

**Střední odborná škola a Střední odborné učiliště služeb**

**Velký Újezd, s.r.o.**

www.souvelkyjezd.cz

e-mail: skola@souvelkyjezd.cz

**V ý r o č n í   z p r á v a   o   č i n n o s t i   š k o l y  
a   š k o l n í   j í d e l n y   z a   š k o l n í   r o k   2 0 1 5 / 2 0 1 6**

**Ve Velkém Újezdě dne 27.9. 2016**

**zpracoval: Petr Čechák  
ředitel SOŠ a SOU**

## **O b s a h**

- I. Charakteristika školy**
- II. Školní jídelna**
- III. Přehled oborů vzdělání**
- IV. Pracovníci školy, kvalifikace, praxe, způsobilost, další vzdělávání**
- V. Údaje o přijímacím řízení**
- VI. Výsledky vzdělávání žáků**
- VII. Prevence sociálně –patologických jevů**
- VIII. Další vzdělávání pedagogických pracovníků**
- IX. Aktivita a prezentace školy na veřejnosti**
- X. Výsledky inspekční činnosti ČŠI**
- XI. Základní údaje o hospodaření školy**
- XII. Zapojení školy do rozvojových a mezinárodních programů**
- XIII. Zapojení školy do dalšího vzdělávání v rámci CŽU**
- XIV. Předložené a školou realizované projekty financované z cizích zdrojů**
- XV. Spolupráce s odbory, organizacemi zaměstnavatelů a dalšími partnery**
- XVI. Projednání Výroční zprávy o činnosti školy a školní jídelny**

## I. Charakteristika školy

Střední odborné učiliště služeb Velký Újezd vzniklo v roce 1993 na základě zřizovací listiny jako škola soukromá pro žáky 9. ročníků základních škol.

Zřizovatelem byla fyzická osoba - Petr Čechák, se sídlem v Olomouci, Rožňavská 15.

V souladu s novelou živnostenského zákona byla dne 19. 12. 1996 transformována škola na osobu právnickou a to na Střední odborné učiliště služeb Velký Újezd, s.r.o., IČ: 25373587, se sídlem Velký Újezd 321. Zápis o této transformaci provedl Obchodní rejstřík při Krajském soudě v Ostravě dne 28. května 1997 a tento zápis nabyl právní účinnosti 27. 6. 1997. Na základě těchto skutečností byl dnem 7. 7. 1997 proveden zápis změn v síti škol při MŠMT ČR. Zřizovatelem a jediným společníkem zůstala fyzická osoba - Petr Čechák. V březnu 2011 došlo ke změně názvu školy a zavedení ulic ve Velkém Újezdě. Škola tak v současnosti nese název **Střední odborná škola a Střední odborné učiliště služeb Velký Újezd, s.r.o.**, se sídlem Navrátilova 321, PSČ: 783 55 Velký Újezd. **Od července 2006 je škola držitelem certifikátu ISO jako dokladu o zavedení systému managementu řízení jakosti ve vzdělávání. Platnost tohoto certifikátu byla potvrzena interními audity v červenci 2007 a červnu 2008.** V červenci 2014 se společnost podřídila režimu zákona o obchodních korporacích.

Škola působí v rozlehlém a moderním areálu Základní školy ve Velkém Újezdě, který se postupně rozrostl o nově vybudovaný pavilon školy a zařízení odborného výcviku. Prvním a stávajícím ředitelem školy je pan PhDr. Petr Čechák, bytem Olomouc, Rožňavská 15.

Střední odborné učiliště služeb vyučuje učební obory kadeřník, zahradník, kuchař, kuchař – číšník, číšník a krejčí se zaměřením na pánskou a dámskou konfekci. Na Střední odborné škole se od 1.9.2008 vyučuje i denní nástavbové maturitní studium Podnikání – kód 64-41-L/524 pro absolventy tříletých učebních oborů. Od 1.9.2009 byla, počínaje I. ročníky učebních oborů kuchař – číšník, kadeřník, krejčí a zahradník, zahájena výuka podle vlastních školních vzdělávacích plánů (dále jen ŠVP). Od 1.9.2011 byl do výuky zaveden vlastní školní vzdělávací program dvouletého nástavbového studia v denní formě Podnikání pro úspěšné absolventy tříletých učebních oborů.

Při škole není zřízen internát, takže škola se orientuje pouze na žáky dojíždějící. Spádovými oblastmi jsou Hranice, Lipník, Olomouc, Přerov, Šternberk a dokonce i Litovel či Prostějov. Zahájení a konec výuky jsou důsledně přizpůsobeny autobusovému spojení. Ve výjimečných případech lze zajistit žákům ubytování na ubytovně zemědělského družstva v místě školy za srovnatelných cenových podmínek s internáty. S ohledem na vysoký počet žáků z Olomouce jsou zavedeny posilové, výhradně školní spoje, pro příjezd a odjezd těchto žáků. Stravování je zabezpečováno ve školní jídelně při SOŠ a SOU služeb ve Velkém Újezdě.

Se snahou o zvýšení kvality výuky a udržení počtu žáků narůstají prostorové, personální a materiální požadavky na zabezpečení chodu školy. Část teoretické i praktické výuky probíhá v dlouhodobě pronajaté části budovy a areálu ZŠ ve Velkém Újezdě. U této budovy byla v roce 2009/2010 provedena výměna všech oken za plastová a zateplena fasáda. Další část výuky se odehrává v moderním pavilonu SOU, postaveném v roce 1999, kde postupně vzniklo 6 učeben teoretického vyučování, 1 učebna praxe zahradníků, sborovna, šatny, sprchy a sociální zařízení pro 100 žáků školy a 14 pedagogů. Na této budově byla provedena v létě 2010 oprava střechy a výměna střešních oken. Výhledy možného dalšího rozvoje školy jsme rozpracovali v prosinci 2015 v Krajském akčním plánu, když uvažujeme o kompletní rekonstrukci cvičné kuchyně včetně nových varných technologií a rovněž jsme zpracovali plány na obnovu zařízení školního kadeřnictví a cvičného školního baru.

SOŠ a SOU služeb k výuce používalo ve školním roce 2015/2016 jedenáct teoretických učeben, z toho čtyři odborné - specializované na jednotlivé vyučované učební obory a 2 učebny výpočetní techniky, přičemž druhá byla uvedena do provozu v průběhu školního roku 2013/2014. Jedna šicí dílna byla přebudována v průběhu srpna 2008 na kmenovou učebnu nástavbového studia. První počítačová učebna je vybavena výpočetní technikou mladší dvou let (společná se Soukromým odborným učilištěm Velký Újezd), kde se nyní nachází 18 ks PC s barevnými 20" LCD monitory, školní server a barevná tiskárna se skenerem. Tato učebna vzhledem ke svému vybavení rovněž slouží jako multimediální jazyková laboratoř. Druhá počítačová učebna byla zřízena v podkroví budovy čp.97 a je vybavena výpočetní technikou mladší 5 let (rovněž společná se Soukromým odborným učilištěm Velký Újezd), kde se nyní nachází 13 ks PC Pentium IV s barevnými 17" LCD monitory a dataprojektorem s plátnem. Pro rychlejší práci a možnost připojení dalších pracovních stanic byl pořízen do počítačové učebny výkonnější server, posílena operační paměť u části PC a pořízen větší rack pro připojení nových počítačových rozvodů. Veškeré učebny a kabinety jsou propojeny sítí LAN a s pomocí pevné linky ADSL přístupné na internet k providerovi, v deseti třídách teorie z 11 jsou napevno zabudovány dataprojektory, další dva dataprojektory využívají vyučující k výuce jako přenosné s notebooky. Škola se připojila ke smlouvě Olomouckého kraje s firmou Microsoft, která škole mimo jiné zajišťuje průběžnou aktualizaci sw vybavení za výhodných finančních podmínek. V sedmi teoretických učebnách z 11 jsou instalovány interaktivní tabule. Všechny kabinety jsou vybaveny minimálně 1 PC nebo notebookem. Pro přípravu digitálních učebních materiálů v rámci projektu EU peníze školám byly pořízeny 4 notebooky. Ve škole je pro bezproblémový tisk z kterékoliv učebny či kabinetu zřízen print server a zbudováno síťové propojení mezi budovami školy č.p.321 a 97. Škola je vybavena 2 digitálními barevnými laserovými tiskárnami, 2 inkoustovými barevnými a 1 jehličkovou tiskárnou, 2 multifunkčními kopírkami. O každé přestávce a po výuce do 18.00 hodin je žákům k dispozici počítačová učebna na budově čp.321. Komplexní modernizace počítačového vybavení školy pokračovala dovybavením 3 interaktivními tabulemi, aby ještě více zatraktivnila výuku a dále zvýšila zájem žáků o výpočetní techniku. Na všech žákům přístupných počítačích jsou rovněž nainstalovány nejrůznější výukové programy či encyklopedie. Počítačová učebna je díky své přístupnosti do pozdních odpoledních hodin centrem školních a zejména mimoškolních aktivit žáků. Od roku 2002 provozuje škola vlastní webové stránky [www.souvelkyujezd.cz](http://www.souvelkyujezd.cz), kde se mohou zájemci z řad rodičovské a žákovské veřejnosti dovědět novinky ze života školy. V minulém školním roce škola připravila ke spuštění nových webových stránek školy. Pořízením školního serveru jsme poskytli žákům a učitelům školy možnost dálkového přístupu a od září 2009 jsme spustili v plném provozu program na poskytování studijních a jiných informací jednotlivým rodičům žáků. Od června 2012 škola zřídila své stránky i na facebooku. Podrobný rozpis Hardware, software a příslušenství je uveden ve **Vyhodnocení ICT plánu SOU**, který je k nahlédnutí v ředitelně školy. Splnění ICT standardu konstatovala i inspekce, která proběhla na naší škole v červnu 2007. Aktualizaci potřeb výpočetní techniky jsme provedli za pomoci evaluačního nástroje „Škola 21“ při přípravě a po realizaci projektu „EU Peníze školám“.

V učebně pro teoretickou výuku v podkroví nového pavilonu byla po výměně střešních oken a zajištění střechy proti zatékání zřízena druhá počítačová učebna, kam jsme doplnili třináct PC a dataprojektor s plátnem. V minulém školním roce jsme sem doplnili nový nábytek vyrobený na míru. O letních prázdninách roku 2015 jsme v této učebně instalovali nové počítačové rozvody přizpůsobené novému nábytku a předpřipravili jejich kapacitu na dvojnásobný počet počítačů oproti současnému stavu. V rámci projektu: „EU Peníze školám“, který byl přijat 30. srpna 2012 vzniklo mimo jiné 300 digitálních učebních materiálů a do učeben byla doplněna výpočetní technika za účelem jejich ověření v praxi.

K zázemí školy patří cvičný bar, prostorná školní kuchyně, tělocvična, malá tělocvična na gymnastiku a aerobik, posilovna, sauna, jedno fotbalové a dvě volejbalová hřiště (1 na plážový volejbal) lemovaná atletickým areálem. Cvičný bar výrazně přispívá k udržování přátelské atmosféry mezi žáky školy navzájem a k lepšímu poznání s pedagogy. Bar je otevřen výhradně pro žáky školy a to jen po dobu výuky jako zásadně nekuřácké a nealkoholické zařízení. Jelikož celý provoz baru i školní kuchyně zajišťují v rámci praktické výuky žáci učebních oborů veřejného stravování, dochází postupně ke zlepšování společenského vystupování žáků a úcty k práci druhých. Díky pestré nabídce zařízení, které připravuje denně snídaně, svačiny a obědy, každý den navíc minutky, se výrazně zlepšily stravovací návyky a pitný režim mnoha žáků. Sortiment výrobků nabízených v baru jsme přizpůsobili novým požadavkům na zdravější stravování žáků ve školách, jídelní lístky jsme rozšířili o seznam alergenů. V souladu s těmito trendy jsme odstranili ze školy nápojové automaty na kávu.

K hojně využívaným lze přiřadit i veškerá sportoviště školy, kdy zejména volejbal, kopaná, florbal, softbal, ringo, posilování, stolní a líný tenis si mezi žáky našly mnohé příznivce, což se odráží v hojné účasti a předním umístění našich žáků a kolektivů při meziučilištních soutěžích. V hodinách tělocviku a po skončení praktického vyučování navštěvují zájemci z řad žáků saunu a to zejména v zimních měsících. V atriu školy provozujeme ve spolupráci se ZŠ Velký Újezd hřiště na petanque. Od září 2008 využíváme v areálu školy nové hřiště na plážový volejbal.

Ke zvýšení estetického cítění žáků přispívají rovněž hojně navštěvované školní provozovny kadeřníků a krejčovských, které sledují nejnovější trendy a pružně na ně reagují v poskytovaných službách.

Úsilí všech vyučujících se zaměřilo vedle výuky žáků rovněž na ověřování zpracovaných Školních vzdělávacích programů ve výuce I., II. a III. ročníků jednotlivých učebních oborů, přípravu tomu odpovídajících učebních pomůcek a pracovních listů, jakož i na přípravu k jednotným závěrečným zkouškám a státním maturitám u nástavbového studia. U nástavbového studia byla výuka podle nově zpracovaného školního vzdělávacího programu pro obor Podnikání zahájena od 1.9.2011.

Prioritou školy zůstalo řešení negativních trendů trávení volného času žáků. Se zvýšeným úsilím se daří udržet bezkonfliktní atmosféru mezi žáky učiliště a bránit náznakům šikany, což je rok od roku těžší, neboť žactvo není zvyklé řešit jakékoliv spory diskusí či dohodou. Zejména u nově příchozích prvních ročníků trvá někdy i celý rok, než omezí konfrontační přístupy přinášené z denního života a předcházejícího působení. Bohužel u prvních a druhých ročníků došlo k několika odchodům ze školy z důvodu neochoty akceptovat tento přístup. Ani vyšší ročníky však nemohou zůstat stranou pozornosti, neboť se neustále snaží testovat pozornost pedagogů a měnit vymezené modely vzájemného tolerantního soužití. Soustavnou osvětou a diskusemi na všech úrovních se pokoušíme čelit dlouhotrvajícímu zájmu mládeže o drogy a gamblerství. Šokující je zejména enormní počet mladých kuřáků a konzumentů alkoholu a to i z řad dívek. Častými osobními pohovory s rodiči i žáky, organizováním nepovinných profesně či sportovně zaměřených akcí a účastí na odborných soutěžích se snažíme zabránit ubíjení volného času v ulicích či restauracích. Bohužel často narážíme na nezáměr, nedůslednost či bezradnost rodičů při výchově svých potomků. Novým fenoménem, se kterým se musí škola vyrovnat, je výrazný nárůst počtu žáků žijících na sociálních dávkách, neschopných pokračovat ve studiu bez poskytnutí školního stipendia na úhradu jízdného, stravného či učebních pomůcek. V současnosti se již jedná o více jak 20% všech studentů.

Škola rovněž pokračovala v rozvoji **mezinárodních styků**. Učitelé cizích jazyků a odborného výcviku učebních oborů kuchař-číšník a krejčí pokračovali v úspěšné spolupráci

s Univerzitou Palackého v Olomouci a partnerskými školami v EU v rámci projektu Leonardo (vytvořena multimediální učební pomůcka pro výuku odborné angličtiny pro kadeřníky) a podíleli se na vzniku a ověřování v praxi obdobných multimediálních učebních pomůcek pro výuku odborné angličtiny pro kuchaře, číšníky a krejčově.

Učitelé odborného výcviku a odborných předmětů oboru zahradník pokračovali v udržitelnosti výstupů projektu VETPRO (Program celoživotního učení a podpory mobility v rámci projektu Leonardo da Vinci, jehož výsledkem bylo zlepšení jazykových odborných kompetencí v anglickém jazyce a následný týdenní pobyt na kurzu „Trendy ve světové floristice“ v mistrovské floristické škole The Judith Blacklock Flower School v lednu 2014 v Londýně). Komunikace s touto floristickou školou pokračovala i v tomto školním roce v podobě výměny a porovnávání módních trendů v ČR a Velké Británii. Přínos této stáže a následných kontaktů se projevil v řadě aranžérských realizací interiérů hotelů v Ostravě a Olomouci i v čelních umístěních našich studentů na floristických soutěžích.

Vyučující odborného výcviku a odborných předmětů oboru kadeřník absolvovala koncem září 2014 odbornou stáž ve školícím středisku firmy BES v Miláně. Může nás těšit, že její zaujetí a výsledky vyústily v další pozvání na odbornou exkurzi do Francie pro vyučující a žáky oboru kadeřník v září 2015. Naši studenti tak mohli navštívit nejstarší kadeřnický salón v Paříži (nepřetržitě fungování více jak 100 let), museum parfémů firmy Fragonard nebo absolvovat workshop zaměřený na přípravu přírodních šampónů na míru jednotlivým zákazníkům. Nabyté zkušenosti se bohatě zúročí ve výuce i při odborném výcviku, nemluvě o zvýšení prestiže školy.

Člen našeho pedagogického sboru se jako **rytíř světové asociace gastronomie** účastnil **výročního zasedání řádu Chaine des Rotisseurs v květnu 2016 v Paříži.** Zde navázané kontakty přispěly mimo jiné k vytvoření nových menu na tematických gastronomických dnech, přípravě na odborné soutěže a k přípravě další odborné exkurze do Francie plánované na rok 2017.

Díky nabytým kontaktům můžeme výsledky naší práce a zkušenosti konfrontovat na odborných exkurzích žáků do zahraničí. Pro žáky učebních oborů kuchař – číšník, kadeřník a zahradník jsme připravili na září 2015 odbornou exkurzi do Francie, kde postupně žáci navštívili výrobu sýru Brie, šnečí farmu, muzeum a výrobu pravého šampaňského „Mumms“ v Remeši, luxusní hotel Le Chateau d' Etoges včetně rozlehlých zahrad nebo hledali lanýže a ochutnávali produkty z nich. V Paříži žáci navštívili nejstaršího francouzského producenta parfémů - firmu Fragonard, nejstarší kadeřnictví v Paříži s více jak 100 letou tradicí, butik s dijónskou hořčicí, muzeum Louvre a další historické a kulturní pamětihodnosti Paříže. Kadeřníci navíc absolvovali půldenní workshop na přípravu přírodních šamponů „na míru“.

Získané poznatky byly zaváděny do výuky v průběhu šk. roku 2015/2016 a výsledky průběžně konzultovány se zahraničními partnery.

Obor kadeřník pokračuje ve spolupráci se školami ze zemí Evropské unie a to prostřednictvím dovozce kadeřnických materiálů do ČR - firmy TRINITY a s italskými kosmetickými firmami TIGI a BES, které pro naše žáky uspořádaly v roce 2015/2016 seriál odborných seminářů. Spolupráce vyvrcholila odbornou exkurzí do firmy Fragonard v Paříži.

Máme-li shrnout **priority školy** nad rámec běžné výchovně vzdělávací činnosti, důraz je kladen zejména na :

- a) důslednou individuální péči o každého žáka, což je umožněno jednak menšími počty žáků ve třídách – max. 24, jednak zájmem o sociální prostředí, ve kterém se žák pohybuje mimo výuku,
- b) stipendijní podporu nadaných i sociálně znevýhodněných žáků,
- c) širokou nabídku mimoškolní činnosti, a tím na sociálně-patologickou prevenci,
- d) seznamování s mistry svých oborů a jejich společenským postavením a ohodnocením jako hlavním motivačním faktorem k dalšímu odbornému růstu žáků,
- e) práci s absolventy školy po jejich nástupu do praxe jako na zpětnou vazbu pro sledování požadavků trhu práce,
- e) poradenskou činnost ekonomicko-právní pro žáky a absolventy školy.

**Praktická výuka** u oboru krejčí je vzhledem k nízkému počtu žáků zredukována do jedné šicí dílny přímo v areálu školy, která je plně vybavena špičkovou průmyslovou šicí technikou značky JUKI, novou rezačkou látek a novou průmyslovou žehlící technikou včetně vyvíječe páry, kde si žákyně postupně osvojují obsluhu šicích strojů a základní technologické postupy. V učebně odborného výcviku byla kompletně vyměněna osvětlovací tělesa. Pro zvýšení zájmu o obor si mohou žákyně pod vedením učitelů nastříhat a ušít nad rámec povinné výuky oblečení dle vlastních představ a potřeb, což je hojně využíváno zejména v předvánočním čase. Pro větší provázanost oborů rovněž děvčata šijí pracovní oděvy pro ostatní učební obory. Žákyně tohoto oboru v I. a II. ročníku získávají zejména profesní jistotu, III.ročník své dovednosti a inspiraci dokazuje při šití zakázek a na módních přehlídkách. Výborně se nám osvědčila spolupráce s regionálními módními agenturami, pro které připravujeme tématicky zaměřené kolekce výrobků k předvádění na přehlídkách. Zde mohly žákyně vnímat reakce diváků na předváděné modely. Součástí výuky byla i výroba divadelních kostýmů pro představení školního dramatického kroužku „Princezna se zlatou hvězdou na čele“ nebo kostýmů pro latinsko-americké tance. V průběhu roku žákyně navštívily několik výrobních provozů, kde mohly jednak porovnávat svou dosud získanou dovednost a zručnost s požadavky praxe a rovněž se seznámit s úzce specializovanou výrobou. Tyto exkurze nově pravidelně vyúsťují v nabídku práce našim studentkám včetně řady zajímavých benefitů, kdy zřejmě konečně došlo k překonání důsledků krachu firmy OP Prostějov a začíná se projevovat nedostatek kvalifikovaných švadlen na trhu práce. Doufejme, že se tento trend co nejdříve projeví i ve zvýšeném zájmu nových uchazečů o tento obor.

V průběhu školního roku žákyně mohly načerpat nové módní trendy např. na veletrhu KABO v Brně či na módních přehlídkách v Brně či v Praze.

**Praxe zahradníků** probíhala tradičně v ovocném sadu, na školním pozemku a ve vytápěných sklenících o výměře 200 m<sup>2</sup>. Podzimní práce zahájili žáci sběrem sušin a lesních plodů jako vazačského materiálu. I nadále jsme prováděli podzimní údržbu veřejné zeleně v obci Velký Újezd, sadovnické realizace u soukromých i právnických osob a připravovali se na vazačské soutěže z rostlých i sušených květin. Tato příprava vyvrcholila podzimní účastí na aranžérské soutěži Přerovské Babí léto. Na Přerovském Babím létu získaly naše žáčky dvě druhá místa a jedno 3.místo v soutěži jednotlivců za přízdobu proutěných koulí do interiéru. Závěr kalendářního roku byl ve znamení dušičkových a vánočních vazeb, které jsme prezentovali v kulturním domě v Ostravě, v budově školy, na místních úřadech, jakož i na zahrádkářských výstavách ve Výklekách, Doloplazích, Suchonicích, Buku či Žeravicích. V lednu a únoru 2016 jsme aranžovali rostlými a sušenými

květinami interiéry sálů hotelů Clarion a Flóra v Olomouci a společenských sálů v okolních obcích (Tršice a Doloplazy). Zbylé zimní měsíce a počátek jara věnovali zahradníci svoji pozornost výsevům a množení rostlin. Krásné vazby z rostlých květů, přizpůsobené ročním obdobím, krášlily celý rok interiéry školy a zvyšovaly tak estetický prožitek žáků. Současně je velice potěšitelné, že se nestaly terčem útoků ze strany žáků jiných oborů. Jaro bylo zaměřeno jednak na pěstování zeleninových přísad a na sadovnické úpravy areálu obce Velký Újezd a areálu rakouské firmy Rothlehner. S velkým zájmem a uznáním odborné i laické veřejnosti se setkala naše netradiční kolekce velikonočních vazeb na jarmarcích v Doloplazech a Lazníkách. V dubnu 2016 jsme získali 2. místo za expozici na jarní etapě Flóry Olomouc a Pohár Českého zahrádkářského svazu za nejlépe řešenou expozici. Spolupráce s výstavnickou organizací FLORA Olomouc úspěšně pokračovala i po dokončené rekonstrukci výstavních pavilonů, kdy se naši žáci podíleli na aranžování zahradnických expozic pavilonů A a G výstavy FLORA. V dubnu 2016 jsme také získali 1. a 2.místo v regionálním kole soutěže Mladý florista, pořádané ČZS. V březnu 2016 se naši žáci úspěšně zúčastnili soutěže mladých floristů „Zámecké vázání“ v Kelči, když jsme získali dvě druhá místa a to za „Přízdobu lucerny“.

**Výuka kadeřníků** probíhala ve vlastní kadeřnické provozovně v centru Velkého Újezdu, přičemž plnila všechny požadavky z řad veřejnosti. Ke kladům patřil dostatek modelů pro všechny vyučované technologické postupy a to jak z řad žáků a vyučujících školy, tak z řad občanů Velkého Újezdu. Provozovna SOU je jedinou tohoto typu v obci a pro velký zájem rozšířila provoz třikrát v týdnu o odpolední výuku. V hlavní provozovně je kompletně modernizován interiér, osazena plastová okna a vyměněno osvětlení, což výrazně zvyšuje kulturu pracovního prostředí. Pro žáky I.ročníku je zbudováno v sousedství cvičné kadeřnické studio, kde se seznamují se základy kadeřnické profese, aniž by byli rušeni požadavky běžných zákazníků. Současně zde probíhají tělesná kompenzační cvičení učňů daného oboru pod vedením tělocvikářů s cílem potlačit vznik zdravotních potíží plynoucích z jednostranného zatížení těla. Obě provozovny hojně využívaly nejmodernější kadeřnickou techniku firmy Wella a to 2 Klimazony, 2 Wellapory a 2 počítačově řízené sušící helmy nové generace Millenium. Provozovna je rovněž vybavena počítačovou technikou za účelem výuky žáků ve vedení administrativní agendy související s kadeřnickou profesí. Škola pokračuje ve spolupráci s italskou kosmetickou firmou TIGI a stále sílí podpora italské firmy BES. Nadále pokračuje úzká spolupráce s předními výrobci kadeřnických materiálů - firmami Schwarzkopf, WELLA a TRINITY - jejíž pracovníci uspořádali ve Velkém Újezdě, Olomouci a v Praze pro naše žáky a učitele odborného výcviku několik odborných seminářů s ohledem na módní trendy, prodlužování vlasů, barvení, klasické i nové stříhy. Vyvrcholením této spolupráce byla návštěva učitelů a žáků u nejstaršího výrobce parfémů ve Francii firmy Fragonard a nejstaršího nepřetržitě fungujícího pánského kadeřnictví v Paříži. Nové praktické dovednosti při míchání bio šamponů na míru žáci získali na workshopu v Paříži. Dále se žáci a vyučující zúčastnili kadeřnické a módní show v Praze pořádané firmou BES. Učitelé odborného výcviku se celoročně účastnili seriálu specializačních kurzů firem BES, Wella a TRINITY ve Velkém Újezdě a Praze. Těžiště mimoškolního zájmu o obor tvoří účast žáků na tvorbě účesů pro modelky většiny módních přehlídek v Olomouci. Žáci se rovněž úspěšně zúčastnili soutěže Wella junior cup 2015. Jedna naše čerstvá absolventka byla na základě konkurzu ihned po vyučení vybrána do Letní akademie firmy Wella, kde získala zlatý certifikát a nabídku práce, ubytování a dalšího profesního růstu od firmy Wella v Praze. Tři naši absolventi si ihned po skončení studia úspěšně otevřeli vlastní kadeřnické provozovny.

**Žáci oborů kuchař, kuchař - číšník, číšník** rozvíjeli své praktické dovednosti při obsluze ve školním baru, kde jsou po dobu výuky podávány žákům a učitelům SOŠ, SOU a



ZŠ snídaně, svačiny, obědy a různé speciality. Podávání obědů ve společenském sále probíhalo po celý rok rovněž formou číšnické obsluhy se střídáním jednotlivých způsobů obsluhy. Pokračovali jsme ve školním baru i v pořádání tzv. tematických dnů, při kterých žáci formou projektů připravili kompletní menu inspirované Obrazy Giuseppe Arcimbolda, tvorbou Josefa Lady či hudbou Antonia Vivaldiho. Přípravu pokrmů si žáci osvojovali ve školní kuchyni SOU, jejíž kapacita se postupně zvýšila denně až na 500 obědů pro žáky a učitele Mateřské školy, Základní školy, SOU služeb a Soukromého odborného učiliště, všech se sídlem ve Velkém Újezdě. Od roku 2003 dovážíme obědy do Mateřské školky a Základní školy Daskabát, od roku 2006 i do MŠ v Buku. Od ledna 2010 jsme převzali i dodávku stravy do MŠ Doloplazy. Od září 2012 dodáváme stravu i do MŠ Suchonice. Kromě výše uvedených činností se žáci oborů veřejného stravování na veřejnosti prezentovali ukázkami barmanských a sommeliérských dovedností při různých společenských příležitostech. K prohloubení těchto znalostí jistě posloužili i celoroční specializační kroužky studené kuchyně, pečení, barmanství a ozdobného vyřezávání. Pro porovnání výsledků své práce jsme v únoru 2016 pro žáky uspořádali soutěž o řád sv. Vavřince. Žáci vyšších ročníků se úspěšně zúčastnili několika celorepublikových soutěží. Na základě výsledků z minulých ročníků jsme získali právo účasti na Mezinárodním mistrovství ČR Gastro junior Bidvest Brno 2016, kde jsme získali stříbrnou medaili. V dubnu 2016 jsme získali II.a III.místo v soutěži mladých číšníků Gastro Makro cup v Přerově. V prosinci 2015 proběhl na škole workshop Rodinného vinařství Varmuža z obce Kobylí, na kterém se studenti naučili prakticky rozeznávat základní druhy na Moravě pěstovaných vín a seznámili se se základy sommeliérství. V prosinci 2015 žáci rovněž absolvovali kurz carvingu – ozdobného vyřezávání ovoce a zeleniny pod vedením pana Ludka Procházky, držitele několika medailí z kuchařských světových olympiád. Tato spolupráce přinesla zisk 2 bronzových medailí na Mistrovství republiky juniorů v červnu 2016 v Třebíči. Své barmanské a sommeliérské umění jsme prezentovali na akci Flora Košť 2015 a Dnech moravských vín. Dovednosti nabyté v průběhu školního roku pak žáci a učitelé zúročili při přípravě pokrmů v Čokostanu v Olomouci a celé řady rautů (např. rauty pro Pedagogickou, Právnickou, Filozofickou a Přírodovědeckou fakultu UP, Ministerstvo školství ČR, Zdravotní pojišťovnu MV ČR, ZŠ logopedickou nebo AUTOHLAVÁČEK). Oceněním naší práce bylo i zajištění provozu výstavního stánku Ministerstva Zemědělství ČR na podzimní etapě FLORY Olomouc 2015. Ukázky nově získaných dovedností žáci předvedli na dnech otevřených dveří, FLOŘE, OLIMÉ a celé řadě regionálních přehlídek. Kvalitu našich výsledků jen podtrhlo opětovné pozvání člena našeho pedagogického sboru - **rytíře Asociace světové gastronomie** na její výroční zasedání v Paříži v květnu 2016.

Žáci všech oborů mají možnost v rámci výuky tělesné výchovy a po skončení praktického vyučování navštěvovat saunu a posilovnu, čehož hojně využívají zejména v zimních měsících.

**Školní rok 2015 /2016 zahájilo na naší škole celkem 201 žáků**, což znamenalo 6% nárůst oproti roku předcházejícímu. Tento nárůst byl způsoben z valné většiny příchodem žáků z evidence úřadů práce, kam se však v průběhu roku valná většina z nich i přes naši snahu opět vrátila. I tento školní rok byl poznamenán pro nás nebývale vysokou fluktuací žáků (kolem 30%).

V průběhu školního roku přestoupilo na naši školu do prvního až třetího ročníku učebních oborů nebo změnilo obor 27 žáků, zato do nástavbového maturitního studia nikdo. Pro špatné studijní výsledky, problémy s docházkou či kázeňské problémy zanechalo v průběhu roku studia 6 žáků, 2 žákyně přerušily studium z důvodu těhotenství, 8 žáků přestoupilo na jinou školu z důvodu špatného dopravního spojení, 9 žáků maturitního studia zanechalo či přerušilo z rodinných nebo pracovních důvodů. Zcela novým trendem je odchod ze školy

v průběhu školního roku bez zjevného důvodu, bez pokračování ve studiu na jiné škole a to na úřad práce, odkud k nám z valné většiny na začátku školního roku nastoupili. Celkem tedy přišlo 27 žáků a odešlo ve školním roce 45 žáků. 4 žáci v průběhu roku přestoupili na jinou školu, ale v téže roce se k nám do stejného oboru opět vrátili. Drtivá většina odchodů byla motivována nechutí dále kdekoliv studovat či cokoliv jiného dělat. Jen tři žáci nastoupili do práce a dvě na mateřskou. Novým trendem je i častější změna oboru v rámci školy (8 žáků).

Pro zdokonalení odborných znalostí a dovedností žáků ve školním roce 2015/2016 se naši učni zúčastnili několika odborných exkurzí (viz čl. IX. odst. B) a celostátních soutěží.

Ke kvalitě výuky jistě přispívá i soustavná vzdělávací činnost našich pedagogů a učitelů OV, kdy ve školním roce 2015/2016 byli dva vyučující odborného výcviku přijati k bakalářskému studiu na Pedagogické fakultě v Ostravě. Dva učitelé odborných předmětů si doplňovali speciální pedagogiku na Pedagogické UP Olomouc a další učitel odborných předmětů úspěšně dokončil magisterské studium na Ostravské univerzitě. Jedna učitelka odborného výcviku úspěšně absolvovala DPS na NIDV Olomouc a další vyučující byl k tomuto studiu nově přijat. Jedna vyučující odborných předmětů pokračovala ve studiu speciální pedagogiky na MU Brno. Vyučující anglického jazyka si doplňuje magisterské vzdělání na Masarykově univerzitě v Brně, jeden vyučující odborného výcviku úspěšně složil maturitní zkoušku. Celkem si v roce 2015/2016 doplňovalo či rozšiřovalo vzdělání 7 členů pedagogického sboru a nově byla přijati ke studiu 3 vyučující, což bude v novém školním roce 29% všech učitelů školy. Učitelé odborného výcviku oboru kadeřník absolvovali několik seminářů pořádaných firmou TIGI, BES a WELLA a workshop v Paříži. Jedna vyučující absolvovala konzultační seminář pro školní maturitní komisaře, další workshop „Podpůrná opatření ve vzdělávání dětí a žáků se SVP“. Vyučující Českého jazyka a společenských věd se zúčastnila metodicko-didaktického semináře „Hry a jiné aktivity ve dvojicích“ a kurzu „Metodika programu Divadlo Fórum podle Augusta Boala“. Šest vyučujících odborných předmětů oboru kuchař-číšník a 2 vyučující oboru zahradník se zúčastnili přednášky s praktickými ukázkami „Otázky správné výživy“. Vedení školy se zúčastnilo seminářů k novelám Školského zákona a problematice inkluze. Všichni vyučující absolvovali školení BOZP.

V říjnu 2015 a březnu 2016 proběhla na naší škole generálka státních maturit, kdy jak žáci, tak vyučující mohli průběžně posoudit dosahovanou úroveň znalostí. Na základě výsledků generálky došlo u několika žáků ke změně volby maturitního předmětu a vyučující z každého maturitního předmětu zavedli pro žáky dobrovolné konzultace. Bohužel ani toto zvýšené úsilí nepřineslo kýžené ovoce, neboť k maturitním zkouškám v řádném termínu sice nakonec bylo puštěno 14 žáků ze 17, ale 5 žáků z nějaké části zkoušek neprospělo. **Státní maturity** proběhly na naší škole v měsíci květnu 2016. U profilové části maturit v jarním termínu prospělo 13 žáků ze 14 (93%) a u ústní části státních maturit prospělo 9 žáků ze 14 (64%), v didaktickém testu z jazyků (ČJ, AJ, NJ) uspělo 14 žáků z 15 (93%), z matematiky 7 žáků ze 7 (100%) a v písemné části z ČJ uspěli všichni žáci (100%), z AJ uspěli 4 žáci z 9 (44%), u ústních zkoušek uspělo 9 žáků z připuštěných 14 žáků + 2 opakujících (56%), nejvíce žáků neprospělo u ústních maturit z AJ – 6 žáků z 11 (55%), kdy bylo zřetelné uspokojení části žáků z výsledků písemných zkoušek a podcenění přípravy k ústním zkouškám. K podzimnímu termínu se přihlásili 4 žáci, jedna k řádnému a tři k opravnému termínu. U profilové části maturit v podzimním termínu prospěla 1 žákyně z 1 (100%) a u ústní části státních maturit – z ČJ prospěla 1 žákyně z 1 (100%) z AJ uspěla ze 4 žáků, jen 1 žákyně (25%). Neúspěšní studenti mohou zkoušku konat za rok. K dnešnímu dni nám tak zůstává bez maturitní zkoušky 12 žáků, kteří dokončili klasifikaci do 30.6.2015. V porovnání s průměrnou úspěšností u srovnatelného typu nástavbového studia na ostatních školách, lze výsledky žáků hodnotit jako průměrné.

V červnu 2016 proběhly na naší škole závěrečné učňovské zkoušky učebních oborů kadeřník, zahradník, krejčí a kuchař – číšník a to dle Jednotných závěrečných zkoušek organizovaných centrálně. Zklamáním byl laxní přístup části žáků k plnění studijních povinností: u kuchařů – číšníků šlo v řádném termínu ke zkouškám jen 11 žáků z 18 (1 opakuje ročník, 1 žákyně ukončila studium pro neprospěch), u kadeřníků šlo v řádném termínu ke zkouškám 10 žáků z 11 (1 opakuje ročník), u zahradníků šli v řádném termínu ke zkouškám všichni 4 žáci, u krejčovských konaly zkoušky 2 žákyně ze 4 (2 žáci byli omluveni). V náhradním zářijovém termínu konaly zkoušky 6 žáků oboru kuchař – číšník a 1 žák oboru krejčí, který zkoušky složil s vyznamenáním. V maturitním studiu pokračuje z celkového počtu 33 absolventů 19 žáků (57%), z toho 18 na naší škole. Trvalý zájem o nástavbové studium je částečně vyvolán i nedostatkem zajímavých pracovních nabídek na trhu práce.

Úspěšnost našich absolventů lze posuzovat i z hlediska uplatnitelnosti na trhu práce. Téměř 60 % absolventů pokračuje v dalším studiu, 1 naše absolventka oboru kadeřník byla na základě konkursu vybrána na Letní akademii firmou Wella a po jejím úspěšném zvládnutí jí byla nabídnuta od této firmy práce a ubytování v Praze. Uplatnitelnost dalších absolventů učebního oboru kadeřník se výrazně zlepšila novelou Živnostenského zákona, která zrušila požadavek tříleté praxe v oboru pro získání živnostenského listu. Většina žáků volí možnost pokračovat ve studiu, ačkoliv nabídka volných pracovních míst je poměrně dobrá. Je však otázkou, zda-li nebudou noví uchazeči hned odrazeni nabídkou nízkého výdělku či snahou zaměstnavatelů nabízet práci bez pracovní smlouvy. Nelze však opomenout i nechuť části dospívající populace pracovat, což je umožněno rodinnou benevolencí a měkkostí sociální sítě ČR. Absolventi jsou i po ukončení studia průběžně školou kontaktováni s cílem vyhodnotit jejich uplatnitelnost a získat požadavky na ně při nástupu kladené, jakož i nabídnout volná pracovní místa, o nichž se škola dověděla.

V oblasti **investic** jsme v počítačové učebně v podkroví budovy č.97 vybudovali nové síťové rozvody, které jsou jednak přizpůsobeny novému nábytku a zároveň jsou připraveny na event. navýšení počtu počítačů až na dvojnásobek. Do krejčovské dílny jsme ve školním roce 2015/2016 pořídili novou řezačku látek, vyvíječ páry, dvě nové profesionální napařovací žehličky a dvě pračky. Rovněž zde byla kompletně vyměněna osvětlovací tělesa. V únoru 2016 jsme ve 3 učebnách teorie položili novou podlahovou krytinu. Současně jsme zpracovali několik projektů pro Krajský akční plán, kde počítáme s obnovou vybavení druhé učebny kadeřnictví, dále s rekonstrukcí cvičné kuchyně včetně kompletní obnovy varných technologií.

Ve 2.pololetí školního roku 2015/2016 proběhlo přijímací řízení do prvních ročníků, které bylo výrazně ovlivněno pokračujícím poklesem počtu vycházejících žáků z 9. tříd základních škol, nižší úrovní jejich studijních předpokladů, nezmenšenou nabídkou volných míst na školách, možností podávání dvou přihlášek, částečnou přenositelností zápisových lístků a všeobecnou neinformovaností a nezájmem části rodičů o novou podobu přijímacího řízení. I přes tyto změny nedošlo u většiny učebních oborů v prvním kole k úbytku zájemců oproti minulým rokům - až na obor krejčí, kdy se přihlásila pouze 1 zájemkyně, která však neodevzdala zápisový lístek, takže jsme tento obor neotevřeli. U ostatních oborů pokles nenastal, u oboru kadeřník dokonce zájem mírně převyšoval počet přijatých. U nástavbového studia Podnikání byl zájem přihlášených o něco vyšší než počet přijímaných, část z nich si však svůj úmysl studovat nakonec rozmyslela. Ani u jednoho otevíraného oboru jsme tento rok nepořádali přijímací zkoušky. Přestože jsme valnou většinu uchazečů přijali, zápisové lístky jsme obdrželi od cca 75% z nich, u oboru zahradník jen od 50%. Kapacita nabízených oborů kadeřník a kuchař – číšník byla po 2.kole nakonec zcela naplněna, u učebního oboru zahradník zůstala kapacita asi ze 33% nenaplněna, obor krejčí jsme neotevřeli. Nezájem o

obor krejčí je způsobený ztrátou víry u potencionálních uchazečů v perspektivu textilního průmyslu pod tlakem čínské produkce, který byl ještě více umocněn krachem největšího textilního zaměstnavatele v kraji – firmou OP Prostějov na podzim roku 2009. Přitom dle našich aktuálních zkušeností poptávka po absolventech tohoto řemesla stoupá, bohužel rodičovská veřejnost tuto tendenci ještě nezaznamenala. Přijímacímu řízení jistě pomohla prezentace naší školy na veletrzích vzdělávání Scholaris v Olomouci, v Přerově a v Hranicích, jakož i soustavná účast našich učňů na nejrůznějších přehlídkách prací z daných oborů. Naši vzdělávací nabídku jsme opětovně podpořili i rozhlasovou reklamní kampaní a celoroční prezentací školy na serveru seznam.cz. Konečné výsledky přijímacího řízení lze vysledovat v čl. V. této zprávy a s ohledem na všeobecný razantní pokles počtu vycházejících žáků je můžeme hodnotit jako dobré.

Bohužel ani po 24 letech působení školy nemůžeme konstatovat přes nezměrné úsilí pedagogického sboru a nemalé investice, že škola je stabilizována a to především díky absenci aktivní politiky podpory učňovského školství, soustavným změnám v organizaci a řízení škol, jakož i deklarované restrikcí v počtech přijímaných žáků a možnostech otevírání nových oborů, která však pro některé školy neplatí. Bohužel nadále trvá stav podfinancovaného školství, který se zřejmě v dohledné době nezlepší. Bohužel, z důvodu potřeby razantních úspor nám nebyl Krajským úřadem Olomouckého kraje od školního roku 2010/2011 poskytnut neinvestiční příspěvek na provoz ve výši cca 600 tisíc korun českých ročně, což vyvolalo další tlak na hledání úspor. Paradoxně v této nelehké ekonomické situaci došlo ke kumulaci celé řady zásadních organizačních změn ve školství, které si vyžadují výrazně vyšší finanční podporu. Ať již se jedná o nový systém přijímacích zkoušek, zavádění nových školních vzdělávacích programů či přípravu státních maturit a jednotných závěrečných zkoušek.

I přes výše citované doufáme ve zrovnoprávnění postavení škol bez ohledu na zřizovatele a silnější podporu školství v očích veřejnosti. Největší mezery vidíme v nezájmu o volný čas a hodnotová měřítka mladých lidí, jakož i ve formálním a nefungujícím systému boje proti drogám a jiným návykovým látkám. Rovněž bychom přivítali mnohem čitelnější pravidla pro podávání žádostí o podporu z evropských fondů.

V souladu s § 167 zákona č. 561/2004 Sb. v platném znění byla při škole dne 22.12.2005 zřízena tříčlenná **Školská rada**, jejímiž členy jsou: Mgr. Renáta Čecháková - jmenovaná zřizovatelem školy, Mgr. Jan Blažek – zvolený pedagogickými pracovníky školy a žák Štěpán Vodička – zvolený zákonnými zástupci nezletilých žáků a zletilými žáky.

Zřizovatel školy:

Petr Čechák

Ředitel školy:

Petr Čechák

## II. Školní jídelna

Školní jídelna jako zařízení přiřčené k SOŠ a SOU služeb funguje od roku 1995, kdy původně sloužila pouze pro potřeby učiliště. Jelikož Obecní úřad ve Velkém Újezdě nebyl spokojen s úrovní poskytovaných služeb školní jídelnou ZŠ vypsali k 1.1. 1997 nové výběrové řízení na provozování školní jídelny pro základní a mateřskou školu, kterého se naše učiliště zúčastnilo a zvítězilo. Od tohoto okamžiku slouží školní jídelna při SOŠ a SOU zároveň jako stravovací zařízení ZŠ a MŠ ve Velkém Újezdě. Od ledna 2003 dovážíme stravu i do ZŠ a MŠ Daskabát. Od 1.9. 2006 dodáváme stravu i pro MŠ v Buku. Od ledna 2010 vaříme i pro MŠ Doloplazy. Od září 2012 zajišťujeme stravu i pro žáky MŠ v Suchonicích.

Původně plánovaná kapacita této jídelny 222 jídel denně odpovídala předpokládanému stavu žáků SOU při stoprocentní naplněnosti. Po přibrání strážníků ZŠ a MŠ by došlo k překročení stávající kapacity a proto jsme požádali v roce 1998 o navýšení kapacity školní kuchyně na 350 jídel denně, což bylo povoleno k 1.9.1999. Vzhledem k dalšímu nárůstu zájemců o odběr stravy jsme byli nuceni počátkem roku 2007 požádat o zvýšení kapacity školní jídelny na 430 strážníků. Toto navýšení nám bylo s účinností od 7.3.2007 povoleno a zapsáno do sítě. Ani toto navýšení kapacity však nebylo konečné, když od 1.1.2008 byla navýšena a zapsána kapacita 500 strážníků. Od února 2011 jsme navýšili kapacitu na stávajících 800 jídel denně. Školní jídelna je výhradně učňovským zařízením, kde pod dozorem UOV vaří žáci učebních oborů kuchař, kuchař-číšník. Výdej stravy je zajišťován formou obsluhy u stolů žáky výše uvedených oborů. Ve školách, kam stravu dovážíme, si tyto zajišťují výdej sami.

Školní jídelna se nachází v pronajatých prostorách budovy Mateřské školky a je ve vlastnictví Městyse Velký Újezd. Průběžně od května 1999 zde byla prováděna modernizace provozu. Původní rozpočet této modernizace byl zpracován na část stavební - odhadované náklady 300.000,- Kč a část technologickou - odhadované náklady 700.000,- Kč. V této **1.fázi** modernizace byly zbudovány samostatné sklady DKP a vratných obalů, oddělené sklady suchých a mražených výrobků, dispozičně a stavebně odděleny úseky zpracování masa, zeleniny, těsta a výdeje obědů. Současně byl vybourán sporák na tuhá paliva. Z technologického vybavení byl pořízen 1 kotol na 150 l, 2 ks elektrických sporáků s troubami, 2 myčky na nádobí a velké množství nerezového nábytku. Současně byl upraven systém dopravy obědů ve várnicích do výdejny stravy a zajištěn odpovídající motorizovaný odvoz (koupě Škody felicie Pick up). Dle Vyhlášky Ministerstva zdravotnictví z roku 2001, účinné od 1.1.2003, však bylo nutno zahájit 2. etapu modernizace a náš výrobní provoz ještě více přizpůsobit novým hygienickým požadavkům. Proto byl pořízen nový výdejní pult teplé stravy, zakoupena souprava přepravních nádob na potraviny zaručující udržení požadované teploty po celou dobu přepravy a výdeje, vybudována vzduchotechnika včetně přívodu ohřívaného vzduchu a odsávání přebytečných par, dokoupeny 2 průmyslové lednice, 1 nová škrabka na brambory, zřízeno samostatné místo pro vytloukání vajec a vyměněny všechny vodovodní baterie za bezdotykové.

Tato **2. fáze** požadované modernizace stála dalších 700.000,-Kč. Díky těmto nemalým nákladům však k dnešními dny splňujeme všechny požadavky kladené na výrobní potravinářské podniky vstupující do EU.

Vzhledem ke vstupu ČR do EU došlo k dalším důležitým změnám v požadavcích kladených na potravinářské provozy, což si vyžádalo vybudování samostatných WC pro obsluhu ve cvičném školním baru, nové úklidové komory a změnu systému zásobování teplou vodou. Rovněž jsme museli přikročit k zavádění a sledování systému kritických bodů HCCP včetně soustavného vyhodnocování teploty pokrmů v kterékoliv fázi přípravy.

Pro zkvalitnění evidenční činnosti bychom chtěli v nejbližší době ještě přejít na čipový systém evidence a výdeje stravy. Zatím byla zpracována nová Organizace průběhu výuky ve výrobním středisku a Provozní a sanitární řád.

Konečná **3. fáze** modernizace kuchyně byla dokončena v srpnu 2005 zbudováním protiskluzných podlah a doplněním chybějících nerezových prvků, což si vyžádalo náklad dalších cca 200.000,-Kč. Dne 30.8.2005 tak mohly být definitivně zkolaudovány veškeré stavební a technologické úpravy prováděné v posledních 6 letech. V roce 2006 proběhla ze strany Krajské hygienické stanice v Olomouci kontrola dodržování provozních hygienických zásad a neshledala zjevných závad.

Neustále rostoucí počet strávníků si vyžádal kompletní opravu výdejny stravy v budově Velký Újezd 321, která byla provedena na jaře 2008. Současně musely být navýšeny stavy přepravních termoportů a inventáře.

Vzhledem k počtu strávníků byla v roce 2009 kuchyň dovybavena novým konvektomatem, 2 zavážecími vozíky, změkčovačem vody a odsavačem par. S ohledem na technický stav a stáří původního vozidla na dovoz obědů jsme v listopadu 2010 pořídili nový vůz – dodávku FORD TRANSIT. Nadále trvá náš záměr pořídit chladicí salátový pult.

V červnu 2011 byla ve spolupráci se ZŠ Velký Újezd a Městysem Velký Újezd provedena výměna oken a kompletní zateplení pláště školní jídelny, což přineslo snížení provozních nákladů. Přes letní prázdniny 2012 jsme opravili část kanalizace pod školní kuchyní a dovybavili okna venkovními elektrickými žaluziemi. V létě 2014 byla opravena nevyhovující příjezdová cesta ke školní kuchyni, zřízen asfaltový povrch a nové chodníky. V roce 2015 jsme vyměnili v kuchyni mrazící zařízení a rozšířili chladicí kapacitu 2 průmyslové lednice. Nadále trvá záměr postupné obnovy varných technologií, který však brzdí limitovaná kapacita hlavního jističe elektrické energie, kterou zatím nelze dle stanoviska ČEZ navýšit.

Od září 2014 jsme jídelničky přizpůsobili novým požadavkům na zdravé školní stravování a doplnili o rozpis alergenů u každého jídla. Z tohoto důvodu jsme mimo jiné uspořádali pod vedením šéfkuchařů velkoobchodu workshop „Vaření s MAKREM“ zaměřený na přípravu italské kuchyně a práci s bylinkami. Některé z vyzkoušených receptů jsme zařadili do běžných jídelniček. Z provozu školy byly odstraněny jakékoliv nápojové a jídelní automaty, u ostatních strávníků jsme zavedli možnost výběru ze dvou jídel denně. U žáků o této možnosti zatím neuvažujeme, abychom mohli zajistit dodržování spotřebního koše u servírovaných jídel.

Hlavním cílem jídelny zůstává zvýšit kvalitu poskytovaných služeb s možností snižování soli, případně jiných nežádoucích látek v jídlech a zajistit stoprocentní hygienickou nezávadnost celého provozu. Tato zdánlivá samozřejmost si někdy vyžaduje vynaložení enormního úsilí při výuce nových adeptů kuchařské profese.

### **Počty přihlášených strávníků dle druhu zařízení ve školním roce 2015/2016:**

<b>Základní škola</b>	<b>Mateřská škola</b>	<b>SOŠ a SOU služeb</b>	<b>Odborné učiliště</b>
166	171	151	12

## Personální obsazení:

Ve školním roce 2015/2016 zajišťovalo provoz 5 pracovníků v následující struktuře:

1 vedoucí školní jídelny – paní Honajzerová Hana – úvazek 0,5

3 učitelé odborného výcviku – paní Bc. Bartošková Pavlína – plný úvazek

- paní Bc. Ježková Hana – plný úvazek

- pan Radovan Staněk – plný úvazek

1 pomocná kuchařka - paní Rozsypalová Jitka – plný úvazek

Personální situace školní kuchyně je stabilizovaná, 1 zkušený pracovník bohužel odešel vyučovat na jinou střední školu. Pracovník, který ho nahradil, si dokončil maturitní studium a nově byl přijat ke studiu Pedagogiky pořádaném NIDV Olomouc, aby si doplnil chybějící kvalifikaci.

Všichni pracovníci mají minimálně 10 let praxe ve veřejném stravování.

V měsíci květnu 2003 provedla **kontrolu** jídelny SŠ Česká školní inspekce, jejíž závěry jsou součástí této Výroční zprávy (úplné znění viz webová stránka ČŠI). S výstupem této kontroly lze vyslovit spokojenost, neboť bylo konstatováno zlepšení činnosti školní jídelny.

V měsíci srpnu 2005 proběhla v kuchyni kolaudace za přítomnosti pracovníků Krajské hygienické stanice, kteří konstatovali dostatečnou vybavenost kuchyně s ohledem na nové předpisy a souhlasili se zahájením provozu.

Školní kuchyň je pravidelně jednou až dvakrát ročně monitorována kontrolami pracovníků Krajské hygienické stanice Olomouc.

### **III. Přehled oborů vzdělání**

**Ve školním roce 2015/ 2016 probíhala výuka dle nově zpracovaných Školních vzdělávacích plánů:**

**Kód oboru:** **Název ŠVP: Krejčí**  
RVP schválen pod č.j. 12698/2007-23 dne 28.6.2007  
**31-58-H/01** (výuka u II.a III. roč.)

**Kód oboru:** **Název ŠVP: Zahradník**  
RVP schválen pod č.j. 12698/2007-23 dne 28.6.2007  
**41-52-H/01** (výuka u I., II. a III. roč.)

**Kód oboru:** **Název ŠVP: Kadeřník**  
RVP schválen pod č.j. 12698/2007-23 dne 28.6.2007  
**69-51-H/01** (výuka u I., II. a III. roč.)

**Kód oboru:** **Název ŠVP: Kuchař - číšník**  
RVP schválen pod č.j. 12698/2007-23 dne 28.6.2007  
**65-51-H/01** (výuka u I., II. a III.roč.)

**Kód oboru:** **Název ŠVP: Podnikání**  
RVP schválen pod č.j. 9325/2009-23 dne 6.5.2009  
**64-41-L/51** (výuka u I. a II. roč.)

**Výuka probíhala podle platných učebních dokumentů vydaných a schválených MŠMT ČR a ŠVP zpracovaných dle RVP.**



#### **IV. Pracovníci školy, kvalifikace, praxe, způsobilost, další vzdělávání**

	<b>vzdělání</b>	<b>praxe</b>	<b>pedagogická způsobilost</b>
Bc. Bartošková Pavlína	VŠ Pdf MU pohost. vyuč.	27 roků	Učitelství OV VŠ - bakal.
Mgr. Blažek Jan	VŠ-Pdf OU pohost. vyuč.	16 roků	učitelství odb.předm. stud. koordinátorů ICT Stud. spec.pedag.
Mgr. Bušová Lucie	VŠ-FF UP	3 roky	učitelství, německá filologie, český jazyk
Mgr. Čecháková Renáta	VŠ-FF UK	25 roků	učitelství všeob. vzděl. předmětů spec.pedag.
PhDr. Čechák Petr	VŠ-FF UP	26 roků	učitelství všeob. vzděl. předmětů
Mgr. Dohnálková Ludmila	VŠ-Pdf OU oděvní vyuč.	24 roků	učitel.odb.předmětů VŠ – magisterské stud.
Bc. Drešlová Lenka	VŠ Kadeř.. vyuč.	10 roků	učitel.odb.výcv. VŠ - bakal.
Gromusová Sabina	ÚSO pohost. vyuč.	1 rok	studium Pedagogiky NIDV Olomouc
Bc.Hegerová Dagmar	VŠ – Pdf MU zahradní vyuč. ÚSO	20 roků	učitel.odb. výcv. VŠ - bakal.

Mgr. Honajzerová Hana	VŠ-Pdf OU pohost.	26 roků	učitel.odb.předmětů VŠ – magistr.
Bc.Ježková Hana	ÚSO pohost. vyuč.	13 let	učitel.odb.výcv. VŠ – bakal.
Ing. Kleinová Jana	VŠ VŠZ	27 roků	DPS agron.-fytotech. speciál.pedag.
Krčková Ivana	ÚSO oděvní vyuč.	23 roků	ped.způs.UOV spec.pedagogika pro UOV
Ing. Martinková Věra	VŠ-ekon. Ostrava	14 roků	ekonomie DPS
Mgr. Nedomová Naděžda	VŠ kadeř. vyuč	13 roků	učitel.odb.předmětů magister.stud. MU Brno
Mgr. Rakowski Michal	VŠ-PřF MU	6 roků	učitelství všeob. vzděl. předmětů stud. koordinátorů ICT stud. spec. ped.
Rozsypalová Jitka	SO	38 roků	pomoc.kuchař
Bc. Řepa Miroslav	VŠ – Pdf OU	14 roků	bakalář Hospodář. angličtina zaháj. mag.stud.
Mgr. Skácelová Eva	VŠ-PdF UP	nad 32 roků	učitelství všeob. vzděl. předmětů

Solařová Olga	ÚSO oděvní vyuč.	30 roků	ped. způs. UOV DPS - Pdf UK učitel.odb.předmětů
Staněk Radovan	ÚSO pohost. vyuč.	16 roků	zaháj.stud.Pedagogiky
Ing. Janoszková Gabriela	VŠ-prov.-ekon. Opava	6 roků	ekonomie DPS a spec.ped.
Václavková Marie	ÚSO zahradní vyuč.	29 roků	ped.způs. UOV spec.pedag. pro UOV
Ing. Vitoslavská Vladimíra	VŠ VŠZ spec. studium vých. poradenství	27 let	DPS agron.-fytotech. stud. spec.ped. MU
Vymětal Matěj	ÚSO vyuč.	5 roků	učitelství odb. předmětů zah. bak. stud.
Voráčová Halina	ÚSO ekon.	nad 32 roků	tajemnice školy
Bednařík Jiří	ÚSO vyuč.	25 roků	školník
Kittlová Ludmila		nad 32 let	uklížečka

**Externisté** (aprobace pro SŠ) – kmenoví zaměstnanci ZŠ Velký Újezd:

Mgr. Tomáš Kratschmer	VŠ	učitelství VVP (M, AJ)
Mgr. Jan Ryšavý	VŠ	učitelství VVP (AJ)

## V. Údaje o přijímacím řízení pro školní rok 2016/2017

Přijímací řízení proběhlo v několika kolech a to od 22. 4. 2016. V prvním kole bylo přihlášeno 56 žáků (z toho 18 na nástavbu), přijato bylo 55 žáků, z toho šestnáct na obor kuchař – číšník (všichni přijati), sedm na obor zahradník (přijati všichni), přihlášeno patnáct na obor kadeřník (přijato 15), nikdo na obor krejčí a osmnáct na nástavbu Podnikání (17 přijatých). Zápisový lístek odevzdalo 22 uchazečů + 16 uchazečů nástavb.studia deklarovalo svůj záměr nastoupit. V dalších kolech bylo přijato sedmnáct žáků, z toho dva na obor zahradník, čtyři na obor kuchař-číšník, jeden na obor kadeřník, dva na obor krejčí a osm na nástavbu.

**K 1. 9. 2016 nastoupilo ke studiu šedesát žáků** včetně 2 opakujících a 3 žáků, kteří změnili obor. Skutečné stavy žáků v prvních ročnících jsme zjistili až 1.9.2016, což bylo způsobeno možností žáků podat si 2 přihlášky a částečnou přenositelností zápisových lístků.

### **Podmínky pro přijetí v I. a dalších kolech přijímacího řízení na SOŠ a SOU služeb Velký Újezd,s.r.o.**

**Počty přijatých v roce 2016/2017 do I. ročníků včetně odvolání, kteří odevzdali zápisový lístek a nastoupili 1.9.2016 ke studiu:**

<u>Učební obor</u>	<u>kadeřník</u>	<u>kuchař-číšník</u>	<u>krejčí</u>	<u>zahradník</u>	<u>nástavba</u>
I. kolo	12 žáků	7 žáků	0 žáků	3 žáci	16 žáků
Další kola	1 žák	4 žáci	2 žáci	2 žáci	8 žáků
Opakují ročník	2 žáci	2 žáci			1 žák
<b>Celkem:</b>	<b>15 žáků</b>	<b>13 žáků</b>	<b>2 žáci</b>	<b>5 žáků</b>	<b>25 žáků</b>

**Stanovené maximální počty přijatých se nepodařilo naplnit u žádného oboru, u oborů kadeřník činí naplněnost 94% , kuchař-číšník a nástavbového studia 93%, u oboru zahradník na 66%, u oboru krejčí 66%. Výsledky považujeme vzhledem ke klesajícím počtům žáků za přiměřené, byť oproti minulému školnímu roku došlo k poklesu o 28% .**

### **Podmínky přijetí:**

Pro přijímání uchazečů ke vzdělávání na SOU služeb Velký Újezd, s.r.o. pro školní rok 2016/2017 byla stanovena následující pravidla:

- podání řádně vyplněné přihlášky ke studiu v termínech stanovených ředitelem školy a dále pro:

#### **Obory středního vzdělání s výučním listem**

- Do tříletých oborů středního vzdělání s výučním listem byli uchazeči přijímáni na základě přijímacího řízení bez konání přijímací zkoušky
- Dle průměrného prospěchu ze základní školy byl zpracován pořadník, a to podle jednotlivých oborů a zaměření.

Průměrný prospěch ze základní školy – započítával se průměrný prospěch: za 8. ročník (1. pololetí)

za 8. ročník (2. pololetí)

za 9. ročník (1.pololetí)

V případě, že uchazeč vycházel z nižšího ročníku základní školy započítal se mu průměrný prospěch obdobně z posledních dvou ročníků.

Při stanovení pořadí uchazečů dle průměrného prospěchu platí, že žáci a uchazeči, kteří měli v některém ze sledovaných pololetí sníženou známku z chování, budou v pořadí zařazeni vždy až za ostatními žáky a uchazeči, kteří ukončí docházku ve stejném ročníku. Žáci a uchazeči, kteří ukončí povinnou školní docházku v nižším než 9. ročníku budou v pořadí zařazeni vždy až za ostatními žáky a uchazeči. Žáci a uchazeči o učební obor kadeřník, kteří nejsou v některém ze sledovaných pololetí hodnoceni z cizího jazyka a chemie, budou v pořadí zařazeni vždy až za všemi ostatními žáky a uchazeči, kteří ukončí povinnou školní docházku v nižším než 9. ročníku a to včetně snížených známek z chování.

- Ředitel školy rozhodne o přijetí podle možností naplnění tříd, dodržení stanovených cílových kapacit oborů a možnosti zajištění odborného výcviku
- Maximální výše průměrného prospěchu pro přijetí v oborech byla stanovena takto:

69-51-H/01 Kadeřník	průměr není omezen
65-51-H/01 Kuchař-číšník	průměr není omezen
31-58-H/01 Krejčí	průměr není omezen
41-52-H/01 Zahradník	průměr není omezen
- Při rovnosti průměrů v pořadí podle prospěchu bude rozhodovat lepší průměr v 1. pololetí posledního ročníku základní školy, v případě shody bude upřednostněn uchazeč s nižším součtem známek z předmětů matematika, český jazyk a cizí jazyk za všechny 3 pololetí.
- Lékařské potvrzení o zdravotní způsobilosti je požadováno.

#### **Nástavbové studium oboru Podnikání- denní forma**

- Do nástavbového studia oboru 64-41-L/51 Podnikání byli uchazeči přijímáni bez konání přijímací zkoušky v pořadí dle průměrného prospěchu z předchozího studia na střední škole. Podle prospěchu byl sestaven pořadník, na jehož základě rozhodl ředitel školy o přijetí či nepřijetí uchazeče ke studiu.

Průměrný prospěch ze střední školy – započítává se průměrný prospěch:

za 1. ročník (2. pololetí)

za 2. ročník (2. pololetí)

za 3. ročník (1.pololetí)

Maximální výše průměrného prospěchu, do které je možno uchazeče přijmout je stanovena pro denní formu studia v I.kole do 3,00. Dále platí, že žáci a uchazeči, kteří mají v některém ze sledovaných pololetí sníženou známku z chování, budou v pořadí zařazeni vždy až za ostatními žáky a uchazeči.

Při rovnosti průměrů u dvou a více uchazečů rozhoduje pro určení pořadí nejdříve prospěch v 1.pololetí 3.ročníku a v případě i této shody rozhoduje součet známek uvedených na všech třech vysvědčeních z maturitních předmětů - tj. matematika, český jazyk a cizí jazyk.

- Podmínkou zahájení studia uchazečů, kteří ještě nezískali střední vzdělání s výučním listem, je úspěšné vykonání závěrečné zkoušky a předložení výučního listu nejpozději do 30.9.2016.
- Lékařské potvrzení o zdravotní způsobilosti se nepožaduje.

## VI. Výsledky vzdělávání žáků ve školním roce 2015/2016

### Výsledky závěrečných učňovských zkoušek

#### 1. termín – červen 2016

Obor	Počet žáků	Prospělo	Neprospělo	Vyznamenání
III.KP	11	10	0(1 nekonala ÚZ)	1
III.KD	10	10	0	2
III.KO	2	2	0	1
III.ZR	4	4	0	2
<b>Celkem</b>	27	26	0	6

#### 2. termín – září 2016

Obor	Počet žáků	Prospělo	Neprospělo	Vyznamenání
III.KP	6	6	0	0
III. KO	1	1	0	1
III.ZR	0	0	0	0
<b>Celkem</b>	7	7	0	1

### Výsledky maturitních zkoušek

#### 1. termín – květen 2016

Obor	Počet žáků	Prospělo	Neprospělo	Vyznamenání
II.Po	14+7(opak.)	9+4(opak)	5+3(opak)	0

#### 2. termín – září 2016

Obor	Počet žáků	Prospělo	Neprospělo	Vyznamenání
II.Po	1+4(opak.)	0	1+4(opak.)	0

## **VII. Prevence sociálně patologických jevů**

V rámci mimoškolních aktivit se ve školním roce 2015/2016 naše škola věnovala jak programům specifické primární prevence, tak aktivitám které jsou zahrnuty v prevenci nespécifické.

Minimální preventivní program školy byl zpracován se zaměřením na ochranu mládeže před sociálně negativními jevy, které úzce souvisí se vznikem závislostí na návykových látkách, kouření, alkoholu, hracích automatech...atd.

Při plnění tohoto programu se snažíme o naplnění vize naší školy jako školy rodinného typu, přičemž vycházíme z poznání, že spíše než masové poskytování informací o nežádoucích jevech, je vhodnější vytvářet podmínky pro efektivní využívání volného času. Snažíme se o vzájemně přenosnou nestresující komunikaci a upřednostňování takových aktivit, které budou přinášet pozitivní prožitky jinak než užitím drogy. Pro načerpání nových zkušeností a rozvoj nových aktivit se naše vyučující zúčastnila metodicko-didaktického semináře „Hry a jiné aktivity ve dvojicích“ a kurzu „Metodika programu Divadlo Fórum podle Augusta Boala“ pořádaného P-centrem v Olomouci.

Důraz je také kladen na posilování zdravého sebevědomí žáků, samostatné rozhodování, schopnost samostatného řešení problémů a rozvoj zdravého životního stylu.

Dobré výsledky nám přináší dlouhodobá a kontinuální práce se studenty a aktivity vytvářené v menších skupinách. Naopak jako méně funkční se ukazují programy založené pouze na předávání informací o drogách, které jsou mnohdy v rozporu se zkušenostmi studentů a mohou mít opačný účinek.

K těm nejvíce zdařilým aktivitám, které se na naší škole uskutečnily, patří především „Adaptační víkend“ pro nově nastupující I. ročníky a „Den granátového srdce“, který byl naplněn mnoha aktivitami a besedami. Velký ohlas sklidil i workshop „Vztahy mezi námi“ a Kurz ozdobného vyřezávání ovoce. Ze strany žáků byl také kladně hodnocen výběr soutěží, exkurzí, doplňkových kurzů, besed a akcí které jsou přínosem nejen pro žáky samotné, ale i pro občany Velkého Újezda (viz. čl. IX.) .

Od ledna 2010 je na škole zřízeno Školní poradenské pracoviště, ve kterém mají své konzultační hodiny metodik prevence, kariérový poradce a výchovný poradce. K osobním návštěvám pravidelně dojíždí i školní psycholog. Žáci mohou ventilovat své dotazy či osobní problémy i formou e-mailu na školního psychologa či romského poradce. K co nejvyšší účinnosti tohoto pracoviště vede aktivní vyhledávání žáků, kteří potřebují pomoc a to nejdříve na základě dotazníků vyplňovaných třídními učiteli a učiteli odborného výcviku, poté vyhodnocením popsanych znaků školním psychologem ve spolupráci s vyučujícími.

### **VIII. Další vzdělávání pedagogických pracovníků**

Ke kvalitě výuky jistě přispívá i soustavná vzdělávací činnost našich pedagogů a učitelů OV, kdy ve školním roce 2015/2016 byli dva vyučující odborného výcviku přijati k bakalářskému studiu na Pedagogické fakultě v Ostravě. Dva učitelé odborných předmětů si doplňovali speciální pedagogiku na Pedagogické univerzitě UP Olomouc a další učitel odborných předmětů úspěšně dokončil magisterské studium na Ostravské univerzitě. Jedna učitelka odborného výcviku úspěšně absolvovala DPS na NIDV Olomouc a další vyučující byl k tomuto studiu nově přijat. Jedna vyučující odborných předmětů pokračovala ve studiu speciální pedagogiky na MU Brno. Vyučující anglického jazyka si doplňuje magisterské vzdělání na Masarykově univerzitě v Brně, jeden vyučující odborného výcviku úspěšně složil maturitní zkoušku. Celkem si v roce 2015/2016 doplňovalo či rozšiřovalo vzdělání 7 členů pedagogického sboru a nově byla přijati ke studiu 3 vyučující, což bude v novém školním roce 29% všech učitelů školy. Učitelé odborného výcviku oboru kadeřník absolvovali několik seminářů pořádaných firmou TIGI, BES a WELLA a workshop v Paříži. Jedna vyučující absolvovala konzultační seminář pro školní maturitní komisaře, další workshop „Podpůrná opatření ve vzdělávání dětí a žáků se SVP“. Vyučující Českého jazyka a společenských věd se zúčastnila metodicko-didaktického semináře „Hry a jiné aktivity ve dvojicích“ a kurzu „Metodika programu Divadlo Fórum podle Augusta Boala“. Šest vyučujících odborných předmětů oboru kuchař-číšník a 2 vyučující oboru zahradník se zúčastnili přednášky s praktickými ukázkami „Otázky správné výživy“. Vedení školy se zúčastnilo seminářů k novelám Školského zákona a problematice inkluze. Všichni vyučující absolvovali školení BOZP.

Dále v rámci DVVP naši učitelé absolvovali ve školním roce 2015/2016 následující semináře:

Odborné semináře pro učitele OV oboru kadeřník:

Techniky barvení TIGI Olomouc 10/2015  
Školení firmy BES – Praha 10/2015  
Společenské a svatební účesy – Andrej  
Sokolov TRINITY Olomouc 11/2015  
Nové trendy – TRINITY Vel. Újezd 11/2015  
Školení – BES Velký Újezd 12/2015  
Školení – TRINITY 3/2016  
Školení – BES – střihy Velký Újezd 4/2016  
Střihy a barvení – TIGI (5/2016)



## **IX. Aktivita a prezentace školy na veřejnosti ve školním roce 2015/2016**

### **A. Soutěže:**

#### 1. Sportovní soutěže

- a) volejbal, futsal – vánoční turnaj
    - školní kola (prosinec 2015)
  - b) futsal - Turnaj střed.škol - Olomouc (listopad 2015)
  - c) malá a sálová kopaná
    - sálová kopaná – turnaj škol regionu (říjen 2015) - Olomouc
    - Turnaj učilišť regionu (květen 2016) - Hlučín
    - turnaj tříd - červen 2016
  - d) vybíjená - turnaj dívek Nový Jičín květen 2016
  - f) Košíková, volejbal - turnaj smíšených družstev (březen, duben 2016)
  - f) stolní tenis - školní kolo Velký Újezd (listopad 2015)
    - turnaj SOU - Lutín (listopad 2015)- dívky – V.místo, hoši - IV.místo
    - turnaj regionu – Hlučín (březen 2016) - dívky
    - turnaj regionu – Hlučín (březen 2016) - hoši
  - g) závod všestrannosti – Kopeček (září 2015) III.místo – družstvo chlapci
    - IV.místo – chlapci (jednotlivci)
    - V.místo – dívky (jednotlivci)
    - III. místo – družstvo dívek
  - h) florbal – školní turnaj ( duben 2016)
    - regionální turnaj – Havířov ( listopad 2015) – III.místo
  - i) futsal – turnaj učilišť – Havířov ( duben 2016) – hoši
  - j) nohejbal – turnaj Kelč – duben 2016 – hoši
  - k) turnaj ringo – Velký Újezd – duben 2016 – I.místo
2. Hortikomplex 2015 - výzdoba pavilonů A, G
3. Flora – jarní část 2016 – 2. místo za nejlepší expozici, Pohár ČZS
4. Přerovské Babí léto – září 2015 – II. a III. místo
5. Zámecké vázání – Kelč – březen 2016 2 x II.místo jednotlivců
6. Primavera Brno - obor krejčí - přehlídka  
kadeřník- ukázky účesů
7. Wella junior cup – celostátní soutěž kadeřníků
8. Soutěže v ozdobném vyřezávání ovoce a zeleniny:

Junior Carving cup – Třebíč červen 2016 – 2 x bronzová medaile

9. Kuchařsko – číšnícké soutěže:

Čokoládový stan (12/2015)

Gastro Junior Brno 2016 – mezinárodní mistrovství ČR číšníků – stříbrná medaile

Soutěž sv. Vavřince (2/2016) – příprava netradičních polévek

Gastro Makro cup – Přerov, duben 2016 – II. a III. místo

## **B. Odborné exkurze:**

### **Krejčí:**

Módní show BES Praha

Veletrh módy KABO v Brně

Módní show Primavera Brno

### **Exkurze do výroben**

Návštěva kostymérny v Moravském divadle Olomouc

Návštěva Tonak Nový Jičín

Módní přehlídky - Módní show Brno

- Den granátového srdce

### **Zahradníci:**

- Zemědělská a zahradní mechanizace Olomouc
- Flora Olomouc
- Hortikomplex
- Florcenter Olomouc - pěstování letniček
- Arboretum Bílá Lhota
- Okrasné zahrady Chateau d'Étoges (Francie)
- Pěstování lanýžů (Matougues)
- Pěstování a sklizeň vína v oblasti Champagne (Francie)

### **Kadeřníci:**

Muzeum parfémářství Fragonard – Paříž

Exkurze v kadeřnictví Maitre Barbier Paříž

Workshop – výroba kosmetiky Atelier de la Souris Vetre Paříž

Wella Trend Vision Award 2016 - junior cup – soutěž kadeřníků Praha

Kadeřnická a módní show Praha

Wella – přehlídka módních trendů jaro – jaro 2016

Návštěva vlásenkářské dílny v Moravském divadle Olomouc

Návštěva školícího střediska BES Praha

Kadeřnická show v rámci Dne granátového srdce – duben 2016

Školení nových trendů – zima 2015 TIGI, jaro 2016 TIGI (nové barvy)

- léto 2016 WELLA

- podzim 2015 TRINITY

Školení nových trendů – firma BES – střihy

### **Kuchař - číšník:**

Návštěva šnečí farmy včetně ochutnávky (Bouzy) – Francie

Návštěva luxusního hotelu Chateau d' Étoges (Francie)

Pěstování lanýžů (Matougues)

Návštěva výroby šampaňského Mumm (Remeš)

Návštěva výroby sýrů Brie (Francie)

Otázky správné výživy (přednáška s přípravou a ochutnávkami)

Představení mladých vín – vinařství Varmuža (prosinec 2015)

Dny moravských vín (Flora Olomouc podzim 2015)

Seminář k novým trendům v gastronomii – Olima Olomouc

Seminář k pravidlům hodnocení na soutěžích

Kurs vykrajování – 2015/2016 – jednoduché zeleninové a ovocné ozdoby vedený mistrem světa panem Luděkem Procházkou

### **C. Mezinárodní spolupráce:**

Projekt Leonardo – praktické ověřování multimediálních učebních textů odborné terminologie ve spolupráci s katedrou anglistiky FFUP Olomouc – obor kuchař-číšník, krejčí

Odborná exkurze do Francie pro obory: Kuchař – číšník, Kadeřník, Zahradník, Krejčí (září 2015)

Výroční zasedání Asociace světové gastronomie – květen 2016 (Paříž)

Workshop – výroba kosmetiky v Atelier de la Souris Vetre, Paříž

Výměna nových vazačských trendů s mistrovskou floristickou školou The Judith Blacklock Flower School Judith school v Londýně

## **D. Výlety a kulturní vyžití:**

### **Kuchaři - číšníci**

Návštěva katedrály v Remeši (Francie)

Návštěva Louvre, Notre Dame, Vítězný oblouk, Eiffelova věž

Den pro zdraví Holešov

Exkurse do Pivovaru Litovel

Muzeum tvarůžků - Loštice

Expresivní terapie – FF UP Olomouc

Kurs ZUMBY

Divadlo Romeo a Julie

### **Zahradníci**

Návštěva katedrály v Remeši (Francie)

Návštěva Louvre, Notre Dame, Vítězný oblouk, Eiffelova věž

Zahradnická výstava Floria Věžky

Zahradnická výstava Tovačov

Kurs ZUMBY

Kabaret Nahý Shakespeare

### **Kadeřníci, Krejčí**

Návštěva katedrály v Remeši (Francie)

Návštěva Louvre, Notre Dame, Vítězný oblouk, Eiffelova věž

Projekt „Vztahy mezi námi“ – zážitkově motivační program o šikaně

Kadeřnická a módní show – Praha

Kurs ZUMBY

### **Podnikání**

Divadlo Romeo a Julie

Expresivní terapie – FF UP Olomouc

Historická procházka Olomoucí

Arcibiskupský palác

Arcidiecézní muzeum

UP Point – návštěva informačního centra UP Olomouc

## **E. Akce pro žáky:**

Adaptační víkend pro žáky I. ročníků

Soutěž ve vazbách a aranžování

Soutěž v účesové tvorbě

Soutěž ve stolničení - tabule (vánoční, velikonoční)

Soutěž o řád sv. Vavřince – příprava „netradiční polévky“

Návrhářská soutěž včetně předvedení modelů

20. školní společenský ples

Sportovní den – červen 2016

Divadelní představení „Princezna se zlatou hvězdou na čele“ (liter.dramat.kroužek školy)

Den granátového srdce – besedy: a) s mistrem světa v kulturistice Romanem Vrábelem

(správná životospráva, výživa, přiměřenost posilování)

b) beseda s psychologem o bulimii a anorexii

c) beseda s dietologem – správné stravovací návyky

Workshop – Vztahy mezi námi

Přednášky :

- „S Tebou a o Tobě“ ( prevence rakoviny prsu)
- Škodlivost kouření – MUDr. Boháč
- „Bezpečnost silničního provozu a prevence drogových závislostí“
- „Láska ano, děti ještě ne“
- „Škádlení nebo šikana“

Terapeutická sezení s psychologem - „Zase mě nechal a zvládám to?“

- „Domě mě to štve a já přece nic nedělám“

Beseda s pracovníky úřadu práce

Lyžařský výcvik – areál Hlubočky (denní dojíždění)

Saunování

Odpolední posilování

Kroužek výpočetní techniky

Kroužek vyřezávání ovoce a zeleniny

Barmanský a sommeliérský kroužek

Literárně-dramatický kroužek

Kroužek pečení

Kroužek studené kuchyně

Příprava tématických dnů k tématům: Obrazy Giuseppe Arcimbolda, tvorba Josefa Lady,

hudba Antonia Vivaldiho

## **F. Akce pro občany Velkého Újezda:**

Mikulášská besídka pro MŠ - Velký Újezd, Buk

Divadelní představení pro děti „Princezna se zlatou hvězdou na čele“

Praktické ukázky práce floristů: výstava adventních vazeb ( Doloplazy, Veselíčko, Výkleky )

Výzdoba interiérů hotelů Clarion a Flora Olomouc

ukázky adventních vazeb společenský dům Ostrava

výzdoba vánočních svícňů ( Velký Újezd, Suchonice, Žeravice)

vazby jara ( Lazníky, Výkleky)

vánoční jarmark

Květinové aranžmá svatebních hostin

Výstava slavnostních tabulí

Společenský večer důchodců

Přehlídka vývojových trendů v kadeřnické tvorbě

Šití výrobků pro občany Velkého Újezdu

Tematické dny kuchyně inspirované – Obrazy Giuseppe Arcimbolda, Literární tvorbou Josefa

Lady, Hudbou Antonia Vivaldiho

Otázky správného stravování – přednáška s ochutnávkami

Den granátového srdce – praktické ukázky a ochutnávka zdravé výživy

## **G. Spolupráce s obcí:**

Údržba veřejné zeleně v obci

Údržba výsadby vrchního náměstí

Úprava autobusového nádraží

Údržba zahrady a pozemku mateřské školky

Šití ubrusů, ručníků a hraček pro MŠ

Šití sedáků a školních pytlíků pro ZŠ

Šití pracovních oděvů pro pracovníky Obecního úřadu a ZŠ

Údržba fotbalového areálu

Provozování jediného kadeřnictví v obci

Stravování pro žáky a zaměstnance MŠ a ZŠ Velký Újezd

Údržba hřbitova

Květinová výzdoba školy

Křest knihy ( o rodáku Velkého Újezdu) – padlém parašutistovi při atentátu na Heydricha

## **H. Další akce pro veřejnost:**

Uspořádání okresního kola mládeže Plamen v hasičském sportu

Příprava účesů pro castingové katalogy modelek

Květinová výzdoba plesů

Raut pro PdF, FF, PF a Přf UP Olomouc, AUTOHLAVÁČEK, ZP MV ČR...

Zajištění oslavy 100-tých narozenin (Lošov)

Aranžmá tanečních sálů pro plesy v Doloplazích a Tršicích, hotelích Clarion a Flora Olomouc

Přednáškový cyklus „Zdravá výživa“ včetně ochutnávek v rámci Týdne zdraví (4/2016)

Zajištění sportovního dne Mikroregionu Bystřička

Výročí ZŠ logopedické Olomouc

Otevření nové budovy PdF UP Olomouc

Vyhlášení cen Rektora UP Olomouc

Příprava semináře MŠMT ČR – „Práce s absolventy“

Příprava konference dětských lékařů v Olomouci

Biřmování (Doloplazy)

## **X. Výsledky inspekční činnosti ČŠI**

**Za poslední období byly ČŠI provedeny na naší škole následující kontroly:**

- a) Ve dnech 4.,7.,8. a 11. dubna 2011 proběhla na naší škole státní kontrola prováděná ČŠI na zjištění a hodnocení naplnění školních vzdělávacích programů a jejich souladu s právními předpisy a RVP dle § 174 odst. 2 písm. b) a c) zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů. Pro účely poskytování dotací ve smyslu § 5 odst. 3 písm.b) zákona č. 306/1999 Sb., o poskytování dotací soukromým školám, předškolním zařízením a školským zařízením, ve znění pozdějších předpisů, je škola **hodnocena Českou školní inspekcí průměrně**. (Inspekční zpráva je přiložena)
- b) Kontrola použití přidělených dotací a dodržení účelu použití finančních prostředků poskytnutých za období od 1.1.2010 do 31.12.2010 a kontrola dodržování obecně závazných právních předpisů souvisejících s jejich čerpáním prováděná Krajským úřadem Olomouckého kraje dle § 162 odst. 4 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělání (školský zákon) ve znění pozdějších předpisů, a podle zákona § 9 odst. 2 č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole proběhla na naší škole ve dnech **8.8. až 9.8.2011**. Tato kontrola nezjistila zneužití či neoprávněné použití poskytnutých dotací ani žádné jiné pochybení.
- c) Ověření vybraných skutečností dle Zákona č. 306/1999 Sb. auditorem s verdiktem: **Bez výhrad**. (Zpráva auditora předána na Krajský úřad v Olomouci do 10.8.2016)
- d) Inspekce dne 13.1.2000 zaměřená na provoz školní jídelny s hodnocením: Pozitiva a negativa v rovnováze. V oblasti odborné zaznamenána citelně slabá místa.
- e) Státní kontrola dodržování obecně závazných právních předpisů prováděná ČŠI ve smyslu § 18 odst. 4 zákona č. 564/1990 Sb., o státní správě a samosprávě ve školství, ve znění pozdějších předpisů, a podle zákona č. 552/1991 Sb., o státní kontrole, a podle zákona č.320/2001 Sb. o finanční kontrole ve veřejné správě proběhla ve dnech **6. až 13.5.2003**, jejímž cílem bylo prověřit využívání finančních prostředků poskytnutých škole ze státního rozpočtu, odměňování žáků za produktivní práci a dodržování obecně závazných předpisů na úseku školního stravování. Konstatováno znatelné zlepšení v odborné oblasti školní jídelny.
- f) Dne 25. května 2016 proběhla na naší škole kontrola prováděná ČŠI na dodržování vybraných ustanovení právních předpisů, zaměřená na organizaci a průběh maturitní zkoušky (tj. ústních zkoušek) zejména na dodržování §80 odst.5 písm.a) a c) a vybraných ustanovení §80a zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů se závěrem: Nebylo zjištěno porušení právních předpisů.

**Starší Inspekční zprávy a Protokol jsou k dispozici k nahlédnutí v ředitelně školy, příp. na webu České školní inspekce.**



## **XI. Základní údaje o hospodaření školy**

### **I. P ř í j m y**

<b>1. Celkové příjmy</b>	<b>18,495.906,10</b>
- z toho školní jídelna	7,026.916,50
<b>2. Poplatky od rodičů</b>	<b>380.700,--</b>
- z toho školní jídelna	-
<b>3. Příjmy z hospodářské činnosti - škola</b>	
- z prodeje služeb	<b>2.105.012,--</b>
- z toho školní jídelna	864.671,--
<b>4. Příjmy ze školní jídelny</b>	<b>4,165.144,50</b>
- z toho školní jídelna	4,165.144,50
<b>5. Tržby za obědy prominuté</b>	<b>135.158,--</b>
- z toho školní jídelna	135.158,--
<b>6. Příjmy za ubytování</b>	<b>51.152,--</b>
- z toho školní jídelna	15.851,--
<b>7. Státní dotace</b>	<b>11,554.215,--</b>
- z toho školní jídelna	1,846.092,--
<b>8. Dotace – Rozvojový program</b>	<b>103.576,--</b>
- z toho školní jídelna	--
<b>9. Ostatní provozní výnosy</b>	<b>0,48,--</b>
- z toho školní jídelna	--
<b>10. Ostatní příjmy – úroky</b>	<b>86,12</b>
- z toho školní jídelna	--
<b>11. Ostatní finanční výnosy</b>	<b>862,--</b>
- z toho školní jídelna	--

<b>II. <u>V ý d a j e</u> celkem</b>	<b>17,567.878,78</b>
<b>1. Investiční výdaje – celkem</b>	<b>-</b>
<b>2. Neinvestiční výdaje – celkem</b>	<b>17,567.878,78</b>
- z toho školní jídelna	6,709.354,96
<b>z toho – Náklady na platy pracovníků</b>	<b>5,534.663,--</b>
- z toho školní jídelna	996.176,--
- <b>Odměny žáků</b>	<b>233.184,--</b>
- z toho školní jídelna	98.337,--
- <b>Ostatní osobní náklady</b>	<b>26.200,--</b>
- z toho školní jídelna	-
- <b>Mzdové náklady neped. prac.</b>	<b>230.192,--</b>
- <b>Mzdové náklady neped. prac. šk.jídelna</b>	<b>162.082,--</b>
- <b>Mzdové náklady – Dohoda o provedení práce</b>	<b>47.000,--</b>
- <b>Mzdové náklady ped. prac. nástavba</b>	<b>185.469,--</b>
- <b>Mzdové náklady ped. prac. Rozvojový program</b>	<b>77.328,--</b>
- <b>Mzdové náklady - maturity</b>	<b>4.820,--</b>
- <b>Mzdové náklady – závěrečné zkoušky</b>	<b>2.600,--</b>
- <b>Mzdové náklady nezahrnované do základu daně</b>	<b>166.445,--</b>
- z toho školní jídelna	68.260,--
- <b>Zákonné soc.poj.</b>	<b>1,378.795,--</b>
- z toho školní jídelna	248.162,--

- <b>Zákonné soc.poj. neped. prac.</b>	<b>57.537,--</b>
- <b>Zákonné soc.poj. – odměna maturity</b>	<b>780,--</b>
- <b>Zákonné soc.poj. neped. prac. šk. jídelna</b>	<b>40.521,--</b>
- <b>Zákonné soc.poj. ped. prac. nástavba</b>	<b>44.311,--</b>
- <b>Zákonné soc.poj. ped. prac. Rozvojový program</b>	<b>19.332,--</b>
- <b>Zákonné zdrav. pojištění</b>	<b>496.705,--</b>
- z toho školní jídelna	89.347,--
- <b>Zákonné zdrav. pojištění neped. prac.</b>	<b>20.721,--</b>
- <b>Zákonné zdrav. pojištění neped. prac. šk. jídelna</b>	<b>14.591,--</b>
- <b>Zákonné zdrav. pojištění ped. prac. nástavba</b>	<b>15.951,--</b>
- <b>Zákonné zdrav.poj. ped. prac. Rozvojový program</b>	<b>6.959,--</b>
- <b>Zákonné zdrav. pojištění maturita</b>	<b>434,--</b>
- <b>Zákonné zdrav. pojištění závěrečné zkoušky</b>	<b>234,--</b>
- <b>Ostatní provozní náklady</b>	<b>8,801.024,78</b>
- z toho školní jídelna	4,991.878,96

### III. Hospodářský výsledek za rok 2015

<b>Celkové příjmy</b>	<b>18,495.906,10 Kč</b>
- z toho školní jídelna	7.026.916,50 Kč

<b>Celkové výdaje</b>	<b>17,567.878,78 Kč</b>
- z toho školní jídelna	6.709.354,96 Kč

<b>Hospodářský výsledek školy</b>	
(včetně výsledku jídelny SŠ)	<b>928.027,32 Kč</b>

=====

## **XII. Zapojení školy do rozvojových a mezinárodních programů**

Škola se ve školním roce 2015/2016 zapojila do programu MŠMT ČR na podporu vzdělávání romských žáků středních škol. V rámci tohoto programu byl vybraným žákům, kteří nemají neomluvenou absenci či kázeňské problémy a řádně si plní své studijní povinnosti, poskytován příspěvek na jízdné do školy, stravné ve školní jídelně a příspěvek na učební pomůcky. Tím se podařilo vyloučit ekonomicky motivovanou absenci ve škole a podnítit aktivitu k plnění studijních výsledků u větší části žáků z cílové skupiny. Tento program je vyhlášován 2 x ročně a to na období leden – červen a září – prosinec a k podání žádosti bylo třeba kladné stanovisko ředitele školy a místně příslušného sociálního odboru.

Škola rovněž pokračovala v rozvoji **mezinárodních styků**. Učitelé odborného výcviku a odborných předmětů oboru zahradník pokračovali v rozvoji kontaktů získaných v předešlém školním roce v projektu **VETPRO** v rámci projektu Leonardo da Vinci Programu celoživotního učení na podporu mobility, jehož výsledkem bylo zlepšení jejich jazykových odborných kompetencí v anglickém jazyce a následný týdenní pobyt na mistrovské floristické škole v Londýně. Komunikace s touto floristickou školou pokračovala v tomto školním roce v podobě výměny a porovnávání módních trendů v ČR a Velké Británii. Přínos této stáže a následných kontaktů se projevil v řadě aranžérských realizací interiérů i v čelních umístěních našich studentů na floristických soutěžích.

Vyučující odborného výcviku a odborných předmětů oboru kadeřník absolvovala koncem září 2014 odbornou stáž ve školícím středisku firmy BES v Miláně. Může nás těšit, že její zaujetí a výsledky vyústily i v další pozvání na odbornou exkurzi do Francie pro vyučující a žáky oboru kadeřník v září 2015. Naši studenti navštívili nejstarší kadeřnický salón v Paříži (nepřetržitě fungování více jak 100 let), museum parfémů firmy Fragonard a absolvovali workshop zaměřený na přípravu přírodních šampónů na míru jednotlivým zákazníkům.

Člen našeho pedagogického sboru se jako **rytíř světové asociace gastronomie** účastnil **výročního zasedání řádu Chaine des Rotisseurs v červnu 2016 v Paříži**. Zde navázané kontakty přispěly mimo jiné k vytvoření nových menu na tematických gastronomických dnech a přípravě na odborné soutěže.

Díky nabytým kontaktům můžeme výsledky naší práce a zkušenosti konfrontovat na odborných exkurzích žáků do zahraničí. Pro žáky učebních oborů kuchař – číšník, kadeřník a zahradník jsme připravili v září 2016 odbornou exkurzi do Francie, kde postupně žáci navštívili výrobu sýru Brie, šnečí farmu, muzeum a výrobu pravého šampaňského „Mumms“ v Remeši, luxusní hotel Le Chateau d' Etoges včetně rozlehlých zahrad nebo hledali lanýže a ochutnávali výrobky z nich. V Paříži žáci navštívili butik s dijónskou hořčicí, muzeum Louvre a další historické a kulturní pamětihodnosti Paříže.

### **XIII. Zapojení školy do dalšího vzdělávání v rámci CŽU**

Naše škola se aktivně zapojila do projektu NÚOV Praha „UNIV II“ č. CZ.1.07/3.2.00/11.0001, jehož cílem bylo vytvořit síť institucí poskytujících další vzdělávání v rámci CŽU a byli jsme vybráni na pozici realizační školy kraje. Projekt trval do 31.1.2013.

Jelikož jsme se v tomto projektu osvědčili, byla naše škola vyzvána i k účasti na projektu „UNIV III“, kdy jsme pilotně ověřovali zadané kurzy dalšího vzdělávání. Pro enormní zájem o tento typ dalšího vzdělávání jsme byli NÚOV pověřeni pilotně ověřit v srpnu až září 2013 Dílčí kvalifikaci „Florista“ a v listopadu 2013 až březnu 2014 Dílčí kvalifikaci „Zhotovení Pánských pláštíků a bund“. Na škole pracuje metodik CŽU, škola zahájila kroky, aby se stala autorizovanou osobou. V hodnoceném školním roce jsme zpracovali výstupy z proběhlých kurzů Dílčích kvalifikací do podoby příkladů dobré praxe, které prezentoval metodik CŽU na konferencích v Praze a v Brně. Současně probíhají aktivity v rámci udržitelnosti výše uvedených projektů, např. škola uspořádala několik krátkodobějších kurzů pro veřejnost se zájmem o hotovení oděvů (halenky, sukně) a workshopů zaměřených na vánoční a dušičkové vazby s délkou trvání 2 víkendy.

Ostatní aktivity školy jsou popsány v odst. IX. této zprávy.

#### **XIV. Předložené a školou realizované projekty financované z cizích zdrojů**

Naše škola zakončila v červnu 2012 ve spolupráci se Soukromým odborným učilištěm Velký Újezd nadregionální projekt **„SPOLUPRÁCE NA VŠECH FRONTÁCH“** CZ.1.07/1.2.00/08.113. Projekt byl schválen v dubnu 2009 Výběrovou komisí MŠMT v Operačním programu Vzdělávání pro konkurenceschopnost. Dalšími partnery projektu byla Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s. z Petrovic u Karviné, Střední odborné učiliště Sedlčany o.p.s. a Pedagogicko-psychologická poradna Karviná. Projekt SPOLUPRÁCE NA VŠECH FRONTÁCH byl zahájen 1. srpna 2009 a byl úspěšně ukončen 30. července 2012. Projekt byl zaměřen na zkvalitnění vzdělávání žáků středních škol v Moravskoslezském, Olomouckém a Středočeském kraji formou navázání vzájemné spolupráce mezi školou, pedagogy, žáky, jejich rodiči a odborníky. Tedy opravdová spolupráce na všech frontách, jejímž cílem je prevence předčasných odchodů žáků ze vzdělávání a to prostřednictvím zavedení poradensko-asistenčního programu, především pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami, který je bude podporovat k úspěšnému dokončení studia. **Tento projekt byl spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky.** V rámci udržitelnosti pokračuje naše škola i nadále v klíčových aktivitách zavedených projektem.

V květnu 2012 jsme připravili a podali projektovou žádost o finanční podporu z OP VK – IP MŠMT ČR oblasti podpory 1.5 – unit cost, registrační číslo: CZ.1.07/1.5.00/34.1028, název Projektu: **Podpora vzdělávání na SOŠ a SOU Velký Újezd** v rámci programu „EU Peníze školám“. MŠMT ČR rozhodlo o naší žádosti dne 30.8.2012 kladně, takže od 1.9.2012 rozvíjíme v rámci tohoto projektu klíčovou aktivitu III/2 – Inovace a zkvalitnění výuky prostřednictvím ICT. Do 30.6.2014 jsme vytvořili a ověřili ve výuce na 300 digitálních učebních materiálů (dále jen DUM). Ve sledovaném školním roce jsme nejdříve proškolili vyučující k tvorbě DUMů a práci s interaktivní tabulí a následně jsme vytvořili předpokládaný počet DUMů. Od září 2013 jsme zahájili ověřování vytvořených DUMů ve výuce. Do konce září 2013 byl dokončen zbytek DUMů. Pro splnění cílů projektu byly všechny vytvořené materiály ověřeny ve výuce.

V listopadu a prosinci 2015 jsme se intenzivně zapojili do příprav Krajského akčního plánu a postupně připravujeme několik projektů – např. modernizace a obnova technologického vybavení cvičné kuchyně nebo modernizace školního kadeřnictví. Za tímto účelem jsme v průběhu školního roku nechali zpracovat několik prováděcích studií a nabídkových řízení. Hodláme se zúčastnit některé z výzev IROP, kdy termín odevzdání projektů je v listopadu 2016.

#### **XV. Spolupráce s odbory, organizacemi zaměstnavatelů a dalšími partnery**

Na naší škole není zřízena odborová organizace. Dodržování pracovně právních předpisů, jakož i oblast BOZP a PO u nás sleduje smluvní partner Výchovně vzdělávací institut Prostějov, o zdravotní stav pracovníků pečuje smluvní závodní lékař MUDr. Peter Keller. Naše škola úzce spolupracuje s Asociací kuchařů ČR, Společenstvem kadeřníků ČR, Českým svazem floristů a s Českým svazem zahrádkářů. Škola je členem Hospodářské komory ČR. Udržujeme kontakty s potencionálními zaměstnavateli našich žáků jako je např. WELLA, TRINITY, TIGI, BES, Florcentrum či Flora Olomouc, Svatební salony a šicí dílny v Olomouci, MAKRO, Gastro studio Přerov nebo prostřednictvím členů Hospodářské komory Olomouc. Metodik CŽU a kariérový poradce školy pravidelně spolupracují s Úřadem práce v Olomouci. Popis konkrétní spolupráce je uveden v čl. I. a IX. této zprávy. Škola je členem Sdružení soukromých škol Čech, Moravy a Slezska.

## **XVI. Projednání Výroční zprávy o činnosti školy a školní jídelny:**

Výroční zpráva o činnosti školy a školní jídelny byla předložena k projednání Školské radě dne 27.9.2016. Výroční zpráva byla schválena Školskou radou bez výhrad dne 7.10.2016. Zápis z jednání školské rady je k dispozici v ředitelně školy. Výroční zpráva bude volně přístupná na informační tabuli školy.

Ve Velkém Újezdě dne 7.10.2016

zřizovatel

ředitel školy

Členové Školské rady: Mgr. Renáta Čecháková

Mgr. Jan Blažek

Štěpán Vodička