Střední odborné učiliště obchodní

Nám. Edmunda Husserla 1

Prostějov

Výroční zpráva o činnosti školy

Školní rok 2012/2013

Obsah

1. Základní údaje o škole 5
1.1 Základní charakteristika školy 5
1.2 Kontaktní údaje 7
1.3 Profil absolventa 8
1.4 Koncepce rozvoje školy 16
2. Vyučované obory vzdělání, kurzy, dílčí kvalifikace 21
2.1 Seznam oborů vzdělání 21
2.2 Kurzy, přednášky prohlubující odborné znalosti 21
2.3 Profesní kvalifikace, rekvalifikační kurzy 21
3. Učební plány, nové metody výuky, zavádění ŠVP 24
3.1.Učební plány 24
3.2 Přehled učebních dokumentů včetně schvalovacích doložek 28
3.3.Tvorba školních vzdělávacích programů 28
3.4.Ověřování informačního systému nové závěrečné zkoušky 28
4. Statistické údaje o škole 29
4.1 Údaje o žácích 29
4.2 Průměrný počet žáků ve třídě 29
4.3 Změna v počtech žáků k 30.9. 2012 30
4.4 Základní údaje o přijímacím řízení 31
4.5 Výkon státní správy 31
4.6 Údaje o pracovnících školy 32
4.7 Průměrné platy pracovníků školy 34
4.8 Organizační schéma 35
5. Výsledky vzdělávání žáků 36
5.1 Průměrný prospěch dle oborů a ročníků 36
5.2 Výsledky maturitních zkoušek 37
5.3 Výsledky závěrečných zkoušek 37
5.4 Umístění absolventů 38
6. Hodnocení chování žáků 38
6.1 Počet žáků hodnocených sníženým stupněm z chování 38
6.2 Hodnocení práce výchovného poradce 38
6.3 Hodnocení prevence sociálně patologických jevů 40
7. Údaje o mimoškolních vzdělávacích a volnočasových aktivitách, soutěžích 42
7.1 Zapojení do mezinárodních projektů 42
7.2 Účast na soutěžích 45
7.2.1 Soutěže pořádané školou 45
7.2.2 Soutěže pořádané jinými subjekty 46
7.3 Nabídka zájmových kroužků 50
7.4 Hodnocení EVVO 50
8. Další vzdělávání pedagogických pracovníků 51
9. Inspekce a kontroly 57
10. Prezentace školy na veřejnosti 57
10.1 Spolupráce s jinými subjekty 57
10.2 Akce školy 57
10.3 Třídní schůzky 61
11. Zapojení do projektů ESF 62
11.1 Partnerství v projektech ESF 62
11.2 UNIV3 kraje 62
12. Výroční zpráva o hospodaření a poskytování informací 64

12.1 Výroční zpráva o hospodaření školy za rok 2012 64
12.2 Výroční zpráva o poskytování informací 64
13. Různé 65
13. 1 Rekonstrukce budovy 65
13. 2 Současná provozní pracoviště 65
13.3 Souvislá praxe žáků 66
13.4 Výuka aplikované ekonomie 67
13. 5 Exkurze 67
13. 6 Kulturní akce 68
13. 7 Galerie „S“ 68
13. 8. Studentská kolegia, studentské akce 68
13.8.1.Studentská kolegia 69
13.8.2.Zastupitelstvo mládeže 69
13.8.3.Den Evropy 69

1. Základní údaje o škole

1.1 Základní charakteristika školy

Název školy: Střední odborné učiliště obchodní Prostějov, nám.Edmunda Husserla 1

Adresa školy: nám.Edmunda Husserla 1, 796 55 Prostějov

Právní forma: příspěvková organizace

Zřizovatel: Olomoucký kraj

Adresa zřizovatele: Jeremenkova 40a, 772 00 Olomouc

Ředitel školy: Mgr. Milada Dosedělová

Rada školy: Složení
- za zřizovatele :
Ing. Petr Vysloužil - předseda
JUDr. Jiří Černošek
- za zák. zást. nezlet. žáků a za zletilé žáky:
Blanka Kirchnerová
Jana Vitásková
- za pedagogické pracovníky školy:
Mgr. Eliška Sahánková
Ing. Iva Mazouchová

IZO školy: 110 015 037

IČO: 544 612

Bankovní spojení: Komerční banka Prostějov

Číslo účtu: 109 33 701/ 0100

Číslo telefonu: 582 351 977

Číslo faxu: 582 346 244

e-mail: souobch@pvskoly.cz
sou@souobchodnipv.cz

Internetová adresa: www.souobch.pvskoly.cz
www.souobchodni.pv.cz

Datum zařazení do sítě:	20. 6. 1996
Celková kapacita školy :	600 žáků
Počet učeben :	23
Z toho odborných:	8
Počet laboratoří:	0
Počet tělocvičen:	1

1.2 Kontaktní údaje

Zaměstnanci školy - kontaktní informace

Dosedělová Milada, Mgr.	ředitelka školy	Ch, Bi	reditel@souobchodnipv.cz
Halašová Jitka, RNDr.	zástupce statutárního orgánu	Ek, Ze, Bi	zastupce@souobchodnipv.cz
Pyroltová Dana, Mgr.	zástupce ředitele	M, F	zastupce@souobchodnipv.cz
Zámostná Mária, Ing.	zástupce ředitele pro praktickou výuku		praxe@souobchodnipv.cz
Pekařová Olga	vedoucí ekonomicko - správního úseku		ekonom@souobchodnipv.cz

UČITELÉ TEORETICKÉHO VYUČOVÁNÍ		
Bezoušková Martina, Bc.	Odborné předměty - obor kosmetické služby	kosmetika@souobchodnipv.cz
Bradáčová Pavlína, Ing.	Odborné předměty - obor výrobce kožedělného zboží	kabinetmf@souobchodnipv.cz
Bučková Markéta, Bc.	Odborné předměty - obor číšník	kabineteko@souobchodnipv.cz
Dědochová Soňa, Ing.	Ekonomické předměty	kabineteko@souobchodnipv.cz
Hasová Kateřina	AJ	jazyky@souobchodnipv.cz
Horáková Michaela, Ing.	AJ, ekonomické předměty	kabineteko@souobchodnipv.cz
Hubáčková Eliška, Mgr.	AJ, TV	jazyky@souobchodnipv.cz
Kaláb Zdeněk, Mgr.	ICT, Fy	ict@souobchodnipv.cz
Konvičná Zita, Mgr.	školní psycholog, kariérový poradce	
Křenková Jitka, Mgr.	ČJ, ON	knihovna@souobchodnipv.cz
Lošťáková Lenka, Ing.	Ekonomické předměty	kabineteko@souobchodnipv.cz
Mazouchová Iva, Ing.	Odborné předměty - obor prodavač	knihovna@souobchodnipv.cz
Mikulková Blanka, Mgr.	výchovný poradce, M, Ch	poradce@souobchodnipv.cz
Pazdera Petr, Mgr.	M, ICT	kabinetmf@souobchodnipv.cz
Pešek Jan, Mgr.	TV, BV	telocvik@souobchodnipv.cz
Popelková Jarmila, Mgr.	ČJ, ON	nemcina@souobchodnipv.cz
Rebilasová Olga, Ing.	Ekonomické předměty	kabineteko@souobchodnipv.cz
Sahánková Eliška, Mgr.	RJ, NJ, D	nemcina@souobchodnipv.cz
Šmídová Marie, Ing.	Ekonomické předměty	kabineteko@souobchodnipv.cz
Štindlová Marie	Odborné předměty - obor cukrář	kabineteko@souobchodnipv.cz
Švecová Zlata, Bc.	Odborné předměty - obor kuchař	kabinetmf@souobchodnipv.cz
Vařeková Margita	NJ	jazyky@souobchodnipv.cz
Vichtová Jana, Ing.	Odborné předměty - obor řezník	telocvik@souobchodnipv.cz

1.3 Profil absolventa

Výuka probíhala ve školním roce 2012/13 v denním studiu v šesti tříletých učebních oborech, ve dvou čtyřletých studijních a jednom dvouletém nástavbovém oboru.

Brašnář, brašnářka
32 – 52 –H /001
Tříletý učební obor – výuční list
Absolvent učebního oboru :

- pracuje se základní technickou dokumentací
- zná všechny běžně používané materiály a jejich fyzikální vlastnosti
- ovládá všechny základní pracovní operace při výrobě aktovek, kabelek, brašen, kabel, kožených pouzder, drobné kožené galanterie a kufrů
- ovládá, seřizuje a provádí údržbu všech jednoúčelových výrobních zařízení

Výrobce kožedělného zboží
32-52-H/01 Výrobce kožedělného zboží
Tříleté denní studium, střední vzdělání s výučním listem
Uplatnění absolventa v praxi:
Absolvent se uplatní jako kvalifikovaný pracovník při výkonu pracovních činností v oblasti zhotovování kožedělných výrobků v sériové výrobě nebo v soukromých výrobních dílnách. Absolvent je schopen provádět komplexně základní technologické operace zpracování kožedělného zboží. Absolvent může také provádět opravy a obnovování výrobků na zakázku. Po získání nezbytné praxe je připraven i na soukromé podnikání .
Absolvent je vybaven následujícími kompetencemi:
- navrhuje, konstruuje a modeluje kožedělné výrobky
- zpracuje základní výtvarnou a technickou dokumentaci pro individuální výrobu
- čte technickou dokumentaci v průmyslové výrobě
- při navrhování výrobků aplikuje znalosti principů designu a módních trendů
- zhotovuje kožedělné výrobky dle technologického postupu
- provádí opravy a renovaci výrobků
- používá odbornou terminologii
- vhodně komunikuje se zákazníkem
- obsluhuje stroje a zařízení v kožedělné výrobě
- vede evidenci o průběhu výroby
- provádí kalkulaci ceny zakázky
- provádí kontrolu výrobního procesu (vstupní mezioperační, výstupní) a posuzuje kvalitu hotových výrobků
- posuzuje kvalitu základních materiálů
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví, poskytne první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu
- usiluje o nejvyšší kvalitu práce, výrobků a služeb; zohledňuje požadavky zákazníka
- jedná ekonomicky (zvažuje náklady, výnosy a zisk) , šetrně nakládá se surovinami a energiemi s ohledem na životní prostředí
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí při likvidaci odpadů
- jedná v souladu se strategií udržitelného rozvoje, při plánování určité činnosti posuzuje kromě ekonomického významu i dopady sociální a ekologické
- zná své odborné a osobní kvality, reálně zvažuje své možnosti v oblasti profesního růstu a

dalšího vzdělávání
- samostatně a zodpovědně řeší běžné pracovní i mimopracovní problémy
- vyjadřuje se přiměřeně v písemné a ústní formě, komunikuje na základní úrovni v jednom cizím jazyce, rozumí základní odborné terminologii a pracovním pokynům
- pečuje o své zdraví a usiluje o zdravý životní styl; spolupracuje s ostatními v týmu, vytváří vstřícné mezilidské vztahy
- jedná slušně a odpovědně; uznává hodnoty a postoje podstatné pro život multikulturní demokratické společnosti; respektuje lidská práva; jedná v souladu s udržitelným rozvojem
- orientuje se v nabídce profesních příležitostí v regionu a možnostech uplatnění na trhu práce; vhodně prezentuje své schopnosti a výsledky své práce
- využívá matematické dovednosti v různých životních situacích
- používá prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací

Cukrář

29-54-H/01 Cukrář

Tříleté denní studium, střední vzdělání s výučním listem

Uplatnění absolventa v praxi:

Absolvent se uplatní při výkonu povolání cukrář v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých a malých výrobnách cukrářských výrobků, v hotelových cukrárnách a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků.

Pracuje jako samostatný cukrář od přijetí surovin do skladu, jejich technologickou úpravu až po expedici hotových cukrářských výrobků. Absolvent je schopen vyrábět kompletní sortiment cukrářských výrobků, obsluhovat stroje a zařízení provozoven a vykonávat činnosti spojené s prodejem cukrářských výrobků a hodnotit kvalitu vstupních surovin, polotovarů i hotových výrobků podle norem.

Úspěšné složení závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících studijních programů a dosáhnout středního vzdělání s maturitní zkouškou.

Po získání nezbytné praxe je připraven i pro podnikatelskou činnost.

Absolvent je vybaven následujícími kompetencemi:

- vybírá vhodné suroviny a pomocné látky pro daný výrobek
- dodržuje technologické postupy a hygienické požadavky
- ovládá přípravu cukrářských výrobků podle zásad racionální výživy
- vyrábí, uchovává a skladuje cukrářské výrobky
- vykonává odbytovou činnost v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin
- při výrobě prokazuje manuální zručnost a uplatňuje estetická hlediska při dohotovování výrobků
- obsluhuje a udržuje potravinářské stroje a zařízení ve výrobně
- balí, etiketuje a prezentuje cukrářské výrobky
- vede evidenci při skladování, výrobě, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků
- dodržuje zásady osobní hygieny a provádí sanitaci provozu cukrárny
- zařazuje do výroby při přípravě receptur nové poznatky z oboru
- provádí senzorické hodnocení kvality surovin, meziproduktů a hotových výrobků
- provádí kontrolu dodržování technologických postupů, sleduje a zaznamenává hodnoty ve stanovených kritických bodech (HACCP) s cílem zajistit bezpečnost cukrářských výrobků
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví, poskytne první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu

- usiluje o nejvyšší kvalitu práce, výrobků a služeb; zohledňuje požadavky zákazníka
- jedná ekonomicky (zvažuje náklady, výnosy a zisk), šetrně nakládá se surovinami a energiemi s ohledem na životní prostředí
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí při likvidaci odpadů
- jedná v souladu se strategií udržitelného rozvoje, při plánování určité činnosti posuzuje kromě ekonomického významu i dopady sociální a ekologické

Číšník

65-51-H/01Kuchař-číšník, zaměření číšník
Tříleté denní studium, střední vzdělání s výučním listem

Uplatnění absolventa v praxi:

Absolvent se uplatní při výkonu povolání číšník v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých a malých provozovnách veřejného stravování.
Pracuje jako číšník od přípravy pracoviště na provoz, přijímání objednávek hostů a vyúčtování, podávání pokrmů a nápojů formou jednoduché a složité obsluhy až po úklid po ukončení provozu.
Po získání nezbytné praxe je připraven i na soukromé podnikání v pohostinství.

Absolvent je vybaven následujícími kompetencemi:

- dodržuje hygienické předpisy při práci v gastronomickém provozu
- má přehled o výživě, o zásadách racionální výživy, dietního a alternativního stravování
- charakterizuje vlastnosti potravin a nápojů a vhodně je využívá
-ovládá způsoby skladování a ošetřování potravin a nápojů
- ovládá základy technologie přípravy pokrmů a nápojů
- ovládá druhy a techniku odbytu
- připravuje a udržuje pracoviště
- používá inventář podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje
- ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy
- volí vhodné formy obsluhy podle prostředí
- ovládá techniku podávání pokrmů a nápojů při jednoduché a složité obsluze
- přijímá a vyřizuje objednávky hostů,pracuje se zúčtovací technikou
- sestavuje menu pro různé příležitosti podle gastronomických pravidel
- připravuje a servíruje míšené nápoje
- připravuje slavnostní tabule
- obsluhuje zařízení ve stravovacích provozech
- organizuje přípravu, průběh a ukončení gastronomické akce
- jedná profesionálně v souladu se společenským chováním a vystupováním
- snaží se o získání stálých zákazníků
- orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování
- vykonává obchodně provozní aktivity; snaží se o získání stálých zákazníků
- vede administrativní agendu a evidenci spojenou s činností podniku veřejného stravování
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví, poskytne první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu
- usiluje o nejvyšší kvalitu práce, výrobků a služeb; zohledňuje požadavky zákazníka
- kontroluje kvalitu provedené práce
- jedná ekonomicky (zvažuje náklady, výnosy a zisk), šetrně nakládá se surovinami a energiemi s ohledem na životní prostředí
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí při likvidaci odpadů

- jedná v souladu se strategií udržitelného rozvoje, při plánování určité činnosti posuzuje kromě ekonomického významu i dopady sociální a ekologické

Kuchař

65-51-H/01 Kuchař-číšník, zaměření Kuchař
Tříleté denní studium, střední vzdělání s výučním listem

Uplatnění absolventa v praxi:

Absolvent se uplatní při výkonu povolání číšník v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých a malých provozovnách veřejného stravování.
Pracuje jako číšník od přípravy pracoviště na provoz, přijímání objednávek hostů a vyúčtování, podávání pokrmů a nápojů formou jednoduché a složité obsluhy až po úklid po ukončení provozu.
Po získání nezbytné praxe je připraven i na soukromé podnikání v pohostinství.

Absolvent je vybaven následujícími kompetencemi:

- dodržuje hygienické předpisy při práci v gastronomickém provozu
- má přehled o výživě, o zásadách racionální výživy, dietního a alternativního stravování
- charakterizuje vlastnosti potravin a nápojů a vhodně je využívá
- ovládá způsoby skladování a ošetřování potravin a nápojů
- ovládá základy technologie přípravy pokrmů a nápojů
- ovládá druhy a techniku odbytu
- připravuje a udržuje pracoviště
- používá inventář podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje
- ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy
- volí vhodné formy obsluhy podle prostředí
- ovládá techniku podávání pokrmů a nápojů při jednoduché a složité obsluze
- přijímá a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou
- sestavuje menu pro různé příležitosti podle gastronomických pravidel
- připravuje a servíruje míšené nápoje
- připravuje slavnostní tabule
- obsluhuje zařízení ve stravovacích provozech
- organizuje přípravu, průběh a ukončení gastronomické akce
- jedná profesionálně v souladu se společenským chováním a vystupováním
- snaží se o získání stálých zákazníků
- orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování
- vykonává obchodně provozní aktivity; snaží se o získání stálých zákazníků
- vede administrativní agendu a evidenci spojenou s činností podniku veřejného stravování
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví, poskytne první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu
- usiluje o nejvyšší kvalitu práce, výrobků a služeb; zohledňuje požadavky zákazníka
- kontroluje kvalitu provedené práce
- jedná ekonomicky (zvažuje náklady, výnosy a zisk), šetrně nakládá se surovinami a energiemi s ohledem na životní prostředí
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí při likvidaci odpadů
- jedná v souladu se strategií udržitelného rozvoje, při plánování určité činnosti posuzuje kromě ekonomického významu i dopady sociální a ekologické

Prodavač

66-51-H/01 Prodavač

Tříleté denní studium, střední vzdělání s výučním listem

Uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní při výkonu povolání prodavač nebo pokladník ve velkých, středně velkých a malých provozovnách zabývajících se obchodem.

Absolvent poskytuje služby související s prodejem zboží – zboží vystaví, připraví k prodeji, předvede zboží zákazníkovi s odborným výkladem, vystaví potřebné doklady, vyřídí reklamaci zákazníka. Absolvent je schopen obsluhovat různé pokladní systémy a provádět hotovostní i bezhotovostní platby v české i jiné měně.

Po získání nezbytné praxe je absolvent připraven na samostatné podnikání v oboru.

Úspěšné složení závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících studijních programů a dosáhnout středního vzdělání s maturitní zkouškou.

Absolvent je vybaven následujícími kompetencemi:

- připraví a upraví zboží k prodeji
- ovládá prodej zboží různého sortimentu včetně vyhotovení a zpracování prodejní dokumentace
- předvede zboží zákazníkovi a poskytne odborné informace o daném zboží
- zabalí výrobek běžným způsobem i v dárkové formě
- společensky vystupuje a jedná profesionálně ve styku se zákazníky a obchodními partnery
- komunikuje se zákazníky v rodném a jednom cizím jazyce
- pracuje s pokladnami i pokladními systémy, přijímá hotovostní i bezhotovostní platby
- obsluhuje stroje a zařízení prodejny
- provádí odběr a přejímku zboží (včetně kontrol záruční doby nebo minimální trvanlivosti)
- ovládá skladování a ošetřování zboží
- vede doklady spojené s prodejem zboží a řeší dodavatelské a zákaznické reklamace
- provádí fyzickou a účetní inventuru zboží a obalů
- ovládá propagační a aranžérské činnosti spojené s vystavováním a prodejem zboží
- využívá marketingových nástrojů k prezentaci provozovny
- dodržuje hygienické normy a právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci
- orientuje se v platných hygienických normách, předpisech a nařízeních týkajících se obchodní problematiky
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví, poskytne první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu
- usiluje o nejvyšší kvalitu práce, výrobků a služeb; zohledňuje požadavky zákazníka
- jedná ekonomicky (zvažuje náklady, výnosy a zisk), šetrně nakládá se surovinami a energiemi s ohledem na životní prostředí
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí při likvidaci odpadů
- jedná v souladu se strategií udržitelného rozvoje, při plánování určité činnosti posuzuje kromě ekonomického významu i dopady sociální a ekologické

<u>Kosmetické služby</u>

69-41-L/01 Kosmetické služby

Čtyřleté denní studium, střední vzdělání s maturitní zkouškou

Uplatnění absolventa v praxi

Absolvent ŠVP Kosmetické služby se uplatní v povoláních kosmetička, pedikér a manikér při poskytování profesionální kosmetické péče ve středně velkých i malých provozovnách, studiích a salonech. Při poskytování kosmetických služeb bude kvalifikovaně volit a dodržovat vhodné technologické postupy v souladu s individuálními požadavky zákazníka, módními trendy, zdravotně – hygienickými a estetickými hledisky. Po získání středního vzdělání s maturitní zkouškou může absolvent pokračovat ve vzdělávání na vysoké škole nebo vyšší odborné škole.

Absolvent je vybaven následujícími kompetencemi:

- volí vhodný způsob kosmetického ošetření v souladu s typem a aktuálním stavem pleti při dodržení technologických postupů, hygienických a estetických zásad a podle přání zákazníka
- kvalifikovaně provádí ošetření pleti, samostatné kosmetické úkony, manikúru a pedikúru
- provádí denní, večerní a slavnostní líčení v souladu s módními trendy a přáním zákazníka
- obsluhuje přístrojové vybavení a zařízení provozovny a provádí běžnou údržbu
- poskytuje poradenskou službu, propaguje nové přípravky, zdravý životní styl a správnou výživu
- volí a používá kosmetické přípravky podle aktuálního stavu pleti; s přípravky bezpečně manipuluje, správně dávkuje a ekologicky likviduje
- doporučuje a nabízí zákazníkům nové přípravky
- při poskytování kosmetických služeb dodržuje zásady osobní a provozní hygieny
- rozezná běžné onemocnění kůže, nehtů a rozhodne, kdy je možné kosmetickou péči provést a kdy doporučí navštívit dermatologa
- uplatňuje estetické cítění při návrzích líčení a při poskytování kosmetických služeb
- sleduje nové trendy v oboru, nové přípravky a postupy
- vystupuje profesionálně a kultivovaně ve vztahu k zákazníkům, spolupracovníkům a obchodním partnerům; řeší neobvyklé situace
- pečuje o svůj vzhled a duševní zdraví
- vykonává obchodně-podnikatelské aktivity v kosmetických službách – prezentuje firmu a nabízí kosmetické služby
- orientuje se v ekonomicko – právním zabezpečení provozu a provádí administrativní činnosti související s provozem firmy
- zajišťuje nákup a prodej kosmetických přípravků
- vytváří ceníky úkonů a kalkuluje spotřebu a prodejní cenu nabízených kosmetických přípravků
- dodržuje hygienické normy a právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví, poskytne první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu
- usiluje o nejvyšší kvalitu práce, výrobků a služeb; zohledňuje požadavky zákazníka
- jedná ekonomicky (zvažuje náklady, výnosy a zisk) , šetrně nakládá se surovinami a energiemi s ohledem na životní prostředí
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí při likvidaci odpadů
- jedná v souladu se strategií udržitelného rozvoje, při plánování určité činnosti posuzuje kromě ekonomického významu i dopady sociální a ekologické

<u>Obchodník</u>

66-41-L/01 Obchodník

Čtyřleté denní studium, střední vzdělání s maturitní zkouškou

Uplatnění absolventa v praxi
Absolvent ŠVP Obchodník se uplatní v organizacích a podnicích provozujících obchod, v oddělení nákupu a prodeje zboží jako obchodník, obchodní referent, obchodní zástupce, odbytář, zásobovač zbožíznalec, vedoucí úseku prodeje. Je schopen zajišťovat obchodní činnost podniku, komunikovat dvěma cizími jazyky a vést účetnictví a zajišťovat personální agendu podniku.
Absolvent má předpoklady pro to, aby po zapracování a získání potřebných zkušeností mohl vykonávat samostatné řízení obchodních činností a uplatnit se jako vedoucí provozních a organizačních jednotek, vedoucí oddělení nákupu a prodeje zboží, obchodního oddělení, dále jako manažer nebo obchodní zástupce firmy.
Po získání středního vzdělání s maturitní zkouškou může absolvent pokračovat ve vzdělávání na vysoké škole nebo vyšší odborné škole.
Absolvent je vybaven následujícími kompetencemi :
- připravuje a vede obchodní jednání
- provádí a zajišťuje nákup a prodej zboží a přepravu zboží
- vede evidenci a obchodní dokumentaci
- zajišťuje profesní marketingové činnosti
- poskytuje informace o zboží a službách a kvalifikovaně prodává zboží různého sortimentu
- manipuluje se zbožím v obchodně provozní jednotce
- pracuje s pokladnami i pokladními systémy, přijímá hotovostní a bezhotovostní platby
- řeší dodavatelské a zákaznické reklamace
- ovládá legislativu týkající se obchodní problematiky
- komunikuje se zákazníky a se zahraničními partnery ve dvou cizích jazycích, v komunikaci uplatňuje poznatky z psychologie prodeje
- organizuje a eviduje zásobovací činnost
- zajišťuje dopravu, skladování a ošetřování zboží
- zpracovává doklady související s evidencí zásob, dlouhodobého majetku, zaměstnanců, prodeje a hlavní činnosti
- vyhotovuje písemnosti spojené s realizací obchodních operací, platebního styku a dokumenty pracovně právního styku
- zajišťuje základní personální činnosti
- orientuje se v subjektech finančního trhu, v činnosti bank a v obchodování s cennými papíry
- provádí platební styk a zúčtovací operace
- sestavuje kalkulace výrobků a služeb, zná princip tvorby cen
- orientuje se v daňovém systému, vypočítá daňovou povinnost, zákonné odvody, sestaví platební kalendář
- vede účetnictví
- dodržuje hygienické normy a právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví, poskytne první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu
- usiluje o nejvyšší kvalitu práce, výrobků a služeb; zohledňuje požadavky zákazníka
- jedná ekonomicky (zvažuje náklady, výnosy a zisk), šetrně nakládá se surovinami a energiemi s ohledem na životní prostředí
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí při likvidaci odpadů
- jedná v souladu se strategií udržitelného rozvoje, při plánování určité činnosti posuzuje kromě ekonomického významu i dopady sociální a ekologické
- zná své odborné a osobní kvality, reálně zvažuje své možnosti v oblasti profesního růstu a dalšího vzdělávání

- samostatně a zodpovědně řeší běžné pracovní i mimopracovní problémy
- vyjadřuje se přiměřeně v písemné a ústní formě, komunikuje na základní úrovni nejméně v jednom cizím jazyce, rozumí základní odborné terminologii a pracovním pokynům
- pečuje o své zdraví a usiluje o zdravý životní styl; spolupracuje s ostatními v týmu, vytváří vstřícné mezilidské vztahy
- jedná slušně a odpovědně; uznává hodnoty a postoje podstatné pro život multikulturní demokratické společnosti; respektuje lidská práva; jedná v souladu s udržitelným rozvojem
- orientuje se v nabídce profesních příležitostí v regionu a možnostech uplatnění na trhu práce; vhodně prezentuje své schopnosti a výsledky své práce
- využívá matematické dovednosti v různých životních situacích
- používá prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací

Podnikání

Dvouleté nástavbové studium ukončené maturitní zkouškou

64- 41- L/51 Podnikání

Uplatnění absolventa v praxi

Absolvent ŠVP Podnikání je připraven vykonávat ekonomické, provozně-ekonomické, obchodní a administrativní činnosti.Získané znalosti a dovednosti uplatní při řízení vlastní firmy v profesní oblasti, v níž získal střední vzdělání s výučním listem.

Po získání středního vzdělání s maturitní zkouškou může absolvent pokračovat ve vzdělávání na vysoké škole nebo vyšší odborné škole.

Absolvent je vybaven následujícími kompetencemi:

- provádí administrativní činnosti
- stylizuje a vyhotovuje písemnosti s využitím výpočetní a kancelářské techniky a programového vybavení
- ovládá klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou přiměřeně rychle a přesně
- manipuluje s dokumenty (včetně elektronických)
- provádí marketingový průzkum
- orientuje se v problematice managementu a manažerských dovedností
- zpracovává doklady
- eviduje a účtuje hotovostní a bezhotovostní operace podniku
- účtuje o majetku a závazcích, nákladech a výnosech
- provádí základní výpočty (nákup a skladové zásoby, odpisy, využití kapacity dlouhodobého majetku)
- provádí mzdové výpočty a výpočty odvodů sociálního zdravotního pojištění
- orientuje se v soustavě daní, vede daňovou evidenci a stanovuje daňovou povinnost k daním z příjmu a k dani silniční
- provádí a sestavuje účetní závěrku
- orientuje se v právní úpravě podnikání, v občanských a pracovně právních vztazích
- vede jednání s obchodními partnery
- dodržuje hygienické normy a právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví, poskytne první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu
- usiluje o nejvyšší kvalitu práce, výrobků a služeb; zohledňuje požadavky zákazníka jedná ekonomicky (zvažuje náklady, výnosy a zisk), šetrně nakládá se surovinami a energiemi s ohledem na životní prostředí
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí při likvidaci odpadů
- jedná v souladu se strategií udržitelného rozvoje, při plánování určité činnosti posuzuje

kromě ekonomického významu i dopady sociální a ekologické
- zná své odborné a osobní kvality, reálně zvažuje své možnosti v oblasti profesního růstu a dalšího vzdělávání
- samostatně a zodpovědně řeší běžné pracovní i mimopracovní problémy
- vyjadřuje se přiměřeně v písemné a ústní formě, komunikuje na základní úrovni nejméně v jednom cizím jazyce, rozumí základní odborné terminologii a pracovním pokynům
- pečuje o své zdraví a usiluje o zdravý životní styl; spolupracuje s ostatními v týmu, vytváří vstřícné mezilidské vztahy
- jedná slušně a zodpovědně; uznává hodnoty a postoje podstatné pro život multikulturní demokratické společnosti; respektuje lidská práva; jedná v souladu s udržitelným rozvojem
- orientuje se v nabídce profesních příležitostí v regionu a možnostech uplatnění na trhu práce; vhodně prezentuje své schopnosti a výsledky své práce
- využívá matematické dovednosti v různých životních situacích
- používá prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací

1.4 Koncepce rozvoje školy

Střední odborné učiliště Prostějov se zaměřuje na vzdělávání v oborech v oblasti gastronomie, obchodu a služeb. V současné době probíhá výuka formou denního studia v šesti tříletých učebních oborech vzdělání zakončených závěrečnou zkouškou s výučním listem, a to v oborech Výrobce kožedělného zboží, Kuchař, Cukrář, Číšník, Prodavač, Řezník. Dále ve dvou čtyřletých studijních oborech Obchodník a Kosmetické služby, zakončených maturitní zkouškou a také dvouletém nástavbovém studiu obor Podnikání, též zakončeném maturitní zkouškou. V současné době se žáci téměř ve všech oborech a ročnících vzdělávají podle Školních vzdělávacích programů.

Výhodou školy je její poloha v centru Statutárního města Prostějova, které je správním střediskem širokého okolí. Také nabídka oborů je ve srovnání s ostatními školami ještě stále vyhledávaná žáky, potažmo jejich rodiči.

Prioritou je školu směřovat tak, aby byla konkurenceschopná, nabízela atraktivní vzdělávací obory a aby žáci byli vzděláváni moderními formami a metodami výuky s využitím informačních a komunikačních technologií. Z výchovně vzdělávacího hlediska je důležité vést žáky tak, aby se z nich staly osobnosti s odbornými schopnostmi a dovednostmi, jazykovými znalostmi, demokraticky smýšlející a orientující se v dnešní moderní společnosti, tak aby měli dobré uplatnění na trhu práce. Vedení školy spolu s ostatními pedagogickými pracovníky se snaží vést žáky v duchu zachování dobrého jména školy.

Personální zabezpečení

Je třeba zabezpečit a udržet plnou odbornou způsobilost pedagogických pracovníků. Získat plně kvalifikované učitele na výuku odborných předmětů, učitele odborného výcviku a plně aprobované učitele cizích jazyků.

V rámci dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků a po vzájemné diskuzi s pedagogickým sborem vybrat vhodné kurzy a semináře zaměřené na prohloubení uživatelských dovedností v oblasti informačních a komunikačních technologií a jejich využití ve vzdělávacím procesu. Dále kurzy vedoucí k prohloubení znalostí cizích jazyků, vzdělávací aktivity zaměřené na nové metody práce, motivaci žáků, nové trendy v jednotlivých oborech. Umožnit zahraniční stáže odborným učitelům a učitelům cizích jazyků.

Spolupracovat s talentovanými odborníky z praxe pro přípravu žáků na soutěže (reprezentace školy) a semináře.

V rámci prevence vzdělávacích a výchovných problémů zřídit funkci školního psychologa, dle finančních možností i ve spolupráci s jinou střední školou.

Udržet na škole schopný tým provozně správních zaměstnanců.

Rozvoj v oblasti výchovy a vzdělávání

Řídit se potřebami trhu práce a doporučeními zřizovatele v oblasti oborových změn – vycházet z Dlouhodobého záměru rozvoje školství Olomouckého kraje, pokračovat ve spolupráci s Úřadem práce, zaměstnavateli, školskou radou.

Revidovat ŠVP a učební plány v návaznosti na požadavky reformy maturit a reformy závěrečných zkoušek.

Vytvořit profilovou část maturitních zkoušek a závěrečných zkoušek,tak aby byla zajištěna vyšší odborná úroveň absolventů v konkurenčním prostředí jiných škol a jejich uplatnění na trhu práce.

Zvýšit atraktivitu oborů pro žáky za účelem konkurenceschopnosti školy v rámci nabídky středních škol a pomocí inovativního náboru získat co nejvíc uchazečů o studium. Zkvalitněním práce s žáky povzbudit zájem o studium a snížit tak absence žáků.

Dbát se na využití ICT ve výuce a na zavádění moderních metod výuky, zpracovat a využívat digitální učební materiály.

Zaměřit se na celkové kulturní prostředí školy, kvalitu řízení (zapojení všech složek vedení) a na systém mezilidských vztahů, který je dán vztahy mezi učiteli a žáky, učiteli a ostatními pracovníky školy, učiteli a rodiči, vztahy mezi vedením školy a pedagogickým sborem. Posilovat dobré vztahy mezi žáky a předcházet tak šikaně, výchovným problémům, sociálně patologickým jevům jako je užívání návykových látek a další, rozvíjet loajalitu ke škole.

Monitorovat žáky se specifickými poruchami a pracovat s nimi podle doporučení PPP.

Rozšířit nabídku zahraničních stáží o další oblasti – mimo dosavadní projekt Leonardo, aby se žáci mohli zdokonalovat v cizím jazyce a svých odborných znalostech a dovednostech.

Hledat nové kvalitní partnery při zajišťování praktického vyučování.

Pořádat soutěže a více do nich žáky zapojovat, konfrontovat jejich znalosti a dovednosti a posilovat zájem o zvolený obor.

Podporovat tvorbu výukových programů, učebních pomůcek a prezentací.

Zlepšit spolupráci s rodiči, zapojit je do aktivit školy, zlepšit oboustrannou komunikaci.

Ověřovat a zjišťovat názory a postoje žáků a zaměstnanců školy k vnitřním i vnějším záležitostem školy, např. formou dotazníku, ankety a získat tak podněty ke zkvalitnění práce.

Pokračovat ve spolupráci s pedagogicko-psychologickou poradnou, Klubem přátel školy.

Prohlubovat environmentální výchovu a pokračovat v programu Recyklohraní a Sapere soutěž–zdravý životní styl.

Nabídnout žákům smysluplný prostor k využití volného času (v době volných hodin během vyučování, před i po vyučování). Žáci nemají zájem o různé kroužky, které jim nabízejí vyučující. Jako alternativa by mohl vzniknout Klub v některé z učeben nebo upravených půdních prostorách. Na vybudování Klubu by se podíleli žáci, včetně jeho zařízení, výzdoby, sestavení programu. Každý měsíc by se vedení klubu ujala jiná třída, tím by mohlo docházet ke stmelování třídních kolektivů. V nabídce činností mohou být různé volnočasové aktivity – deskové hry, počítačové hry, netradiční sporty, zájmové soutěže, besedy se zájímavými lidmi, odborníky z různých oblastí. Časem by bylo možno navázat spolupráci s UP Olomouc (pedagogická fakulta a fakulta rekreologie) a nabídnout praxi

studentům zabývajícím se mimoškolní pedagogikou. Navázat na tradici divadelních souborů by mohli pomoci pedagogové – divadelní ochotníci a recitátoři, kteří se tomuto zájmu věnují.

Pokračovat v dalším vzdělávání pro odbornou i širokou veřejnost. Případně ještě rozšířit nabídku vzdělávacích oblastí dle požadavků na trhu práce a zájmu zaměstnavatelů i samotných uchazečů.

Zveřejňovat aktivity školy, dobré výsledky ve výchovně vzdělávacím procesu, a to ve školním časopise, školním rozhlase, na webových stránkách školy, v místním a regionálním tisku, rozhlasovém a televizním vysílání, v odborných časopisech.

Zapojovat se do projektů Olomouckého kraje, získávat příspěvky, dotace granty.

Materiální a technické zabezpečení

Obnovovat vybavení ve stávajících počítačových učebnách a jazykových učebnách, investovat v rámci možností do nových technologií. Dokončit vybavení učeben tak, aby v každé z nich byl počítač s připojením na internet a dataprojektor.

Dokončit rekonstrukci budovy – provést rekonstrukci – výměnu rozvodů vody a elektroinstalace.

Realizovat dlouhodobý záměr - vybudování školní tělocvičny. Vybudovat centrální šatny místo dnešní tělocvičny. Současné podmínky pro uložení oděvu, TV úboru a přezůvek nevyhovují zcela hygienickým předpisům a zásadám BOZP.

Pro zkvalitnění odborného výcviku i odborných předmětů maturitních oborů by bylo vhodné pronajmout objekt pro odborný výcvik nejen u gastrooborů, ale i u oboru Obchodník a Podnikání.

Využívat pro zkvalitnění materiálního vybavení finanční prostředky EU, prostředky dalších dostupných fondů a grantů, např. pro zřízení kolektorů pro ohřev teplé vody.

Vybudovat vinotéku (ve sklepních prostorách) a využívat ji při výuce, somelierském kurzu, případně nabídnout služby vinotéky veřejnosti.

Využívat školní budovu i v odpoledních hodinách pro realizaci jiných forem vzdělávání – např. kurzy studené kuchyně, zahraniční kuchyně, vegetariánská kuchyně pro odbornou i laickou veřejnost (např. školní kuchyně) nebo kurzy zacílené na určité věkové skupiny – děti, rodiče, senioři, muži - singl apod. Také využití vybavených učeben ICT pro kurzy zaměřené na témata jako např. Excel, úprava fotografií, PP prezentace nebo i další oblasti jako např. finanční gramotnost.

Vztah k veřejnosti

Pro školu jako centrum vzdělávání je nutná úzká spolupráce s městem, regionem, se státními institucemi i neziskovými organizacemi, širší i odbornou veřejností, se sociálními partnery. Je povinností vedení školy informovat pomocí sdělovacích prostředků i osobním kontaktem o životě školy, o změnách v životě školy. Před důležitými rozhodnutími jednat se žáky, s jejich zákonnými zástupci, se zástupci zaměstnanců, se školskou radou a se zřizovatelem, s partnery školy. Zpětná vazba je důležitá pro každého učitele v každodenní práci a stejně tak i pro ředitele organizace jako manažera.

Rodiče i děti mají zájem jen o věrohodné instituce, které jim nabídnou jasnou perspektivu s předem definovanými cíli i prostředky k jejich naplnění.

Je třeba pokračovat v již zavedených aktivitách, kde se prezentují se svými dovednostmi žáci školy, jako je např.:

Hanácký pohár – barmanská soutěž ve spolupráci s Garnette &Starorežná Distilleries, a.s a Statutárním městem Prostějov, tato soutěž byla nahrazena obdobnou soutěží Amundsen Cup pod záštitou STOCK Plzeň – Božkov s. r. o.

Gastroden – veřejné praktické zkoušky oboru vzdělávání Číšník a Kuchař v Národním domě v Prostějově.

Den Země a Ekojarmark - na náměstí TGM v Prostějově ve spolupráci s ČSOP RC Iris Prostějov.
Den Evropy – prezentace zemí Evropské unie na Horním náměstí v Olomouci.
Burza škol – přehlídka středních škol spojená s náborem žáků 1. ročníků v Prostějově, Olomouci, Vyškově, Přerově, Blansku, Kroměříži.
Den otevřených dveří, na kterém mají možnost žáci a rodiče si prohlédnout školu, získat informace od výchovného poradce, učitelů i žáků. Žáci se prezentují svými dovednostmi.
Pokračovat a případně rozšířit nabídku *profesnic*h *kvalifikací*, *rekvalifikačních kurzů*, *doplňkových kurzů* a také pokračovat v projektu *UNIV2* a návazně *UNIV3*.

Ještě více se otevřít pro veřejnost a prezentovat se i novými aktivitami. Pro sociální partnery i širší veřejnost uspořádat každoročně *prezentační jarmark všech oborů* např. v secesních prostorách Národního domu ve spolupráci s Národním domem Prostějov o.p.s.

Uspořádat *regionální soutěž společnou pro gastro obory* Číšník, Kuchař, Cukrář ve spolupráci se sociálními partnery.
Pořádat *semináře* např. pro kuchaře ze školních jídelen a seznamovat je s novými trendy ve výživě, nebo kurzy základů vaření pro děti, matky, atd., kurzy etikety stolování.
Kurzy informační technologie, kosmetické kurzy.
Kariérové poradenství – pomoc jednotlivcům při rozhodování o profesní a vzdělávací orientaci v jejich životě. Rozvíjet aktivity, které mají pomoci žákům a studentům ujasnit si vlastní kariérní cíle a porozumět světu práce. Poradenství zaměřené na volbu vzdělávací a profesní dráhy, volbu prvního zaměstnání, změnu zaměstnání a návrat do pracovního procesu. Tento komplex představuje služby jak pro jedince, kteří ještě nevstoupili na trh práce, tak pro uchazeče o zaměstnání, kteří si zaměstnání právě hledají, stejně jako pro ty, kteří jsou právě zaměstnáni**.** Vypracovat projekt a případně využít operační program Vzdělávání pro konkurenceschopnost.

Pro všechny aktivity využít odbornosti učitelů a materiálně technické vybavení školy.

Navázat vztahy s ostatními školami, jak se základními, tak i se středními a spolupracovat s nimi při tvorbě projektů souvisejících nejen s odborným zaměřením oborů školy.

Řízení

Cíle školy tvoří vedení školy s možností vyjádření pedagogického sboru. Cíle školy musí vycházet z koncepce školy a zároveň musí operativně reagovat na požadavky žáků, rodičů i zaměstnanců.

Zvyšovat odpovědnost předsedů předmětových komisí za metodiku a formy výuky.

Spolupracovat se sociálními partnery v oblasti zaměstnanosti absolventů, v oblasti získávání grantů, zpracování projektů.

Zvýšit zájem veřejnosti o školu – marketingová opatření (www stránky, spolupráce s médii).

Vypracovat kritéria hodnocení zaměstnanců, zavést jako prioritu další sebevzdělávání a přístup k pracovním povinnostem

Zpracovat pravidla pro kontrolní činnost ve škole.

Provádět průběžnou kontrolu, k případně zjištěným nedostatkům ihned přijímat nápravná opatření, a ta hned realizovat.

Zvětšit podíl všech vedoucích zaměstnanců a všech pedagogů na kontrolní činnosti.

Silné stránky - Historie a tradice školy - Velmi dobré materiální zabezpečení - Kvalitní a stabilizovaný pedagogický sbor - Zkušenosti s tvorbou vzdělávacích programů - Umístění školy v regionu a dobré dopravní spojení - Dlouhodobé zapojení školy v projektech	**Slabé stránky** - Klesající zájem o studium oborů vzdělávání s výučním listem, především oboru Výrobce kožedělného zboží a Řezník - Zlepšení finanční zainteresovanosti lidí na výsledcích práce – pohyblivé složky mzdy
Příležitosti - Spolupráce s vnějšími subjekty, sociálními partnery - Publikační činnost učitelů - Zavádění nových témat do výuky	**Ohrožení** - Demografický vývoj - malý počet uchazečů o studium. - Současná legislativa - Nestabilní státní rozpočet - Nízká kvalita studijních předpokladů žáků a studentů

2. Vyučované obory vzdělání, kurzy, profesní kvalifikace

2.1 Seznam oborů vzdělání

Název oboru, ŠVP	Kód oboru	Forma studia	Druh studia	Ukončení studia
Nástavbové studium pro absolventy oborů vzdělání s výučním listem				
Podnikání	64-41-L/51	denní	nástavbové	maturitní zkouška
Střední vzdělání s maturitní zkouškou				
Obchodník	66-41-L/01	denní		maturitní zkouška
Kosmetické služby	69-41-L/01	denní		maturitní zkouška
Střední vzdělání s výučním listem				
Brašnář	32-52-H/001	denní		výuční list
Výrobce kožedělného zboží	32-52-H/01	denní		výuční list
Číšník	65-51-H/01	denní		výuční list
Kuchař	65-51-H/01	denní		výuční list
Prodavač	66-51-H/01	denní		výuční list
Cukrář	29-54-H/01	denní		výuční list

2. 2 Kurzy a přednášky prohlubující odborné znalosti

Masáž lávovými kameny

Kosmetický kurz Masáž lávovými kameny byl zaměřen na masáž obličeje a těla a probíhal 26. 11. 2012 – 27. 11. 2012. ve školním kosmetickém salonu. První den byl zaměřena masáž obličeje a zad lávovými kameny, ve druhém dni se účastnice naučily masáž nohou a rukou.

Kurzu se zúčastnilo 11 žákyň.

Lektorkou byla paní Renata Šupitarová z Beauty Art Academy Praha.

Po absolvování všechny žákyně obdržely certifikát akreditovaný MŠMT.

Barmanský kurz

Specializační kurz techniky a výroby míchaných nápojů byl určen pro žáky a studenty hotelových, gastronomických a podobných škol. Mohli se jej účastnit i dospělí z příbuzných oborů číšník, barman, výčepní a kuchař. Kurz probíhal v termínu jarních prázdnin,

od 11. 2 – 15.2. 2013 a byl zaměřen na klasickou techniku výroby míchaných nápojů, zbožíznalství, historii barmanství, vznik pojmu bar, současnost v oboru a celkový přehled v gastronomii.

Kurz probíhal od pondělí do čtvrtku, kdy po složení závěrečné zkoušky, jak praktické, tak ústní, bylo předáno osvědčení. Někteří zájemci současně obdrželi Certifikát České barmanské asociace o absolvování kurzu.

2. 3 Profesní kvalifikace, rekvalifikační kurzy

Střední odborné učiliště obchodní v Prostějově je jedním z mnoha učilišť v České republice, které získalo autorizaci pro vykonávání zkoušek z profesních kvalifikací. Konkrétně se jedná o projekt Národní soustavy kvalifikací, kterého jedním z řešitelů je Národní ústav odborného vzdělávání a je financován z Evropského sociálního fondu

a z rozpočtu České republiky.
Projekt národních kvalifikací reaguje na situaci na trhu práce, kdy málokterý z lidí pracuje po celý život v oboru, ve kterém se vyučil či jej vystudoval.
Podle zákona č. 179/2006 Sb. o profesních kvalifikacích se stalo SOU obchodní v Prostějově autorizovanou osobou pro ověřování výsledků celoživotního vzdělávání pro jednotlivé profesní kvalifikace v oborech Kuchař, Číšník, Cukrář, Brašnář, Řezník a Prodavač.

Dílčí kvalifikace nabízené naší školou:

Kód dílčí kvalifikace	**Název dílčí kvalifikace**
65-001-H	Příprava teplých pokrmů
65-002-H	Příprava pokrmů studené kuchyně
65-003-E	Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení
65-004-H	Příprava minutek
65-005-E	Výpomoc při přípravě pokrmů
65-011-E	Kuchař expedient
65-013-E	Výroba knedlíků
65-007-H	Jednoduchá obsluha hostů
65-012-E	Výpomoc při obsluze hostů
29-002-H	Výroba jemného pečiva
29-007-H	Výroba zákusků a dortů
29-012-H	Výroba restauračních moučníků
29-013-H	Řemeslná výroba perníků
29-017-H	Přeprava a ustájení jatečných zvířat
29-019-H	Porážka a konečná úprava těl jatečných zvířat
29-020-H	Ošetření jatečně opracovaných těl jatečných zvířat a vedlejších jatečných produktů
29-023-H	Výroba masných výrobků a drůbežích masných výrobků
29-026-H	Balení a expedice masa, drůbežího masa, králíků, zvěřiny a výrobků z nich

Profesní kvalifikace 2012/13

Střední odborné učiliště obchodní v Prostějově jako autorizovaná osoba ve školním roce 2012/13 provedlo tyto zkoušky profesních kvalifikací: Balení a expedice masa, drůbežího masa, králíků, zvěřiny a výrobků z nich (29- 026- E), Ošetření jatečně opracovaných těl jatečných zvířat a vedlejších jatečných produktů (29-020-E). Zkoušky proběhly podle Zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání, ve znění Zákona č. 53/2012 Sb. Zkoušky se konaly u sociálního partnera projektu Makovec a.s. Kostelec na Hané.

Nabídka rekvalifikačních a doplňkových kurzů

1. Rekvalifikační kurzy podle Zákona č. 176/2009 Sb. v oborech vzdělání:

- Kuchař
- Číšník
- Cukrář
- Řezník
- Prodavač

- Brašnář

2. Doplňkové kurzy pro jednotlivce a firmy:

- Dárkové balení
- Moderní dezerty
- Dorty k různým příležitostem
- Kurz studené kuchyně
- Modeláž nehtů gelovou technikou
- Manikúra – péče o ruce
- Základy líčení – denní líčení
- Základy líčení – večerní líčení
- Péče o nohy – pedikúra
- Složitá obsluha – kurz pokročilý
- Jednoduchá obsluha – základní kurz
- Barmanský kurz
- Barista
- Základy počítačové gramotnosti – základní verze
- Základy počítačové gramotnosti – rozšířená verze

V rámci projektu UNIV 3 proběhl kurz složitá obsluha hostů.

3. Učební plány, nové metody výuky, zavádění ŠVP

3. 1 Učební plány

Obory vzdělání s výučním listem

Učební plán ŠVP Výrobce kožedělného zboží, platnost od 1. 9. 2011

RVP pro obor vzdělání výrobce kožedělného zboží 32-52-H/01, vydalo MŠMT6. 5. 2009, č.j.9325/2009-23

A. Povinné vyučovací předměty	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem
a) základní				
Český jazyk a literatura	2	1	2	5
Cizí jazyk *	2	2	2	6
Občanská nauka	1	1	1	3
Chemie	1	1	-	2
Ekologie	1	-	-	1
Matematika	1,5	1	1	3,5
Fyzika	0,5	-	-	0,5
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Ekonomika	1	1	1	3
b) předměty dle zaměření				
Materiály	1,5	2	2	5,5
Modelářství	1	1	1	3
Technologie	2	2	2	6
Konstrukce a modelování	-	1	-	1
Stroje a zařízení	1	1	-	2
Technologické operace	-	-	1	1
Praktická cvičení	-	-	1	1
Odborný výcvik	**15**	**17, 5**	**17,5**	**50**
Celková týdenní hodinová dotace	**32,5**	**33,5**	**33,5**	**99,5**

Učební plán ŠVP Cukrář, platnost od 1. 9. 2009

RVP pro obor vzdělání Cukrář 29-54-H/01 vydalo MŠMT dne 28. 6. 2007, č.j.12698/2007-23

Povinné vyučovací předměty	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem
a) všeobecně vzdělávací				
Český jazyk a literatura	2	1	2	5
Cizí jazyk (AJ,NJ)*	2	2	2	6
Občanská nauka	1	1	1	3
Chemie	1	1	1	3
Ekologie	1	-	-	1
Fyzika	0,5	-	-	0,5
Matematika	1,5	1	1	3,5
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
b) odborné				
Ekonomika	1	2	1	4
Technologie	2	2	3	7
Odborné kreslení	1	-	-	1
Suroviny	2	2	2	6
Stroje a zařízení	0	1	1	2
Odborný výcvik	**15**	**17, 5**	**17,5**	**50**
Celková týdenní hodinová dotace	**32**	**32,5**	**33,5**	**98**

Poznámky k učebnímu plánu:

* V učebním plánu je zařazena výuka jednoho cizího jazyka (anglický,německý). Žák zpravidla pokračuje ve studiu cizího jazyka, kterému se učil na základní škole

Učební plán ŠVP Číšník, platnost od 1. 9. 2009

RVP pro obor vzdělání Kuchař-číšník 65 -51- H/01,vydalo MŠMT dne 28. 6. 2007, č.j.12 698/2007-23

Povinné vyučovací předměty	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem
a) všeobecně vzdělávací				
Český jazyk a literatura	2	1	2	5
1. cizí jazyk (pokročilý AJ, NJ)	2	2	3	7
2. cizí jazyk (začátečníci AJ, NJ)	1	1	1	3
Občanská nauka	1	1	1	3
Chemie	1	1	-	2
Ekologie	1	-	-	1
Fyzika	0,5	-	-	0,5
Matematika	1,5	1	1	3,5
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
b)odborné				
Ekonomika	1	2	1	4
Potraviny a výživa	1	1	1	3
Zařízení provozoven	-	1	-	1
Administrativa	-	1,5	-	1,5
Technologie	1	1	1	3
Stolničení	2	2	3	7
Odborný výcvik	**15**	**17,5**	**17,5**	**50**
Celková týdenní hodinová dotace	**32**	**35**	**33,5**	**100,5**

Učební plán ŠVP Kuchař, platnost od 1. 9. 2009

RVP pro obor vzdělání Kuchař-číšník 65 -51- H/01,vydalo MŠMT dne 28. 6. 2007, č.j.12 698/2007-23

Povinné vyučovací předměty	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem
a) všeobecně vzdělávací				
Český jazyk a literatura	2	1	2	5
1. cizí jazyk (AJ, NJ)	2	2	2	6
2. cizí jazyk (AJ, NJ)	1	1	2	4
Občanská nauka	1	1	1	3
Chemie	1	1	-	2
Ekologie	1	-	-	1
Fyzika	0,5	-	-	0,5
Matematika	1,5	1	1	3,5
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
b) odborné				
Ekonomika	1	2	1	4
Potraviny a výživa	1	1	1	3
Zařízení provozoven	-	1	-	1
Administrativa	-	1,5	-	1,5
Technologie	2	2	3	7
Stolničení	1	1	1	3
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
Celková týdenní hodinová dotace	**32**	**35**	**33,5**	**100,5**

Učební plán ŠVP Prodavač, platnost od 1. 9. 2009

RVP pro obor vzdělání Prodavač 66 -51- H/01,vydalo MŠMT dne 28. 6. 2007, č.j.12 698/2007-23

Povinné vyučovací předměty	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem
a) všeobecně vzdělávací				

Český jazyk a literatura	2	1	2	5
Cizí jazyk *	2	2	2	6
Občanská nauka	1	1	1	3
Chemie	1	1	-	2
Ekologie	1	-	-	1
Fyzika	0,5	-	-	0,5
Matematika	1,5	1	1	3,5
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
b) předměty dle zaměření				
Ekonomika	1	1	1	3
Administrativa	1	1,5	1	3,5
Psychologie prodeje	-	1	-	1
Obchodní počty	1	1	-	2
Daňová evidence	-	-	2	2
Obchodní provoz	1	1	1	3
Zbožíznalství	2	2	2	6
Odborný výcvik	15	17, 5	17,5	50
Celková týdenní hodinová dotace	**32**	**33**	**32,5**	**97,5**

Poznámky k učebnímu plánu:
* V učebním plánu je zařazena výuka jednoho cizího jazyka (anglický,německý). Žák zpravidla pokračuje ve studiu cizího jazyka, kterému se učil na základní škole

Obory vzdělání s maturitní zkouškou

Učební plán ŠVP kosmetické služby, platnost od 1. 9. 2009

RVP pro obor vzdělání kosmetické služby 69- 41- L/01,vydalo MŠMT 28. 6. 2007, č. j. 12 698/2007-23

Povinné vyučovací předměty	1.ročník	2.ročník	3.ročník	4.ročník	celkem
Český jazyk a literatura	3	2	2	3	10
1. cizí jazyk	3	3	4	4	14
2. cizí jazyk	2	2	-	-	4
Občanská nauka	-	1	1	1	3
Dějepis	2	-	-	-	2
Chemie	2	2	-	-	4
Fyzika	1	-	-	-	1
Ekologie	1	-	-	-	1
Matematika	2	2	2	3	9
Tělesná výchova	2	2	2	2	8
Informační a komunikační technologie	1	1	2	2	6
b) odborné předměty					
Ekonomika	-	1	1	1	3
Psychologie	-	-	1	1	2
Výtvarná výchova	2	-	-	-	2
Kosmetika	2	2	2	3	9
Materiály	-	-	1	2	3
Zdravověda	2	2	2	2	8
Odborný výcvik	6	14	14	10	44
Celková týdenní hodinová dotace	31	34	34	34	133

Učební plán oboru vzdělání Obchodník 66-41-L/01

RVP pro obor vzdělání Obchodník 66-41-L/ 01,vydalo MŠMT 28.6.2007, č.j. 12 698/2007-23

Povinné vyučovací předměty	1.ročník	2.ročník	3.ročník	4.ročník	celkem
a) všeobecně vzdělávací					
Český jazyk a literatura	3	2	2	3	10
1. cizí jazyk	3	3	4	4	14

2. cizí jazyk	-	2	2	2	6
Občanská nauka	-	1	1	1	3
Dějepis	2	-	-	-	2
Chemie	2	-	-	-	2
Fyzika	1	-	-	-	1
Ekologie	1	-	-	-	1
Matematika	2	2	2	3	9
Tělesná výchova	2	2	2	2	8
Informační a komunikační technologie	2	1	2	2	7
b) odborné předměty					
Ekonomika	2	2	2	3	9
Aplikovaná ekonomie	-	-	2	-	2
Aplikovaná psychologie	-	1	1	-	2
Administrativa	2	1	1	-	4
Obchodní provoz	2	2	2	2	8
Management	-	1	1	-	2
Právní nauka	-	-	-	2	2
Propagace	-	1	-	-	1
Účetnictví	-	2	2	3	7
Hospodářský zeměpis	-	2	-	-	2
Zbožíznalství	3	2	2	3	10
Odborný výcvik	6	6	6	3	21
Celková týdenní hodinová dotace	33	33	34	33	133

Nástavbové studium

Učební plán oboru vzdělání Podnikání 64-41-L/51

RVP pro obor vzdělání Podnikání, vydalo MŠMT 6. 5. 2009, č.j. 9325/2009-23

A. Povinné vyučovací předměty	**1.ročník**	**2.ročník**	**celkem**
a) všeobecně vzdělávací předměty			
Český jazyk a literatura	3	3	6
Cizí jazyk	4	4	8
Občanská nauka	2	2	4
Dějepis	1	1	2
Matematika	4	4	8
Tělesná výchova	2	2	4
Informační a komunikační technologie	3	2	5
b) odborné předměty			
Ekonomika	4	4	8
Aplikovaná ekonomie[1)]	2	-	2
Aplikovaná psychologie	-	2	2
Písemná a elektronická komunikace	2	2	4
Právo	2	2	4
Účetnictví	4	4	8
Celková týdenní hodinová dotace	33	32	65

3. 2 Přehled učebních dokumentů včetně schvalovacích doložek

Střední vzdělání s výučním listem

Brašnář, brašnářka 32-52-H/001

Schválilo MŠMT 12. 4. 2005, č.j. 17 190/05-23, s platností od 1. září 2005 počínaje 1.ročníkem

RVP Výrobce kožedělného zboží 32-52-H/01

Vydalo MŠMT6. 5. 2009, č.j.9325/2009-23

RVP Kuchař – číšník, 65-51- H/01

Vydalo MŠMT dne 28. 6. 2007, č.j. 12 698/2007-23

RVP Cukrář, 29-54-H/01

Vydalo MŠMT dne 28. 6. 2007, č.j. 12 698/2007-23

RVP Prodavač, 66-51-H/01

Vydalo MŠMT dne 28. 6. 2007, č.j. 12 698/2007-23

Střední vzdělání s maturitní zkouškou

RVP Kosmetické služby 69-41-L/01

Vydalo MŠMT dne 28. 6. 2007, č.j. 12 698/2007-23

RVP Obchodník, 66-41-L/01

Vydalo MŠMT dne 28. 6. 2007, č.j. 12 698/2007-23

Denní nástavbové studium

RVP Podnikání 64- 41- L/51

Vydalo MŠMT dne 6. 5. 2009, č.j. 9325/2009-23

Všeobecně vzdělávací předměty, učební obory (pro obor Brašnář)

Český jazyk a literatura č.j. 25 625/99-22, s platností od 1.9.1999
Cizí jazyk č .j.27 668/99-22, s platností od 1.9.2000
Občanská nauka č.j. 183 96/2002-23, s platností od 1.9. 2002
Matematika č.j. 230 93/99-22, s platností od 1.9.1999
Základy přírodních věd č.j. 238 55/2002-23, s platností od 1.9. 2002
Chemie č.j. 23 852/2002-23, s platností od 1.9.2002
Výpočetní technika č .j. 135 67/2001-23, s platností od 1.9.2001
Tělesná výchova č.j. 198 91/96-50

3. 3 Tvorba školních vzdělávacích programů

Ve školním roce 2012/13 naši vyučující pracovali na ŠVP oboru Čalouník, který budeme nově otevírat ve školním roce 2014/15.

3. 4 Ověřování informačního systému nové závěrečné zkoušky

- ***Realizace závěrečné zkoušky na škole***

Také v letošním školním roce skládali žáci všech našich tříletých oborů vzdělání závěrečnou zkoušku podle jednotného zadání uloženého v informačním systému NÚV. Prostřednictvím internetu byla zadání k dispozici všem školám. Žáci skládali všechny části ZZ- písemnou, praktickou i ústní podle jednotného zadání. Každý žák, který úspěšně vykonal ZZ, získal „ Potvrzení pro žáky o složení závěrečné zkoušky podle jednotného zadání“ a europass – v českém a anglickém jazyce. Také žáci, kteří splnili daná kritéria, získali osvědčení Hospodářské komory oborových svazů. V letošním školním roce získali ocenění HKOS ČR čtyři žáci.

4. Statistické údaje o škole

4. 1 Údaje o žácích

Počet žáků v jednotlivých ročnících a oborech

Ročník	Počet žáků v ročníku	Třída	Obor	Celkový počet žáků	Z toho dívek	Integrovaní zdr. postiž.
1.	154	1PC	Prodavač	13	8	0
			Cukrář	20	16	0
		1Č	Číšník	30	23	0
		1K	Kuchař	33	11	0
		1KO	Kosmetické služby	17	17	0
			Obchodník	9	8	0
		1POD	Podnikání	32	19	0
2.	115	2Č	Číšník	19	11	0
		2PK	Kuchař	22	7	0
			Prodavač	9	9	0
		2BC	Cukrář	10	9	0
			Výrobce kož.zboží	11	8	0
		2O	Obchodník	24	17	0
		2POD	Podnikání	20	16	1
3.	111	3C	Cukrář	15	13	0
		3Č	Číšník	23	20	0
		3K	Kuchař	23	11	0
		3PB	Prodavač	15	10	0
			Brašnář	7	4	0
		30	Obchodník	28	17	
4.	21	4KOS	Kosmetické služby	21	21	0
Celkem	**401**	**18**		**401**	**275**	**1**

Další údaje o žácích, ve školním roce 2012/13

Počet žáků, kteří přerušili studium	16
Počet žáků, kteří ukončili studium	50
Počet přijetí do vyššího ročníku	23
Počet žáků, kteří přestoupili (odjinud)	30
Počet žáků, kteří přestoupili (jinam)	20

4. 2 Průměrný počet žáků ve třídě, počet žáků na učitele

	Počet tříd 10/11	Počet tříd 11/12	Celkový počet žáků		Počet žáků na jednu třídu		Počet žáků na učitele		Počet pracovníků celkem		Počet ped. pracovníků	
Šk.rok	a	b	a	b	a	b	a	b	a	b	a	b
	18	**16**	**438**	**401**	**24,33**	**25,06**	**16,84**	**16,04**	**50**	**47**	**43**	**40**

4. 3 Změna v počtech žáků k 30. 9. 2012 ve srovnání s 30. 9. 2007– 2011

Učební obory	**2007/08**	**2008/09**	**2009/10**	**2010/11**	**2011/12**	**2012/13**
1. ročník	134	110	137	113	86	96
2. ročník	105	121	99	109	98	71
3. ročník	107	92	122	91	108	83
Studijní obory						
1. ročník	31	24	23	28	20	26
2. ročník	29	28	24	19	27	24
3. ročník	21	25	19	22	20	28
4. ročník	24	21	26	20	21	21
Nástavbové studium						
1. ročník	57	45	31	34	31	32
2. ročník	25	50	36	27	27	20
Počet žáků	**533**	**516**	**517**	**463**	**438**	**401**

Organizace školy k 30.9.2012

	Ročník	***Počet tříd***	***Počet žáků***
Obory vzdělání s výučním listem	1.	3	96
	2.	3	71
	3.	4	83
Celkem		10	250

	Ročník	***Počet tříd***	***Počet žáků***
Obory vzdělání s maturitní zkouškou	1.	1	26
	2.	1	24
	3.	1	28
	4.	1	21
Celkem		4	99

	Ročník	***Počet tříd***	***Počet žáků***
Nástavbové studium	1.	1	32
	2.	1	20
Celkem		2	52
		Počet tříd	**Počet žáků**
Celkový počet		**16**	**401**

Vývoj počtu žáků v posledních letech

Školní rok	**Počet tříd**	**Počet žáků**	**Počet oborů**
2000/01	22	557	8

2001/02	23	604	8
2002/03	22	564	10
2003/04	23	572	11
2004/05	23	576	10
2005/06	23	595	10
2006/07	22	549	10
2007/08	21	533	10
2008/09	21	516	9
2009/10	21	517	10
2010/11	19	463	9
2011/12	18	438	9
2012/13	16	401	8

4. 4 Základní údaje o přijímacím řízení na střední školy pro školní rok 2012/13

Obor	Počet přihlášených	Počet přijatých		Konečný
	v 1.kole	v 1.kole	další kola, přestupy	počet
Kuchař -číšník	74	60	8	47
Prodavač	19	19	5	20
Řezník,uzenář	6	6	3	7
Výr.kož.zboží	4	4	0	0
Podnikání	31	30	3	25
Cukrář	46	24	4	24
Obchodník	21	17	3	12
Kosmetické služby	32	17	2	15

4. 5 Výkon státní správy šk.rok 2012/13

Rozhodnutí ředitele	**počet**	**Počet odvolání**
O přijetí ke studiu	188	16
O ukončení studia	50	-
O přerušení studia	16	-
O podmíněném vyloučení	20	-
O vyloučení ze studia	0	-
O přestupu	30	-
O opakování ročníku	15	-

4.6 Údaje o pracovnících školy ke 30. 6. 2013

4.6.1 Pedagogičtí pracovníci školy

Teoretická výuka

Příjmení, jméno, titul	**Pracovní zařazení**	**Délka Praxe** v letech	**Ped.a odb. způsobilost pro předměty**	**V tomto školním roce vyučuje**	**Úvazek**	**vzdělání**
Dosedělová Milada, Mgr.	Ř	31	Bi -CH	Ch	4	VŠ
Halašová Jitka, RNDr.	ZŘ	26	Z- Bi - ZE	E, F, HZ, Ch	10	VŠ
Pyroltová Dana, Mgr.	ZŘ	23	M – F	M	14	VŠ
Bradáčová Pavlína, Bc.	U	17	Odborné předměty-brašnář	Te,Mat,Mod, KM,SZ,PCV, TOP	8,5	VŠ
Bučková Markéta, Bc.	U	21	Odborné předměty-gastroobory	ST,PV,TE, ZaP	18	VŠ
Dědochová Soňa, Ing.	U	20	Odborné ek.předměty	A, Ek, AE	21,5	VŠ
Kaláb Zdeněk, Mgr.	U, ICT metodik	12	F - ZT	ICT	19	VŠ
Dopitová Jana, Ing.	U	12		AJ	6	VŠ
Křenková Jitka, Mgr.	U	23	ČJ – ON	CJL, ON	21	VŠ
Lošťáková Lenka, Ing.	U	28	Odborné ek.předměty	Man, Pek, Ek, OP, A, P	21,5	VŠ
Machátová Kateřina, Mgr.	U	17	Odborné předměty	KOS, MAT, VV, ZDR, PS, APs	15	VŠ
Mazouchová Iva, Ing.	U	10	Odborné ek.předměty	ZB, A, EK,	21	VŠ
Mikulková Blanka,Mgr.	U, VP	24	M - CH	M, F, Ch, ICT	18	VŠ
Novotná Jana, Mgr.	U	3	AJ- ŠJ	AJ	22	VŠ
Pazdera Petr, Mgr.	U	24	M -F	M, ICT	22	VŠ
Pešek Jan, Mgr.	U	23	TV – BV	TV	21	VŠ
Popelková Jarmila, Mgr.	U	18	ČJ – ON	CJL, ON	21	VŠ
Sahánková Eliška, Mgr.	U	33	NJ – D	NJ, D	22	VŠ
Horáková Michaela, Ing.	U	10	Odborné ek.předměty	AJ, Pra, A, AE, Ek	22	VŠ
Hubáčková Eliška, Mgr.	U	3	TV	AJ, TV	21	VŠ
Šmídová Marie, Ing.	U	19	Odborné ek.předměty	UC, DE, A, Ek	21,5	VŠ

Štindlová Marie	U	13	Odborné předměty	TE, SUR, SZ, OK	10	ÚSO
Švecová Zlata, Bc	U	29	Odborné předměty	TE, PV, SUR	21	VŠ
Vařeková Margita	U	12		NJ, AJ, ON	21	ÚS
Soukup Milan, Mgr.	U	nad 32	Bi-TV	TV	6	VŠ

Praktická výuka

Příjmení, jméno, titul	Funkční zařazení	Délka praxe	Vzdělání
Zámostná Mária, Ing	ZŘ	18	VŠ
Korhoňová Libuše	VUOV	nad 32	ÚSO
Bartošová Ludmila	UOV	33	ÚSO
Konečná Věra	UOV	27	ÚSO
Koutná Nikol	UOV	10	ÚSO
Malíková Alena	UOV	22	ÚSO
Makarovičová Ivana	UOV	16	ÚSO
Múdrá Hana	UOV	30	ÚSO
Pechová Růžena	UOV	30	ÚSO
Procházková Romana	UOV	1	ÚSO
Pullerová Libuše	UOV	nad 32	ÚSO
Šňupárková Eliška	UOV	33	ÚSO
Župková Markéta	UOV	3	ÚSO
Rusyn Ivanna	UOV	4	ÚSO
Ježková Petra	UOV	13	ÚSO

Vysvětlivky: funkční a pracovní zařazení :Ř - ředitel, ZŘ - zást. ředitele, U - učitel, VP - vých. poradce , VUOV – vedoucí učitel odborného výcviku, UOV- učitel odborného výcviku, ICT – metodik

4.6.2 Správní zaměstnanci

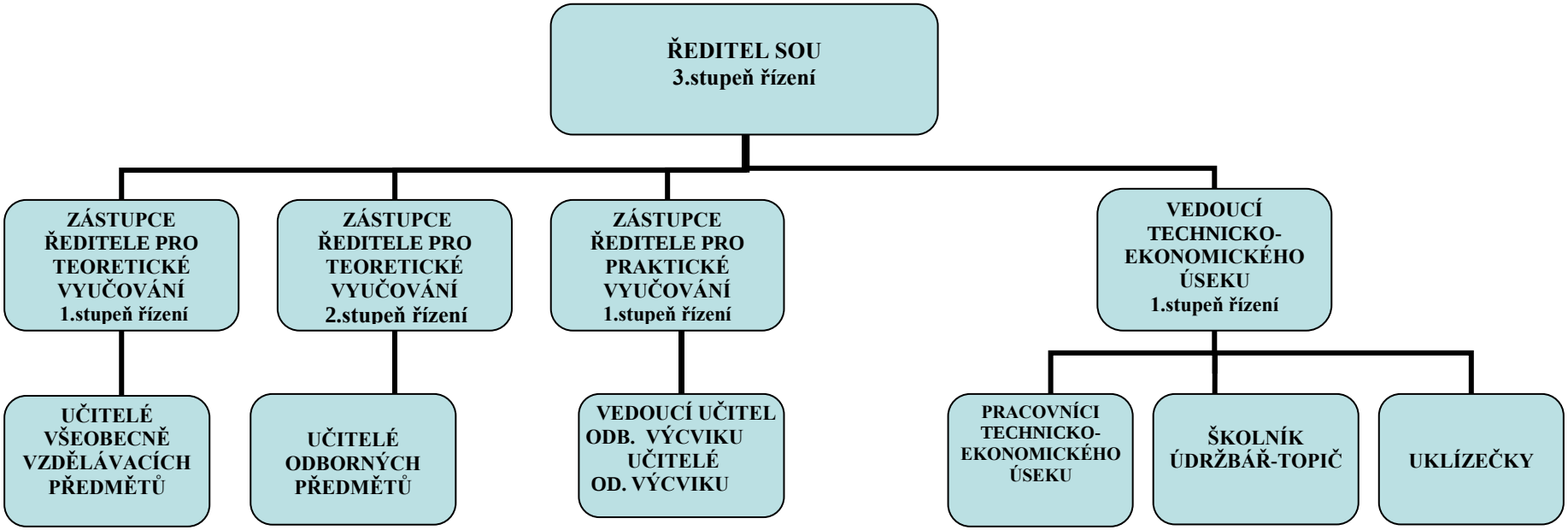
Příjmení, jméno, titul	Funkční zařazení	Vzdělání
Chocholáčová Zdeňka	odborná referentka	ÚSO
Jášek Ivan	školník, údržbář	SO
Medříková Věra	sam.odborná referentka	ÚSO
Pekařová Olga	vedoucí ekon.úseku	ÚSO
Jášková Eva	uklízečka	SO
Šustrová Božena	uklízečka	SO
Zedníčková Iveta	uklízečka	SO

4. 7 Průměrné platy pracovníků

Průměrné měsíční platy pracovníků SOU obchodního za rok 2012 a za 1. pol. 2013

	Průměrná hrubá mzda		**Průměrné nenárokové složky**	
	2012	**1.pol. 2013**	**2012**	**1.pol.2013**
Pedagog. pracovníci	28.232,-	27.008,-	4.072,-	3.156,-
Nepedagog. pracovníci	18.374,-	17.506,-	3.470,-	3.158,-
Celkem	26.649,-	25.338,-	3.975,-	3.157,-

4. 8 Organizační a funkční schéma SOU obchodního Prostějov



5. Výsledky vzdělávání žáků

5. 1 Průměrný prospěch dle oborů a ročníků, absence žáků

obor	ročník	Počet na zač šk.r	Počet na konci šk.r.	Prospělo s vyznam.	Prospělo	Neprospělo	Průměrný prospěch za šk.rok	Ukončení studia	Průměrná absence za šk.rok
Brašnář, Výr. kožed. zboží	1.	0	0	-	-	-	-	-	-
	2.	11	9	0	7	2	2,85	2	407,0
	3.	7	6	0	5	1	2,75	1	345,6
Průměrný prospěch oboru brašnář: 2,80									
Cukrář	1.	20	16	0	15	1	2,55	4	176,0
	2.	17	13	1	11	1	2,73	4	192,4
	3.	15	15	2	13	0	2,83	0	195,2
Průměrný prospěch oboru cukrář: 2,70									
Číšník	1.	30	25	2	20	3	2,49	5	173,2
	2.	19	18	1	16	1	2,56	1	179,6
	3.	23	19	1	17	1	2,44	4	178,4
Průměrný prospěch oboru číšník: 2,50									
Kuchař	1.	33	28	0	25	3	2,82	5	157,5
	2.	30	26	0	23	3	2,85	4	210,6
	3.	23	22	1	19	2	2,80	1	184,1
Průměrný prospěch oboru kuchař: 2,82									
Prodavač	1.	13	11	0	7	4	3,07	2	179,8
	2.	16	14	0	13	1	2,59	2	225,5
	3.	15	10	0	10	0	2,63	4	172,4
Průměrný prospěch oboru prodavač: 2,76									
Obchodník	1.	9	10	0	6	4	2,92	0	153
	2.	24	21	1	17	3	2,37	3	196,1
	3.	28	26	1	20	5	2,48	2	200,8
Průměrný prospěch oboru obchodník : 2,59									
Kos.služby	1.	20	13	1	9	3	2,56	0	183
	4.	21	21	3	14	4	1,92	0	156
Průměrný prospěch oboru kos.služby: 2,24									
Podnikání	1.	32	26	0	23	3	2,51	6	146
	2.	20	18	0	13	5	2,76	3	150
Průměrný prospěch oboru podnikání: 2,64									

Průměrná absence na žáka

	omluvená	neomluvená
1.pololetí	93,4	4,9
2.pololetí	95, 5	4,5

5. 2 Výsledky maturitních zkoušek

V jarním termínu

Obor	Třída	Celkem konali MZ	Prospěli s vyz.	Prospěli	Neprospěli
Kos.služby	4KOS	17	5	7	5
Podnikání	2POD	8	0	3	5
celkem		**25**	5	10	10

Opravné maturitní zkoušky (podzim 2013)

Obor	Třída	Celkem oprávněno konat MZ	Prospěli s vyz.	Prospěli	Neprospěli
Kos.služby	4KOS	9	0	3	6
Podnikání	2POD	10	0	2	8
celkem		19	0	5	14

U maturitní zkoušky v oboru vzdělání Kosmetička uspělo celkem 71% studentů (z 21 studentů 15 prospělo). V oboru vzdělání Podnikání – nástavbové studium uspělo 38% žáků (5 ze 13 studentů prospělo).

5. 3 Výsledky závěrečných zkoušek

Obor	Třída	Konali ZZ celkem	Prospěli s vyznam.	Prospěli	Neprospěli	Nekonali
Brašnář	3PB	5	0	5	0	0
Cukrář	3C	15	3	11	1	0
Číšník	3Č	18	3	14	1	0
Kuchař	3K	20	1	17	2	0
Prodavač	3PB	9	0	6	3	1
celkem		**67**	7	53	7	1

Z celkového počtu absolventů získali 4 žáci osvědčení hospodářské komory oborových svazů ČR (jedna žákyně oboru Číšník, jedna žákyně oboru Kuchař a dva žáci oboru vzdělání Cukrář)

5.4. Umístění absolventů

Kód	Obor	Počet	Vyšší stupeň školy	Práce v oboru	Mimo obor	Úřad práce	Studuje další obor	nezjištěno
32-52-H/001	Brašnář	5	0	1	1	1	2	0
65-51-H/01	Číšník	18	13	1	1	1	0	2
29-54-H/01	Cukrář	15	2	1	7	3	2	0
65-51-H/01	Kuchař	20	6	3	3	0	3	5
66-51-H/01	Prodavač	9	2	2	2	3	0	0
66-41-L/01	Kos.služby	21	3	10	1	5	0	2
66-44-L/51	Podnikání	13	0	5	3	0	0	5
	Celkem	101	26	23	18	13	7	14

(podle šetření třídních učitelů)

6. Hodnocení chování žáků

6.1 Počet žáků hodnocených sníženým stupněm z chování

	2.stupeň	3.stupeň
1.pololetí	12	0
2.pololetí	13	7

6. 2 Hodnocení výchovného poradenství

1.pololetí

Informace o možnostech dalšího studia

- zajištění a účast žáků na veletrhu pomaturitního vzdělávání – GAUDEAMUS – Brno - 30.10.2012 (účast 10 žáků- 4 KOS)
- zprostředkování informací formou nástěnky výchovného poradce
- zajištění informačních příruček a materiálů
- informace na Dni otevřených dveří – konzultace se žáky a rodiči, informace o možnostech studia na naší škole
- nákup a distribuce přihlášek na nástavbové studium, VOŠ a VŠ
- informace o nástavbovém studiu – forma semináře – termín: 14.1. 2013, 21.1. 2013
- osobní konzultace - výběr školy (2 POD)

Spolupráce s Pedagogicko psychologickou poradnou v Prostějově, péče o žáky s SPU, Speciálně pedagogickým centrem Olomouc, spolupráce s osobní asistentkou integrovaného žáka

- zpracování individuálního vzdělávacího programu pro žáka 2 POD – integrace, příprava podkladů k maturitní zkoušce
- zhodnocení individuálního vzdělávacího plánu
- žádost o zpracování posudků v rámci SPU – pro žáky 1. ročníků
- evidence žáků s SPU

Jednání s problémovými žáky, případně jejich rodiči, jednání výchovné komise

- opakované porušování šk. řádu, neomluvená absence (1)
- stížnost žáků na chování spolužáků, nevhodné chování v třídním kolektivu (4)
- problematická rodinná situace (1)

Metodická činnost a poradenská činnost poskytovaná pedagogům a UOV

- spolupráce se školním metodikem prevence sociálně patologických jevů –vzájemné poskytování informací a konzultací
- poskytování poradenské činnosti pedagogům v rámci úprav vztahů v třídním kolektivu, jednání s rodiči, postup při nevhodném chování žáků

Program Podpora romských žáků se zdravotním postižením nebo sociálním znevýhodněním – MŠMT

- zpracování a příprava podkladů, zpracování žádosti, příprava podkladů k vyúčtování dotací (září- prosinec 2012)

Vypracování posudků pro Policii ČR, soudy a oddělení sociální prevence

9 posudků – Sociální úřady, oddělení pro sociální prevenci
2 posudky – Okresní soudy

Konzultace se žáky – pomoc při řešení osobních problémů - žákyně 3 K, 1 PC

Evidence zápisů, průběžné vedení deníku výchovného poradce.

Průběžné doplňování dokumentace výchovného poradce o nové právní předpisy v oblasti výchovného poradenství

2.pololetí
Informace o možnostech dalšího studia

- zprostředkování informací formou nástěnky výchovného poradce
- zajištění informačních příruček a materiálů – doporučení a informace o NSZ
- nákup a distribuce přihlášek na nástavbové studium, VOŠ a VŠ
- informace žákům o možnostech nástavbového studia – forma 2 seminářů

Spolupráce s Pedagogicko psychologickou poradnou v Prostějově, péče o žáky s SPU

- příprava podkladů pro konání závěrečné zkoušky pro absolventy UO s SPU
- zpracování a vedení evidence žáků s SPU

Program integrace menšin ze sociálně znevýhodněného prostředí

- informace o programu podpory romských žáků a žáků se sociálně znevýhodněného prostředí – vypsaný MŠMT
- vyúčtování dotací čerpaných z programů na podporu žáků se sociálně znevýhodněného prostředí a romských žáků (1)

Jednání s problémovými žáky, případně se zákonnými zástupci

- nevhodné chování (1)
- záškoláctví, případně problémy s vysokou absencí (1)
- neprospěch (1)
- projednání a doporučení postupů pro žáky s nedokončenou klasifikací nebo neprospěchem na konci 2. pololetí šk. roku

Metodická činnost a poradenská činnost poskytovaná pedagogům a UOV

- projednání práce třídního učitele , evidence absence, hodnocení chování a přestupků (2), doporučené postupy při řešení výchovných problémů a problémů s docházkou

Vypracování posudků pro Policii ČR, soudy a oddělení sociální prevence:

6 posudků – oddělení pro sociální prevenci
3 posudky – Okresní soudy

Konzultace se žáky

- pomoc při řešení osobních problémů (1)

– pomoc spolužačce při řešení studijních problémů (1)
– studijní záležitosti, pomoc při výběru dalšího studia, informace o přihláškách (4)

Metodická činnost pro žáky

- uskutečnění cyklu besed pro žáky posledních ročníků formou prezentace a diskuse – informace o podmínkách zaměstnanosti, podmínkách práce v zahraničí, legislativě platné pro nezaměstnané a zaměstnance v ČR

Evidence zápisů, průběžné vedení deníku výchovného poradce, průběžné sledování portálů pro výchovné poradce, průběžné obměňování nástěnky výchovného poradce.

Mgr. Blanka Mikulková
výchovný poradce

6.3 Hodnocení prevence sociálně patologických jevů a protidrogové prevence

Besedy, akce a výukové programy pro žáky
Dvoudenní seznamovací program – cílová skupina: I. ročníky a třídní učitelé (září)
Studenti čtou a píší noviny – akce CJL (říjen)
Jednorázové akce

- vánoční jarmark
- sportovní soutěže
- návštěva divadelních a filmových představení (1x film, 1x divadlo)
- přednášky a besedy
- jazykové soutěže
- soutěže v nejrůznějších dovednostech (stolování, vaření, míchání nápojů…), AMUNDSEN CUP
- vernisáže v naší Galerii S

Tyto akce se stále těší oblibě, ale účast kolísá podle individuálních zájmů žáků. Úspěch mají hlavně tradiční jarmarky, kde sami žáci představují své výrobky nebo předvádějí nejrůznější dovednosti. Také vernisáže v Galerii jsou oblíbené. Snažíme se nejen žákům, ale i ostatním zájemcům představit díla zajímavých umělců z našeho regionu (v případě vernisáže mají studenti a žáci možnost besedovat s umělcem…).

Přílohy :
1) hodnocení a přínos některých aktivit
2) řešení případů
3) účast na dalším vzdělávání

1. Hodnocení a přínos některých aktivit
Dvoudenní program „Lepší start“
Cílová skupina: I. ročníky (1Č, 1K, 1PC, 1KO)
Cílem tohoto projektu bylo vytvořit příznivé sociální klima nejen ve třídách, ale i mezi učitelem a žákem. Pod tento záměr se řadila i celá řada menších cílů:

- seznámení se s žáky a učiteli
- poznat koníčky a zájmy žáků, učitelů
- zamyslet se nad tím, co očekává žák od nové školy a co učitel od žáků
- stanovit si pravidla (dodržování školního řádu a případné sankce při nedodržení)
- výchova ke zdravému životnímu stylu
- vzájemná úcta a respekt mezi sebou, cílovou hodnotou se stává tolerance

- vytipovat jedince, kteří by se mohli stát obětí šikany
- vytipovat jedince se sklonem k sociálně patologickému chování

S těmito cíli a programem projektu byli seznámeni všichni třídní učitelé, kteří se do akce zapojili.

Projekt byl letos poprvé uskutečněn ve třídách, kde žáci se svými třídními učiteli prováděli aktivity podle předem stanoveného programu.

Akce byla ze strany účastníků hodnocena pozitivně – žáci se většinou aktivně zapojovali do soutěží a aktivit. Na závěr celé akce účastníci vyplnili dotazníky zaměřené na hodnocení programu.

Forma projektu přímo v budově školy se osvědčila, jelikož zájem o mimoškolní kurz ze strany žáků (většinou z finančních důvodů) klesal.

Studenti čtou a píší noviny

Podařilo se udržet zvýšený zájem žáků o práci s tiskem (MF Dnes). I žáci tříletých oborů byli pravidelnými čtenáři. Do literární části se zapojila žákyně třídy 2O, úroveň odpovídala školní úrovni. Tisk využívali ve výuce i učitelé odborných předmětů.

Interaktivní výukový program

V letošním roce byla na naši školu zakoupena licence na interaktivní výukový program, který je zaměřený na odhalení rizikového životního stylu. Žáci měli možnost zejména v hodinách občanské výchovy vyplnit interaktivní dotazník, který vyhodnotil rizikové oblasti jejich životního stylu a zároveň jim tento program dal návod, co ve svém životě změnit.

Zájmové aktivity pro žáky

Konzultace k maturitě – matematika (Mgr. P. Pazdera. Mgr. B. Mikulková, Mgr. Pyroltová), český jazyk (Mgr. J. Křenková, Mgr. J. Popelková), anglický jazyk (Mgr. J. Novotná)

2. Řešení případů

V tomto školním roce se na ŠMP obraceli žáci a pedagogové s následujícími problémy:

- vztahy v třídním kolektivu (třída 1PC, řešeno dotazníkem a diskuzí, pohovorem s vybranými žáky)
- vztahy v třídním kolektivu (třída 2O, řešeno dotazníkem a diskuzí, pohovorem s vybranými žáky)
- vztahy v třídním kolektivu (třída 3BC, řešeno pohovorem s vybranými žáky, následně výchovná opatření s další doporučení)
- osobní a studijní problémy (vybraní žáci tříd 3K, 2POD, 3C – problémy v rodině, problémy bydlení, doporučena návštěva speciálního zařízení v Prostějově, proběhlo)

Pedagogičtí pracovníci konzultovali postup při jednání s žáky nebo rodiči, dotazovali se na činnost pomáhajících institucí.

Spolupráce s výchovným poradcem. Schránka důvěry byla letos odstraněna, protože ji žáci smysluplně nevyužívali.

Průběžná spolupráce při řešení nejrůznějších problémů s výchovnou poradkyní Mgr. B. Mikulkovou.

3. Další vzdělávání

Kyberšikana a její nebezpečí - zúčastnila jsem se přednášky s besedou na téma kyberšikana. Školení probíhalo v NZDM Prostějov Na Příhoně a zúčastnili se ho metodikové prevence z Prostějova. Akce byla přínosem a poznatky najdou využití v praxi.

Nové metody práce v protidrogové prevenci – akce, které jsem se zúčastnila, probíhala na SPgŠ a VOŠ v Kroměříži. Námětem byly nové metody práce v protidrogové prevenci. Přínosné byly především poznatky z praxe, informace o legislativě. Absolventi obdrželi certifikát.

Mgr. Jarmila Popelková
metodik prevence

7. Údaje o mimoškolních vzdělávacích a volnočasových aktivitách, soutěžích

7.1 Zapojení do mezinárodních projektů

Mezinárodní projekty ve školním roce 2012/2013

Závěrečná zpráva – hodnocení

Rychle, zdravě, perspektivně – to je název projektu, při kterém spolupracují dvě stejně zaměřené instituce, a to Střední odborné učiliště obchodní v Prostějově a vzdělávací institut IAL Emilia Romagna – Scuola Regionale di Ristorazione della Romagna v italském Cesenaticu. Jelikož se kooperace osvědčila a partnerská škola v Itálii má již bohaté zkušenosti s organizováním takových pobytů, spolupráce pokračuje už několik let. I letos byla organizována pro žáky v počátečním stadiu odborného vzdělávání a byla zaměřena především na získávání odborných znalostí, osvojení dovedností, zkušeností a návyků v oblasti gastronomie. Projekt byl rozdělen do tří stáží a v období jaro 2012 – jaro 2013 se jej zúčastnilo 20 žáků a 3 vyučující jako pedagogický doprovod. Žáci měli možnost zúčastnit se přímo činností na provoze, vyzkoušeli si nové technologické postupy a práci s originálními italskými surovinami. Hlavní cíl tedy byl splněn. Kromě toho si také prohloubili jazykové dovednosti a pobyt v neznámém exotickém prostředí a práce v mezinárodním kolektivu přispěla k jejich osobnostnímu rozvoji. Seznámili se s jinou kulturou, jinými zvyky a tradicemi. Všichni absolventi po ukončení třítýdenní stáže obdrželi Europass – mobilita a certifikát od italské partnerské školy. Jsme si vědomi důležitosti prezentovat tento mezinárodní projekt při různých příležitostech a akcích pro školy jako je Burza škol, Scholaris Olomouc, nebo Hanácký pohár (od letošního roku Amundsen Cup) – akce naší školy. O výsledcích projektu informujeme také laickou i odbornou veřejnost na našich webových stránkách a v regionálním či celostátním tisku.

Seznam účastníků stáže ve dnech 15. 9. 2012 – 6. 10. 2012
Itálie - Cesenatico

1. Odehnalová Lucie 3 C
2. Gogová Michaela 3 C
3. Vymazalová Monika 2 Č
4. Třečková Petra 3 Č
5. Makowská Lucie 2 Č
6. Pecušiak Matěj 3 C

Pedagogický doprovod: 15. 9. 2012 – 5.10.2012
UOV Rusyn Ivanna

Zahraniční stáž Leonardo da Vinci v Itálii
15. 9. 2012 - 6. 10. 2012

Na zahraniční stáž nás škola vyslala do severní Itálie, města Cesenatico na pobřeží Jaderského moře. Bylo nás šest. Lucie Odehnalová, Michaela Gogová a Matej Pecušiak ze 3. ročníku oboru Cukrář, Petra Třečková ze 3. ročníku oboru Číšník a také Lucie Makowská a Monika Vymazalová ze 2. ročníku oboru Číšník. Pedagogickým doprovodem nám byla UOV Ivanna Rusyn. Učili jsme se v soukromé škole Scuola Regionale di Ristorazione della Emilia Romagna. Z České republiky jsme jeli autobusem ještě s dalšími studenty, co jeli na stejné místo, také na stáž. Cesta byla dlouhá, ale příjemná a bez komplikací a přestupů. Na místo jsme dorazili asi kolem 13:00 hod následujícího dne. Byli jsme ubytování v krásném hotelu Raffaello v Gatteo Mare. Hotel vlastnil velmi příjemný pán jménem Salvator, který

měl neméně příjemné zaměstnance. Všichni nám vycházeli vstříc a vždy se ptali, jestli jsme spokojeni a jestli je vše v pořádku. Hotel byl umístěn nedaleko pláže, takže v případě pěkného odpoledního počasí, které tam nebylo výjimkou jsme se mohli koupat a opalovat.
Druhý den jsme se po snídani převlékli do svého pracovního úboru a už jsme spěchali za kuchařem do hotelové kuchyně. Leo byl velmi příjemný starší pán, který se s námi rád seznámil. Řekl nám, co budeme během dne dělat a už nám vysvětloval, jak se dělají lasagne, které jsme měli mít k obědu. Všichni jsme si mohli vyzkoušet přípravu a také nám nabídl malou ochutnávku našeho výtvoru. Musíme uznat, že jsme to pod jeho odborným vedením udělali na jedničku. Pak jsme se pustili do výroby tradičního italského Tiramisu, které nám rovněž všem velmi chutnalo. Odpoledne jsme šli na procházku po okolí a také na pláž.

Následující dny jsme byli dopoledne v kuchyni s Leem a odpoledne patřilo poznávacím výletům. První týden jsme toho viděli opravdu, ale opravdu spoustu. Budeme moci svým spolužákům a kamarádům povyprávět o krásném centru Cesenatica, kde je umístěno přímo na náměstí muzeum starých lodí, které jsou velmi zajímavé a přímo na vás dýchají historii. Také jsme se v Cesenaticu měli možnost podívat na rybí trhy, kde toho byla spousta k vidění. Nejen ryby, ale i kalamáry, chobotnice, krevety a spousta dalších plodů moře, se kterými se my v České republice nesetkáme. Byli jsme také v Cervii v muzeu soli, průvodce nám vyprávěl o vzniku, historii a těžbě soli až do současných dob. Dostali jsme se také na degustaci vín do vinných sklípků, naučili jsme se něco o vínech, jak je správně ochutnávat a také jaká jsou kritéria kvalitních a dobrých vín. Měli jsme zde i možnost si levně a dobře nakoupit dárky pro rodiče. Vycestovali jsme i do třetího nejmenšího státu v Evropě a tím je republika San Marino. Rozlohou je opravdu malá asi 60 km2, nepopsatelně krásná, romantická, s bohatou historií. Máme odsud opravdu krásné fotky, které nám může leckdo závidět. Není zde draho, proto jsme si domů odvezli spoustu krásných suvenýrů.

Druhý a třetí týden byl na výlety chudší, ale jsme rádi, že jsme měli možnost vycestovat, protože jsme se mohli dostat tam, kam se třeba již nikdy v životě nepodíváme. Jsme za to velmi vděční a na stáž v Itálii budeme rádi vzpomínat.

Ve škole nás učili italští učitelé, mistři gastronomie. Diktovali nám vyzkoušené tradiční italské recepty, ukazovali nám správný postup a prozrazovali nám informace o surovinách, které jsou u nás méně známe nebo se spíše moc nepoužívají, protože na ně nejsme v kuchyni zvyklí. Krok za krokem nás vedli, radili nám a prozrazovali svoje triky. Nešetřili chválou, což pro nás bylo také jistou inspirací a povzbuzením. Lasagne, rizoto, ravioly, tartuffo, tiramisu, panacotta a spoustu dalších dobrot jsme si zkusili vyrobit i ochutnat.

Po třech týdnech jsme si na život v Itálii zvykli a už se nám nechtělo ani domů. Loučení nejen s personálem a žáky školy, ale také s českými studenty, se kterými jsme se této stáže účastnili a bojovali společně, bylo citlivé. Vyměnili jsme si kontakty a věříme v to, že se třeba za pár let znovu setkáme. Na stáži se nám velice líbilo. A kdo bude mít stejnou možnost zahraniční stáže jako my,chyťte ji za pačesy a nepouštějte. Nebudete litovat!

Účastníci stáže

Seznam účastníků stáže ve dnech 28. 4. 2013 – 19. 5. 2013
Itálie - Cesenatico

1.	Hladká Věra	1 C
2.	Rabicová Silvie	3 Č
3.	Nečas Dominik	3 K
4.	Rais Michal	1 Č
5.	Mészáros Adam	1 Č

6. Matoušek Filip 1 Č

Pedagogický doprovod: 28. 4. 2013 – 6. 5. 2013
UOV Rusyn Ivanna

Stáž Leonardo da Vinci
28. 4. 2013 - 19. 5. 2013

Po pečlivém výběru účastníků stáže a odborné přípravě jsme se vydali na třítýdenní zahraniční stáž do města Cesenatico na severu Itálie. Adam Meszáros, Filip Matoušek, Michal Rais z 1. ročníku oboru číšník, Silvie Babicová 3. ročník oboru Číšník, Dominik Nečas 3. ročník oboru Kuchař a Věra Hladká z 1. ročníku oboru Cukrář. Doprovodem nám byla UOV Ivanna Rusyn. Přijeli jsme do soukromé školy Scuola di Ristorante della Emilia Romagna, kde nás paní ředitelka Maria Luisa Bellavista přivítala a ukázala nám pokoje, kde budeme ubytovaní. Bylo to super, protože je škola spojená s internátem, takže se na praxi jen prošlo chodbou a už jsme byli tam, kde jsme chtěli. První den jsme se po škole rozhlédli a jelikož tam naše paní mistrová už párkrát byla, tak nám vše ukázala a vysvětlila, co se kde dělá a co kde najdeme. Ubytovali jsme se, vybalili si a uložili se po dlouhé a náročné cestě ke spánku. Vzbudili jsme se až na oběd a po obědě jsme vyrazili na procházku v novém prostředí.

První týden jsme se na praxi setkávali s různými věkovými kategoriemi. Pracujícími lidmi, kteří si ve škole doplňovali vzdělání na základě různých rekvalifikačních kurzů. Hned jsme si mohli vyzkoušet lasagne a těstoviny s ragú, salsu na různé způsoby a samozřejmě také pizzu a římský chleba. Týden nám utekl jak voda, bylo krásné počasí, takže jsme měli možnost okusit teplotu Středozemního moře a trochu se i opálit. Před námi byl víkend, tak jsme si naplánovali výlet na trhy do blízkého města Gatteo a Mare, kam jsme se mohli dostat procházkou po pláži. Nakoupili jsme si krásné suvenýry a různé maličkosti. Večer jsme měli možnost připojení na internet, takže jsme se hned dělili o zážitky se svými blízkými. Na víkend se škola zavírala, takže jsme byli sami bez učitelů, se kterými bychom si vařili. Měli jsme možnost vyzkoušet své kuchařské dovednosti sami bez odborného dohledu, ale vše jsme s přehledem zvládli.

Druhý týden nastoupili do školy italští studenti, takže už bylo ve škole rušněji, ale na druhou stranu i zábavněji. Všichni se s námi chtěli hned seznamovat a povídat si, ale přece jen jazyková bariéra byla poněkud velká, takže kromě pár italských frází jsme se s nimi domlouvali anglicky, někdy rukama a nohama. Tento týden jsme trávili na střídačku v kuchyni a v cukrárně. Večery byly ve stylu hry stolního fotbalu a také pink pongu, který je ve škole. Prohlédli jsme si pořádně město, udělali pár fotografii na památku a nakoupili ještě pár drobností domů. V sobotu nás čekal velký raut pro účastníky matematické olympiády. Raut se konal ve škole, takže už od rána bylo v kuchyni rušno. Odpoledne, až bylo všechno jídlo nachystané, jsme šli připravit restauraci, ubrusy, sklenice, příbory, aby vše bylo dokonalé. Večer ve 20:00 hod začala velká akce. My číšníci jsme obsluhovali s italskými studenty a musíme podotknout, že to byla opravdu zkušenost. Kuchařské a cukrářské zastoupení jsme měli u rautových stolů. Paní ředitelka nás představila, že jsme studenti na stáži z České republiky a podílíme se na dnešní akci. Všichni se na nás hezky usmívali a sem tam prohodili pár frází. Po skončení rautu jsme se odebrali do pokojů, byli jsme unavení, ale usínali jsme s příjemným pocitem.

Poslední týden našeho pobytu se blížil a domů se nám už vůbec nechtělo. Pondělí a úterý jsme strávili v kuchyni, kde jsme připravovali mořské plody. Setkali jsme se tady také s přípravou chobotnice, sépie a různými mořskými potvorami. Ve středu jsme jeli na výlet do San Marina a na degustaci vín. Pořídili jsme si krásné fotografie. San Marino je velmi krásné

a romantické město a určitě bychom se sem chtěli ještě někdy podívat. Nadešel čtvrtek a my jsme se museli opět loučit se svými novými přáteli ze studentských řad. Oni odjížděli domů a v pondělí je už čekala praxe v různých restauracích. Vyměnili jsme si s nimi kontaktní údaje a slíbili jsme si, že si budeme psát na internetu. V pátek jsme se museli rozloučit také s učiteli. Zlaté ruce, příjemné vystupování a lidský přístup ke všem to jsou oni a moc nás mrzí, že už se s nimi nesetkáme. Naučili nás toho opravdu moc a hlavně se dokázali i při práci bavit a dělat legraci. Stáž pro nás byla velkým přínosem a nejraději bychom tam příště jeli zase, i když to už bohužel nejde.
Účastnicí stáže: Věra Hladká, Silvie Rabicová, Adam Mészáros, Filip Matoušek, Michal Rais, Dominik Nečas

7.2 Účast na soutěžích

7.2.1 Soutěže pořádané školou

Teoretická výuka
Sportovní soutěže:
Stolní tenis
Piškvorky
Florbal
Odbíjená dvojic

6. 12. 2012 – **Soutěž o nejchutnější slaný koláč** –třída 2PK
6. 12. 2012 – **Soutěž o nejkrásnější perníkovou chaloupku** – třídy 2C, 3C
6. 12. 2012 – **Literární kavárna** v rámci DOD – nejlepší přednes Jana Jančíková, Kateřina Wašková –třída 2O

Soutěž o nejlepší ročníkovou práci – pro obor Brašnář a Výrobce kožedělného zboží – nejlepší práce - Zuzana Přidalová 3PB

Nail art – školní soutěž -1.ročník obor Kosmetické služby

Rychlost a přesnost psaní na stroji – zúčastnily se třídy 1POD, 2Č –vítězové Lakomý Daniel, Hornová Jana, Špačková Klára
Píšeme obchodní dopisy – 2P,3P – Šustr Martin
Písmo v propagaci – 2O – Janíčková Leona
Nejlepší propagační leták – 2O- Tylšarová Jitka

Praktická výuka
ŠKOLNÍ KOSMETICKÁ SOUTĚŽ

„Francouzská elegance ve stylu Coco Chanel“ – bylo hlavní téma školní kosmetické soutěže, která proběhla 31. října 2012 ve školním kosmetickém saloně. Cílem soutěže bylo vystihnout líčení francouzské ležérní módy ve spojení s účesovou tvorbou. Do soutěže se přihlásilo 18 žákyň čtvrtého ročníku. Vítězkou soutěže se stala Veronika Nesvadbíková před Martinou Abeskovou a Simonou Milarovou.

SOUTĚŽ O PERNÍKOVOU VAŘEČKU

Při příležitosti Dne otevřených dveří jsme pořádali tradiční soutěž „O perníkovou vařečku“, která je určená žákům základních škol. Jejich úkolem bylo nazdobit perníčky, nalévat tekutinu

na přesnost, napéct palačinky a poznat koření. Do soutěže se přihlásili žáci ze tří prostějovských škol – ZŠ Majakovského, ZŠ Melantrichova a ZŠ Kolárova. První místo získala Pavlína Gerstbergerová ze ZŠ Majakonského, na druhém místě skončila Karolína Vystavělová a třetí místo patří Lence Zabloudilové, obě ze ZŠ Kolárova.

KUCHAŘSKÁ SOUTĚŽ

DOMÁCÍ TĚSTOVINY

Dne 7. 3. 2013 ve školní kuchyni proběhla soutěž žáků 1. ročníku – výroba domácích těstovin. Úkolem žáků bylo připravit těstoviny ze 2 vajíček a komise hodnotila zpracování těsta, válení těsta a krájení. Soutěže se zúčastnilo 13 žáků a vítězem soutěže se stal Ján Tomáš. Druhé místo obsadil Štefan Josef a třetí Zuzana Soldánová.

PLNĚNÁ MASA

Pro všechny žáky 2. ročníku oboru Kuchař se v rámci konzultací od 4. 3. 2013 do 8. 3. 2013 na provozovně SV catering Prostějov konala soutěž v přípravě 4 porcí plněného pokrmu z masa s vhodnou přílohou. Nejlepší pokrmy:

Koperová Saskie – Plněné kuřecí žížalky v bylinkovém těstíčku, zeleninový salát

Danielová Kristýna – Řezy z kuřecího masa v šunkovém kabátku, pikantní dušená zelenina

Smutná Eva - Vepřová panenka plněná špenátem se sušenými rajčaty, bramborová kaše.

<u>AMUNDSEN CUP 2013</u> – poprvé v Prostějově

Čtyřicet šest soutěžících z 20 škol z celé České republiky a ze Slovenska a s nimi i 19 profesionálů se utkalo na 1. ročníku mezinárodní barmanské a baristické soutěže, kterou ve středu 20. března 2013 uspořádalo Střední odborné učiliště obchodní v Prostějově ve spolupráci s hlavním sponzorem Stock Plzeň Božkov a.s., společností Karlovarské minerální vody zastupující firmy Mattoni a Granini, sirupů Monin, Piazza d Oro a Českou barmanskou asociací. Hlavním partnerem celé soutěže byla Rada města Prostějova, která převzala již tradičně nad soutěží záštitu.

Úkolem soutěžících bylo za pouhých šest minut namíchat 5 porcí nápoje podle vlastního receptu. Podle pravidel do něj museli použít 2 cl z výrobků Stock Plzeň Božkov a jakékoliv množství produktů firmy Monin a Granini. Porota z řad České barmanské asociace hodnotila nejen vzhled a chuť nápoje, ale také technickou zdatnost při jeho přípravě a celkový vzhled, včetně aranžmá ozdob.

Soutěž určená především studentům získala na atraktivitě vloženou soutěží profesionálů a soutěží o Mistra kávy České republiky.
Soutěžící míchali své drinky na jevišti Společenského domu v Prostějově před zraky stovek diváků. Na ploše pod jevištěm probíhala baristická soutěž juniorů a profesionálů v přípravě espressa a cappuccina a doprovodný kulturní program. Jehož součástí byla mimo jiné vystoupení mistrů světa v discoformacích a hip hopu Taneční školy Hubený.
Vítězem 1. ročníku Amundsen cup Prostějov v kategorii „junior“ se stal Marek Baciak z SOŠ Litovel před Zuzanou Řezáčovou z Hotelové školy Český Těšín a Tomášem Muchou z Hotelové školy Praha.
V kategorii „profi“ se vítězem stal Marek Reichman z Hotelové školy Brno před Markétou Hourovou z Ostravy a Milanem Mriglodem z Českých Budějovic.
Juniorským mistrem kávy se stal Oldřich Holík, profesionálním Adam Troubil.

7. 2. 2 Soutěže pořádané jinými subjekty

Účast našich žáků na **sportovních soutěžích**

Středoškolská sportovní liga
20. 9. 2012 – Atletika
27. 9. 2012 – Orientační běh
18. 10. 2012 – Stolní tenis
23. 10. 2012 – Kopaná
6. 11. 2012 – Piškvorky
2. 11. 2012 – Futsal
15. 11.2012 – Volejbal
29. 11. 2012 - Florbal
13. 3. 2013 - Futsal - 2.místo- postup do finále
16. 4. 2013 - Futsal - finále – 4.místo

Soutěž Studenti píší noviny

Během měsíce prosince a ledna se i naši žáci zapojili do celorepublikového Projektu s MF DNES Studenti píší noviny. Úkolem bylo napsat úvahu na dané téma. Nejlepší práce ze všech zapojených škol byly průběžně otiskovány na stránkách MF DNES a žáci se s nimi mohli seznámit. Za naši školu se letos nezúčastnil žádný soutěžící. Součástí tohoto projektu bylo zasílání novin na naši školu v průběhu jednoho měsíce. Žáci se seznámili s koncepcí těchto novin a podařilo se získat jejich zájem o různá aktuální témata.

Literární soutěž Lukáše Venclíka

Regionálního kola se zúčastnila žákyně 2O, která byla se svou prací vybrána do celostátního kola.

Účast školy v soutěžích - odborný výcvik

LÁZEŇSKÝ POHÁR 2012 BACARDI HOT CUP JESENÍK

Hotelová škola V. Priessnitze Jeseník ve spolupráci s Českou barmankou asociací a.s., pořádaly 19. ročník mezinárodní koktejlové soutěže juniorů Lázeňský pohár 2012 Jeseník. Soutěž se konala 18. 10. 2012 v hotelu Zlatý Chlum v české Vsi.
Úkolem soutěžícího bylo namíchat 5 porcí fancy koktejlu – hot drink, dle platných pravidel CCC 2012, s použitím minimálně 2 cl jakéhokoliv rumu z portfolia Bacardi, vlastní druhou alkoholickou složkou a s použitím džusu z portfolia Coca – Cola.
Střední odborné učiliště obchodní Prostějov reprezentoval Tomáš Jánoška, žák 2. ročníku oboru vzdělání Číšník, který se z celkového počtu 30 soutěžících umístil na krásném 5. místě.

GASTRO JUNIOR BIDVEST CUP 2012/2013

Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, pobočka Severní Morava a Slezsko a Střední škola společného stravování Ostrava – Hrabůvka ve dnech 18. – 19. 10. 2012 pořádaly

1. regionální kolo gastronomické soutěže Gastrojunior Bidvest cup. Soutěž probíhala na výstavišti Černá Louka v Ostravě.

Úkoly soutěžících:

Kategorie Kuchař – Připravit 4 porce teplého pokrmu s přílohami v časovém limitu 45. minut, základní surovinou byla vepřová pečeně s kostí bez panenky v kuchyňské úpravě. Součástí soutěžního úkolu bylo zpracování 2 tajných surovin ze spotřebního koše, který si soutěžící vylosuje.

Kategorie Cukrář – příprava 4 porcí teplého nebo studeného moučníku za použití bramborového těsta v časovém limitu 45 minut. Základem moučníku muselo být těsto připravené z vařených nebo syrových brambor a surovinu z tajného koše.

Kategorie Číšník – příprava teplého moučníku s povinným oloupáním jablka a jeho další úpravou pro 2 osoby včetně servisu před zraky hostů a podávání šumivého vína k teplému moučníku pro 2 osoby včetně servisu.

Naší školu reprezentovali Blanka Kotková – kuchař, Marie Srostlíková – cukrář, Tomáš Musil – číšník.

Všichni soutěžící postoupili do celostátního kola, které se uskuteční v lednu 2013 v Brně.

HARMONIE 2012

V rámci výstavy Vzdělání a řemeslo 2012 se konal 10. ročník soutěže kadeřníků a kosmetiček HARMONIE 2012.

Mistrovství České republiky mladých kadeřníků a kosmetiček je soutěž určená žákům středních škol do 21 let.

Pro soutěžící v oboru Kosmetička byly vypsány kategorie líčení a Nail Art.

Střední odborné učiliště obchodní v Prostějově v kategorii líčení reprezentovala Tereza Fofoňková, žákyně 4. ročníku oboru Kosmetička. Soutěžním tématem v této kategorii byla francouzská elegance ve stylu Coco Chanel. V kategorii Nail Art soutěžila Veronika Nesvadbíková, také žákyně 4. ročníku oboru Kosmetička. Téma v Nail Artu byl Halloween.

Obě soutěžící se umístily ve stříbrném pásmu, Tereza Fofoňková obsadila 7. místo ze 17 soutěžících a Veronika Nesvadbíková 6. místo z 9 soutěžících.

BRNĚNSKÝ VÁNOČNÍ POHÁR

Střední škola potravinářská, obchodu a služeb Brno pořádala 3. 12. 2012 12. ročník mezinárodní soutěže v nápojové gastronomii. Soutěž se konala v hotelu International B.W.P

a byla rozdělena do dvou kategorií – sommeliér a barman.

Úkolem sommeliérů byl odborný servis červeného vína dle vylosování v časovém limitu 5 minut, sestavení menu dle vylosovaného nápoje.

Úkolem barmanů bylo namíchat 5 porcí Sparkling Cocktailu s použitím povinných ingrediencí z portfolia Monin, Pepsi CO a Bacardi.

SOU obchodní v Prostějově reprezentoval Tomáš Musil.

METELKA AUSTERLITZ CUP 2012

Dvanáctý ročník barmanské soutěže juniorů v kategorii classic a flair pořádala Střední integrovaná škola Slavkov u Brna. Dalšími spolupořadateli byli Milan Metelka – výroba lihovin, Teekanne Czech s.r.o. a Sahm Gastro Brno.

Úkolem soutěžících bylo připravit 4 porce horkého nápoje s povinným použitím lihoviny z portfolia Metelka, Teekanne čaj, Fabri sirup a Pago Džus.

Naše SOU obchodní reprezentoval Tomáš Jánoška, žák 2. ročníku oboru vzdělání Číšník, který skončil na 18. místě.

O PRIESSNITZŮV DORTÍK JESENÍK

Střední odborná škola gastronomie a potravinářství Jeseník 16. ledna 2013 pořádala 9. ročník soutěže odborných dovedností cukrářů – juniorů s mezinárodní účastí.

Soutěžní disciplíny :

a) Slavnostní dort na téma Mořský svět – hmotnost dortu maximálně 3000 g + malý degustační vzorek připravený ze stejných surovin, přičemž všechny části dortu musí být z jedlých surovin. Soutěžící dort přiveze s sebou.

b) Zdobení perníku glazurou – pódiová soutěž před veřejností v časovém limitu 60 minut

c) Zhotovení čokoládové mašle – pódiová soutěž před veřejností

Za naší školu soutěžila Aneta Pořízková, která obsadila celkem 14. místo.

GASTROJUNIOR BRNO 2013 BIDVEST CUP

Finále 19. ročníku soutěže mladých odborníků v oblasti gastronomie – Mezinárodní mistrovství České republiky se konalo na BVV ve dnech 17. – 19. ledna 2013.

Soutěž se konala pod záštitou ministra školství, mládeže a tělovýchovy ČR Petra Fialy, primátora statutárního města Brna Romana Onderky a kontinentálního ředitele WACS pro střední Evropu, prezidenta AKC ČR Miroslava Kubece.

Mladí gastronomové soutěžili v oborech Kuchař, Cukrář a Číšník.

Střední odborné učiliště obchodní v Prostějově ve finále reprezentovali Marie Srostlíková, žákyně 1. ročníku oboru vzdělání Cukrář a Tomáš Musil, žák 1. ročníku nástavbového studia .

Úkolem cukrářů bylo připravit 4 porce teplého nebo studeného moučníku za použití bramborového těsta v časovém limitu 45 minut.

Úkolem číšníků byl servis šumivého vína k teplému moučníku a příprava teplého moučníku s povinným oloupáním jablka a jeho další úpravou. Soutěžící v oboru Cukrář obsadila bronzové pásmo a soutěžící v oboru Číšník stříbrné pásmo.

RADEGAST BIRELL CUP 2013

Střední škola potravinářská, obchodu a služeb v Brně dne 9. 5. 2013 pořádala 12. ročník soutěže ve znalostech o pivu, čepování, servisu piva a míchání nápojů s pivem pod záštitou Plzeňského Prazdroje a.s. Plzeň.

Vlastní soutěž měla 3 disciplíny:

– čepování a servis piva – načepování 1 sklenice 0,33 l a 1 půllitru v limitu 3 mnut,

- míchaný nápoj s pivem – míchání 2 porcí nápoj s pivem s použitím povinné ingredience Radegast Birell a minimálně 2 cl Capitan Bucanero Elixir 7 años,

- soutěž v běhu s pivem – soutěžící načepuje pivo, které po překonání všech překážek předá porotě. Za naší školu soutěžily žákyně 1.ročníku oboru vzdělání Číšník Markéta Rausová a Renata Wallová.

MORAVSKÝ ČÍŠNÍK 2013

U příležitosti Přerovského gastronomického dne se v sobotu 11. 5. 2013 v salónku hotelu FIT v Přerově konal 1. ročník soutěže Moravský číšník určený žákům gastronomických škol.

Vlastní soutěž měla dvě kategorie:

1. Práce číšníka u stolu hosta - příprava tatarského bifteku pro 2 osoby u stolu hosta- namíchat 200 g tatarského bifteku a naservírovat.
2. Příprava 4 porcí krátkého koktejlu s povinným použitím sirupů Bartida.

Střední odborné učiliště obchodní v Prostějově reprezentovala Markéta Rausová, žákyně 1. ročníku oboru vzdělání číšník. Markéta soutěž vyhrála jako nejmladší účastnice soutěže a nechala za sebou ostatních 9 soutěžících.

7. 3 Nabídka zájmových kroužků

- posilování
- aerobik
- přípravné semináře k maturitní zkoušce

Jednorázové akce: Pečení tradičního pečiva, Keramika, Jedlé dárky, Pečení valašských frgálů

7. 4. Hodnocení plánu environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty

Environmentálního výchova byla zařazena do jednotlivých předmětů dle plánu EVVO a dle ŠVP.

Hlavní téma „Problémy třetího světa“ se řešilo především v občanské nauce, kde žáci probírali humanitární pomoc a humanitární organizace, v ekologii a zeměpisu se seznamovali s takovými problémy jako jsou nedostatek pitné vody, kácení lesů a znečištění. Otázky spojené s problémy třetího světa se probíraly i ve výuce českého jazyka, cizích jazyků a dějepisu. V matematice žáci řešili statistické a procentuální výpočty, v chemii složení ropy a zemního plynu.

Proběhly dvě přednášky s promítáním filmů neziskové organizace Green life, zaměřené na záchranu deštných pralesů, ohrožené fauny a flory.

Na chodbách školy proběhla výuková putovní výstava na téma „Udržitelný rozvoj“. Žáci se tak samovzdělávali v rámci výuky ekologie a občanské nauky.

V květnu se konala burza oblečení, na které měli všichni žáci a zaměstnanci školy možnost nakoupit za symbolickou cenu. Neprodané oblečení se shromáždilo pro charitu, která bohužel nepřistavila slíbený kontejner.

V červnu probíhaly školní výlety a exkurze s ekologickou tématikou, např. do přírodního parku Velký Kosíř, biokoridoru Hloučela, botanické zahrady v Prostějově, atd..

Během celého školního roku se pokračovalo v třídění odpadu ve třídách, v šetření kancelářským papírem v rámci celé školy a jeho následnou recyklací.

Margita Vařeková
koordinátor EVVO

8. Další vzdělávání pedagogických pracovníků

I. Institucionální formy dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků

1. Zvyšování kvalifikace

1.1. Splnění kvalifikačních předpokladů

a) doplnění odborného vzdělání

Mgr. Pavlína Bradáčová úspěšně ukončila magisterské studium na Katedře technické a pracovní výchovy Pedagogické fakulty Ostravské univerzity obor Učitelství odborných předmětů.

b) studium pedagogiky – doplňkové pedagogické studium

Učitelky odborného výcviku Markéta Župková a Nikol Koutná oboru kosmetické služby zahájily doplňkové pedagogické studium

1. 2 Studium k výkonu dalších specializovaných činností

- vzdělávání metodika ICT – Mgr. Zdeněk Kaláb pokračoval ve studiu Koordinace v oblasti informačních a komunikačních technologií podle vyhlášky č.317/2005

2. Prohlubování kvalifikace

2.1 Prohlubování a doplňování odborné kvalifikace

- vzdělávání v oblasti specializovaných činností

Krajská konference EVVO 2012
Datum konání: 6. 11. 2012
Místo konání: Sluňákov Horka nad Moravou
Účastníci: Margita Vařeková
Pro pedagogy středních a základních škol, středisek volného času OK se zaměřením na environmentální vzdělávání
Představení programů organizací zabývajících se ekologickou osvětou, realizace projektů probíhajících v rámci OK, dotace.
Vyhodnocení soutěže Zelená škola 2011/12. Semináře dle vlastního výběru.

Metody techniky protidrogové prevence při práci s dětmi a mládeží
Datum konání: 24. 4. 2013
Místo konání: VOŠPS a SPgŠ Kroměříž
Účastníci: Mgr. Jarmila Popelková
Program: - legislativa v oblasti protidrogové prevence
- nové podněty a metody práce v protidrogové prevenci

- vzdělávání v oblasti odborných předmětů a odborného výcviku

Seminář pro vyučující programu „ Studentská společnost“
Datum konání: 29. 8. 2012
Místo konání: Zlín
Účastníci: Ing. Soňa Dědochová, Ing. Iva Mazouchová, Ing. Michaela Horáková
Program semináře: - seznámení s výukovým programem

- ukázky výročních zpráv
- ukázky možných předmětů podnikání
- soutěže
- diskuse

Valná hromada CUOK, seminář k projektu: „ Posilování spolupráce škol s aktéry trhu práce
Datum konání: 29.-30. 10. 2012
Místo konání: Hustopeče u Brna
Účastníci: Mgr. Milada Dosedělová
Valná hromada CUOK- zpráva o činnosti představenstva, projednání a schválení stanov, přijetí mimořádných členů, činnost na příští období.
Seminář projektu – tvorba výukových pomůcek, tvorba DVD, autorizovaná osoba.

Úvodní konference projektu UNIV 3
Datum konání: 25. 2. 2013
Místo konání: Brno, hotel Voroněž
Účastníci: Mgr. Milada Dosedělová, Ing. Mária Zámostná

Program: 25. 2. - volné diskusní fórum
- odborná diskuse
26. 2. – vystoupení zástupců MŠMT, NÚV, soc.partnerů
- vystoupení zástupců UNIV3 o záměru, obsahu organizaci projektu

30. – 31. 10. 2012 – „Cesta za poznáním“.
Místo konání: Exkurze v rámci projektu TIME – reg. č. projektu: CZ.1.07/1.3.00/14.0018
Účast: Ing. Stískalová Iveta, UOV Procházková Romana
Program:
30. 10. 2012
- Exkurze v brněnském hotelu
- Odjezd do Valtic – exkurze (výroba vína, školní sad a pěstitelská pálenice)
- Workshop na školním hospodářství Venerik SOŠ vinařské a SOU zahradnického ve Valticích

31. 10. 2012
- Řízená exkurze ve vinařských závodech Víno Valtice
- Prohlídka „Salonu vín ČR“ zámeckých sklepů
- Exkurze s výkladem ve Vinařství Sonberk

28. 11 2012 – Kapr v naší kuchyni
Místo konání: Integrovaná střední škola – Centrum odborné přípravy Valašské Meziříčí
Lektoři: Karel Drápal a Jan Jakeš
Účast: UOV Alena Malíková, UOV Ivana Makarovičová
Program:
- Předmluva – náš kapr- historie a tradice, zdravotní hledisko, důležitá součást našeho jídelníčku
- Kuchání, filetování a porcování kapra, praktická ukázka
- Polévky – ukázka vaření: rybí polévka vánoční, halászlé, ochutnávka
- Teplý předkrm z kapra – ochutnávka
- Hlavní menu – kapr na černo, kapr smažený, kapr se zelím, kapří bramboráky

29. – 30. 11. 2012 – Projekt UNIV 3 – aktivita A3
Místo konání: Hotel Flora Olomouc a Střední škola polytechnická Olomouc
Lektoři: Ing. Dušan Mikmek, Jana Murová, Mgr. Martin Pobořil, Ing. Zuzana Serbousková
Účastníci: Ing. Mária Zámostná, UOV Petra Ježková
Program:
Vzdělávání průvodců a hodnotitelů pro kvalifikace úrovně E – gastronomické 65, potravinářské 29, strojírenské 23.
29. 11. 2012 – společně pro hodnotitele a průvodce

- Zahájení, organizace semináře
- Informace o projektu UNIV 3
- Úvod do problematiky výsledků uznávání předchozího učení v kontextu celoživotního učení
- Proces uznávání výsledků předchozího učení a vazba na učební výstupy
- Možnosti uplatnění uznávání v podnikové praxi
- Provázanost rolí průvodce a hodnotitele

30.11.2012 – zvlášť pro průvodce a hodnotitele
skupina průvodců:

- Proces vedení kandidáta
- Metody v práci průvodce
- Praxe a praktická aplikace – sdílení zkušeností

Skupina hodnotitelů

- NSK a autorizace školy
- Zkouška, její organizace a příprava zadání
- Metody hodnocení v průběhu zkoušky
- Praxe a praktická aplikace – sdílení zkušeností

9. – 11. 12. 2012 – Vzdělávací program „Cesta za poznáním“
Místo konání: Exkurze v rámci projektu TIME – reg. č. projektu: CZ.1.07/1.3.00/14.0018, Praha
Účastníci: UOV Romana Procházková
Program:
9. 12. 2012

- Exkurze v hotelu S.E.N.
- Exkurze Pivovar U Fleků
- Choco story Museum

10.12.2012

- Prohlídka gastronomického muzea
- Exkurze v Kongres hotelu Clarion
- Budha bar

11.12.2012

- Prohlídka muzea kávy s výkladem
- Park Holiday Praha
- Rekreační komplex Park Holiday

25. – 26. 2. 2013 – Projekt UNIV 3 – aktivita A3

Místo konání: Hotel LABE, Masarykovo nám. 2633 Pardubice
Lektoři: Mgr. Martin Pobořil, Ing. Zuzana Serbousková, Ing. Vojkovská, Ing. Němčík
Účastníci: Ing. Iveta Stískalová, Mgr. Dana Pyroltová, Bc. Markéta Bučková, pí. Romana Procházková
Program:
Vzdělávání průvodců a hodnotitelů pro kvalifikace úrovně H
25. 2 2013 – společně pro hodnotitele a průvodce

- Zahájení, organizace semináře
- Informace o projektu UNIV 3
- Úvod do problematiky výsledků uznávání předchozího učení v kontextu celoživotního učení
- Proces uznávání výsledků předchozího učení a vazba na učební výstupy
- Možnosti uplatnění uznávání v podnikové praxi
- Provázanost rolí průvodce a hodnotitele

26.. 2. 2013 – zvlášť pro průvodce a hodnotitele
skupina průvodců:

- Proces vedení kandidáta
- Metody v práci průvodce
- Praxe a praktická aplikace – sdílení zkušeností

Skupina hodnotitelů

- NSK a autorizace školy
- Zkouška, její organizace a příprava zadání
- Metody hodnocení v průběhu zkoušky
- Praxe a praktická aplikace – sdílení zkušeností

1. 3. 2013 – Projekt UNIV 3 – aktivita A3
Místo konání: Střední škola polytechnická, Rooseveltova 79, Olomouc
Lektor: Ing. Richard Veleta
Účastníci: Bc. Pavlína Bradáčová
Program:

- Zahájení, přivítání
- Organizace semináře
- Informace o projektu UNIV 3 a NSK
- Terminologie užívaná při tvorbě programu DV
- Zadání úkolu, tvorba programu
- Profil absolventa jako východisko pro tvorbu programu DV
- Konzistence programu DV
- Analýza kompetencí a jejich rozdělení do modulů
- Formulování kritérií pro ověřování výsledků výuky
- Tvorba konkrétního zadání pro realizaci zkoušek dle zákona č. 179/2006 Sb.,
- Analýza hodnotícího standardu
- Soudržnost vzdělávacího programu a konkrétního zadání
- Cvičná tvorba vybraných částí vzdělávacího programu a konk. zadání
- Dotazy a diskuze

19. 3. 2013 – Školení hodnotitelů Dekorativní kosmetika
Místo konání: SŠ potravinářská, obchodu a služeb, Charbulova 106, Brno
Lektor: p. Pavel Bauer

Účast: pí. Nikol Koutná, pí. Markéta Župková
Program:

- Teorie týkající se hodnocení
- Praktické hodnocení
- Konzultace k hodnocení účastníků
- Vydávání průkazů

- <u>vzdělávání v oblasti cizích jazyků</u>

Odborný seminář pro učitele NJ pořádaný Slezskou univerzitou v Opavě
Datum konání: od 26. září do 5. října
Místo konání: Vzdělávací středisko Sambachshof, Bad Königshofen, Německo
Účastníci: Margita Vařeková
Několikadenního odborného semináře se účastnili pedagogové především středních odborných škol a gymnázií z Čech a Moravy. Náplní semináře bylo seznámení s novými didaktickými metodami.
Pod vedením německých lektorů jsme si na vlastní kůži vyzkoušeli efektivní učební postupy jako kooperativní učení, jak využít čtení ve výuce němčiny, kreativní psaní, využití krátkých filmů a spotů ve vyučování, fonetika a cvičení výslovnosti.
Výuka probíhala především aktivně, tak aby si všichni vyzkoušeli a lépe zapamatovali nové metody. Večer většinou probíhalo krátké shrnutí dne, kde jsme si sdělili dojmy, připomínky a další nápady do výuky.
Poslední den pobytu jsme navštívili Gymnázium Münnerstadt, kde jsme byli seznámeni s novým projektem celodenního vyučování, který testuje několik škol v Bavorsku. Poté jsme měli možnost účastnit se výuky ve třech různých vyučovacích hodinách ve třech různých třídách.
Seminář hodnotím jako velmi zdařilý, hlavně co se náplně a organizace týče. Měla jsem možnost poznat jiné pracovní metody, získala jsem spoustu nových podnětů a zkušeností.

Konzultační seminář k MZ – ústní zkouška z AJ
Datum konání: 7. 11. 2012
Místo konání: Olomouc, NIDV Wellnerova 5
Účastníci: Mgr. Jana Novotná, Ing. Michaela Horáková
Program:
- prezentace –ústní zkouška –vedení zkoušky
- pracovní listy pro zkoušející, obrazová příloha k nahrávkám
- diskuse

Konzultační seminář k MZ – ústní zkouška z NJ
Datum konání: 29. 10. 2012
Místo konání: Olomouc, NIDV Wellnerova 5
Účastníci: Mgr. Eliška Sahánková
Program:
- prezentace –ústní zkouška –vedení zkoušky
- pracovní listy pro zkoušející, obrazová příloha k nahrávkám
- diskuse

Konzultační seminář k MZ – ústní zkouška z ČJL
Datum konání: 23. 1. 2013
Místo konání: Olomouc, NIDV Wellnerova 5
Účastníci: Mgr. Jarmila Popelková, Mgr. Jitka Křenková

2.2 Vzdělávání vedoucích pracovníků

Školení BOZP vedoucích pracovníků
Datum:27. 9. 2012
Místo konání: Olomouc- Hejčín (gymnázium)
Účastnící: Mgr. Milada Dosedělová, RNDr. Jitka Halašová, Ing. Mária Zámostná, Mgr. Dana Pyroltová, Libuše Korhoňová
Na semináři byla probrána zdravotnická reforma a z ní vyplývající dopad na školství, Zákon o chemických látkách, úrazy, odpadové hospodářství, ochrana ovzduší. Seminář byl zakončen testem a vydáním osvědčení.

Energetické úspory
Datum: 3. 10. 2012
Místo jednání: Kongresový sál Krajského úřadu Ol. Kraje
Účastníci: Mgr. Milada Dosedělová
Příspěvkové organizace, u kterých proběhlo nebo probíhá zateplení budovy a výměna oken nebo jsou zařazeny do programu, byly seznámeny s tím, jak se připravit na topnou sezónu, aby se dosáhlo potřebných úspor.

Valná hromada CUOK, seminář k projektu: „ Posilování spolupráce škol s aktéry trhu práce
Datum konání: 29.-30. 10. 2012
Místo konání: Hustopeče u Brna
Účastníci: Mgr. Milada Dosedělová
Valná hromada CUOK- zpráva o činnosti představenstva, projednání a schválení stanov, přijetí mimořádných členů, činnost na příští období.
Seminář projektu – tvorba výukových pomůcek, tvorba DVD, autorizovaná osoba.

9. Inspekce a kontroly

Kontrolu provedl/a	Datum kontroly	Předmět kontroly
Krajský úřad Olomouckého kraje	26. 11.-18. 12. 2012, 3. – 4. 1., 7.-10.1., 14.1. - 15.1. 2013	Kontrola použití přidělených dotací a účelovosti finančních prostředků poskytnutých za období 1. 1. 2011 – 31.12. 2011

10. Prezentace školy na veřejnosti

10. 1 Spolupráce s jinými subjekty

- **příprava rautů a jejich realizace ve školním roce 2012/13**

15. 9. 2012	Mgr. Roman Pazdera
27. 9. 2012	Hana Schenfeldová
28. 9. 2012	Klas Kralice
4. 10 2012	Anežka Vítková
17. 10. 2012	Magistrát města Prostějov
20. 10. 2012	Kateřina Radičová
2. 11. 2012	SPŠ a SOU strojírenské, Lidická Prostějov,70. výročí školy
7. 11. 2012	Scholaservis, Burza škol
7. 11. 2012	TRILOBIT o. p. s
29. 11. 2012	Muzeum Prostějovska
6. 12. 2012	ZŠ a MŠ Prostějov, Palackého- 100.výročí otevření budovy
13. 12. 2012	Krajský úřad Olomouckého kraje
22. 12. 2012	Reálné gymnázium Prostějov
15. 1. 2013	Ivanna Rusyn
18. 1. 2013	Scholaservis -
18. 1. 2013	Zdena Urbanovská
7. 3. 2013	Magistrát města Prostějova
7. 3. 2013	Tenisový turnaj pedagogických pracovníků
22. 3. 2013	ČSOB
17. 4. 2013	UNIV 3
20. 4. 2013	Ivana Mikulášková
24. 4. 2013	Eva Kučerová
30. 4. 2013	Mgr. Roman Pazdera
13.- 15. 5. 2013	Statutární město Prostějov, Zdravé město- ochutnávka pokrmů zdravé výživy
20. 5. 2013	Sport centrum DDM

10. 2. Akce školy

rok 2012
září:

3. 9. 2012	Zahájení školního roku v divadle
5. 9. 2012	Schůzka PK VKZ s vedením školy
6. 9. 2012	Písemná část ZZ
	Schůzka se stážisty a rodiči

7. 9. 2012	Losování obor – Číšník
	Závěrečná zkouška z AJ
10. 9. 2012	Praktická část ZZ
11. 9. 2012	Praktická část MZ – podnikání
	Praktická část ZZ
	Schůzka k „šablonování“ DUM
12. 9. 2012	Praktická část ZZ
	Praktická MZ – kosmetička
13. 9. 2012	Třídní schůzky 1. ročníků
17. 9. 2012	Ústní část MZ – 2POD
18. 9. 2012	Seminář UNIV
	Schůzka PK - ekonomické předměty, s vedením školy
21. 9. 2012	Ústní část ZZ - obor Číšník
24. 9. 2012	Ústní část ZZ - obor Brašnář
25. 9. 2012	Zahraniční stáž M. Vařeková
	Schůzka PK – Č, K, C s vedením školy
26. 9. 2013	Schůzka PK CJL s vedením školy
27. 9. 2012	Školení BOZP – Olomouc

říjen:

říjen 2012 **nábor žáků** na ZŠ okresu Prostějov

1. 10. 2012	Schůzka se zástupci NUOV
2. 10. 2012	Porada ředitelů Jeseník
3. 10. 2012	Porada ředitelů Jeseník
	Aktiv výchovných poradců
4. 10. 2012	Slavnostní předání „Osvědčení HK ČR“ nejlepším absolventům školy v kongresovém sále Hospodářské komory v Praze
8. 10. 2012	Schůzka PK – obor Kosmetička s vedením školy
	Vektor – testování 4KOS
9. 10. 2012	Schůzka PK – TV s vedením školy
	Porada UOV
10.10. 2012	Seminář k výukovým materiálům – Úspory energie s Tomem a Erikou
	Školní turnaj - stolní tenis
11. 10. 2012	Školení OC – pro správce školní sítě
	Školní turnaj - piškvorky
15. 10. 2012	Exkurze Makovec Kostelec na Hané
16. 10. 2012	Divadelní představení
	Školní turnaj – stolní tenis
17. 10. 2012	Seminář OC – odborná praxe žáků SS na pracovištích Prestižních firem
	Školní turnaj – piškvorky
18. 10. 2012	Gastrojunior Ostrava obory C, Č, K
	Schůzka aukce Tetín
	Schůzka garantů oborů
22. 10. 2012	Krajská sekce AHR ČR – výchova učňů v oblasti hotelnictví
23. 10. 2012	Exkurze kosmetický salon Olomouc
	SSL kopaná
24. 10. 2012	Vernisáž – Splněný sen
29. 10. 2012	Konzultační seminář MZ - CJ – Olomouc

30. 10. 2012	Exkurze Valtice
31. 10. 2012	Soutěž – Francouzská elegance C. Chanel
listopad:	
1. 11. 2012	Spec. ped. centrum – pracovní schůzka
	Exkurze Penam 3C
2. 11. 2012	SSL – futsal
6. 11.2012	XIV. Veletrh vzdělávání a pracovních příležitostí Vyškov
	Konference EVVO
7. 11. 2012	Burza středních škol Prostějov
	Seminář CJ OC nová maturita
	Finanční gramotnost 2POD
	Školní turnaj – odbíjená
7. 11. 2012	Trilobit o.p.s. Čelechovice na Hané – schůzka
	s neziskovými organizacemi
12. 11. 2012	Jedlé dárky – cvičná kuchyně
13. 11. 2012	Pečení valašských frgálů
14. 11. 2012	Metodická sdružení
	Pedagogická rada
	Třídní schůzky
	Finanční gramotnost 3O, 3C
15. 11.	Burza středních škol Přerov
	Exkurze Velké Losiny
14. – 15. 11.	Den práva – zajištění akce pro Právnickou fakultu Masarykovy
	univerzity v Brně
19. 11. 2012	Ped. praxe – Men. univerzita Brno
21. 11. 2012	Seminář k maturitě OC
	Studentské kolegium
	Maturitní trénink 4 KOS, 2POD
21.-22. 11. 2012	Scholaris Olomouc – prezentační výstava oborů vzdělání
	středních škol a vyšších odborných škol
23. 1. 2012	Harmonie – České Budějovice – kosmetická soutěž
	Seminář k maturitě OC – CJL
26. 11. 2012	Kurz – lávové plameny
	Workshop – ZŠ Bedihošť, ZŠ Melantrichova
28. 11. 2012	Seminář – finanční gramotnost
	UNIV 3
	SSL florbal
28. 11. 2012	Valná hromada Asociace středních škol oborů kadeřník a
	kosmetička ČR Brno
prosinec:	
3. 12. 2012	Opravné zkoušky – písemná část
	Přednáška – deštné pralesy
4. 12. 2012	Workshop ZŠ –Kolárova
5. 12. 2012	Čert a Mikuláš v Prioru
6. 12. 2012	Den otevřených dveří
	Soutěž „O perníkovou vařečku“ pro žáky 8. a 9. tříd ZŠ
12. 12. 202	Austerlitz Cup – Slavkov
13. 12. 2012	Vánoční jarmark
14. 12. 2012	Ústní část ZZ

leden:

od 5. 1.	**souborné pololetní práce -** žáků všech oborů z odborného výcviku
10. 1. 2013	Seminář OC maturitní zkouška
16. 1. 2013	Priessnitzův dortík Jeseník
17. 1. 2013	Gastrojunior Nowaco cup Brno
18. 1. 2013	Maturitní ples 2POD, 4KOS
22. 1. 2013	Exkurze – Klinika plastické chirurgie Brno 4KOS
23. 1.2013	Metodická sdružení
	Pedagogická rada
31. 1.2013	Vydání výpisu vysvědčení

únor:

6. 2. 2013	Malování na tělo ZŠ Nezamyslice 4KOS
od 10. 2.	Kroužek studené kuchyně – pro všechny zájemce o proniknutí do tajů studené kuchyně, jako vrcholu gastronomie
11.-14. 2. 2013	Barmanský kurz
18. 2. 2013	KABO – BVV
20. 2. 2013	Filmové představení – Železná lady
27. 2. 2013	Filmové představení – Železná lady

březen:

4. 3. 2013	Amundsen Cup - školní kolo ND
7.- 8. 3. 2013	Seminář UNIV 3 – Pardubice
12. 3. 2013	Losování SOP
14. 3. 2013	Mimořádné třídní schůzky 3Č, 3C, 3K, 3PB
20. 3. 2013	Amundsen Cup
21. 3. 2013	Macon ukázky ošetření – 4KOS
22. 3. 2013	Divadelní představení
25. 3. 2013	Setkání CUOK – Šumperk ŘŠ
	Krajský Den učitelů - Šumperk
26. 3. 2013	Velikonoční jarmark
26. -27. 3. 2013	Porada ředitelů Jeseník

duben:

4. 4. 2013	Kolaudace školní cukrárny
5. 4. 2013	UNIV 3 – Pardubice
8. 4. 2013	Divadelní představení
9. 4. 2013	Zdravotník - školení
16. 4. 2013	Exkure Brno –čalouník
	Soutěž odborných dovedností
17. 4. 2013	Metodická sdružení
	Pedagogická rada
	Třídní schůzky
22. 4. 2013	Green Life - přednáška
	Porada ředitelů a ekonomů
	Přijímací řízení, přijímací zkoušky
23. 4. 2013	Školení UNIV 3 - dvoudenní
	Přijímací řízení, přijímací zkoušky
25. 4. 2013	UNIV 3 – zahájení kurzu – Složitá obsluha hostů
26. 4. 2013	Poslední zvonění 4KOS
29. 4. 2013	Koření a bylinky – beseda
30. 4. 2013	Pedagogická rada maturitních ročníků

květen:

2. 5. 2013	Testy společné části MZ
3. 5. 2013	Testy společné části MZ
	Ředitelské volno – teorie
6. 5. 2013	Testy společné části MZ
7. 5. 2013	Zdravá výživa
	Elektronické písemnosti
	Testy společné části MZ
9. 5. 2013	Vydání vysvědčení 2POD
	Den Evropy
	Poslední zvonění 2POD
10. 5. 2013	Vydání vysvědčení 4KOS
	Majáles 3O, 1POD
13. 5. 2013	Praktická část MZ (13. - 17. 5.)
20. 5. 2013	Ústní část MZ
	Souvislá praxe 1O, 1POD, 3O (20. – 31. 5)
21. 5.2013	Ústní část MZ
27. 5. 2013	Ústní část MZ
29. 5. 2013	Pedagogická rada 3. ročníků
30. 5. 2013	Seminář Pardubice - dvoudenní
31. 5. 2013	Vydání vysvědčení
	Losování a normování 3Č, 3C

červen:

3. 6. 2013	Písemná část ZZ
	Seminář OC
4. 6. 2013	Písemná část praktické ZZ – prodavač
	Praktická ZZ - 3PB, 3Č, 3C
5. 6. 2013	Praktická ZZ - 3PB, 3Č, 3C
6. 6. 2013	Gastroden
	Praktická ZZ - 3PB, 3Č, 3C
7. 6. 2013	Vydání vysvědčení 3Č
	Praktická ZZ - 3C
	Losování ZZ - 3K
10. 6. 2013	Vydání vysvědčení 3PB
11. 6. 2013	Vydání vysvědčení 3C
	Asociace SŠ - OC
14. 6. 2013	Uzavření absence, klasifikace – sudý týden
	Ústní ZZ 3B

Červen **souborné pololetní práce žáků 1. a 2. ročníků všech oborů z odborného výcviku**

10. 3. Třídní schůzky

Důležitou součástí spolupráce školy s rodiči a zákonnými zástupci jsou třídní schůzky. Na začátku školního roku probíhají schůzky pro rodiče žáků prvních ročníku, aby se seznámili s organizací teoretické a praktické výuky, požadavky na BOZP, pracovními pomůckami, systémem docházky, způsobem omlouvání absencí apod. V průběhu roku jsou pak organizovány třídní schůzky vždy ve čtvrtletí v den pedagogické rady, rodiče jsou seznámeni s výsledky výchovy a vzdělávání svých dětí. Rodiče také volí své zástupce do Klubu přátel školy, který pracuje při SOU obchodním.

11. Zapojení školy do projektů

11. 1 Projekty ESF

Partnerství v projektech ESF

▪ **Ekonomické procesy v podniku názorně a zajímavě** – OA Olomouc

▪ **Rozvoj dovedností učitelů OV a odborných předmětů v gastronomických oborech** – SOU Šířava Přerov

▪ **Vzdělávání pedagogických pracovníků odborných předmětů oborů služeb**, nové trendy v gastronomii. Škola mixologie – SOU Litovel

▪ **UNIV2 kraje** – MŠMT, NÚOV Praha

▪ **Další vzdělávání pro pracovníky škol a školských zařízení v OK v oblasti Integrovaného záchranného systému** – SZŠ Prostějov
V rámci tohoto projektu bylo proškoleno 14 našich pedagogů. V rámci udržitelnosti tohoto projektu proběhly ve škole dva dny ochrany člověka za mimořádných situací.
Všechny třídy se svými třídními učiteli získali teoretické i praktické vědomosti a dovednosti z oblasti 1.pomoci a ochrany člověka za mimořádných situací. Žáci si mohli vyzkoušet umělé dýchání, stabilizovanou polohu, obvazovou techniku, přepravu raněného. Získali také vědomosti o složkách integrovaného záchranného systému a historii ochrany obyvatelstva. Ve školním roce 2012/13 Den integrovaného záchranného systému proběhl 19. a 24. 6.

EU peníze středním školám
Naše škola se zapojila do projektu EU peníze školám. Projekt s názvem Inovace a zkvalitnění výuky prostřednictvím ICT byl zahájen v březnu 2012. Do projektu je zapojeno 18 vyučujících, kteří v rámci projektu připraví materiály pro výuku odborných i všeobecně vzdělávacích předmětů. Celkem vznikne 664 výukových materiálů vytvořených formou prezentací. Ve školním roce 2012/13 bylo připraveno 480 výukových materiálů.

OP vzdělávání pro konkurenceschopnost, Zvyšování kvality ve vzdělávání
SOU obchodní je od 1. 8. 2013 zapojeno do projektu s názvem Zvýšení kvality vzdělávání na Středním odborném učilišti obchodním Prostějov, prohloubení spolupráce s regionálními zaměstnavateli a rozvojem kariérového poradenství, v rámci ESF v ČR. Jedním z hlavních cílů tohoto projektu je posílení klíčových kompetencí žáků, jejich zplnomocnění k převzetí zodpovědnosti za svůj vlastní život a budoucí profesní dráhu, a tím úspěšnější vstup na trh práce. Druhým cílem projektu je inovace výuky vybraných oborů (Cukrář, Řezník a Výrobce kožedělného zboží) a podpora spolupráce SOU obchodního Prostějov s firmami v regionu za účelem zatraktivnění nedostatkových oborů a motivace žáků k dokončení a zefektivnění jejich studia. Trvání projektu je plánováno do 31.12.2014.

11. 2 UNIV 3 kraje

Závěrečná zpráva z pilotního ověřování programu dalšího vzdělávání Složitá obsluha hostů 65 – 008 –H

Střední odborné učiliště obchodní v Prostějově, v projektu UNIV 3 Kraje, ověřovalo program dalšího vzdělávání Složitá obsluha hostů (65-008-H).

Rekvalifikační program s celkovou dotací 130 hodin byl vypracován a následně schválen NUV v Praze v režimu Národní soustavy kvalifikací.
Účastníci programu dalšího vzdělávání byli uchazeči z úřadu práce, absolventi vysokých škol a lidé pracující v oboru, kteří projevili zájem doplnit si kvalifikaci, naučit se novým dovednostem, najít si novou práci, případně si udržet stávající a zlepšit si své pracovní postavení.

Pilotní ověřování probíhalo od dubna 2013 do konce června 2013 podle předem vypracovaného časového harmonogramu. Před samotným zahájením výuky proběhl IDM, na kterém lektorka IDM ověřila teoretické znalosti a praktické dovednosti jednotlivých přihlášených účastníků a vyplnila portfolio kompetencí. Po vyhodnocení portfolia jsme zjistili, že je potřebné realizovat výuku v plném rozsahu, jelikož u 7 přihlášených nebyly žádné, nebo jenom velmi nepatrné znalosti a dovednosti.

Výuku zajišťovaly dvě učitelky odborného výcviku a jedna učitelka odborných předmětů. Teoretická část výuky probíhala v multimediální učebně SOU obchodního, praktická část v restauračních prostorách sociálního partnera, Národní dům o.p.s. Prostějov. Národní dům o.p.s. Prostějov je současně smluvním pracovištěm pro zajišťování praktického vyučování žáků naší školy. Na tomto pracovišti probíhá praktická výuka žáků školy oboru vzdělání Číšník a Kuchař a jeho materiální i technologické vybavení plně vyhovovalo požadavkům pilotáže.

Teoretická výuka byla zaměřena na seznámení se s platnou legislativou v oblasti dodržování osobní a provozní hygieny práce v průběhu pracovních činností, na ošetřování a skladování nápojů, potravin a používání různých technologických zařízení a způsoby obsluhy. Účastníci se naučili sestavovat jídelní lístek podle gastronomických pravidel, sestavit menu pro danou příležitost včetně doporučení vhodného nápoje, charakteristiku a druhy složité obsluhy.

V praktické výuce se účastníci naučili ošetřovat a obsluhovat výčepní zařízení a čepovat pivo, připravit nabídkový stůl včetně založení inventáře a sortimentu zboží, přijmout a vyřídit objednávku hosta, předat objednávku hosta úseku výroby, následně převzít zhotovenou objednávku ze střediska kuchyně, kávové kuchyně a výčepu a následně provést servis a vyúčtování s hostem. Účastníci připravovali teplé nápoje – alkoholické i nealkoholické podle objednávek hostů. Součástí praktické výuky byla příprava tabulí pro danou příležitost a složitá obsluha hostů.

Teoretická i praktická výuka byla rozdělena do jednotlivých modulů s pevně stanoveným časovým harmonogramem. Po ukončení jednotlivých modulů bylo provedeno písemné hodnocení znalostí účastníků formou testů nebo praktickým předvedením zadaného úkolu, který byl doplněn odbornými otázkami.

Po ukončení vzdělávacího kurzu účastníci složili závěrečnou zkoušku, která probíhala v neděli 23. června 2013 v restauračních prostorách Národního domu o.p.s.. Zkouška probíhala podle stanoveného hodnotícího standartu a ze 6 účastníků ji 4 absolvovali úspěšně. Dvě zájemkyně opustily kurz již na začátku z důvodu časové vytíženosti v práci a dvě účastnice neprokázaly předepsané znalosti a dovednosti na požadované úrovni.Všichni úspěšní absolventi kurzu obdrželi certifikát vydaný Národním ústavem vzdělávání v Praze. Následně jim byla nabídnuta možnost přihlásit se ke zkoušce podle zákona č. 179/2006 Sb. v platném znění. V případě úspěšného složení zkoušky uchazeči obdrží celostátně platné osvědčení, které je opravňuje k vykonání závěrečné zkoušky a získání výučního listu – úplné kvalifikace, na kterékoli střední škole v ČR vyučující obor vzdělání Číšník. Současně je osvědčení dostačující k získání živnostenského oprávnění na hostinskou činnost.

12. Výroční zpráva o hospodaření a poskytování informací

12. 1 Výroční zpráva o hospodaření školy za rok 2012

a)	Příjmy	v tisících Kč
	1. Dotace nestátního rozpočtu na přímé výdaje	20 096
	Dotace Podpora znevýhodněných romských žáků	3
	Dotace KÚ na provoz	3 203
	Dotace KÚ odpisy	179
	Dotace Stipendia pro žáky učebních oborů	25
	Dotace OP VK – EU peníze středním školám	847
	Dotace od MěÚ účelově vázané na soutěže žáků	100
	Dotace na projekty ze zahraničí	358
	2. Sponzorské dary	37
	3. Produktivní práce žáků, úroky, nájem aj.	1 812
	Celkové neinvestiční příjmy	**26 660**
	4. Dotace na zateplení budovy	**8 093**
	Příjmy celkem	**34 753**
b)	**Výdaje**	
	1. Investiční výdaje celkem – zateplení budovy školy (hrazeno z investičního fondu)	8 093
	2. Neinvestiční výdaje celkem, z toho:	26 578
	-náklady na platy	14 709
	-prostředky na OPPP	323
	-zákonné odvody na zdrav.a soc.pojištění	5 060
	-výdaje na jednotné oblečení pro žáky, UP	520
	- ostatní provozní náklady (náklady na odborný výcvik, náklady na energie, os. ochranné pomůcky, kancelářské potřeby, nábytek, nájemné, úklid. mat., pohonné hmoty, odpisy, bank.poplatky, progr.vybavení, poštovné, revize, opravy aj	5 966
	Výdaje celkem	**34 671**

Jednotkové náklady na žáka (celkové neinvestiční): 66 tis. Kč

Za I. pol. 2012 byly poskytnuty dotace na zateplení budovy: KÚ 1 137 271,70 Kč
FS 6 569 579,45 Kč
SFŽP 386 445,85 Kč

Čerpáno na stanovený účel.

12.2 Výroční zpráva o poskytování informací podle zákona č. 106/1999 Sb.

za rok 2012

1. Počet podaných žádostí o informace – 0
2. Počet podaných odvolání proti rozhodnutí – 0 (rozhodnutí ředitele o nepřijetí v rámci přijímacího řízení)
3. Opis podstatných částí každého rozsudku soudu – 0
4. Výsledky řízení o sankcích za nedodržování tohoto zákona – 0
5. Další informace vztahující se k uplatňování tohoto zákona – 0

13. Různé

13. 1 Rekonstrukce budovy a vybavení

Z rozpočtu školy byly realizovány tyto akce:

- pochozí lávky na půdě
- vybavení nové školní cukrárny
- ve třídách byly doplněny věšákové stěny
- chodby byly vybaveny vitrínami
- výmalba části tříd a chodeb

13. 2 Provozní pracoviště SOU,ve školním roce 2012/13

Provozovny, v nichž vykonávají praxi žáci oboru vzdělání Prodavač a Obchodník :

Optimarket Snášelová – Martinákova 4, Prostějov

TASAM, prodejna hračky, sport – Žižkovo nám. 19, Prostějov

BILLA – Za Plumlovskou ul. Prostějov

Interspar Česká republika – Plumlovská ul. Prostějov

Tesco Stores CR – Konečná 25, Prostějov

Provozovny, v nichž vykonávají praxi žáci oboru vzdělání Cukrář, Kuchař, Číšník – servírka :

Hotel TENNIS CLUB – Za Kosteleckou ul. 49a, Prostějov

Restaurace Lázně, Floriánské nám. 1, Prostějov

SV catering s.r.o. – Dolní 100, Prostějov

Národní dům, o.p.s., Vojáčkovo nám. 1, Prostějov

Restaurace U Kalicha, Prostějov

Motorest Podkova, Kelčice 139

Restaurace Smíchovský zámeček – j. Lady Prostějov

Čerpací stanice OMV – Prostějov - Žešov

Pohostinství Jaroslav Drábek – Hrubčice

Beneti, s.r.o. , Restaurace U Tří bříz – Dolní 2, 796 01 Prostějov

Na Kovárně – J.B. Foerstera 1, Prostějov

Centrum sociálních služeb Prostějov – Lidická 86, Prostějov

Litovel klasik restaurant – Konice

Arkáda Caffé – Konečná ul., Prostějov

Hradební restaurace – Úprkova ul. Prostějov

Školní cukrárna – odloučené pracoviště Prior

Restaurace U Krále Ječmínka, Újezd 4a, Prostějov

H club, Wolkerova ul., Prostějov

Základní a mateřská škola Bedihošť

Centrum Haná, Sídl. Svobody, 796 01 Prostějov

Školní kuchyň – nám. Ed. Husserla 1, 796 55 Prostějov

Žáci oboru vzdělání Brašnář, Výrobce kožedělného zboží

Odloučené pracoviště, Západní 75, Prostějov – Krasice

Žákyně oboru vzdělání Kosmetička
Školní kosmetický salon – Nám. Ed. Husserla 1, 796 55 Prostějov

Žáci oboru vzdělání Cukrář
Školní cukrárna, OD Prior, Dukelská brána 7, 796 01 Prostějov (do 28. 2. 2013)
Školní cukrárna, Prostějov - Vrahovice, Čsl.armádního sboru 72 (od 1. 3. 2013)

13.3 Souvislá praxe žáků

Souvislá odborná praxe studijního oboru obchodník, obchodnice – 1O, 2O

Souvislá praxe prvního a druhého ročníku oboru Obchodník proběhla na provozních pracovištích odborného výcviku v rozsahu deseti pracovních dní v termínech
1O- 14.-25. 5. 2012, 2O – 9.- 22. 12. 2011.

Souvislá odborná praxe žáků nástavbového studia oboru vzdělání Podnikání - 1POD

Odborná praxe proběhla v termínu od 20. do 31. 5. 2013. Studenti si praxi zajistili samostatně a podmínky stanovené vnitřní směrnicí ředitele školy všichni splnili.
Praxe byla hodnocena známkou, která byla součástí klasifikace z předmětu Ekonomika.
Přehled činností, které žáci dle možností firmy vykonávali během odborné praxe:

- evidence a archivace písemností;
- reklamace, druhy reklamací, vyřizování reklamací zákazníků, odběratelů a dopravců;
- fakturace;
- statistické výkazy – zjišťování, třídění, výpočet, publikace informací;
- evidence dlouhodobého majetku;
- evidence oběžného majetku;
- inventarizace – princip inventarizace, typy inventarizace, postup při inventarizaci, vypracování výsledků inventarizace, způsob vypořádání inventarizačních rozdílů;
- daňová evidence;
- účetnictví;
- účetní dokumentace – knihy, vedení knih, zpracování účetních dokladů;
- účetní výkazy – rozvaha, výsledovka a podklady pro jejich vypracování, finanční hospodaření firmy;
- vyúčtování cestovného + jiná vyúčtování;
- evidence škod, pracovních úrazů;

- činnosti jednotlivých oddělení podniku (např. personální, výrobní, obchodní, finanční, zahraničního obchodu)
- činnosti v maloobchodu a velkoobchodu;
- dopravní a přepravní prostředky, kontejnerizace /vybavení skladů, pohyb zboží/;
- systémy skladování;
- propagační činnost firmy;
- průzkum trhu – vyhodnocování a navrhování opatření;
- dodavatelsko – odběratelské vztahy /jednání s dodavateli a odběrateli, uzavírání kupních smluv, vedení evidence dodavatelů a příslušné dokumentace/;
- vztahy podniku k jeho okolí (např. banky, pojišťovny, finanční úřad, úřad práce)
- aktivní osvojování nových poznatků a odborných znalostí;
- další činnosti, které jsou specifické pro danou organizaci, kde žák odbornou praxi vykonává.

Souvislá odborná praxe žáků nástavbového studia oboru vzdělání Obchodník – 3O

Souvislou odbornou praxi vykonávali žáci oboru vzdělání Obchodník na provozovnách, které sami oslovili. Praxe probíhala v termínu 20. -31. 5. 2013, její kontrolou byl podle směrnice ředitelky školy pověřen vyučující předmětu Obchodní provoz. Všichni žáci praxi v daném rozsahu splnili.

13.4 Výuka aplikované ekonomie (Junior-Achiavement)

Studentské společnosti 2012/2013
V rámci výuky aplikované ekonomie byly v tomto školním roce založeny studentské firmy:

1/ TRIOB
Výroba a prodej ručně vyráběných svíček

2/ Veselé omalovánky
Výroba a prodej omalovánek pro děti

3/ Maličkosti SOU
Výroba háčkovaných přívěsků a květinových vazeb, poskytování občerstvení

Účast na akcích
Den otevřených dveřích
Umělecká aukce obrazů v Národním domě
Vánoční a velikonoční jarmark
Amundsen Cup Prostějov

Maličkosti SOU se zúčastnili:

- Floristické soutěže Prostějov; Kateřina Luňáčková obsadila 1.místo a Marie Janková obsadila 5.místo
- Instruktáž tvorby adventních věnců v Čelechovicích

13.5 Exkurze

V rámci teoretické a praktické výuky se uskutečnily tyto exkurze:

11. 10. 2012	***Veletrh Hortikomlplex Olomouc – třída 3 P***
15. 10. 2012	***Makovec a.s. Kostelec na Hané – třída 2 K***
22. 10. 2012	***Makovec a.s. Kostelec na Hané – třída 3 K***
23. 10. 2012	***Kosmetický salon Olomouc – třída 1 K***
15. 11. 2012	***papírna Velké Losiny, Pivovar Litovel – obor P, O***
22. 1. 2013	***Laserové a estetické centrum Effect Clinic Brno – 4 KOS***
18. 2. 2013	***Veletrhy KABO a STYL – obor B, VZK***
25. 3. 2013	***Granette & Starorežná Destilleries a.s. Prostějov – 3 P***
21. 6. 2013	***Arcidiecézní muzeum, hist.centrum Olomouce – 1K, 1PC***

13. 6 Kulturní akce

20., 27. 2. 2013	Železná lady	Filmové představení
22. 3. 2013	Dopoledne s pointem –Nahý Wolker	Divadelní představení
8. 4. 2013	Tři strážníci	Divadelní představení
24. 4. 2013	Bílá nemoc	Divadelní představení

13. 7 Galerie „ S“

Výstavy ve školním roce 2012/13

1. Splněný sen – J. Svoboda a Muzeum Prostějovska
V roce 1967 přepluly jachty československé expedice Albatros a Horizont Atlantik. Obě byly postaveny v Prostějově v Kostelecké ulici, přepraveny na Plumlovskou přehradu a odsud dopraveny nákladními auty do Chorvatska, odkud vyplouvaly. Vernisáže výstavy se zúčastnil kapitán jedné z jachet pan Jiří Svoboda a autor knihy věnované mořeplavcům Tomáš Vincenec.

2. Výstava výtvarných prací žáků výtvarného oboru ZUŠ Vl. Ambrose v Prostějově
Výstava olejomaleb, kreseb, tapiserií, keramiky dětí předškolního, školního věku a závěrečné práce žáků výtvarného oboru.

3. Polsko - Martin Snídal
Bývalý žák SOU obchodního Martin Snídal vystavoval své fotografie tématicky zaměřené na přírodní krásy polského pobřeží.

4. Vzácné rostliny Prostějovska -Bob Pacholík
Ve spolupráci s Mgr. Evou Zatloukalovou z Českého svazu ochránců přírody IRIS Prostějov nafotil prostějovský fotograf Bob Pacholík vzácné chráněné rostliny kvetoucí na Kosíři.

13. 8 Studentská kolegia, studentské akce

13.8.1. Studentská kolegia

Schůzky zástupců jednotlivých školních samospráv s vedením školy se uskutečnily v těchto termínech: 12. 11. 2012, 18. 4. 2013.

13.8. 2. Zastupitelstvo mládeže olomouckého kraje

V zastupitelstvu mládeže Olomouckého kraje již čtvrtým rokem pracovala Martina Abesková, žákyně 4. ročníku studijního oboru Kosmetické služby.

13.8.3.Den Evropy

9. 5. 2013 se žáci naší školy, jako každoročně, zúčastnili Dne Evropy, pořádaného v Olomouci pod záštitou DDM Olomouc. Den Evropy je soutěžní přehlídka států Evropské unie, které se účastní žáci základních a středních škol Olomouckého kraje. Každá škola má za úkol co nejvýstižněji představit jeden ze států EU. Letošní ročník byl oproti předchozím ztížen tím, že soutěžní stánek nesměl být opatřen názvem prezentované země ani její vlajkou. Ostatní soutěžící museli na základě výzdoby, typických pokrmů a kvízů poznat, o jakou zemi se jedná. Vrcholem soutěžní přehlídky byla vystoupení jednotlivých škol, ve kterých soutěžící ztvárnili svou zemi na téma přehlídky, jímž byly vůně a chutě.

Žáci druhého ročníku oboru Obchodník zde prezentovali Maďarsko. U stánku podávali guláš a budapešťskou pomazánku. Dále měli nachystané zeměpisné informace, recepty, soutěže a kvízy o Maďarsku. Díky svému velmi podařenému tanečnímu vystoupení se umístili na třetím místě v soutěži o nejlepší prezentaci země, jejích národních pokrmů a tradic.

Výroční zpráva o činnosti školy, za školní rok 2012/2013, byla schválena ředitelkou školy, předložena radě školy 9. 10. 2013 a schválena radou školy při SOU obchodním Prostějov na jejím zasedání ……..