úrovni, pořádané barovým institutem BAR HIGH Praha, všichni účastníci kurz absolvovali úspěšně a získali osvědčení, kurz Příprava pizzy,
- žáci potravinářských oborů vytvořili Perníkové plakety pro účastníky Lomnického hudebního jara 2014,
- pro budoucí uchazeče o studium byly již tradičně ve spolupráci s výchovnými poradci základních škol uspořádány ukázkové lekce nazvané Řemeslo nanečisto,
- žáci třetích ročníků gastronomických učebních oborů absolvovali úspěšně část osnov odborného výcviku na smluvních pracovištích restaurací,
- žáci druhých a třetích ročníků Gastronomie absolvovali souvislou odbornou praxi ve výrobním a odbytovém středisku na smluvních pracovištích restaurací v turisticky významné oblasti Krkonoše a Jičínska,
- významnou aktivitou je pokračující třídění odpadu a sběr PET lahví ve všech budovách školy,
- spolupráce s uchazeči z praxe o další vzdělávání,
- v oblasti dalšího vzdělávání je významná i spolupráce s úřadem práce Semily, který doporučil celkem 4 účastníky do rekvalifikačních vzdělávacích programů (Příprava teplých pokrmů a Výroba zákusků a dortů),
- pokračovala modernizace hrubé přípravný zeleniny, na dílny OV byla zakoupena škrabka brambor,
- v souladu s požadavky hygieny byly provedeny výmalby na dílnách OV – pracoviště kuchyní, jídelna a cukrářské dílny,
- dalšími aktivitami byly cateringové gastronomické služby na zakázku,
- tradiční společenská událost - maturitní ples v únoru 2014,

- filmová představení, odborné přednášky a exkurze, letos měla velký úspěch beseda s Mgr. Janem Farským, poslancem PSP ČR za Liberecký kraj a starosta města Semily,
- pokračovaly besedy o zaměstnanosti a uplatnění absolventů škol na Úřadu práce v Semilech pro žáky našich závěrečných ročníků,
- pokračuje aktivita při získávání dobrovolně darovaných finančních prostředků pro „adoptivní dívku“ z Keni, která jí umožňuje získávat vzdělání,
- zapojení se do projektu Zelená škola, projektu recyklace elektroodpadu a baterií na školách,
- spolupráce s rodiči žáků – probíhala průběžně, opět byla pořádána schůzka se žáky i rodiči nově nastupujících žáků v měsíci červnu, jejím cílem bylo navázání komunikace mezi školou a rodiči již v počátku studia,
- spolupráce se sociálními partnery (Úřady práce v Semilech a Jičíně, Město Lomnice nad Popelkou, Kulturní a informační středisko, Informační centrum mládeže a Dům dětí a mládeže v Lomnici nad Popelkou, PPP Semily, podnikatelé, základní školy, základní školy praktické, aj.),
- praxe žáků v Kulturním a informačním středisku Města Lomnice nad Popelkou, v Informačním centru mládeže, v provozovnách maloobchodu, v muzeích, cestovních kancelářích a dalších institucích,
- v rámci výuky v oboru Cestovní ruch poznávali žáci různé oblasti České republiky, formou praktických cvičení se žáci aktivně podíleli na výkladu, který ostatním v průběhu výjezdů poskytovali, po cvičení si zpracovali informace, zážitky, postřehy a vlastní hodnocení do deníků výjezdů,
- průběžně byly doplňovány a modernizovány učební pomůcky pro teoretické i praktické vyučování,
- byla prováděna běžná údržba a opravy svěřeného majetku, opravy a udržování učebních pomůcek při dodržení stálého zabezpečení efektivního provozu školy po stránce materiální a technické,
- doplňková činnost školy byla zaměřena hlavně na ubytování, stravování, poskytování caterin-
gových gastronomických služeb a kurzů dalšího vzdělávání dospělých.



10. Poradenské služby

Zpráva výchovného poradce, práce se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

(zpracoval PaedDr. Pavel Pavelka, výchovný poradce)

Činnost výchovného poradce vycházela z vypracovaného plánu pro školní rok. Plán byl splněn. Byly stanoveny pevné konzultační hodiny pro žáky, rodiče i pedagogy. Tento čas však nebyl příliš využíván, problémy žáků, rodičů i pedagogů byly řešeny operativně především v těchto oblastech:

- záškoláctví
- řešení problémů třídy s třídním učitelem
- problémy žáků v sociální skupině
- výchovné problémy rodičů se žákem
- poradenství při volbě či změně oboru
- osobní problémy žáků
- problémy žáků při studiu
- podávání přihlášek k dalšímu studiu a volba oboru

Probíhaly individuální pohovory, ke kterým byli přizváni příslušní pracovníci podle povahy problému (třídní učitel, školní metodik primární prevence, pedagog, zákonný zástupce, žák).

Pohovory se žáky a jejich zákonnými zástupci o neomluvené zameškané absenci se konaly dle vyhlášky, nejdříve na úrovni třídního učitele. Pokud se problém prohloubil, na základě žádosti třídních učitelů proběhla výchovná komise žáků a zákonných zástupců. Uskutečnilo se 9 jednání výchovné komise. Ze všech jednání výchovného poradce byly pořizovány zápisy. Lze pozitivně hodnotit, že se počet problémových žáků snižuje a trvalé působení třídních učitelů ve spolupráci s rodiči a výchovným poradcem přináší výsledky.

Několika žákům byla zprostředkována návštěva a odborná péče pedagogicko psychologických poraden a dalších poradních a krizových zařízení.

Zájem ze strany žáků byl o možnosti dalšího studia na VOŠ, VŠ, nástavbovém studiu. Žáci byli pravidelně seznamováni se všemi nabídkami, umožňující různé typy studia, včetně studia zahraničního. Žáci učebních oborů projevíli zájem o možnosti dalšího vzdělávání v dalším učebním oboru nebo o nástavbové studium.

Probíhala spolupráce s třídními učiteli žáků se speciálními vzdělávacími potřebami. Byla vedena speciální pedagogická dokumentace, ve které byly zaznamenány všechny řešené výchovné problémy a kompletována vyšetření žáků. V oblasti evidence a diagnostiky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami není stále bohužel zpracována zřizovatelem jednotná metodika. Případné problémy jsem řešil v součinnosti s Pedagogicko-psychologické poradny Semily. Dle informace pedagogicko-psychologické poradny zřizovatel bude na tomto problému pracovat.

Jeden žák byl vzděláván podle individuálního vzdělávacího plánu z důvodu reprezentace. Jeden žák byl individuálně integrován dle vyšetření pedagogicko-psychologické poradny. V pěti třídách byli žáci skupinově integrováni. Celkem bylo vykazováno 23 žáků se speciálními vzdělávacími potřebami. V této skupině žáků se častěji než výchovné problémy řešily problémy se záškoláctvím žáků. Učitelé jednotlivých předmětů byli informováni o potřebách žáků se speciálními vzdělávacími potřebami. Byly řešeny způsoby i pomůcky speciální péče.

Pro úspěšnou práci výchovného poradenství v dalším období je velmi důležitá spolupráce všech součástí školy. Je třeba si všimnout problémů, pojmenovat je, informovat se o nich, včas a efektivně je řešit. Velmi důležitým faktorem je též spolupráce s rodiči, vtáhnout je do práce školy a efektivně s nimi komunikovat.

Zpráva o poradenské činnosti v oblasti Informačních a komunikačních technologií (ICT)

(zpracoval Mgr. V. Šimůnek, metodik a koordinátor ICT)

Ve školním roce 2013/2014 pokračovala obnova a modernizace ICT vybavení školy opět hlavně díky projektu „EU peníze středním školám“. V rámci tohoto projektu byla kompletně obnovena učebna pro písemnou a elektronickou komunikaci. Použili jsme počítače typu All-in-one, které se nám osvědčily při obnově učebny minulý školní rok. Dále byly v rámci projektu pořízeny 2 notebooky, interaktivní tabule, bezdrátový tablet k interaktivní tabuli a vizualizér. Minulý školní rok jsme dosáhli stavu, kdy notebookem je vybaven každý vyučující na úseku teoretického vyučování. Tento školní rok jsme se mohli zaměřit na obnovu starších notebooků vyučujících.

Havarijní stav žákovského serveru byl řešen náhradou novým serverem.

Žáci ubytovaní v Domově mládeže měli nadále možnost připojení vlastního notebooku k WiFi síti, která byla modernizována a posílena. K dispozici jim byly i počítače a tiskárna v knihovně.

K informování veřejnosti, rodičů a žáků sloužily webové stránky školy, stále ještě ve staré, již nevyhovující podobě. Jako nový redakční systém byl vybrán WordPress. Spustili jsme zkušební webové stránky školy na tomto redakčním systému.

Konzultační hodiny ICT metodika byly ve školním roce 2013/2014 stanoveny odděleně pro zaměstnance a pro žáky školy.

V rámci konzultačních hodin pro žáky byly opět zpřístupněny počítačové učebny žákům v odpovídajících hodinách a byl zachován rozvrh z minulého roku, tj. jedna hodina dvakrát týdně. Využívání této možnosti žáky opět kleslo a soustředilo se hlavně na konzultace ohledně ICT než k samostatné činnosti.

Konzultační hodiny pro zaměstnance byly využívány operativně dle aktuálních potřeb zaměstnanců i mimo stanovený čas. Obsahem bylo řešení problémů s ICT prostředky a informačním systémem školy, metodická pomoc v integraci ICT do výuky nepočítačových předmětů a koordinace využití ICT vybavení školy.

Využívání ICT školy ve výuce se zvýšilo hlavně díky dalšímu rozšíření vybavenosti školy ICT technikou a tvorbou a ověřováním digitálních učebních materiálů (DUM) v rámci dokončování projektu „EU peníze středním školám“.

Vyhodnocení preventivního programu školy, zpráva metodika prevence, údaje o prevenci sociálně-patologických jevů

(zpracovala Mgr. Jarmila Šádková, metodik primární prevence)

Školní metodik primární prevence, jmenovaný ředitelem školy, zpracoval preventivní program školy a dbal na jeho realizaci. Se žáky byla tato problematika diskutována, jak ve výuce, tak ve výchově mimo vyučování na DM.

Cílem výchovně vzdělávacího působení v oblasti prevence sociálně patologických jevů byli všichni žáci školy. Byli vedeni k odpovědnosti za vlastní chování a způsob života v míře přiměřené jejich věku. Výchovné působení bylo zaměřeno zejména na zdravý životní styl a formování odmítavých postojů dospívající mládeže k návykovým látkám.

Metodik primární prevence měl pevně stanoveny konzultační hodiny, ale konzultace mohly být i po vzájemné domluvě. Spolupráce byla navázána se všemi úseky a pedagogickými pracovníky školy (učitelé, učitelé OV, vychovatelé), úzká spolupráce byla s výchovným poradcem.

Pohovory s žáky se konaly na základě žádosti třídních učitelů, žáků a rodičů. Byly řešeny problémy nepovoleného užívání návykových látek, záškoláctví, nevhodného chování žáků vůči pedagogům a spolužákům, a také problémy neprospěchu žáků. Vše bylo řešeno ve spolupráci s ředitelem školy, zástupci ředitele školy, výchovným poradcem a třídními učiteli.

Během roku bylo potíráno kuřáctví, zneužívání alkoholu a návykových látek, šikany. Se žáky, u kterých byly zjištěny nepovolené návykové látky (vliv drogy, kouření v areálu školy a šikana byl

proveden pohovor, o přestupku sepsán zápis a byli informováni zákonní zástupci žáků. Byla udělena výchovná opatření. Níže jsou vypsané konkrétní případy, které řešila komise.

Domov mládeže (DM)

Říjen 2013 - závažné porušení vnitřního řádu DM u žáka 2. ročníku - výchovným opatřením bylo vyloučení a ukončení ubytování na DM (použití plynové pistole, poškození omítky a zdi na pokoji DM, v době osobního volna střílel z plynové pistole po svých spolužácích).

Leden 2014 - závažné porušení vnitřního řádu DM u žáka 1. ročníku, 2. ročníku a 3. ročníku - výchovným opatřením bylo vyloučení a ukončení ubytování na DM (podezření na užívání, přechovávání a možnou distribuci návykové látky - marihuany).

Únor 2014 - závažné porušení vnitřního řádu DM u žáka 1. ročníku - výchovným opatřením bylo podmíněné vyloučení z DM (za návrat z osobního volna na DM pod vlivem alkoholu).

Škola

Říjen 2013 - řešeno nevhodné chování a slovní napadání žákyně 1. ročníku spolužačkami, bylo řešeno s metodikem prevence, třídní učitelkou, výchovným poradcem a otcem.

Listopad 2013 - řešeno vyhrožování spolužákům ve třídě od žáka 4. ročníku, řešeno s metodikem prevence, třídní učitelkou, zástupcem ředitele a žákem.

Leden 2014 - řešeno záškoláctví žákyní 1. ročníku, tyto žákyně měly dohled kurátorky, bylo to řešeno s nimi, pěstounkou a matkou.

Červen 2014 - řešeno slovní i fyzické napadání spolužačky, řešeno se zástupcem ředitele, metodikem prevence, žáky 2. ročníku, otcem.

Celý školní rok – řešeno záškoláctví několika žáků, menší neomluvené absence řešili třídní učitelé s žáky a informovali zákonné zástupce, vyšší neomluvená absence byla řešena ve výchovné komisi a byly uděleny snížené stupně z chování a podmíněná vyloučení ze studia.

Žáci byli průběžně seznamováni s činností a službami poradenských pracovišť našeho regionu pomocí nástěnky.

Školní řád byl upraven tak, aby veškerá činnost školy a školského zařízení byla ve shodě s ochranou zdraví žáků a ochranou vůči zneužívání návykových látek a vlivům jiných sociálně patologických jevů.

Odborná pomoc v oblasti práce s dětmi a mládeží ve volném čase

(zpracovala Jitka Dolenská, vedoucí vychovatelka DM)

Součástí prevence patologických jevů je také řešení různých těžkých životních situací, do kterých se žáci často dostávají. Každý vychovatel se v tomto směru snaží žáka vyslechnout a pomoci mu vyřešit nebo pochopit tyto pro něj náročné životní situace. Zejména povzbuzení sebevědomí, důvěra žáka k vychovateli a vědomí, že mu kdykoli vychovatel pomůže a vyslechně jej, je základním předpokladem prevence. Žák pak nehledá řešení v alkoholu či jiných negativních formách úniku z takových situací.

Výchovné problémy ubytovaných žáků byly řešeny individuálně, byla využívána spolupráce s ostatními úseky školy. V případě přestupku jsme se snažili objasnit důvody, které žáka k takovému přestupku vedly, snažili jsme se jim do budoucna komunikací se žákem předcházet. Důležitá je spolupráce s rodiči, kterou, pokud funguje, plně využíváme. Rodiče o přestupku vždy informujeme. Díky tomuto přístupu se počet výchovných problémů v tomto školním roce podařilo výrazně snížit.

V rámci naplňování Minimálního preventivního programu školy byl žákům promítnut film s protidrogovou tematikou. Vychovatelé dbali na vhodné využívání volného času a zajistili pro žáky celou řadu besed zaměřených na zájmové aktivity např. přednášku o vhodném líčení.

11. Řízení školy

Základní poslání školy vychází z tradice předchozích let a reaguje na požadavky moderního vzdělávání na tomto principu (motto):

„Střední škola, Antala Staška 213, Lomnice nad Popelkou, příspěvková organizace poskytuje střední vzdělání s maturitní zkouškou a střední vzdělání s výučním listem v oblasti gastronomie, potravinářství a služeb. Cílem školy je v prostředí přátelského a tvořivého klimatu a otevřeného partnerství:

- ***vychovávat sociálně silné osobnosti schopné života v moderní občanské společnosti***
- ***připravit je na další vzdělávání a celoživotní učení***
- ***vybavit je kompetencemi v oblasti ekonomické, jazykové, informační gramotnosti, sociálními podnikatelskými dovednostmi a gramotností pro udržitelný rozvoj.“***

Na základě tohoto principu byla veškerá činnost zaměřena na naplnění hlavního cíle, tj. dosažení co nejlepších výsledků ve výchovně vzdělávacím procesu, nábor nových žáků, prezentaci školy na veřejnosti, spolupráci s rodiči a sociálními partnery.

Zaměstnanci školy vykonávali pracovní činnosti v souladu s platnými právními normami a náplněmi práce. Nebyl řešen žádný závažný přestupek proti pracovnímu řádu. Běžné přestupky proti pracovnímu řádu byly řešeny v rámci pravomocí ředitele školy a ZP.

Pro efektivní řízení školy bylo hlavním cílem spolu se strukturálními změnami provádět změny ve způsobu řízení školy tak, aby bylo možné i nadále budovat dobře fungující školu. Základem bylo plánování a vytyčování cílů školy, způsobu kontroly a komunikace. Osobní příklad vedení školy, především ředitele školy v jeho vlastní prezentaci a podpora odpovídajících norem chování a postojů prostřednictvím zástupců ředitele a dalších vedoucích pracovníků byly důležitým momentem pro řízení lidských zdrojů.

Vedoucí pracovníci měli jednoznačně stanovené kompetence v rozhodování pro svůj úsek řízení. Vedení bylo založeno na demokratickém principu s výhradním právem konečného rozhodnutí ředitele školy. Používaná struktura řízení, která vychází z organizačního a funkčního schématu, i rozdělení pravomocí a odpovědnosti v řízení školy dobře fungovaly a umožňovaly plnou realizaci učebních osnov. Informace o průběhu, podmínkách a výsledcích vzdělávání byla systematicky vyhodnocována. Porady vyúsťovaly v konkrétní závěry, návrhy a opatření. Současné možnosti prostředků informačních a komunikačních technologií (elektronická pošta, webové stránky) byly v informačním systému vhodně využívány, pro interní informace zaměstnancům sloužil průběžně aktualizovaný intranet a skupinová distribuce informací. V metodické oblasti pracovaly metodické komise pro všeobecně vzdělávací předměty, pro odborné ekonomické předměty, pro učební obory potravinářského zaměření a pro učební obory gastronomického zaměření. Maximální snahou většiny pedagogů a žáků byla otevřená vzájemná komunikace, podpořená i intenzivní spoluprací školy s rodiči. Management školy se snažil o vytvoření příjemného klimatu jak pro žáky, tak i pro pedagogy.

Úkoly výchovně vzdělávací práce byly stanoveny tak, aby se jejich prostřednictvím dařilo plnit všechny funkce školy. Tomu odpovídá i rozbor činností jednotlivých úseků školy za školní rok 2013/2014, vypracovaný ředitelem školy a jeho zástupci, uvedený v úvodní části plánu práce na školní rok 2014/2015.

Velmi důležitou oblastí řízení školy byla oblast správy majetku, ve které bylo provedeno dokončení povrchové úpravy parkoviště za novou budovou z vlastních prostředků školy. Probíhala obnova vybavení nábytkem a pomůckami, běžné opravy a údržba. Byly modernizovány další učebny a školní prostory, především k dosažení příjemného prostředí. Byly zahájeny přípravné činnosti pro rekonstrukci kotelny domova mládeže objednávkou zpracování projektové dokumentace a podkladů pro veškeré inženýrské činnosti. V ekonomické oblasti byla škola řízena tak, aby finančně zajistila provoz školy v oblasti přímých i provozních výdajů a to s významným podílem vlastních příjmů v rámci hlavní i doplňkové činnosti.

Spolupráce s radou školy

Ve školním roce 2013/2014 pracovala školská rada v nezměněném složení, celkem proběhla dvě jednání školské rady.

Na prvním jednání školská rada projednala a schválila výroční zprávu školy za školní rok 2012/2013. Ředitel školy poskytl členům školské rady informace spojené s přípravou rozpočtu na rok 2014, uvedl výčet aktivit v souvislosti s nábořem žáků, zapojení školy do projektů, poskytl informace o dokončení parkoviště, o změně dodavatele energií, o přípravě změny poskytovatele mobilních služeb a o přípravě prezentační výstavy a dalších aktivitách školy.

Na druhém jednání byla školská rada seznámena se závěrečnou zprávou školy a byla projednána zpráva ČŠI o inspekční činnosti zaměřené na konání, podmínky a průběh maturitních zkoušek, kterou členové školské rady hodnotili velmi pozitivně. Dále ředitel školy poskytl členům školské rady informace o výsledcích kontrol Krajské hygienické stanice v Semilech, o přijímacím řízení, maturitních zkouškách a záležitostech spojených se závěrem školního roku. Školská rada se zabývala dopady situace v souvislosti se studijním oborem Cestovní ruch (schválení uvedeného oboru v rozporu se stanovenými pravidly a zároveň v blízkosti školy se stejným oborem, a to na OA, HŠ a SOŠ v Turnově). Školská rada podpořila v zájmu udržení oboru ve vzdělávací nabídce školy obnovení požadavků na nápravu závěrů optimalizace z roku 2011 a procesů s ní souvisejících, které poškodily studijní obor Cestovní ruch v oblasti přijímání žáků a je jednou z příčin současného stavu, tj. nižšího počtu přihlášek, snížení výběrovosti a následně nižšího počtu žáků.

Spolupráce s rodiči

Spolupráce s rodiči je založená na vzájemném partnerství a vytváří škole možnost získání informací pro její další činnost. Na základě této spolupráce přijímalo vedení školy opatření ke zkvalitnění vzdělávání. Pro jednání s rodiči byly stanoveny dva konzultační dny a to v období měsíců listopadu a dubna. V případě řešení nenadále vzniklých problémů byli rodiče zváni písemně na jednání školské výchovné komise. Z těchto jednání vedl výchovný poradce zápisy. Třídní učitelé a ostatní pedagogičtí pracovníci aktivně spolupracovali s rodiči všech žáků. Problematická však byla spolupráce s rodiči žáků ze sociálně slabých rodin a rodiči některých problémových žáků.

Spolupráce se školami a dalšími organizacemi

V mezinárodní oblasti v rámci projektu Leonardo da Vinci se vzdělávací agenturou Italy Gastro Promotion pokračovaly odborné stáže v Itálii.

Spolupráce s ostatními školami je zaměřena hlavně na výměnu zkušeností jak odborných, tak i pedagogických, například při vytváření jednotného zadání závěrečných zkoušek a při hodnocení průběhu závěrečných zkoušek konaných v rámci projektu nové závěrečné zkoušky s jednotným zadáním, které jsou celorepublikově řízeny Národním ústavem pro vzdělávání.

Další formou spolupráce je výměna zkušeností, metodická spolupráce, poradenská činnost, organizování soutěží, podpora vydávání odborných publikací apod. v rámci škol sdružených v Asociaci vzdělávacích zařízení pro rozvoj venkovského prostoru (www.asven.cz).

Mezi další partnerské organizace, se kterými škola spolupracuje, patří Kulturní a informační středisko v Lomnici nad Popelkou, Dům dětí a mládeže v Lomnici nad Popelkou. Dále škola zajišťuje celou řadu gastronomických akcí pro kulturní, sportovní a společenské organizace, obchodní partnery a firmy, případně pro zájemce z řad široké veřejnosti.

Významná je také mezinárodní česko-polská spolupráce s Parkem miniatur v Kowarech v oblasti cestovního ruchu realizací souvislých odborných praxí žáků, průvodcovskou činností a vzájemnou spoluprací na pořádaných akcích.

Pravidelně v rámci výuky škola spolupracuje s Kontaktním pracovištěm Semily Úřadu práce ČR, především v oblasti poskytování informací pro zájemce o studium, v oblasti uplatnění absolventů a zprostředkování pracovních nabídek.

12. Další záměry školy, zhodnocení, závěr

Hlavním záměrem školy bylo naplňování koncepce rozvoje školy, zpracované ředitelem školy na období od roku 2012 a rozvahy udržitelnosti školy na období do roku 2015. Cílem dokumentů je plánování rozvoje školy v duchu moderních požadavků na vzdělávání, posouzení demografického vývoje ve spádové oblasti Lomnice nad Popelkou, navržení opatření k naplnění závěrů Dlouhodobého záměru ČR a realizace kurikulární reformy, vytvoření podmínek v souladu s požadavky trhu práce a naplnění priorit Dlouhodobého záměru Libereckého kraje. Vzhledem k tomu, že počet žáků ve středním školství neustále klesá, hledá škola opatření v souladu s opatřeními zřizovatele pro racionalizaci sítě škol a vychází z vyhodnocení požadavků platných nebo nově vypracovaných koncepčních dokumentů Libereckého kraje, České republiky a Evropské unie.

Škola poskytovala vzhledem ke svému umístění na pomezí Libereckého, Královéhradeckého a Středočeského kraje vzdělávací příležitosti především pro bývalé okresy Semily, Jičín a Mladá Boleslav. Nabídkou oslovovala zájemce o studijní a učební obory také z okresů Liberec, Jablonec, Trutnov, aj.

Vzdělávací nabídka školy byla specifická nabídkou učebních oborů pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami – Potravinářská výroba – zaměřením na Cukrářské práce, Stravovací a ubytovací služby - zaměřením na Kuchařské práce, studijního oboru se zaměřením na cestovní ruch, a také realizací odborného výcviku gastronomických a potravinářských oborů ve vlastních, plně vybavených prostorách, se zárukou vysoké kvality a širě pro nácvik praktických návyků a dovedností, s efektivním využitím získaných výsledků formou produktivní práce.

Střední školství v Lomnici nad Popelkou se v minulém období zaměřilo na naplňování cílů a úkolů stanovených v Dlouhodobém záměru vzdělávání a rozvoje vzdělávací soustavy Libereckého kraje.

Další záměry školy

- Strategicky plánovat rozvoj školy v duchu moderních požadavků na vzdělávání,
- rozvíjet oborovou strukturu v souladu s Dlouhodobým záměrem ČR, LK a požadavky trhu práce, reagovat na demografický vývoj,
- rozvíjet kvalitu systémového řízení, plánování řídicích činností, efektivitu organizace školy a kontrolního systému,
- efektivní využívání finančních zdrojů a jejich rozvoj (projekty, granty,...),
- vytvoření odpovídajících personálních podmínek na vzdělávání,
- podporovat přípravu pedagogických pracovníků v zájmu rozvoje školy a naplňování její vize,
- usilovat o vysokou kvalifikovanost pedagogického sboru s cílem dosáhnout požadovanou kvalifikovanost u všech pedagogů do konce roku 2014,
- dbát na důslednou realizaci průběhu vzdělávání se zřetelem k vytváření cílových kompetencí vzdělávacích programů školy a na její průběžnou kontrolu, podporovat nové způsoby práce, různé formy a metody výuky,
- usilovat o požadované výsledky vzdělávání vzhledem ke stanoveným cílům vzdělávání,
- prohlubovat a zvyšovat kvalitu výchovného poradenství a přístupu k informacím,
- zvýšení účasti na vzdělávání pro všechny věkové skupiny obyvatel a usilovat o spokojenost zákazníků školy s výsledky vzdělávání,
- aktivně se zapojit do projektů s republikovým i krajským významem (Erasmus+, Partnerství škol a zaměstnavatelů pro rozvoj podnikavosti, NSK2, aj.),
- úspěšně dokončit vlastní projekt v OPVK 7.3.2 „Gastronomie v Lomnici nad Popelkou“ a plně využít personální i materiální kapacity školy při jeho úspěšné realizaci,

- vytvoření pracovního prostředí (materiální, technické, hygienické, sociální i organizační), které se stane předpokladem pro tvůrčí činnost žáků i zaměstnanců školy,
- usilovat o otevřené partnerství ve vzdělávání s rodiči, spolupracovat se zřizovatelem, školskou radou a partnerskými vzdělávacími institucemi,
- vytvářet bezpečné, přátelské a kulturní školní klima, umožnit žákům a rodičům rozvíjet iniciativu pro rozvoj školy a školského zařízení,
- prezentovat výsledky práce školy.

Výroční zpráva byla zpracována v souladu s § 7 vyhlášky č. 15/2005 Sb., kterou se stanoví náležitosti dlouhodobých záměrů a výročních zpráv, ve znění pozdějších předpisů, s využitím předchozích závěrů sebehodnocení školy, z výsledků průběhu školního roku 2013/2014, analýzy současného stavu a požadavků zřizovatele.

Výroční zpráva byla zpracována za období školního roku 2013/2014, uzavřena dne 16. října 2014 pod č. j. 023/2014 a schválena školskou radou dne 21. října 2014.

13. Údaje o inspekční činnosti provedené ČŠI a výsledcích kontrol

- Dne 15. 5. 2014 proběhla na škole inspekční činnost Libereckého inspektorátu České školní inspekce. Předmětem inspekční činnosti bylo:

Kontrola dodržování vybraných ustanovení školského zákona, které se vztahují k poskytování vzdělávání, vykonávaná podle § 174 odst. 2 písm. d) školského zákona, zaměřená na podmínky konání a průběh maturitní zkoušky.

Závěr: V oblastech, které byly předmětem kontroly, nebylo zjištěno porušení posuzovaných právních předpisů (Protokol č.j. ČŠIL-311/14-L v příloze).

- Dne 21. 5. 2014 byla provedena podle zákona č. 255/2012 Sb. o kontrole, podle nařízení ES č. 882/2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel a podle § 88 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, kontrola střediska praktického vyučování a školní jídelny v objektu školy Antala Staška 213. Kontrola proběhla bez závad a opatření (Protokol č.j. KHSLNB 11686/2014 v příloze).
- Dne 21. 5. 2014 byla provedena podle zákona č. 255/2012 Sb. o kontrole, podle nařízení ES č. 882/2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel a podle § 88 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, kontrola střediska praktického vyučování a školní jídelny v objektu odloučeného pracoviště školy Pivovarská 80. Kontrola proběhla bez závad a opatření (Protokol č.j. KHSLNB 11685/2014 v příloze).
- Dne 21. 5. 2014 byla provedena podle zákona č. 255/2012 Sb. o kontrole, a podle § 88 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, kontrola hygienických požadavků na prostory a provoz zařízení a provozu pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých v areálu objektů školy Antala Staška 213. Kontrola proběhla bez závad a opatření (Protokol č.j. KHSLNB 11687/2014 v příloze).
- Dne 21. 5. 2014 byla provedena podle zákona č. 255/2012 Sb. o kontrole, podle nařízení ES č. 882/2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel a podle § 88 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, kontrola školní jídelny v objektu odloučeného pracoviště školy Pivovarská 80 za účelem ověření dodávek nevyhovující potraviny máku modrého Dr. ENSA NÁK MODRÝ šarže L 10140002D s datem trvanlivosti do 20.1.2015. Kontrola proběhla bez závad a opatření (Protokol č.j. KHSLNB 11688/2014 v příloze).

14. Základní údaje o hospodaření školy

Výroční zpráva o hospodaření obsahuje Zprávu o činnosti organizace za rok 2013 za **Střední školu, Lomnice nad Popelkou, Antala Staška 213**, která byla již zpracována v dubnu 2014, projednána a schválena v květnu 2014.

Přílohy

- 1) Protokol o kontrole České školní inspekce, Liberecký inspektorát, o kontrole dodržování právních předpisů podle § 174 odst. 2 písm. d) zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů, čj. ČŠIL-311/14-L, a zákona č. 255/2012 Sb. o kontrole (kontrolní řád), konané dne 15. 5. 2014
- 2) Protokol o kontrole č.j. KHSLNB 11686/2014 ze dne 21. 5. 2014 podle nařízení ES č. 882/2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů o hygieně potravin, Nařízení ES č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví se postupy týkající se bezpečnosti potravin, dále dle zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, v platném znění, ve spojení s vyhláškou č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění, ve středisku praktického vyučování a školní jídelně v objektu Antala Staška 2013.
- 3) Protokol o kontrole č.j. KHSLNB 11685/2014 ze dne 21. 5. 2014 podle nařízení ES č. 882/2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů o hygieně potravin, Nařízení ES č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví se postupy týkající se bezpečnosti potravin, dále dle zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, v platném znění, ve spojení s vyhláškou č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění, ve středisku praktického vyučování a školní jídelně v objektu Pivovarská 80.
- 4) Protokol o kontrole č.j. KHSLNB 11687/2014 ze dne 21. 5. 2014, která byla provedena podle zákona č. 255/2012 Sb. o kontrole a podle § 88 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, v platném znění, ve spojení s vyhláškou č. 410/2005 Sb., o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých, ve znění vyhl. č. 343/2009 Sb. v areálu objektů školy Antala Staška 213.
- 5) Protokol o kontrole č.j. KHSLNB 11688/2014 ze dne 21. 5. 2014 podle nařízení ES č. 882/2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů o hygieně potravin, Nařízení ES č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví se postupy týkající se bezpečnosti potravin, dále dle zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, v platném znění, ve spojení s vyhláškou č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění, ve školní jídelně v objektu Pivovarská 80 pro ověření informace týkající se dodávky nevyhovující potraviny.