

Střední odborné učiliště obchodní

Nám. Edmunda Husserla 1

Prostějov

***Výroční zpráva
o činnosti školy***



Školní rok 2011/2012



Obsah

| | |
|--|-----------|
| 1. <u>Základní údaje o škole</u> | 5 |
| 1.1 Základní charakteristika školy | 5 |
| 1.2 Profil absolventa | 7 |
| 1.3 Záměry a perspektivy školy | 17 |
| 2. <u>Vyučované obory vzdělání, kurzy, dílčí kvalifikace</u> | 19 |
| 2.1 Seznam oborů vzdělání | 19 |
| 2.2 Kurzy, přednášky prohlubující odborné znalosti | 19 |
| 2.3 Dílčí kvalifikace | 20 |
| 3. <u>Učební plány, nové metody výuky, zavádění ŠVP</u> | 22 |
| 3.1.Přehled učebních dokumentů včetně schvalovacích doložek | 22 |
| 3.2.Tvorba školních vzdělávacích programů | 23 |
| 3.3.Ověřování informačního systému nové závěrečné zkoušky | 23 |
| 4. <u>Statistické údaje o škole</u> | 24 |
| 4.1 Údaje o žácích | 24 |
| 4.2 Průměrný počet žáků ve třídě | 25 |
| 4.3 Změna v počtech žáků k 30.9. 2011 | 25 |
| 4.4 Základní údaje o přijímacím řízení | 26 |
| 4.5 Výkon státní správy | 27 |
| 4.6 Údaje o pracovnících školy | 27 |
| 4.7 Průměrné platy pracovníků školy | 29 |
| 4.8 Organizační schéma | 30 |
| 5. <u>Výsledky vzdělávání žáků</u> | 31 |
| 5.1 Průměrný prospěch dle oborů a ročníků | 31 |
| 5.2 Výsledky maturitních zkoušek | 32 |
| 5.3. Výsledky závěrečných zkoušek | 32 |
| 5.4 Umístění absolventů | 33 |
| 6. <u>Hodnocení chování žáků</u> | 34 |
| 6.1 Počet žáků hodnocených sníženým stupněm z chování | 34 |
| 6.2 Hodnocení práce výchovného poradce | 34 |
| 6.3 Hodnocení prevence sociálně patologických jevů | 35 |
| 7. <u>Údaje o mimoškolních vzdělávacích a volnočasových aktivitách, soutěžích</u> | 37 |
| 7.1 Zapojení do mezinárodních projektů | 37 |
| 7.2 Účast na soutěžích | 39 |
| 7.2.1 Soutěže pořádané školou | 39 |
| 7.2.2 Soutěže pořádané jinými subjekty | 41 |
| 7.3 Nabídka zájmových kroužků | 45 |
| 7.4 Hodnocení EVVO | 46 |
| 8. <u>Další vzdělávání pedagogických pracovníků</u> | 47 |
| 9. <u>Inspekce a kontroly</u> | 51 |
| 10. <u>Prezentace školy na veřejnosti</u> | 52 |
| 10.1 Spolupráce s jinými subjekty | 52 |
| 10.2 Akce školy | 54 |
| 10. 3 Třídní schůzky | 58 |
| 11. <u>Zapojení do projektů ESF</u> | 59 |
| 11.1 Partnerství v projektech ESF | 59 |
| 11.2 UNIV2 kraje | 59 |
| 12. <u>Výroční zpráva o hospodaření a poskytování informací</u> | 61 |
| 12.1 Výroční zpráva o hospodaření školy za rok 2011 | 61 |
| 12.2 Výroční zpráva o poskytování informací | 62 |

| | |
|--|-----------|
| 13. Různé | 63 |
| 13. 1 Rekonstrukce budovy | 63 |
| 13. 2 Současná provozní pracoviště | 63 |
| 13.3 Souvislá praxe žáků | 64 |
| 13.4 Výuka aplikované ekonomie | 66 |
| 13. 5 Exkurze | 67 |
| 13. 6 Kulturní akce | 67 |
| 13. 7 Galerie „S“ | 67 |
| 13. 8. Studentská kolegia, studentské akce | 68 |
| 13.8.1.Studentská kolegia | 68 |
| 13.8.2.Zastupitelstvo mládeže | 68 |
| 13.8.3.Den Evropy | 68 |

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. Milan Soukup, do 31. 7. 2012 Mgr. Milada Dosedělová, od 1. 8. 2012 |
| 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 |
| Internetová adresa: | www.souobch.pvskoly.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 Profil absolventa

Výuka probíhala ve školním roce 2011/12 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 výrobních 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/01 Kuchař-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

Řezník

29-56-H/01 Řezník –uzenář

Tříleté denní studium, střední vzdělání s výučním listem

Uplatnění absolventa v praxi:

Absolvent se uplatní při výkonu povolání řezník v pozici zaměstnance v masném průmyslu při zpracování masa a výrobě masných výrobků a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem masa a masných výrobků .

Absolvent je schopen jatečně opracovávat všechny druhy jatečných zvířat, drůbež, zvěřinu a ryby, ošetřovat a skladovat jatečně upravené maso a droby, bourat, upravovat a třídit maso a droby pro výsek a výrobu. Umí balit maso a masné výrobky, zpracovávat živočišné tuky, kontrolovat kvalitu vstupních surovin, polotovarů i hotových výrobků, obsluhovat a provádět základní údržbu technologického zařízení a vykonávat činnosti související s prodejem masa a masných výrobků.

Po získání nezbytné praxe je připraven i pro podnikatelskou činnost.

Odborné kompetence:

- zpracovává jatečná zvířata, drůbež, zvěřinu a ryby
- ošetřuje a skladuje jatečně upravené maso a jatečné produkty
- upravuje maso, vyrábí masné výrobky
- dodržuje technologické postupy při výrobě masa a masných výrobků; volí vhodné suroviny, pomocné látky a obaly
- skladuje, expeduje a zajišťuje odbyt masa a masných výrobků při dodržování hygienických zásad
- obsluhuje stroje a technická zařízení a provádí běžnou údržbu
- provádí sanitaci jatečného a masného provozu a prodejny
- vede operativně – technickou evidenci
- provádí kontrolu při úpravě masa a výrobě masných výrobků
- senzoricky hodnotí vstupní suroviny, meziprodukty a hotové výrobky
- provádí kontrolu, sleduje a zaznamenává hodnoty ve stanovených kritických bodech (HACCP)
- 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

Kosmetička

69-41-L/004

Čtyřletý studijní obor - maturitní zkouška

Absolvent studijního oboru :

- umí navrhnout a zajistit zařízení a vybavení provozovny v souladu s funkčními a estetickými požadavky, hygienickými zásadami a předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, volit pracovní postupy s ohledem na dodržování technologických postupů a ekonomickou náročnost a s přihlédnutím k individuálnímu přání zákazníka

- umí dokonale obsluhovat přístrojové vybavení provozovny a provádět běžnou údržbu používaných pracovních prostředků
- umí komunikovat s klientem na odborné úrovni, poskytnout kosmetické ošetření obličeje a dekoltu, pečovat o ruce, provést pedikúru, depilaci, aplikovat obklady a masky
- umí určit kožní choroby vyskytující se běžně na obličeji, krku, dekoltu, poskytovat poradenskou službu v péči o ruce a nohy, navázat spolupráci s kožním lékařem
- zná hygienické předpisy pro provoz kosmetického salonu
- zná základní principy tržního hospodářství, podmínky provozu živnosti

Kosmetické služby

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 dávákuje 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 péčí 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

Obchodník

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, odbytař, 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 deseti prstovou 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 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

1.3 Záměry a perspektivy školy

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 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 učení 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.

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.

Využívat pro zkvalitnění materiálního vybavení finanční prostředky EU, prostředky dalších dostupných fondů a grantů,

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

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 zaměstnání. Vypracovat projekt a případně využít operační program Vzdělávání pro konkurenceschopnost.

Využít autoevaluace ke zlepšení činnosti školy.

| | |
|--|---|
| <p>Silné stránky</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <p>Slabé stránky</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 |
| <p>Příležitosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spolupráce s vnějšími subjekty, sociálními partnery - Publikační činnost učitelů - Zavádění nových témat do výuky | <p>Ohrožení</p> <ul style="list-style-type: none"> - Demografický vývoj - malý počet uchazečů o studium. - Současná legislativa - Nestabilní státní rozpočet - Nízká kvalita studijních předpokladů žáků a studentů |

Rozvoj v oblasti materiálního a technického 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 projekt zastřešení školního dvora a 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, someliérském kurzu, případně nabídnout služby vinotéky veřejnosti.

Využívat školní budovy 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.

Mgr. Milada Dosedělová
ředitelka školy

2. Vyučované obory vzdělání, kurzy, dílčí 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 |
| Podnikání | 64-41-L/524 | denní | nástavbové | Maturitní zkouška |
| Střední vzdělání s maturitní zkouškou | | | | |
| Obchodník | 66-41-L/01 | denní | | maturitní zkouška |
| Kosmetička | 69-41-L/004 | 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 |
| Řezník | 29-56-H/01 | denní | | výuční list |

2.2 Kurzy a přednášky prohlubující odborné znalosti

Kurz plesového a extravagantního líčení

Dne 25. 10. 2011 probíhal ve školním kosmetickém salonu kurz líčení, který vedla paní Kateřina Hladká z firmy Primavera Andorana.

Cílem kurzu bylo prohloubení dovedností v oblasti večerního a extravagantního líčení a kouřového líčení s odlesky třpytek.

Žákyně si vyzkoušely profesionální sady očních stínů, nové konzistence make – upů a korektorů značky KEE, KEENWELL, GERMANE di CAPPUCCINI.

Kurzu se zúčastnilo 11 žákyně 3. ročníku, které po jeho absolvování obdržely certifikát, dárek dekorativních líčidel v hodnotě 2000,- Kč.

Biostimulační laser Sparidonn

4. 1. 2012

Žákyně 3. a 4. ročníku oboru kosmetička a kosmetické služby byly seznámeny s využitím laseru v kosmetologii. Laserové světlo povzbuzuje metabolismus buňky, nejzřetelněji se tento jev projevuje při hojení ran. Laserová energie je v tkáni absorbována prostřednictvím buněk a poté se přeměňuje z energie světelné na buněčnou. Ošetření laserem je vhodné pro všechny typy pleti – akné, vrásky, poruchy pigmentu, kuperóza, opary, lišeje apod.

Školení proběhlo pod vedením majitele firmy SIDL WORLD pana Ivana Ševčíka.

Kyslíková terapie

20. 1. 2012

Kurz pro žákyně 3. a 4. ročníku oboru kosmetička a kosmetické služby. Jedná se o regenerační ošetření pleti, kdy transportním médiem je koncentrovaný 94% kyslík dodávaný z tlakového zařízení. Speciálním mikroaplikátorem jsou na pleť nanášena dermokosmetická

séra firmy JANSSEN. Působí proti ztrátě pružnosti, zvyšuje odolnost pleti, zkvalitňuje mikrocirkulaci. Výsledek ošetření pleti je okamžitě viditelný. Školení na přístroji provedla paní Bohumila Christophorová, firemní kosmetička f. JANSSEN.

Afrodisiaka v kuchyni

14. 2. 2012 Seminář pro žáky oboru kuchař na téma využití afrodisiak v kuchyni

Příprava čaje

28. 3. 2012 se 25 žáků oboru vzdělání kuchař zúčastnilo semináře o přípravě čaje, kterou pro ně připravila pražská škola čaje tzv. „Létající Čajomír“. Seminář měl dvě části, v první teoretické se žáci seznámili s netradičními druhy čaje, jeho pěstováním a způsobem zpracování. V praktické části si vyzkoušeli přípravu čaje a měli možnost ochutnat nejrůznější druhy čaje, od zelených až po plně fermentované.

2. 3 Dílčí kvalifikace, rekvalifikační kurzy

Střední odborné učiliště obchodní v Prostějově je jedním z mnoha učilišť v České republice, které získalo autorizaci pro vykonávání zkoušek z dílčích 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 dílčích a úplných kvalifikacích se stalo SOU obchodní v Prostějově autorizovanou osobou pro ověřování výsledků celoživotního vzdělávání pro jednotlivé dílčí 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 |

Profesní kvalifikace

Střední odborné učiliště obchodní v Prostějově jako autorizovaná osoba ve školním roce 2011/2012 provádělo zkoušky z profesní kvalifikace. Zkoušky probíhaly podle zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání, ve znění zákona č. 53/2012 Sb.. SOU obchodní Prostějov jako autorizovaná osoba provádělo zkoušky z profesních kvalifikací 29 – 019 – H Porážka a konečná úprava těl jatečných zvířat (18. 10. 2011), 29 – 017 – E Přeprava a ustájení jatečných zvířat (16. 4. 2012), 65 – 007 – H Jednoduchá obsluha hostů (5. 4. 2012 a 30. 4. 2012). Zkoušky se konaly u sociálních partnerů Makovec a.s. Kostelec na Hané a v restauračních prostorách Národního domu o.p.s. Vojáčkovo nám. 1 Prostějov.

Rekvalifikační kurzy a doplňkové kurzy

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
 - Modelář 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

3. Učební plány, nové metody výuky, zavádění ŠVP

3.1 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 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

RVP VP Řezník – uzenář, 29-56- H/01

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

Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Kosmetička 69-41-L/004

Schválilo MŠMT 4. 6. 2001, č.j. 18 903/01-23, s platností od 1.9.2002 počínaje 1.ročníkem

Kosmetické služby 69-41-L/01

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

Obchodník, 66-41-L/01

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

Denní nástavbové studium

Podnikání 64- 41- L/524

Schválilo MŠMT 14. 7. 2004, č.j. 21 236/2004-23, s účinností od 1.září 2005

Podnikání 64- 41- L/51

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

Všeobecně vzdělávací předměty, učební obory

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

Všeobecně vzdělávací předměty, studijní obory

Český jazyk a literatura č.j. 25 625/99-22, s platností od 1.9.1999

Cizí jazyk č .j.27 669/99-22, s platností od 1.9.2000, č.j.24 938/2002-22 s platností od 1.9.2002

Občanská nauka č.j.18 396/2002-23, s platností od 1.9. 2002

Matematika č.j. 21 307/2000-22, s platností od 1.9.2000

Základy přírodních věd č.j. 238 55/2002-23, s platností od 1.9. 2002

Chemie č.j. 23 853/2002-23, s platností od 1.9.2002, č.j.23 212/98-23/230 s platností od 1.9.1998

Výpočetní technika č .j. 25 875/98-23, s platností od 1.9.1999
Tělesná výchova č.j. 198 91/96-50

Všeobecně vzdělávací předměty, nástavbové studium

Český jazyk a literatura č.j. 25 625/99-22, s platností od 1.9.1999
Cizí jazyk č .j.27 670/99-22, s platností od 1.9.2000
Občanská nauka č.j.18 396/2002-23, s platností od 1.9. 2002
Matematika č.j. 23 093/99-22, s platností od 1.9.1999
Základy přírodních věd č.j. 238 55/2002-23, s platností od 1.9. 2002
Tělesná výchova č.j. 198 91/96-50

3. 2 Tvorba školních vzdělávacích programů

Ve školním roce 2011/12 pracovali naši vyučující na ověřování a evaluaci sedmi školních vzdělávacích programů (cukrář, číšník, kuchař, prodavač, řezník, kosmetické služby, obchodník) a prvním rokem se začalo vyučovat podle ŠVP pro tříletý obor vzdělání s výučním listem **Výrobce kožedělného zboží** a dvouletý obor vzdělání s maturitní zkouškou **Podnikání (nástavbové studium)**.

3. 3 Ověřování informačního systému nové závěrečné zkoušky

Realizace závěrečné zkoušky na škole

I 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“. Také žáci, kteří splnili daná kritéria, získali osvědčení Hospodářské komory oborových svazů. V letošním roce získali ocenění HKOS ČR čtyři žáci.

Naše vyučující, které se podílejí na tvorbě jednotného zadání závěrečné zkoušky pro obor vzdělání Brašňář (Výrobce kožedělného zboží) – Bc. Pavlína Bradáčová a Hana Múdrá se 8. 3. 2012 zúčastnily konference projektu Nová závěrečná zkouška v Praze. Konference proběhla s tímto programem:

- průběh projektu NZZ 2009-2012
- náklady na projekt NZZ
- schválení nového projektu navazujícího na NZZ
- vývoj odborného vzdělávání
- informační systém NZZ
- přínos pro školy a zaměstnavatele
- jednotná zadání pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

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. | 137 | 1PCB | Prodavač | 9 | 9 | 0 |
| | | | Cukrář | 11 | 11 | 0 |
| | | | Výrobce kož.zboží | 10 | 8 | 0 |
| | | 1Č | Číšník | 29 | 18 | 0 |
| | | 1K | Kuchař | 27 | 11 | 0 |
| | | 1O | Obchodník | 20 | 13 | 0 |
| | | 1POD | Podnikání | 30 | 23 | 1 |
| 2. | 152 | 2Č | Číšník | 28 | 21 | 0 |
| | | 2K | Kuchař | 30 | 15 | 0 |
| | | 2PB | Prodavač | 16 | 12 | 0 |
| | | | Brašnář | 7 | 5 | 0 |
| | | 2C | Cukrář | 17 | 16 | 0 |
| | | 2O | Obchodník | 27 | 18 | 0 |
| | | 2POD | Podnikání | 27 | 16 | 0 |
| 3. | 128 | 3BK | Brašnář | 7 | 4 | 1 |
| | | | Kuchař | 16 | 6 | 0 |
| 4. | 21 | 3C | Cukrář | 19 | 19 | |
| | | 3Č | Číšník | 21 | 16 | 0 |
| | | 3K | Kuchař | 18 | 7 | 0 |
| | | 3PŘ | Prodavač | 19 | 18 | 0 |
| | | | Řezník | 8 | 0 | 0 |
| | | 3KOS | Kosmetické služby | 20 | 20 | 0 |
| Celkem | 438 | 18 | | 438 | 307 | 1 |

Další údaje o žácích, ve školním roce 2011/12

| | |
|---|----|
| Počet žáků, kteří přerušili studium | 17 |
| Počet žáků, kteří ukončili studium | 49 |
| Počet přijetí do vyššího ročníku | 20 |
| Počet žáků, kteří přestoupili (odjinud) | 39 |
| Počet žáků, kteří přestoupili (jinam) | 15 |

Počet žáků podle oborů

| kód oboru | Název oboru | Počet žáků |
|-------------|---------------------------|------------|
| 32-52-H/001 | Brašnář | 14 |
| 32-52-H/01 | Výrobce kožedělného zboží | 10 |
| 29-54-H/01 | Cukrář | 47 |
| 65-51-H/01 | Kuchař-číšník | 169 |
| 69-41-L/004 | Kosmetička | 21 |
| 69-41-L/01 | Kosmetické služby | 20 |
| 66-51-H/01 | Prodavač | 44 |

| | | |
|---------------|---------------|------------|
| 29-56-H/01 | Řezník-uzenář | 8 |
| 66-41-L/01 | Obchodník | 47 |
| 64-41-L/524 | Podnikání | 31 |
| 64-41-L/21 | Podnikání | 27 |
| Celkem | | 438 |

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

| Šk.rok | Počet tříd | | Celkový počet žáků | | Počet žáků na jednu třídu | | Počet žáků na učitele | | Počet pracovníků celkem | | Počet ped. pracovníků | |
|-----------|------------|------------|--------------------|--------------|---------------------------|--------------|-----------------------|-----------|-------------------------|-----------|-----------------------|---|
| | 10/11 | 11/12 | a | b | a | b | a | b | a | b | a | b |
| 19 | 18 | 463 | 438 | 24,36 | 24,33 | 16,54 | 16,84 | 54 | 50 | 47 | 43 | |

4. 3 Změna v počtech žáků k 30. 9. 2011 ve srovnání s 30. 9. 2006 – 2010

| Učební obory | 2006/07 | 2007/08 | 2008/09 | 2009/10 | 2010/11 | 2011/12 |
|---------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| 1. ročník | 123 | 134 | 110 | 137 | 113 | 86 |
| 2. ročník | 114 | 105 | 121 | 99 | 109 | 98 |
| 3. ročník | 146 | 107 | 92 | 122 | 91 | 108 |
| Studijní obory | | | | | | |
| 1. ročník | 27 | 31 | 24 | 23 | 28 | 20 |
| 2. ročník | 21 | 29 | 28 | 24 | 19 | 27 |
| 3. ročník | 26 | 21 | 25 | 19 | 22 | 20 |
| 4. ročník | 23 | 24 | 21 | 26 | 20 | 21 |
| Nástavbové studium | | | | | | |
| 1. ročník | 28 | 57 | 45 | 31 | 34 | 31 |
| 2. ročník | 41 | 25 | 50 | 36 | 27 | 27 |
| Počet žáků | 549 | 533 | 516 | 517 | 463 | 438 |

Organizace školy k 30.9.2011

| | <i>Ročník</i> | <i>Počet tříd</i> | <i>Počet žáků</i> |
|--|---------------|-------------------|-------------------|
| Obory vzdělání s výučním listem | 1. | 3 | 86 |
| | 2. | 4 | 98 |
| | 3. | 5 | 108 |
| Celkem | | 12 | 292 |

| | <i>Ročník</i> | <i>Počet tříd</i> | <i>Počet žáků</i> |
|-----------------------------------|---------------|-------------------|-------------------|
| Obory vzdělání s maturitní | 1. | 1 | 20 |
| | 2. | 1 | 27 |
| | 3. | 1 | 20 |

| | | | |
|-----------------|----|---|----|
| zkouškou | 4. | 1 | 21 |
| Celkem | | 4 | 88 |

| | Ročník | Počet tříd | Počet žáků |
|---------------------------|---------------|-------------------|-------------------|
| Nástavbové studium | 1. | 1 | 31 |
| | 2. | 1 | 27 |
| Celkem | | 2 | 58 |
| | | Počet tříd | Počet žáků |
| Celkový počet | | 18 | 438 |

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 |

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

| Obor | Počet přihlášených | Počet přijatých | | Konečný počet |
|-------------------|---------------------------|------------------------|-----------------------------|----------------------|
| | v 1.kole | v 1.kole | další kola, přestupy | |
| Kuchař -číšník | 99 | 75 | 0 | 63 |
| Prodavač - | 13 | 13 | 0 | 13 |
| Řezník,uzenář | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Výr.kož.zboží | 0 | 0 | 0 | 10 |
| Podnikání | 42 | 30 | 2 | 32 |
| Cukrář | 33 | 29 | 0 | 20 |
| Obchodník | 22 | 20 | 1 | 9 |
| Kosmetické služby | 26 | 20 | 0 | 17 |

4. 5 Výkon státní správy šk.rok 2011/12

| Rozhodnutí ředitele | počet | Počet odvolání |
|------------------------|-------|----------------|
| O přijetí ke studiu | 320 | - |
| O ukončení studia | 49 | - |
| O přerušení studia | 17 | - |
| O podmíněném vyloučení | 10 | - |
| O vyloučení ze studia | 0 | - |
| O přestupu | 54 | - |
| O opakování ročníku | 21 | - |

4.6 Údaje o pracovnících školy ke 30. 6. 2012

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 |
|-------------------------|-------------------|----------------------|-------------------------------------|----------------------------------|--------|----------|
| Soukup Milan, Mgr. | Ř | nad 32 | TV – Bi | TV | 2 | VŠ |
| Halašová Jitka, RNDr. | ZŘ | 25 | Z- Bi - ZE | Z, ZE | 10 | VŠ |
| Pyrolová Dana, Mgr. | ZŘ | 22 | M – F | M | 10 | VŠ |
| Bradáčová Pavlína, Bc. | U | 16 | Odborné předměty- brašnář | Te,Mat,Mod, KM,SZ,PCV, TOP | 10 | VŠ |
| Bučková Markéta, Bc. | U | 20 | Odborné předměty- gastroobory | ST,PV,TE, ZaP | 19 | VŠ |
| Dědochová Soňa, Ing. | U | 18 | Odborné ek.předměty | TA, CR, E, ChPO | 21 | VŠ |
| Dosedělová Milada, Mgr. | U | 30 | Bi – CH | CH,ZE, ICT | 23 | VŠ |
| Hrubanová Alice, Mgr. | U | 11 | ČJ-ON | ČJ, ON | 14 | VŠ |
| Kaláb Zdeněk, Mgr. | U, ICT metodik | 11 | F - ZT | ICT, F | 18 | VŠ |
| Korhoňová Jana, Ing. | U | 11 | | AJ | 8 | VŠ |
| Křenková Jitka, Mgr. | U | 22 | ČJ – ON | CJL, ON | 21 | VŠ |
| Lošťáková Lenka, Ing. | U | 27 | Odborné ek.předměty | Man, MM, OP, TA, P, EVV | 21,5 | VŠ |
| Machátová Kateřina, | U | 16 | Odborné | KOS, MAT, | 10 | VŠ |

| | | | | | | |
|-------------------------|-------|----|---------------------|-------------------------|------|-----|
| Mgr. | | | předměty | ZDR, PS | | |
| Mazouchová Iva, Ing. | U | 9 | Odborné ek.předměty | ZB, TA, EK,OBP | 21 | VŠ |
| Mikulková Blanka,Mgr. | U, VP | 23 | M - CH | M | 19 | VŠ |
| Novotná Jana, Mgr. | U | 2 | AJ- ŠJ | AJ | 22 | VŠ |
| Pazdera Petr, Mgr. | U | 23 | M -F | M, ICT | 23 | VŠ |
| Pešek Jan, Mgr. | U | 22 | TV – BV | TV | 22 | VŠ |
| Popelková Jarmila, Mgr. | U | 17 | ČJ – ON | CJL, ON | 21 | VŠ |
| Sahánková Eliška, Mgr. | U | 32 | NJ – D | NJ, NK, D | 21 | VŠ |
| Horáková Michaela, Ing. | U | 9 | Odborné ek.předměty | AJ, PN, TA | 23 | VŠ |
| Hubáčková Eliška, Mgr. | U | 2 | TV | | 21 | VŠ |
| Šmídová Marie, Ing. | U | 18 | Odborné ek.předměty | UC, DE, Ek,OP | 21,5 | VŠ |
| Štindlová Marie | U | 12 | Odborné předměty | TE, SUR, SZ, OK | 10 | ÚSO |
| Švecová Zlata, Bc | U | 28 | Odborné předměty | TE, PV | 21 | VŠ |
| Vařeková Margita | U | 11 | | NJ, E, ON | 21 | ÚS |
| Vichtová Jana, Ing. | U | 12 | Odborné předměty | Sur, PV, Te, E, Bi, ICT | 21,5 | VŠ |

Praktická výuka

| Příjmení, jméno, titul | Funkční zařazení | Délka praxe | Vzdělání |
|------------------------|------------------|-------------|----------|
| Zámostná Mária, Ing | ZŘ | 17 | VŠ |
| Korhoňová Libuše | VUOV | nad 32 | ÚSO |
| Bartošová Ludmila | UOV | 32 | ÚSO |
| Konečná Věra | UOV | 26 | ÚSO |
| Koutná Nikol | UOV | 9 | ÚSO |
| Konzbulová Karin | UOV | 4 | ÚSO |
| Malíková Alena | UOV | 21 | ÚSO |
| Makarovičová Ivana | UOV | 15 | ÚSO |
| Múdrá Hana | UOV | 29 | ÚSO |
| Pechová Růžena | UOV | 29 | ÚSO |
| Pullerová Libuše | UOV | nad 32 | ÚSO |
| Stískalová Iveta | UOV | 22 | ÚSO |
| Stratilová Yveta | UOV | 2 | ÚSO |
| Šňupárková Eliška | UOV | 32 | ÚSO |
| Župková Markéta | UOV | 2 | ÚSO |
| Rusyn Ivanna | UOV | 3 | ÚSO |
| Ježková Petra | UOV | 12 | 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

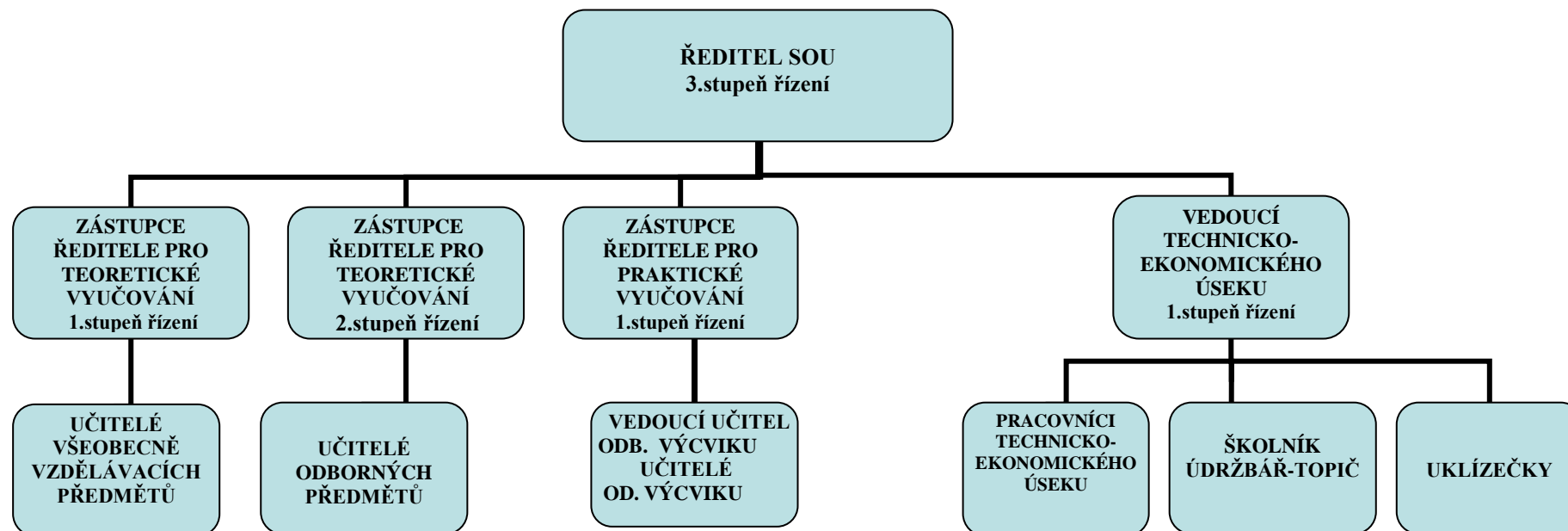
| Příjmení, jméno, titul | Funkční zařazení | Vzdělání |
|------------------------|------------------------|----------|
| Chocholáčová Zdeňka | odborná referentka | ÚSO |
| Jášek Ivan | školník, údržbář | SO |
| Medříková Věra | sam.odborná referentka | ÚSO |
| Pekařová Olga | vedoucí ekon.úseku | ÚSO |
| 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 2011 a za 1.pol.2012

| | Průměrná hrubá mzda | | Průměrné nenárokové složky | |
|-----------------------|---------------------|-------------|----------------------------|------------|
| | 2011 | 1.pol. 2012 | 2011 | 1.pol.2012 |
| Pedagog. pracovníci | 28.298,- | 27.351,- | 6.320,- | 4.361,- |
| Nepedagog. pracovníci | 19.195,- | 18.569,- | 4.473,- | 3.952,- |
| Celkem | 26.960,- | 25.972,- | 6.048,- | 4.297,- |

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 | Ukončení studia | Průměrná absence Za šk.r |
|---|--------|--------------------|----------------------|--------------------|----------|------------|-------------------|-----------------|--------------------------|
| Brašnář | 1. | 10 | 8 | 2 | 6 | 0 | 2,364 | 2 | 209,8 |
| | 2. | 7 | 8 | 0 | 6 | 2 | 2,851 | 0 | 407,0 |
| | 3. | 7 | 7 | 1 | 5 | 1 | 2,856 | 0 | 292,7 |
| Průměrný prospěch oboru brašnář: 2,69 | | | | | | | | | |
| Cukrář | 1. | 11 | 11 | 0 | 9 | 2 | 2,539 | 0 | 135,0 |
| | 2. | 17 | 13 | 1 | 11 | 1 | 2,731 | 4 | 192,4 |
| | 3. | 19 | 18 | 0 | 15 | 3 | 2,687 | 1 | 120,0 |
| Průměrný prospěch oboru cukrář: 2,65 | | | | | | | | | |
| Číšník | 1. | 29 | 17 | 0 | 16 | 1 | 2,613 | 12 | 245,6 |
| | 2. | 28 | 20 | 1 | 18 | 1 | 2,487 | 8 | 263,1 |
| | 3. | 21 | 18 | 0 | 16 | 2 | 2,825 | 3 | 228,9 |
| Průměrný prospěch oboru číšník: 2,67 | | | | | | | | | |
| Kuchař | 1. | 27 | 21 | 0 | 21 | 0 | 2,732 | 6 | 127,6 |
| | 2. | 30 | 26 | 0 | 23 | 3 | 2,850 | 4 | 210,6 |
| | 3. | 34 | 33 | 0 | 32 | 1 | 2,659 | 1 | 134,5 |
| Průměrný prospěch oboru kuchař: 2,74 | | | | | | | | | |
| Prodavač | 1. | 9 | 7 | 0 | 7 | 0 | 2,657 | 2 | 211,1 |
| | 2. | 16 | 14 | 0 | 13 | 1 | 2,597 | 2 | 225,5 |
| | 3. | 19 | 15 | 2 | 11 | 2 | 2,693 | 4 | 243,3 |
| Průměrný prospěch oboru prodavač: 2,64 | | | | | | | | | |
| Řezník | 3. | 8 | 7 | 0 | 7 | 0 | 2,500 | 1 | 163,2 |
| Průměrný prospěch oboru řezník: 2,50 | | | | | | | | | |
| Obchodník | 1. | 20 | 21 | 2 | 16 | 3 | 2,441 | 0 | 148,9 |
| | 2. | 27 | 28 | 1 | 24 | 3 | 2,324 | 0 | 292 |
| Průměrný prospěch oboru obchodník : 2,38 | | | | | | | | | |
| Kosmetička | 3. | 20 | 20 | 6 | 14 | 0 | 1,924 | 0 | 190,5 |
| | 4. | 21 | 21 | 0 | 21 | 0 | 2,335 | 0 | 149,4 |
| Průměrný prospěch oboru kosmetička: 2,12 | | | | | | | | | |
| Podnikání | 1. | 30 | 24 | 0 | 19 | 5 | 2,661 | 6 | 158,9 |
| | 2. | 27 | 24 | 0 | 17 | 7 | 2,898 | 3 | 186 |
| Průměrný prospěch oboru podnikání: 2,77 | | | | | | | | | |

Průměrná absence na žáka

| | omluvená | neomluvená |
|------------|----------|------------|
| 1.pololetí | 100,69 | 6,33 |
| 2.pololetí | 92,99 | 5,59 |

5. 2 Výsledky maturitních zkoušek

V jarním termínu

| Obor | Třída | Celkem oprávněno konat MZ | Prospěli s vyz. | Prospěli | Neprospěli |
|------------|-------|---------------------------|-----------------|----------|------------|
| Kosmetička | 4KOS | 18 | 0 | 11 | 7 |
| Podnikání | 2POD | 12 | 0 | 1 | 11 |
| celkem | | 30 | 0 | 12 | 18 |

Opravné maturitní zkoušky (podzim 2012)

| Obor | Třída | Celkem oprávněno konat MZ | Prospěli s vyz. | Prospěli | Neprospěli |
|------------|-------|---------------------------|-----------------|----------|------------|
| Kosmetička | 4KOS | 10 | 0 | 3 | 7 |
| Podnikání | 2POD | 16 | 0 | 3 | 13 |
| celkem | | 26 | 0 | 6 | 20 |

U maturitní zkoušky v oboru vzdělání Kosmetička uspělo celkem 67% studentů (14 z 21 studentů prospělo). V oboru vzdělání Podnikání – nástavbové studium uspělo 24% studentů (4 ze 17 studentů prospělo).

5. 3 Výsledky závěrečných zkoušek

| Obor | Třída | Konali ZZ celkem | Prospěli s vyznam. | Prospěli | Neprospěli | Nekonali | Omluveno | Opakuje část ZZ |
|----------|-------|------------------|--------------------|----------|------------|----------|----------|-----------------|
| Brašnář | 3BK | 6 | 1 | 2 | 3 | 0 | 0 | 3 |
| Cukrář | 3C | 15 | 2 | 13 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Číšník | 3Č | 16 | 2 | 11 | 3 | 0 | 0 | 3 |
| Kuchař | 3K | 17 | 0 | 13 | 4 | 0 | 0 | 0 |
| | 3BK | 15 | 0 | 14 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| Prodavač | 3PŘ | 13 | 1 | 9 | 3 | 0 | 0 | 3 |
| Řezník | 3PŘ | 7 | 1 | 6 | 0 | 0 | 0 | |
| celkem | | 74 | 7 | 74 | 14 | 0 | 0 | 3 |

Z celkového počtu 77 absolventů získali 4 žáci osvědčení hospodářské komory oborových svazů (1číšník, 2cukráři a 1brašnář) .

5.4. Umístění absolventů

| Kód | Obor | Počet abs. | Vyšší stupeň školy | Práce v oboru | Mimo obor | Úřad práce | Mat. dovolená | Studuje další obor | Nezjištěno |
|-------------|------------|------------|--------------------|---------------|-----------|------------|---------------|--------------------|------------|
| 32-52-H/001 | Brašnář | 6 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 2 |
| 65-51-H/01 | Číšník | 16 | 7 | 4 | 0 | 4 | 0 | 1 | 0 |
| 29-54-H/01 | Cukrář | 15 | 5 | 0 | 0 | 4 | 0 | 6 | 0 |
| 65-51-H/01 | Kuchař 3K | 17 | 7 | 2 | 1 | 4 | 1 | 1 | 1 |
| | 3 BK | 15 | 6 | 5 | 1 | 2 | 0 | 0 | 1 |
| 66-51-H/01 | Prodavač | 13 | 6 | 0 | 0 | 4 | 0 | 2 | 1 |
| | Řezník | 7 | 2 | 3 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 |
| 66-41-L/008 | Kosmetička | 21 | 0 | 3 | 4 | 9 | 0 | 5 | 0 |
| 66-44-L/524 | Podnikání | 17 | 0 | 4 | 1 | 11 | 0 | 1 | 0 |
| | Celkem | 127 | 34 | 22 | 8 | 39 | 1 | 18 | 5 |

(Podle vlastního šetření třídních učitelů)

6. Hodnocení chování žáků

6.1 Počet žáků hodnocených sníženým stupněm z chování

| | 2.stupeň | 3.stupeň |
|------------|----------|----------|
| 1.pololetí | 9 | 1 |
| 2.pololetí | 33 | 2 |

6.2 Hodnocení výchovného poradenství

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

- vypracování a žádost o přešetření žáků s výukovými problémy, případně předmaturitní posudky
- zpracování a vedení evidence žáků s SPU

Spolupráce se speciálně pedagogickým centrem v Olomouci

- příprava materiálů **pro individuální integraci žáka do 2. ročníku nástavbového studia** (zpracování podkladů pro získání osobního asistenta pedagoga na školní rok 2012/2013)

Program integrace menšin ze sociálně znevýhodněného prostředí

- informace o programu podpory romských žáků a žáků ze sociálně znevýhodněného prostředí – vypsání MŠMT
- vyúčtování dotací čerpaných z programů na podporu žáků ze sociálně znevýhodněného prostředí a romských žáků (3)

Jednání s problémovými žáky, případně se zákonnými zástupci

- projednány případy záškoláctví, nevhodného chování, neprospěchu (při jednání účastní třídní učitelé, UOV- zápisy v deníku TU, případně u VP), nevhodné chování (1), záškoláctví, případně problémy s vysokou absencí (1), neprospěch (1)

Metodická činnost a poradenská činnost poskytovaná pedagogům a UOV

- projednání práce tříd. učitele, evidence absence, hodnocení chování a přestupků (2)
- účast na školení kariérových poradců - Olomouc

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

- 5 posudků – oddělení pro sociální prevenci
- 3 posudky – Policie ČR
- 3 posudky – Okresní soudy

Konzultace se žáky

- pomoc při řešení osobních problémů (1)
- pomoc spolužačce při řešení studijních problémů (2)
- studijní záležitosti, pomoc při výběru dalšího studia, informace o přihláškách (6)

Metodická činnost pro žáky

- uskutečnění cyklu besed pro žáky vycházejících ročníků formou prezentace a diskuse ve spolupráci s Úřadem práce

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

6.3 Hodnocení prevence sociálně patologických jevů a protidrogové prevence

Besedy, akce a výukové programy pro žáky

Září

Dvoudenní seznamovací kurz – cílová skupina: I. ročníky a třídní učitelé

Říjen – listopad

Studenti čtou a píší noviny

Jednorázové akce

- vánoční jarmark
- sportovní soutěže
- návštěva divadelních a filmových představení
- přednášky a besedy
- jazykové soutěže
- soutěže v nejrůznějších dovednostech (stolování, vaření, míchání nápojů...)
- vernisáže v naší Galerii
- kulturně historická exkurze do Prahy pro žáky všech oborů
- beseda s příslušníkem Policie ČR o právní odpovědnosti

Tyto akce se stále těší oblibě, ale účast kolísá podle individuálních zájmů žáků. Úspěch mají hlavně sváteční 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 kurz „Lepší start“

Cílová skupina: I. ročníky (1Č, 1K, 1PCB, 1O)

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 a učitelé, kteří se do akce zapojili. Kurz proběhl 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 pobytu.

Bohužel zájem žáků a zákonných zástupců klesá a pokud se z některé třídy účastní méně než polovina žáků, efektivita výstupu není dostatečná.

Studenti čtou a píšou noviny

Podarilo 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 1O, úroveň odpovídala školní úrovni. Tisk využívali ve výuce i učitelé odborných předmětů.

Podané ruce, podprahové zařízení ve Vrahovicích

Zaměstnanci této organizace nás oslovili s touto aktivitou podruhé a provedli informativní schůzky ve všech třídách I. ročníků, tak jak jsme se domluvili v loňském roce.

2. Řešení případů

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

- poruchy příjmu potravy
- sexuální orientace
- osobní a studijní problémy
- agresivita

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

Spolupráce s výchovným poradcem. Schránka důvěry.

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

Schránka důvěry nebyla letos žáky využívána.

3. Další vzdělávání

V tomto školním roce se v dubnu zúčastnila Mgr. Jarmila Popelková schůzky metodiků prevence s metodičkou PPP Mgr. Recovou,

7. Údaje o mimoškolních vzdělávacích a volnočasových aktivitách, soutěžích

7.1 Zapojení do mezinárodních projektů

V letošním školním roce proběhl první běh projektu Italská gastronomie – rychle, zdravě, perspektivně. Odborná stáž probíhala u našeho dlouholetého partnera - italské školy IAL Emilia Romagna, Scuola Regionale di Ristorazione della Romagna v Cesenaticu.

Hlavním cílem odborné stáže bylo umožnit žákům gastronomických oborů prohloubit si své odborné znalosti a zlepšit odborné dovednosti vztahující se k jejich oboru. Vzhledem k tomu, že prohlubování těchto kompetencí probíhalo v cizím prostředí, žáci měli možnost poznat jiné trendy, suroviny a především technologické postupy používané v italské gastronomii.

Velkou zkušeností a současně velkou výhodou pro žáky byla práce v mezinárodním kolektivu, přizpůsobení se jiné organizaci práce, poznávání životních podmínek a kultury cizí země.

Všichni absolventi po ukončení třítydenní stáže obdrželi Europass – mobilita a certifikát od italské školy.

Stáž Leonardo da Vinci, očima účastníků

6. - 26. 5. 2012

Na zahraniční odbornou stáž v rámci projektu Evropské unie Leonardo da Vinci nás naše Střední odborné učiliště obchodní v Prostějově vyslalo do krásného, slunného města Cesenatico, nacházejícího se v severní Itálii, na pobřeží Jaderského moře. Byli jsme hosty soukromé školy Scuola Regionale di Ristorazione della Emilia Romagna. Cesta z České republiky byla dlouhá, s mnoha přestupy, proto jsme se po příjezdu na místo jen vybalili a odpočívali na našich pokojích až do oběda. Po jídle jsme se rozhlíželi po škole, která měla být po dobu následujících 3 týdnů našim novým domovem a chytali italská slovíčka, která pro nás zněla tak cizí. Paní ředitelka nám nabídla možnost se hned druhý den zúčastnit rautu a my jsme bez rozmýšlení souhlasili.

Ráno jsme nemohli ani dospat, jak jsme byli natěšení a zvědaví na to, jak vše bude probíhat a co nového uvidíme. Jeli jsme s italskými učiteli do nedalekého města Rimini, které je od Cesenatico asi 40 kilometrů. Přijeli jsme do kongresového centra a začali přípravy na raut, který se neúprosně blížil. Učitelé Antonio, Silverio, Sergio a Giorgio nás zapojovali do práce a nešetřili chválou. Měli jsme velkou radost z toho, jak nám to jde od ruky. Chobotnice, krevety, lasagne, losos připravený na různé způsoby, mozzarella, grilovaný lilek, pizza, římský chleba a další spousta různých pokrmů byla na stolech a raut mohl začít. Nahrnula se tam hromada lidí a za chvíli byly všechny dobroty fuč. Po skončení rautu jsme se vrhli na úklid. Za chvíli se vše blýskalo čistotou stejně tak, jako když jsme přijeli a mohlo se jet domů. Po příjezdu do školy jsme si mezi sebou vyměňovali zážitky z celého pracovního dne a po krátkém odpočinku následovala procházka po pláži, večere a spánek.

Druhý den jsme se vydali všichni do kuchyně, jelikož v cukrárně probíhali závěrečné zkoušky rekvalifikačních kurzů a tam jsme se seznámili s dalším učitelem jménem Emanuel. Byl to velice příjemný pán, který se nám věnoval od začátku až do konce pracovního dne. Byl nejen velkým profesionálem ve svém oboru, ale taky velice hodným, příjemným a také vtipným člověkem, který nám dokázal pracovní den o moc oživit. Nejen Emanuel, ale i ostatní kuchařští mistři Sergio a Silverio, kteří se na výuce podíleli nám věnovali velkou pozornost. Dobré bylo, že jsme ve škole byli sami, tak jsme se s nimi mohli lépe poznat a opravdu úplně vše jsme si vyzkoušeli a ke všemu jsme se dostali. Po praxi jsme chodili na oběd a pak jsme se vraceli zpět na dílnu, kde jsme pomohli s úklidem a pak jsme se mohli odebrat zpět do pokojů. V odpoledních hodinách jsme často vyráželi do města, kde jsme se procházeli

přílehlými uličkami a obdivovali jsme krásu architektury okolních objektů. Také náměstí města stálo za pozornost. Krásné muzeum lodí pod širým nebem přímo na náměstí bylo naprosto okouzující. Pláž jsme měli hned u školy, i tam jsme samozřejmě strávili příjemné chvíle. Koupání v moři a opalování se na sluníčku bylo pro nás nezapomenutelným zážitkem.

O víkendu jsme byli ve škole sami, jen sem tam se na nás přišla paní ředitelka podívat. Jídlo jsme měli připravené, stačilo ho jen ohřát. Týden utekl jako voda a paní mistrová musela odjet zpět do České republiky.

Další dva týdny probíhaly podobně jako ten první. Do školy v Cesenaticu přijel autobus plný studentů z České republiky a my jsme se s nimi účastnili výuky v předváděcí učebně, kde nám Emanuel a Sergio ukazovali výrobu tradičních světoznámých italských dobrot, které jsme po ukončení výuky mohli samozřejmě ochutnat.

Loučení bylo dlouhé a smutné. Poznali jsme tu spoustu příjemných lidí, na které máme hezké vzpomínky a po kterých se nám bude velice stýskat. Stáž nám přinesla neopakovatelné zkušenosti a příjemné zážitky. Mohli jsme sledovat místní kulturu a učit se od mistrů italské gastronomie, kteří nám rádi odpovídali na všechny naše dotazy. Rádi bychom se s nimi ještě někdy setkali.

Simona, Válová, Veronika Slezáková, Jakub Kapec, Kristýna Drábková, Saskie Koperová a Kateřina Rösslerová – účastníci stáže



7.2 Účast na soutěžích

7.2.1 Soutěže pořádané školou

Teoretická výuka

Silový víceboj žáků - zúčastnilo se 8 žáků

Fotografická soutěž – *Svět očima mladých*

Soutěž o nejlepší ročníkovou práci – pro žáky oboru Brašnář a Výrobce kožedělného zboží, nejlepší práce – „Návrh kabelky na léto“ – Kateřina Luňáčková 3BK

O nejlepší učební pomůcku ve zbožíznalství -duben

Rychlost a přesnost psaní na elektronickém psacím stroji –

1O , 1POD – 1.místo Adéla Berezová, 2Č -1.místo Veronika Semanovská

2K - 1.místo Kateřina Hahnová

Písemnosti v našem životě - 1.místo Petra Zatloukalová

Tvorba obchodního dopisu - 1.místo – Tereza Medřická

Písmo v propagaci

Literární grotesk– 1.místo –Jana Vitásková, Švihovka – 1.místo –Martin Polanský

Nejlepší propagační leták – 1.místo – Nikola Opluštilová

Soutěž v líčení – téma Nebe, peklo, ráj -příprava na Harmonii České Budějovice(září 2012)

Recepty z babiččiny kuchařky soutěž pro obor Kuchař 1.místo Veronika Fischerová 2K

Nejlepší výrobek z perníku – soutěž oboru vzdělání Cukrář – 1.místo Barbora Kalábová 3C

Praktická výuka

HANÁCKÝ POHÁR 2012

Sál Společenského domu patřil ve středu 21. března 2012 mladým barmanům, kteří zde před zraky stovek diváků soutěžili v míchání nápojů při tradičním Hanáckém poháru. Patnáctý ročník soutěže pořádalo Střední odborné učiliště obchodní v Prostějově ve spolupráci s Granette & Starorežná Destilleries a.s Prostějov, společností Pepsi CO CR s.r.o., společností Monin a Českou barmanskou asociací. Záštitu nad celou soutěží převzala Rada města Prostějova.

Vlastní soutěž probíhala ve dvou samostatných kategoriích – junior a profi. Úkolem soutěžících juniorů bylo za pouhých sedm minut namíchat 5 porcí nápoje Fancy podle vlastního receptu. Podle pravidel museli do něj použít 2 cl z výrobků Granette & Starorežná Destilleries a.s Prostějov a jakékoliv množství produktů firem Pepsi Co CR a sirupů Monin. Profesionálové v časovém limitu 6 minut míchali nápoj Ahter Dinner. 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. Porovnání umění obou kategorií bylo zajímavé i pro diváky. Soutěžící totiž míchali své drinky na jevišti Společenského domu před zraky široké veřejnosti. Na ploše pod jevištěm probíhal bohatý doprovodný kulturní program. Jeho součástí byla mimo jiné vystoupení žáků Základní umělecké školy v Prostějově, tanečnic ZUŠ ze Zábřehu, mistrů světa v discoformacích a hip hopu Taneční školy Hubený, biketrialové vystoupení Michala Prucka z Olomouce, ukázka krasojízdy vicemistryň světa z Němčic na Hané, free style v míchání nápojů v podání žáka Hotelové školy Jeseník, kosmetická show SOU obchodního a také vystoupení zpěváka Ondřeje Provazníka.

Vítězem 15. ročníku Hanáckého poháru v kategorii „junior“ se stal Martin Gottwald ze SOŠ Litovel před Šárkou Liberdovou z AHOL Ostrava Vítkovice a Nikolou Rajnochovou ze Střední školy gastronomie, oděvnictví a služeb Frýdek – Místek.

V kategorii „profi“ se vítězem stal Petr Slavíček před Šárkou Janovou a Danielem Prokešem.

Závěrem nezbyvá nic jiného než poděkovat všem partnerům, kteří se na průběhu soutěže podíleli materiálně i finančně. Není možné všechny vyjmenovat, ale v současné době je jejich zájem a ochota o mnoho cennější, neboť málokdy se vidí takové nadšení a podpora akcí, které se přímo dotýkají mládeže.

Všichni organizátoři, účastníci i odborná porota vyjádřili na závěr přání setkat se na dalším ročníku Hanáckého poháru v roce 2013.

7. 2. 2 Soutěže pořádané jinými subjekty

Účast na soutěžích - teoretická výuka

Účast našich žáků na **sportovních soutěžích**

Středoškolská sportovní liga

4. 10. Kopaná

25. 10. Futsal

4.11. Piškvorky

GASTRO KROMĚŘÍŽ TESCOMA CUP 2012

Střední škola hotelová a služeb pořádala 1.ročník soutěže mladých odborníků v oblasti gastronomie. Naši školu reprezentovala žákyně druhého ročníku oboru vzdělání Kuchař Veronika Fischerová a získala bronzový diplom.

Literární a publicistická soutěž

Soutěž vyhlásilo Sdružení pro příležitost mladých migrantů pro žáky středních škol s názvem **Čeština je i můj jazyk**

Soutěže se zúčastnila žákyně 1.ročníku oboru obchodník Kateřina Wašková. Zpracovala krátkou povídku o tom jak se mohou cítit cizinci v české škole, když ještě nemluví dostatečně česky. Během zpracování využila konzultace s učitelkou češtiny Mgr. A. Hrubanovou. Příspěvek byl do soutěže odeslán 3. 5. 2012

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 zadané téma. Nejlepší práce 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 i jejich zájem o různá aktuální témata a politické a společenské dění.

Recyklohraní

Soutěž v rámci EVVO

Sapere Jak žít – V Saperesoutěž - vědět jak žít, proběhlo školní kolo, kterého se zúčastnilo 21 507 žáků ze 437 škol z celé ČR. Z naší školy se zúčastnilo 96 žáků ze všech ročníků a oborů.

Prvním šesti byl zaslán diplom. V okresním kole zvítězilo družstvo našeho SOU ve složení Barbora Jantáková – 4KOS, Simona Milarová a Lenka Greplová – 3KOS, v krajském kole naše SOU skončilo na 3. místě, do celostátního kola postupuje pouze vítěz. Soutěž probíhá on line.

Účast školy v soutěžích - odborný výcvik

KUCHAŘSKÁ SOUTĚŽ OLIMA CUP 2011 - Olomouc

Výstaviště Flora Olomouc a Střední škola obchodu, gastronomie a designu PRAKTIK s.r.o. pořádají v rámci 16. ročníku festivalu gastronomie a nápojů OLIMA 2011 a u příležitosti prezentace výrobků oceněných titulem „Výrobek Olomouckého kraje 2011“. Soutěž probíhala 13. října 2011 na Výstavišti Flora Olomouc a.s. a pod odborným dohledem AKC pobočka Severní Morava a Slezsko.

Soutěž byla určena pro dvojice odborných gastronomických škol, přičemž dvojici tvořil student a učitel odborného výcviku.

Soutěžním úkolem bylo připravit 5 porcí bezmasého pokrmu, kde hlavní surovinou byly brambory.

Za naši školu soutěžili Václav Ošťádal, žák 3. ročníku oboru Kuchař a Ivana Makarovičová, učitelka odborného výcviku.

Soutěže se zúčastnilo 9 družstev, naše dvojice skončila na 4. místě

LÁZEŇSKÝ POHÁR JESENÍK

Hotelová škola Vincenze Priessnitze Jeseník ve spolupráci s Českou barmanskou asociací pořádali jubilejní 10. ročník mezinárodní koktejlové soutěže juniorů Lázeňský pohár 2011 Jeseník. Soutěž se konala v hotelu Zlatý Chlum v České Vsi u Jeseníku.

Úkolem soutěžících bylo namíchat 5 porcí short drinku – after dinner a 5 porcí long drinku. Receptura nápoje musela být nová, dosud nezveřejněná, vlastní s originálním názvem. Soutěže se zúčastnila Lucia Adamcová, žákyně 3. ročníku oboru vzdělání číšník. Celkově se umístila na 33. místě.

FESTIVAL ZNALOSTÍ O NÁPOJÍCH BRNO

Mladý sommeliér 2011 – soutěž studentů a studentek gastronomických škol ve znalostech o vínu a vinohradnictví, s praktickou částí servisu pořádala Hotelová škola v Brně. Soutěž se konala 19. října 2011 v restauračních prostorech hotelu Slovan.

Soutěž měla dvě části:

1. Písemný test
 - základní vlastnosti o víně
 - vlastnosti a charakteristika vín
 - nápoje v gastronomii
 - část textu v cizím jazyce
2. Praktická část – servis a charakteristika vzorku vína, vztah vína k pokrmům, sensorické hodnocení vzorků vín

Střední odborné učiliště obchodní reprezentovali Lucie Dokoupilová a Tomáš Musil, oba žáci 3. ročníku oboru vzdělání Číšník. Z celkového počtu 6 soutěžících se Lucie umístila na 2. místě a Lukáš na 3. místě.

Soutěž měla velké zastoupení soutěžících, proto se konala 3 dny. V době soutěže probíhal i potravinářský veletrh SALIMA, kde návštěvníci mohli obdivovat výrobu moderních dortů,

dezertů, bonbonů, zmrzliny, kuchařských a pekařských výrobků, ale také se mohli setkat s různými stroji, které jsou určené pro velké i menší provozovny.

GASTROJUNIOR NOWACO CUP 2011 – regionální kolo

Osmnáctý ročník regionální soutěže mladých odborníků v oblasti gastronomie pořádala 3. listopadu 2011 Střední škola hotelnictví a gastronomie ve Frenštátě pod Radhoštěm ve spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů ČR. Soutěž se konala pod záštitou náměstkyně hejtmana Moravskoslezského kraje a starostky města Frenštátu pod Radhoštěm.

Střední odborné učiliště obchodní v Prostějově reprezentovali soutěžící v oboru cukrář – Žaneta Hyždálová a soutěžící v oboru číšník – Tomáš Musil.

Úkolem cukrářů byla příprava 4 porcí teplého moučnicku „Nákyp v moderní úpravě“ v časovém limitu 45 minut, přičemž musel obsahovat tepelně zpracovanou tajnou surovinu.

Číšníci měli za úkol připravit ovocný dezert pro 2 osoby včetně servisu a podávání šumivého vína k ovocnému dezertu před zraky hostů. Oba naši soutěžící postoupili do finále.



HARMONIE 2011/2012

Mistrovství České republiky mladých kadeřníků a kosmetiček se konalo 23. listopadu 2011 na Výstavišti v Českých Budějovicích. Soutěž byla určena studentům středních škol maximálně do věku 21 let.

V letošním roce bylo téma líčení „Nebe, peklo, ráj“ a hodnotilo se nejen líčení ale i soulad s kostýmem a účesem. Čas k provedení úkolu byl 55 minut + 5 minut na úpravu účesu a kostýmu. Povinnými prvky soutěže bylo nalepení umělých řas, vypracování tekuté linky na horním víčku a vykreslení rtů konturou.

Za naši školu soutěžila Veronika Žáková, která se umístila na 14. místě z 19.

BRNĚNSKÝ VÁNOČNÍ POHÁR

Střední škola potravinářská a služeb Brno vyhlásila 5. prosince 2011, 11. ročník mezinárodní soutěže juniorů do 21 let v nápojové gastronomii, sommelierů a barmanů, Brněnský vánoční pohár, který se konal v hotelu International B.W.P. Brno a přilehlých prostorách a měl dvě kategorie – barman a sommelier.

Střední odborné učiliště obchodní reprezentovali Lucie Dokoupilová a Tomáš Musil v kategorii sommelier. Jejich úkolem bylo provést odborný servis šumivého vína dle vylosování a sestavit slavnostní menu dle vylosovaného nápoje.

Tomáš Musil skončil na krásném 4. místě z celkového počtu 32 soutěžících. Lucie Dokoupilová se umístila na 29. místě.

PRIESSNITZŮV DORTÍK 2012

Kongresový sál Priessnitzových léčebných lázní 18. ledna 2012 byl zaplněn dorty a jinými sladkostmi. Konal se zde již 8. ročník soutěže odborných dovedností v kategorii cukrář – junior pod odbornou záštitou Asociace kuchařů a cukrářů České republiky.

Soutěžními disciplínami:

- a.) Slavnostní dort na téma KARNEVAL – hmotnost dortu maximálně 3000g a malý degustační vzorek ze stejných surovin, které byly použity k výrobě slavnostního dortu
- b.) Zdobení perníku glazurou – pódiová soutěž před veřejností v časovém limitu 60 minut
- c.) Zhotovení čokoládové mašle – pódiová soutěž před veřejností v časovém limitu 60 minut

Za naše Střední odborné učiliště obchodní soutěžila Aneta Ošlejšková, žákyně 3. ročníku oboru vzdělání cukrář, která v disciplíně dort získala 9. místo, v disciplíně zdobení perníků 5. místo a z čokoládové mašle krásné 1. místo. Celkem se umístila na 5. místě.

KALIBR CUP 2012 LANŠKROUN

Dvanáctý ročník mezinárodní soutěže středních škol a středních odborných učilišť pod názvem Kalibr CUP pořádala SOŠ a SOU v Lanškrouně 9. února 2012. Soutěž určená mladým kadeřníkům a kosmetičkám byla na téma „Na vlnách luxusu“.

Žákyně naší školy soutěžily v oboru kosmetička. V kategorii make-up Karolína Zelinková, která se umístila na 21. místě a Nikol Stančíková na 31. místě. V kategorii nail – art skončila Barbora Janáková na 12. místě.

Úkolem soutěžících bylo předvést tematicky vhodné zpracování daného tématu jak při líčení, tak při zdobení nehtů.

GASTROJUNIOR NOWACO CUP 2012

Na základě úspěšnosti v regionálním kole, které se konalo ve Frenštátě dne 3. a 4. listopadu 2011, se konala známá a velmi prestižní soutěž Gastrojunior NOWACO CUP 2012 v Brně. Je to velmi náročná, letos již plnoletá soutěž oborů kuchař, cukrář a číšník. Na odbornost a spravedlnost soutěže dohlíží odborníci z asociace kuchařů a cukrářů a také z asociace číšníků České republiky.

V letošním ročníku se soutěže zúčastnili i žáci z SOU OBCHODNÍHO PROSTĚJOV v oborech cukrář a číšník. Za cukráře naši školu prezentovala Žaneta Hyžd'álová, žákyně 3. ročníku s „Hruškovo-makovým nákyem s šípkovým džemem a čokoládou, doplněným hruškovo- skořicovým pyré, flambovanou hruškou a meduňkou“. Pedagogickým doprovodem byla UOV pro obor cukrář Ivanna Rusyn. Úkolem soutěžící bylo vylosovat si tajnou surovinu, stanovit její množství, které bude pro moučník nejlepší a vše konzultovat i s pedagogem, který s přípravou výrobku pomáhal. Na výrobu 4 soutěžních výrobků měli soutěžící 45 minut. Za číšníky nastoupil Tomáš Musil, žák 3. ročníku, kterého doprovázela UOV Iveta Stískalová. Jeho soutěžním úkolem byla příprava ovocného dezertu pro 2 osoby, přičemž museli použít jako hlavní surovinu ananas a další suroviny dle svého uvážení. Součástí bylo podávání šumivého vína dle vlastního výběru k ovocnému dezertu a jazyková zkouška, kdy měl komunikovat s hostem v anglickém, německém nebo ruském jazyce. Na soutěži měli zastoupení i zahraniční studenti z Francie, Polska a Slovenska

VELIKONOČNÍ BERÁNCI

ROTARY KLUB Prostějov v dnešní náročné době pomáhá všem potřebným, a tak 30. března 2012 vyhlásil soutěž „Velikonoční beránci“.

Soutěže se mohli zúčastnit všichni co rádi pečou, od dětí z mateřských škol, žáků základních a středních škol až po širokou veřejnost.

Naše Střední odborné učiliště obchodní do soutěže upeklo 36 beránků. Kromě našich žákyň se soutěže zúčastnili děti z mateřských škol, žáci základních škol a také žáci ze Střední potravinářské školy Jeseník.

Beránky hodnotila laická komise z řad návštěvníků a členů Rotary klubu.

Vítězem se stal beránek Kristýny Hrdličkové. Na druhém místě skončila Eva Dvořáčková a třetí příčku obsadila Lucie Odehnalová. Všechny stupínky obsadily žákyně SOU obchodního Prostějov.

RADEGAST BIRELL CUP 2012

Střední škola potravinářská a služeb Brno pod záštitou Plzeňského Prazdroje, a.s. Plzeň, dne 10. května 2012 pořádala 11. ročník soutěže Radegast Birell Cup 2012. Vlastní soutěž probíhala v netradičním prostředí školního hřiště a přilehlých prostorách .

Soutěžilo se v následujících disciplínách: načepování a servis piva, míchaný nápoj s pivem, překážkový běh s pivem.

Za naši školu soutěžili Tomáš Musil, žák 3. ročníku oboru vzdělání číšník, Iveta Peslarová a Aneta Mátlová, obě žákyně 1. ročníku téhož oboru.

Tomáš soutěžil ve všech disciplínách a v míchaní nápojů s pivem obsadil 2. místo.

Aneta a Iveta čepovaly pivo a absolvovaly překážkový běh s pivem

7.3 Nabídka zájmových kroužků

- posilování
- aerobik
- přípravné semináře k maturitní zkoušce

Jednorázové akce: Pečení tradičního pečiva, Keramika

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

V jednotlivých vyučovacích předmětech bylo zařazováno téma energie dle tematických celků.

Proběhla soutěž RECYKLOHRANÍ a SAPERESOUTĚŽ

V Saperesoutěž - vědět jak žít, proběhlo školní kolo, kterého se zúčastnilo 21 507 žáků ze 437 škol z celé ČR. Z naší školy se zúčastnilo 96 žáků ze všech ročníků a oborů.

Prvním šesti byl zaslán diplom. *V okresním kole zvítězilo družstvo našeho SOU ve složení Barbora Jantáková – 4KOS, Simona Milarová a Lenka Greplová – 3KOS, v krajském kole naše SOU skončilo na 3. místě, do celostátního kola postupuje pouze vítěz. Soutěž probíhá on line.*

Pokračovali jsme v soutěži RECYKLOHRANÍ – třídění odpadu, baterií a elektroodpadu.

18. ledna 2012 – absolvovala třída 2K s M. Dosedělovou výukový program Apatyka domácí v Ekocentru Iris v Prostějově, zaměřený na využití léčivých rostlin v kuchyni, poznávání koření, ochutnávání výrobků, čajů, ukázky olejů, octů.

Environmentální výchova byla zařazena do jednotlivých předmětů dle ŠVP.

Využili jsme Ekologické výukové programy pro SŠ EKOCENTRA IRIS Prostějov

28. 3. 2012 – Nekup to – zúčastnili se žáci třídy 2O

Zúčastnili jsme se Dne Země na náměstí v Prostějově- obor kuchař pod vedením učitelek OV prezentoval racionální výživu včetně ochutnávky a receptů.

Exkurze do chráněných území a památky a zajímavosti Prostějova se zúčastnili žáci v rámci výletů s třídními učiteli. ZOO Olomouc, Park Čechy pod Kosířem, naučná stezka přírodní park Velký Kosíř, Biokoridor Hlučela, památky Prostějova.

U závěrečných zkoušek oboru kuchař a cukrář v rámci jednotného zadání byly otázky o racionální výživě, racionální suroviny.

8. Další vzdělávání pedagogických pracovníků

I. Institucionální formy dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků

1. Zvyšování kvalifikace

1.1. Splnění kvalifikačních předpokladů

Bc. Pavlína Bradáčová pokračovala v magisterském studiu na Katedře technické a pracovní výchovy Pedagogické fakulty Ostravské univerzity obor Učitelství odborných předmětů.

Ing. Iveta Stískalová úspěšně ukončila studium na Univerzitě Tomáše Bati ve Zlíně.

2. Prohlubování kvalifikace

2.1 Prohlubování a doplňování odborné kvalifikace

-vzdělávání k nové maturitě

2. 3. 2012- Konzultační seminář k úpravám metodiky hodnocení písemných prací a přípravě a počtu pracovních listů ústní zkoušky z cizího jazyka

Místo konání: NIDV, Wellnerova 5, Olomouc

Lektor: lektor CERMATU

Účastníci: Mgr. E. Sahánková

Program: Seminář byl zaměřen na informování o úpravách státních maturitních zkoušek, žák má možnost si vybírat z 5 pracovních listů. Písemné práce nebudou opravovány ve školách.

6. a 20. 2. 2012 - Školení hodnotitelů ústní části maturitní zkoušky z anglického jazyka

Místo konání: NIDV, Wellnerova 5, Olomouc

Lektor: lektor CERMATU

Účastníci: Mgr. Jana Novotná, Mgr. Eliška Hubáčková

Program:

- koncepce ústní zkoušky, celkové hodnocení
- videoprojekce – ukázky zkoušení
- hodnocení žáka
- pracovní listy, příprava, práce s pracovními listy

14. 3. 2012- Konzultační seminář Koncepce ústní zkoušky z českého jazyka a literatury

Místo konání: NIDV, Wellnerova 5, Olomouc

Lektor: lektor CERMATU

Účastníci: Mgr. A. Hrubanová, Mgr. Jarmila Popelková

Program: Seminář byl zaměřen na celkovou koncepci ústní zkoušky. Nejčastěji diskutované otázky se týkaly stanovení seznamu literatury, tvorby pracovních listů, struktury ústní zkoušky, vedení a hodnocení studenta a jeho výkonu. Změny v bodování.

26. 3. 2012- Konzultační seminář pro předsedy zkušebních maturitních komisí

Místo konání: NIDV, Wellnerova 5, Olomouc

Lektor: lektor CERMATU

Účastníci: Ing. L. Lošťáková, ing. M. Horáková

Program:

- změna legislativy
- role předsedy ve vazbě na zkušební maturitní komisi
- model maturitní zkoušky

- komplexní zkoušky
- protokoly a záznamy
- pracovní listy
- průběh konání maturitní zkoušky
- jmenování a odměňování předsedů
- maturita pro žáky s PUP

- vzdělávání v oblasti specializovaných činností

10. 4. 2012 – Prevence soc. patologických jevů

Místo konání: PPP Prostějov

Účast: Mgr. Jarmila Popelková

Každoroční schůzka metodiků prevence

20.a 27. 4. 2012 – Informační systém školy, webová prezentace

Místo konání: NIDV Olomouc, Wellnerova 5

Lektor: certifikovaní lektori NIDV

Účast: Mgr. Petr Pazdera

Program: *Tvorba a úprava webových stránek*

- vzdělávání v oblasti odborných předmětů a odborného výcviku

12. 10. 2011 – Junior Achievement – školení

Místo konání: Zlín

Účast: Ing. Michaela Horáková

Program:

- setkání s prezidenty studentských společností
- metody práce
- řízení společností

14. – 15 .11. 2011 – GASTREND – školení pedagogických pracovníků

Místo konání: SOŠ Litovel, Komenského 677

Lektor: p. Jančí, p. Janyška, p. Šipl, p. Šmach, p. Zahradil

Účast: UOV Konzbulová Karin, UOV Stískalová Iveta, uč. odb. předmětů Bučková Markéta

Program:

14. 11. 2011

- Úvod, modulová výuka, cíle vzdělávání, materiální prostředky
- ICT, moderní pomůcky, využití LMS moodle
- Progresivní mixologie
- Metodika molekulární mixologie

15. 11. 2011

- Metodika sommelierství
- Metodika balistiky

Průběh školení byl zaměřen na teoretickou část vzdělávání. Cílem projektu je podpořit řemeslné obory v oblasti gastronomie tím, že dojde k jejich zatraktivnění, inovaci a rozšíření prostřednictvím nových předmětů v oblasti nápojové gastronomie. Úkolem účastníků tohoto projektu je aplikovat nové trendy v gastronomii do výuky svých žáků. S rozvojem společnosti a rostoucími požadavky na kvalitnější služby a servis by tak žáci mohli být schopni přenést nabyté dovednosti a znalosti do praxe.

12.12. 2011 Seminář pro vyučující ekonomiky, EDUCO

Místo konání: RCO Olomouc, Jeremenkova 40B

Lektor: Ing. Petr Klínský

Účast: Ing. Soňa Dědochová

Program:- veřejný dluh

- aktuality z oblasti daní, pojištění, práce
- důchodová reforma
- diskuse

11. – 12 .1. 2012 – GASTREND – školení pedagogických pracovníků

Místo konání: SOŠ Litovel, Komenského 677

Lektor: p. Šipl, p. Zahradil

Účast: UOV Konzbulová Karin, UOV Stískalová Iveta, uč. odb. předmětů Bučková Markéta

Program:

11. 1. 2012

- Molekulární mixologie
- Baristika

12. 1. 2012

- Baristika
- Molekulární mixologie

13. 2. 2012 – UNIV 2 KRAJE – Marketing školy – specifický kurz pro pedagogické pracovníky škol zapojených do projektu

Místo konání: Švehlova střední škola Prostějov

Lektor: p. Dalibor Kučera

Účast: Mgr. Pyroltová Dana, Ing. Zámostná Mária

Program vstupního modulu:

- Úvodní certifikační procedury
- Co je marketing – aplikace do školního prostředí
- Definice marketingového pojetí školy
- Marketingové analýzy
- Marketingová koncepce školy
- Zadání korespondenčního úkolu – závěrečná práce

20. 2. 2012 – UNIV 2 KRAJE – Aktuální otázky odborného vzdělávání na téma Výběrová řízení – zákon, novelizace a novinky v administraci VŘ

Místo konání: SŠ polytechnická, Rooseveltova 79, Olomouc

Lektor: JUDr. Zdeněk Pokorný, CPS consulting, s.r.o.

Účast: Mgr. Milan Soukup, Mgr. Dana Pyroltová, Ing. Mária Zámostná

- Zahájení semináře
- Obecně k zákonu č. 137/2006 Sb., o veřejných zakázkách v platném znění
- Připravovaná novela zákona č. 137/2006 Sb., - účinnost cca duben 2012
- Prokázání kvalifikace dodavatele

28. 2. 2012 – UNIV 2 KRAJE – Marketing školy – specifický kurz pro pedagogické pracovníky škol zapojených do projektu

Místo konání: Střední škola polytechnická, Rooseveltova 79, Olomouc

Lektor: p. Dalibor Kučera

Účast: Mgr. Pyroltová Dana, Ing. Zámostná Mária

Program výstupního modulu:

- Shrnutí poznatků z 1. modulu

- Informační systém školy
- Image školy, kultura školy
- Propagace, vzdělávací program školy
- Reklama, vztahy s veřejností
- Osobní komunikace žáků, učitelů, rodičů
- Návrh marketingové strategie školy
- Kolokvium, hodnocení prací, výsledků studia, vyplnění dotazníků, diskuze k naplnění cílů studia

14. 3. 2012 – UNIV 2 KRAJE – Kariérové poradenství – specifický kurz pro pedagogické pracovníky škol zapojených do projektu

Lektor: PhDr. Petra Drahoňovská

Místo konání: Střední škola polytechnická, Rooseveltova 79, Olomouc

Účastníci: Mgr. B. Mikulková, Bc. P. Bradáčová

Program: - poradenství jako pomáhající profese ve vzdělávání dospělých
 - vyhledávání informací, metody a formy ve vzdělávacím procesu
 - praktický nácvik vybraných poradenských metod
 - diskuse k dané problematice

28. 5. 2012 – Modelování z modelovací čokolády

Místo konání: Modrý ráj, Svatopluková 37. Prostějov, 79601

Lektor: p. Břetislav Brablec

Účast: Ivanna Rusyn

- seznámení se s modelovací čokoládou
- modelování květů a pohádkových postaviček z hmoty
- potahování dortu modelovací čokoládou
- další použití hmoty např. do jourbonbonů

2.2 Vzdělávání vedoucích pracovníků

31. 10. 2011 – Seminář pro žadatele podpory 1.5 OP VK

Místo konání: Jeremenkova 44a, Olomouc

Lektor: lektori CERA Praha

Účast: Mgr. Dana Pyroltová, Mgr. Milan Soukup

Program: - projektové řízení
 - principy financování
 - úvod k šablonám, specifikace šablon
 - Benefit 7, tvorba projektové žádosti

30. 11. 2011 – Celostátní konference – dílčí a úplné kvalifikace

Místo konání:

Lektor:

Účast: Mgr. Milan Soukup

30. 1. 2012 Rozvoj profesních kompetencí zástupců ředitelů v oblasti praktického vyučování

Místo konání : NIDV Olomouc, Wellnerova 5

Lektor: Mgr. Carmen Simonová

Účastníci: Mgr. Dana Pyroltová

Program: - evidence OV, povinná dokumentace
 - rozdělení žáků do skupin, hodnocení žáků na OV

9. Inspekce a kontroly

| Kontrolu provedl/a | Datum kontroly | Předmět kontroly |
|--------------------|----------------|--|
| VZP | 25. 10. 2010 | Kontrola plateb na veřejné zdravotní pojištění |
| ČŠI Olomouc | 25.- 30. 2012 | Zjišťování a hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání |

Závěry z inspekční zprávy

S výjimkou realizace výuky v budově Dukelská brána 7, kterou škola nemá zapsanu jako odloučené pracoviště, odpovídá činnost školy podmínkám stanoveným v rozhodnutí o jejím zařazení do rejstříku škol a školských zařízení.

Škola respektuje zásadu rovného přístupu ke vzdělání, v této oblasti dodržuje požadavky právních předpisů a stanovená kritéria pro přijímání žáků ke vzdělávání a k ukončování vzdělávání. Systém poradenských služeb poskytovaných žákům, jejich zákonným zástupcům i pedagogickým pracovníkům je na dobré úrovni.

Škola realizuje vzdělávání podle devíti ŠVP zpracovaných podle příslušných rámcových vzdělávacích programů pro odborné vzdělávání. Školní vzdělávací programy vytvářejí svým pojetím předpoklady pro utváření a rozvoj požadovaných klíčových i odborných kompetencí žáků a vycházejí z reálných podmínek školy.

Škola naplňuje učební plány uplatňovaných učebních dokumentů. Po provedené úpravě rozvrhu odborného výcviku je organizace vzdělávání stanovena v souladu s požadavky právních předpisů.

Zásady řízení pedagogických procesů jsou stanoveny způsobem umožňujícím úspěšnou realizaci stanovených cílů vzdělávání.

Materiální i personální podmínky jsou školou sledovány a jsou na úrovni umožňující zdárné realizování stanovených učebních dokumentů.

Škola podporuje zdravý psychický i fyzický vývoj žáků a vytváří standardní předpoklady pro zajištění jejich bezpečnosti a ochrany zdraví.

Činnost školy pozitivně ovlivňují rozvíjené partnerské vztahy se zákonnými zástupci žáků, zřizovatelem, školskou radou, veřejností a sociálními partnery.

Škola se orientuje v souladu s profilem absolventů především na osvojování odborných kompetencí. Část praktické výuky probíhá na smluvních pracovištích, daří se tak naplňovat propojení teorie s praxí.

Průběh vzdělávání má dobrou úroveň. Uplatňované činnosti vedou odpovídajícím způsobem k utváření rozvoji požadovaných klíčových i odborných kompetencí žáků. Vhodně je kladen důraz na propojení teorie s praxí. Dílčím negativem je využívání sebehodnocení a vzájemného hodnocení žáků.

Škola sleduje výsledky vzdělávání žáků a přijímá opatření na podporu jejich úspěšnosti.

10. Prezentace školy na veřejnosti

10. 1 Spolupráce s jinými subjekty

- příprava rautů a jejich realizace ve školním roce 2011/12

| | |
|--------------|--|
| 9. 9. 2011 | Labounková Daniela - svatba |
| 10. 9. 2011 | 110. výročí založení Gymnázia v Litovli |
| 20. 9. 2011 | Odchod do důchodu – pí. Lužná |
| 22. 9. 2011 | Kuřecí a vepřové rolády – pí. Kubátová |
| 24. 9. 2011 | Oslava narozenin – pí. Medková |
| 27. 9. 2011 | Křtiny – pí. Nakládalová |
| 30. 9. 2011 | Raut – pí. Pelcová Petra |
| 13.10. 2011 | Občerstvení na vernisáž – ZŠ Melantrichova Prostějov |
| 14.10.2011 | Oslava narozenin – pí. Mendlová Ilona |
| 15.10.2011 | Občerstvení na svatbu – pí. Hrušková |
| 21.10.2011 | Oslava narozenin – p. Otta Josef |
| 21.10.2011 | Vernisáž obec Čelechovice na Hané |
| 21.10.2011 | Oslava narozenin – p. Brabec |
| 3. 11. 2011 | Oslava narozenin – Millerová Hana |
| 5. 11. 2011 | 40. výročí Klas Kralice na Hané |
| 10.11. 2011 | Ples Domova Na Zámku Nezamyslice – obsluha |
| 10. 11.2011 | Burza škol Prostějov – raut |
| 25.11. 2011 | Číše vína ČSOB – kino Metro Prostějov |
| 5. 12. 2011 | Talent Olomouckého kraje RCO Olomouc |
| 9. 12. 2011 | ČSTV – Vyhlášení sportovce roku – raut |
| 12. 12, 2011 | Vernisáž – p. Snídal |
| 20. 12. 2011 | Vánoční posezení zaměstnanců Olomouckého kraje – RCO Olomouc |
| 13. 1. 2012 | Vojenský útvar 8280 – příprava občerstvení |

| | |
|----------------------|---|
| 20. 1. 2012 | Tenisový turnaj Scholaris |
| 27. 1. 2012 | Oslava narozenin – p. Pospíšil |
| 24. 2. 2012 | Oslava narozenin – p. Hodina |
| 2. 3. 2012 | Oslava narozenin – pí. Dostálová |
| 2. 3. 2012 | Oslava narozenin – pí. Mendlová |
| 9. 3. 2012 | Oslava narozenin – pí. Vacová |
| 16. 3. 2012 | Tenisový turnaj pedagogických pracovníků Olomouckého a Zlínského kraje – raut |
| 21. 3. 2012 | Hanácký pohár – občerstvení pro sponzory |
| 23. 3. 2012 | Okresní Den učitelů |
| 28. 3. 2012 | Krajský Den učitelů |
| 28. 3. 2012 | ZŠ Melantrichova Prostějov – Den učitelů |
| 30. 3. 2012 | Velikonoční beránci – Rotary club |
| 11. 4. 2012 | Porada ředitelů a ekonomů škol a školských zařízení zřizovaných Olomouckým krajem. Hotel Jana |
| 12. 4. 2012 | Občerstvení pro zhodnocení projektu |
| 14. 4. 2012 | Oslava narozenin – Holíková Marta |
| 20. 4. 2012 | Oslava narozenin – Jiří Pospíšil |
| 21. 4. 2012 | Zdravá výživa – Den Země |
| 23.,24.,25., 4. 2012 | Zdravá výživa v Národním domě |
| 26. 4. 2012 | Zdravé město – Statutární město PV |
| 27. 4. 2012 | Oslava narozenin – Zdařil Josef |
| 2. 5. 2012 | Obsluha –Svaz postižených civilizačními chorobami v ČR. |
| 11. 5. 2012 | Obsluha – Lázně Slatinice |
| 17. 5. 2012 | Slavnostní otevření speciální školy – ředitel ZŠ a DD Prostějov |
| 18. 5. 2012 | Zahradní slavnost zaměstnanců KÚOK |

25. 5. 2012 Občerstvení – Ilona Mendlová
2. 6. 2012 Obsluha na svatbě – pan Hikeš
7. 6. 2012 Občerstvení na Gastroden

10. 2. Akce školy

rok 2011

1. 9. Slavnostní zahájení školního roku v Národním domě
-1.ročníky
5. 9. PK oboru kosmetička
PK oboru obchodník, nástavbové studium
PK českého jazyka a literatury
Opravná maturitní a závěrečná zkouška – písemná část
- 5.- 11. 9. Stáž v Rakousku (v rámci dne Evropy)
5. – 6. 9. Seznamovací kurz 1Č, 1K, 1PCB, 1O
7. 9. PK výrobce kožedělného zboží
12. 9. Opravná maturitní zkouška – ústní část 2POD
14. 9. Opravná maturitní zkouška – ústní část 4O
30. 9. Exkurze – okresní archiv- 2O
- říjen 2011 **nábor žáků** na ZŠ okresu Prostějov
4. 10. **zahájení provozu ve školní kavárně**, provozované žáky 1. ročníku
SSL kopaná
Pracovní schůzka autorského týmu NUOV Praha –výrobce kožedělného zboží
5. 10. Grilování v Národním domě
Mimořádné třídní schůzky 2POD
- 7.10. Zahájení výstavy v Galerii „ S“
12. 10. Seminář J-A Zlín
14. 10. Slavnostní předání ocenění HK OS – Praha
18. 10. Scio Vektor – testování mat.ročníku 4KOS
19. 10. Exkurze Vizovice, Zlín – 2O, 2P, 3K
Školní turnaj ve stolním tenise
Aktiv výchovných poradců
Mimořádné schůzky 2K

25. 10. SSL futsal
Závěrečná konference projektu ESF Přerov
31. 10. Seminář pro žadatele podpory OPVK- Olomouc
Drogová prevence – 1Č, 1PCB, 1K
1. 11. Gaudeamus Brno – nabídka pomaturitního vzdělávání
XV. Veletrh vzdělávání a pracovních příležitostí 2012 – Vyškov
2. 11. Pilotáž – UNIV2 kraje
3. 11. Gastro Junior – Frenštát pod Radhoštěm
Metelka Cup –Slavkov u Brna
Pilotáž UNIV2 kraje
4. 11. Piškworky –soutěž
- 7.11. Drogová prevence – 1O
9. 11. Keramika –kroužek
Schůzka garantů oborů
Burza škol Přerov
10. 11. Burza středních škol v Prostějově, náborová akce Střediska služeb škole a
Úřadu práce pro žáky 9. tříd základních škol
11. 11. Koření –beseda 1O, 3P
14. 11. Seminář v rámci projektu ESF –Litovel
15. 11. Burza škol Vyškov
16. 11. Metodická sdružení,
Pedagogická rada
Třídní schůzky
Workshop ZŠ Palacká –náborová akce pro žáky 9.ročníků ZŠ
22. 11. Scholaris Olomouc
Výroční schůze Klubu přátel školy
23. 11. Studentské kolegium
SSL –košíková
Harmonie České Budějovice
Exkurze –Komerční banka 2POD
- 23.– 24.11. SCHOLARIS – prezentační výstava oborů vzdělání
středních škol Olomouckého kraje

- 24. 11. Workshop pro ZŠ Kolárova – náborová akce pro žáky 9.ročníků ZŠ
- 25. 11. Vernisáž výstavy v Galerii „S“
- 28. 11. Workshop ZŠ Ptení – náborová akce pro žáky 9.ročníků ZŠ
Konference UNIV2 – kraje
- 29. 11. Exkurze RELAX –kosm.salon 3KOS
- 30. 11. Celostátní konference dílčí a úplné kvalifikace
- 1. 12. Opravné závěrečné zkoušky –písemná část
Aukce v ND, SŠ, ZŠ a MŠ Jistota
Workshop pro ZŠ Melantrichova – náborová akce pro žáky 9.ročníků ZŠ
- 5. 12. Brněnský vánoční pohár
- 6. 12. Den otevřených dveří
Soutěž „O perníkovou vařečku“ pro žáky 8. a 9. tříd ZŠ
Mikulášská dance show - vystoupení TŠ Hubený a Hubená s prezentací a ochutnávkou výrobků žáků SOU obchodního v Městském divadle v Prostějově
Vánoční výstavka v ND
- 7. 12. Filmové představení

rok 2012

- od 5. 1. **souborné pololetní práce** - žáků všech oborů z odborného výcviku
- 11. 1. Školení laser- pro žákyně oboru kosmetička
- 17. 1. Seminář 2K – problémové chování žáků – VP
- 18. 1. Apatyka domácí – bylinky v kuchyni – koprogram 2K
Nástavbové studium –přednáška pro zájemce o navazující studium
- 19. 1. Plastika Brno –exkurze 4KOS
- 20. 1. Školení firmy MACON –pro kosmetičky
- 25. 1. Divadélko pro školy 1Č, 1K, 1PCB, 2C, 2PB
Nástavbové studium –přednáška pro zájemce o navazující studium
- 26. 1. Metodická sdružení
Pedagogická rada
- 30. 1. Vernisáž výstavy
- 31. 1. Vydávání vysvědčení
- 14. 2. Valentýnský jarmark

Afrodisiaka v kuchyni 2K

- 17. 2. Maturitní ples
- 7. 3. Losování SOP
Třídní schůzky pro rodiče 3.ročníků
- 16. 3. Tenisový turnaj pracovníků Olomouckého a Zlínského kraje
- 21. 3. Hanácký pohár
- 28. 3. Nekup to –beseda 2O
Studentské kolegium
Kurz přípravy čaje
Setkání bývalých zaměstnanců školy
- 29. 3. Velikonoční beránci
Velikonoční jarmark
- 30. 3. Vernisáž výstavy
- 4. 4. Velikonoční jarmark
- 5.4. Velikonoční výstavka v kině METRO
- 19. 4. Metodická sdružení
Pedagogická rada
Třídní schůzky
- 21. 4. Den Země - Český svaz ochránců přírody, Regionální sdružení Iris v Prostějově pořádalo ke Dni Země ve spolupráci se Zdravým městem Prostějov **DEN ZEMĚ S EKOJARMARKEM**. Akce se konala od 8,00 do 13,00 hod. na nám T.G. Masaryka. Naše Střední odborné učiliště obchodní v Prostějov připravilo ochutnávku výrobků zdravé výživy.
- 23. 4. Přijímací zkoušky
- 23. - 25. 4. Jarní dny zdraví – restaurace Národního domu o.p.s. Prostějov. Žáci oboru vzdělání. Kuchaři pro širokou veřejnost připravili výrobky zdravé výživy.
- 25. 4. Studentské kolegium
- 27. 4. Praktická maturitní zkouška 2POD
- 9. 5. Den ochrany člověka za mimořádných situací
- 10. 5. Den Evropy
- 11. 5. Vydávání vysvědčení 2POD
- 14.-25. 5. Souvislá praxe 1O, 1POD

18. 5. Vydávání vysvědčení 4KOS
- 21.- 22. 5. Ústní část MZ 2POD
- 28.- 29. 5. Ústní část MZ 4KOS
31. 5. Exkurze Černá Hora, Pštroší farma 3Č, 3K, 1Č
- Červen 2012– **souborné pololetní práce žáků 1. a 2. ročníků všech oborů z odborného výcviku**
1. 6. Písemná část ZZ
7. 6. Gastroden – veřejné praktické zkoušky žáků oboru vzdělání Číšník probíhaly v přednáškovém sále a saloncích Národního domu.
18. 6. Ústní část ZZ -3Č
19. 6. Ústní část ZZ -3K
20. 6. Pedagogická rada
Ústní část ZZ -3Ř
Ústní část ZZ -3C
21. 6. Branný den
Ústní část ZZ -3B
SIMGAME -1POD
22. 6. Ústní část ZZ -3P
26. 6. Den integrovaného záchranného systému Slatinice
28. 6. Branný den
29. 6. Vydání vysvědčení
- Červen 2012– **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 ročníků, aby se seznámili s organizací teoretické a praktické výuky, prostředím provozních pracovišť, 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 vzdělávání svých dětí. Rodiče také volí své zástupce do Klubu přátel školy, který pracuje při SOU obchodním.

Pro rodiče žáků 1.ročníků proběhly na začátku školního roku slavnostní třídní schůzky, na kterých zákonní zástupce žáků získali základní informace o škole, měli možnost se seznámit s vedením školy, třídními učiteli, učiteli OV a prostředím školy.

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 proškoleny 14 našich pedagogů, kteří pro žáky a vyučující připravili „Den integrovaného záchranného systému“. 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.

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.

11. 2 UNIV 2 kraje

Střední odborné učiliště obchodní v Prostějově se do projektu UNIV 2 KRAJE zapojilo ve školním roce 2010/2011 a připravilo 2 programy DV a v letošním školním roce dokončili třetí program – Prodavač. Příprava jednotlivých programů DV probíhala ve třech vlnách, v projektovém období 2010 – 2012.

Programy dalšího vzdělávání:

1. Technicko – technologický pracovník v kožedělné výrobě – projekt vypracovaly UOV Hana Múdrá a učitelka odborných předmětů Bc. Pavlína Bradáčová
2. Jednoduchá obsluha hostů - projekt vypracovaly učitelky odborného výcviku Karin Konzbulová a Ing. Iveta Stískalová. 2011/2012
3. Prodavač – Ing. Soňa Dědochová a Ing. Lenka Lošťáková, učitelky ekonomických předmětů

SOU obchodní v Prostějově si pro ověření kvality programu DV v praxi vybralo program vypracovaný ve 2. vlně projektového období Jednoduchá obsluha hostů 65-007-H.

Samotný program byl vypracován v režimu Národní soustavy kvalifikací. Po absolvování programu jsou účastníci připraveni vykonat zkoušku dle zákona č.179/2006 Sb., která vede k získání dílčí kvalifikace Jednoduchá obsluha hostů (65-007-H).

Výuku zajišťovaly dvě učitelky odborného výcviku, které samotný program DV vypracovaly.

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, nakládání s inventářem na úseku obsluhy – vedení evidence o pohybu inventáře (textilního, kovového, skleněného, porcelánového a pomocného), evidování zásob alkoholických a nealkoholických nápojů, pochutin – káva, čaj, doplňků k nápojům (cukr, smetana, med, čokolády, sušenky). Účastníci se naučili sestavovat jídelní lístek podle gastronomických pravidel, sestavit menu pro danou příležitost včetně doporučení vhodného nápoje, charakteristiku a rozdělení teplých nápojů připravovaných na bázi kávy a čaje.

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 vyřídít 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.

Vlastní pilotáž programu probíhala v měsících říjen 2011 – leden 2012 v celkové dotaci 100 hodin, které byly rozděleny do 5 výukových modulů:

HPN - Hygienicko – sanitační činnost, skladování potravin a nápojů, nakládání s inventářem

JO – Podávání pokrmů a nápojů formou jednoduché obsluhy

OOP – Obsluha a organizace práce

JLV – Sestavení jídelního lístku a zúčtovací technika

TP – Příprava jednotlivých teplých nápojů

Po absolvování každého modulu byli písemně i prakticky ověřované znalosti účastníků.

Všichni účastníci úspěšně ukončili jednotlivé moduly a po absolvování pilotáže jim byli předány certifikáty.

Účastníci programu dalšího vzdělávání byli z řad zaměstnanců sociálního partnera Lázně Slatinice a.s., restaurace City café Prostějov a restaurace U tří bříz Prostějov. Současně se přihlásily i matky na mateřské dovolené, které osobně známe.

Nikdo z účastníků od sociálních partnerů, kteří již pracují v restauracích jako číšníci a servírky není vyučen v oboru, je pouze zaučen a pro svoji práci potřebuje daleko hlubší znalosti a odborné dovednosti. To je také jeden z důvodů, proč se do pilotáže přihlásili sami, nebo za velké podpory zaměstnavatele, konkrétně se to týká účastnic z Lázní Slatinice a.s., které do ověřování přihlásila paní ředitelka a jejich účast plně podporovala.

Vlastní pilotáž byla hodnocena velice kladně, všichni účastníci měli eminentní zájem o získání a rozšíření si svých doposud nabitých znalostí a dovedností. Problém, i když posléze řešitelný vznikl při získávání účastníků. I když od začátku přípravy programu bylo hodně zájemců o pilotování, nakonec se jich přihlásilo pouze 9, jelikož ostatním se nepovedlo časově skloubit práci a účast v kurzech, které probíhali v odpoledních a večerních hodinách. Po ukončení všichni absolventi pilotáže kladně hodnotili možnost praktického vyzkoušení si úkolů z jednotlivých modulů přímo v reálu, v cizí restauraci, kde poznali i jiný způsob organizace práce než na svém pracovišti.

O zkoušku podle zákona č. 179/2006 Sb. o uznávání výsledků dalšího vzdělávání v platném znění mají zájem 3 absolventky pilotáže.

12. Výroční zpráva o hospodaření a poskytování informací

12. 1 Výroční zpráva o hospodaření školy za rok 2011

Výroční zpráva o hospodaření školy

| a) příjmy | v tis. Kč |
|---|------------------|
| 1. dotace ze státního rozpočtu na přímé výdaje | 20. 577 |
| dotace Posílení plat.úrovně ped.pracovníků | 1.191 |
| dotace ze státního rozpočtu komp.výdajů na spol.část maturity | 5 |
| dotace ze státního rozpočtu „Hustota“ a „Specifika“ | 164 |
| dotace Podpora znev.romských žáků SŠ | 2 |
| dotace KÚ provoz | 3. 219 |
| dotace KÚ odpisy | 79 |
| dotace Stipendia pro žáky učebních oborů | 7 |
| dotace od MěÚ účelově na soutěže žáků | 120 |
| dotace na projekty ze zahraničí | 171 |
| 2. sponzorské dary | 39 |
| 3. produktivní práce žáků, úroky, nájem ze služebního bytu aj. | 2.010 |
| 4. PO-předfinancování, proj ESF – na výměnu oken v budově | 4.000 |
| Příjmy celkem | 31.584 |
| b) výdaje | |
| 1. investiční výdaje celkem – projekt výměna oken v budově školy (hrazeno z investičního fondu) | 4.000 |
| 2. neinvestiční výdaje celkem | 27.534 |
| Z toho: | |
| a/ náklady na platy pracovníků školy | 15.949 |
| b/ prostředky na OPPP | 409 |
| c/ zákonné odvody na zdrav.a soc. pojištění | 5.434 |
| d/ výdaje na jednotné oblečení pro žáky, UP | 620 |
| e/ stipendia | - |
| f/ ostatní provozní náklady | 5.122 |
| /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./ | |
| Výdaje celkem | 31.534 |
| Jednotkové náklady na žáka (celkové neinvestiční) | 63 tis. Kč |

| | | |
|--|------|-----------------|
| Za I.pololetí 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 2011

1. Počet podaných žádostí o informace – 0
2. Počet podaných odvolání proti rozhodnutí – 28 (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

Realizace energeticky úsporných opatření SOU obchodní Prostějov

V tomto školním roce proběhla rekonstrukce budovy – byla vyměněna okna, došlo k zateplení fasády a výměně vstupních dveří a k rekonstrukci čistících zón - akce byla realizována ve spolupráci se zřizovatelem díky dotaci z ESF.

Z rozpočtu školy byly realizovány tyto akce:

- montáž ochranných sítí na školním dvoře
- rekonstrukce odborné učebny výpočetní techniky - výměna elektroinstalace, počítačové sítě, osvětlení, vybavení novými počítači
- v kabinetu tělesné výchovy, sborovně a v knihovně došlo k výměně elektroinstalace, vodoinstalace a nábytku

13. 2 Provozní pracoviště SOU, ve školním roce 2011/12

Provozovny, v nichž vykonávali praxi žáci oboru vzdělání Kuchař, Číšník, Prodavač, Řezník, Obchodník:

| | | | |
|----------------------------------|--|--|---------------------|
| Tesco Stores a.s | | | Konečná 25 |
| | | | 796 01 Prostějov |
| Spar | | | Plumlovská 456 |
| Česká obchodní společnost s.r.o. | | | 796 01 Prostějov |
| Centrum sociálních služeb | | | Lidická ul. |
| | | | 796 01 Prostějov |
| Hotel Tennis Club | | | Za Kosteleckou 49a |
| | | | 796 40 Prostějov |
| čerpací stanice OMV | | | Prostějov - Žešov |
| | | | |
| Centrum Haná | | | Sídl. Svobody 22/77 |
| | | | 796 01 Prostějov |
| Restaurace Lázně | | | Floriánské nám. 1 |
| | | | 796 01 Prostějov |
| Arkáda Caffé | | | Konečná 25 |
| | | | 796 01 Prostějov |
| City Caffé | | | nám. Sv. Čecha |
| | | | 796 01 Prostějov |
| Grand hotel | | | Palackého 3 |
| | | | 796 01 Prostějov |
| Na Kovárně | | | J.B. Foestera |
| | | | 796 01 Prostějov |
| BILLA | | | Plumlovská ul. |
| | | | 796 01 Prostějov |
| Potraviny Haná | | | Sídl. Svobody 22/77 |
| | | | 796 01 Prostějov |
| BENETI - U tří bříz | | | Dolní 100 |
| | | | 796 01 Prostějov |
| SV catering s.r.o. | | | Dolní 100 |

| | | | | |
|------------------------------|--|--|--|----------------------|
| | | | | 797 11 Prostějov |
| Restaurace U koníčka | | | | Nerudova |
| | | | | 796 01 Prostějov |
| Smíchovský zámeček | | | | J. Lady |
| | | | | 796 01 Prostějov |
| Restaurace U krále Ječmínka | | | | Újezd 4a |
| | | | | 796 01 Prostějov |
| Národní dům Prostějov o.p.s. | | | | Vojáčkovo nám. 1 |
| | | | | 796 01 Prostějov |
| TASAM | | | | žičkovo nám. 19 |
| hračky, sport | | | | Prostějov |
| Optimarket Snášelová | | | | Martinákova 4 |
| | | | | 798 03 Prostějov |
| Motorest Podkova | | | | 798 08 Kelčice 139 |
| | | | | |
| | | | | |
| Hradební pivnice | | | | Hradební ul. |
| | | | | Prostějov |
| Bar U kalicha | | | | p. Hudeček |
| | | | | |
| Pohostinství Jaroslav Drábek | | | | p. Drábek |
| | | | | Hrubčice |
| MAKOVEC a.s. | | | | Prostějov - Držovice |
| | | | | Kostelec na Hané |

Žáci oboru vzdělání Brašnář, Výrobce kožedělného zboží:

Provozní pracoviště OV, Západní 75, Prostějov – Krasice

Žákyně oboru vzdělání Kosmetička a kosmetické služby

Školní kosmetický salon – Nám. Ed. Husserla 1, 796 55 Prostějov

Žáci oboru vzdělání Cukrář

Školní cukrárna, OD Prior, Dukelská brána 7, 796 01 Prostějov

13.3 Souvislá praxe žáků

Souvislá odborná praxe studijního oboru obchodník, obchodnice – 10, 20

Souvislá praxe prvního a druhého ročníku oboru obchodník proběhla na provozních pracovištích odborného výcviku v rozsahu deseti pracovních dní v termínech 10- 14.-25. 5. 2012, 20 – 9.- 22. 12. 2011.

Souvislá odborná praxe žákyně oboru - KOSMETICKÉ SLUŽBY- 3KOS

Absolvent studijního oboru Kosmetické služby je středoškolsky vzdělaný pracovník se všeobecným i odborným vzděláním.

Obecným cílem složky všeobecného vzdělávání je vytvořit předpoklady pro rozvoj osobnosti žáka v návaznosti na vědomosti, dovednosti a postoje již získané v průběhu vzdělávání.

Odborné vzdělávání umožňuje získat kvalifikaci pro výkon souboru činností oboru kosmetické služby.

Úkolem předmětu praxe je prohloubení, doplnění vědomostí a dovedností žáků získaných v odborných předmětech. V průběhu praxe dochází k procvičování praktických činností v kosmetických salonech v tuzemsku.

Ve školním roce 2011/2012 se souvisele praxe zúčastnilo celkem 20 žáků 3. ročníku oboru – Kosmetické služby. Žákyně vykonávaly odbornou praxi v termínu **28. 5. 2012 až 22. 6. 2012**. Žákyně si zajišťovaly odbornou praxi individuálně, škola uzavírala s provozovnou smlouvu, součástí které byl přehled činností, které by žákyně dle možnosti organizace měly vykonávat. Pokud žákyně nenašla jinou provozovnu, než je Školní kosmetický salon, tak po dobu souvisele praxe zůstala pracovat zde.

Všechny žákyně po absolvování praxe vypracovaly písemnou práci na základě předem určené osnovy, ve které popisovaly organizaci, ve které odbornou praxi vykonávaly, uváděly přehled činností, svou pracovní náplň a zhodnotily klady a zápory praxe. Současně práci doplnily o hodnocení provozovny, u které praxi vykonávaly a přílohy(foto salonu, evidenční karta aj). Ve svém hodnocení žákyně posuzovaly odbornou praxi velmi kladně, nejvíce se jim líbilo začlenění do nového pracovního prostředí a získání nových poznatků ve svém oboru. Souvislou praxi v letošním školním roce lze hodnotit kladně, úroveň vypracování písemných prací 3. ročníku je průměrná. Pro získání informací potřebných pro vlastní vypracování práce žákyně materiály vyhledaly na internetu, dále čerpaly ze zkušeností nově nabytých v provozovně a ze Školního kosmetického salonu.

Podle záznamu průběhu praxe a hodnocení praxe se žákyně zaměřovaly na doporučené činnosti:

- diagnostika pleti a posouzení pleti klienta
- evidence klientů, zápis do evidenční karty
- příprava klienta na kosmetické ošetření
- povrchové čištění pleti
- barvení a formování obočí
- barvení řas
- depilace a epilace teplým voskem (nohy, ruce, podpaží)
- napařování pleti
- hluboké čištění
- masky- parafínové, alginátové, krémové
- masáž obličeje a dekoltu
- masáž plosky nohy a bérce
- klasická manikúra
- peeling rukou
- masáže rukou
- klasická mokrá pedikúra
- líčení denní, večerní, nevěst s korekcemi obličeje
- fantazijní líčení
- masáž ramen a šíje
- parafínové zábaly na ruce a nohy
- lakování nehtů,
- zdobení nehtů
- mechanické čištění nástrojů, dezinfekce a sterilizace
- spojení teoretických a praktických znalostí
- poradenství v kosmetice, pedikúře, manikúře

V závislosti na možnostech provozovny byly tyto činnosti dále rozšiřovány. Osobní kontrola byla provedena na 7 pracovištích. Při kontrole nebyly zjištěny žádné nedostatky. Pracovníci, kteří odpovídali na provozovně za žáky, hodnotili jejich práci velice dobře.

Souvislá odborná praxe žáků nástavbového studia oboru vzdělání Podnikání - IPOD

Odborná praxe proběhla v termínu od 14. 5. 2012 do 25. 5. 2012. 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:

- obchodní a personální písemnosti;
- vyplňování tiskopisů všeho druhu;
- 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.

13.4 Výuka aplikované ekonomie (Junior-Achiavement)

Studentské společnosti 2011/2012

V rámci výuky aplikované ekonomie byly v tomto školním roce založeny tři studentské firmy:

Bufetácci – tato studentská společnost se zabývala poskytováním občerstvení a to především cukrářskými výrobky.

Papírci – předmětem činnosti této firmy se stala recyklace a výroba ručního papíru a výrobků z papíru.

Medvídek – studenti se zabývali výrobou látkových hraček a papírových konfet.

Bohužel žádná ze studentských společností se nemohla zúčastnit „ Veletrhu studentských společností“, protože účast byla podmíněna vysokými registračními poplatky.

13.5 Exkurze

Přehled exkurzí

30. 9. 2011 – Okresní archiv – administrativa – 2O

19. 10. 2011 – Muzeum obuvi Zlín, Likérka Rudolf Jelínek Vizovice- zboží, potraviny, 2O, 2P, 3K

23. 11. 2011 – Komerční banka – ekonomika – 2POD

29. 11. 2011 – Relax centrum, kosmetický salon – odborný výcvik – 4KOS, 3KOS

21. 12. 2011 – Vánoční Vídeň – kulturně poznávací zájezd- zájemci ze všech oborů- Okružní cesta městem s výkladem, návštěva vánočního trhu v centru Vídně, komplex domů Hundertwasserhaus, Hofburg, císařská klenotnice, Vídeňská opera, hotel Sacher, hrobka Kapucínů, prohlídka chrámu Sv. Štěpána, vánoční osvětlení vídeňských ulic.

19. 1. 2012 – Estetic centrum Brno – plastika- odborný výcvik – 4KOS, 3KOS

14. 2. 2012 – mezinárodní veletrh obuvi a koženého zboží KABO a STYL , BVV – odborný výcvik – žáci oboru Brašnář a Výrobce kožedělného zboží

31. 5. 2012 – Pivovar Černá Hora, Pštosí farma – potraviny – 1Č, 3Č,3K

21. 6. 2012- KOS výšivky-odborný výcvik - žáci oboru Brašnář a Výrobce kožedělného zboží

25. 6. 2012 – Osvětím – občanská nauka, dějepis –zájemci ze všech oborů

13. 6 Kulturní akce

| | | |
|-------------------|-----------------------------------|-----------------------|
| 6. 12. 2011 | Dance Show , taneční škola Hubený | Taneční vystoupení |
| 7. a 13. 12. 2011 | Lidice | Filmové představení |
| 25. 1. 2012 | Divadélko pro školy | Divadelní představení |

13. 7 Galerie „ S“

Seznam výstav ve školním roce 2011/12

1. **Šperky** – Silvie Nakládalová, pestrobarevné náhrdelníky, náušnice, náramky z koráklů, skla,..netradičně zpracované.

Kresby – Alexandra Svobodová, začínající mladá autorka

2. **Domácí štěstí v obrazech Ivy Hüttnerové** – prodejní výstava grafických listů, kalendářů, novoročenek, knih.

Vernisáž výstavy 7. října za účasti představitelů města Prostějov –

místostarostky p. Hemerkové a p. Fišera, s hudební vložkou hudebníka

Tomáše Jurenky a Romany Hadové a recitací učitelky SOU Jany Novotné.

3. **Malba a módní návrhy ve fotografiích – Romana Hadová,**

vernisáž proběhla za účasti autorky 25. 11. 2011 včetně jejího zpěvu.

4. **Dolomiti – Radoslav Bartoš**

Nádherné fotografie italských hor pořízených na cestách autorem. Vernisáž výstavy proběhla se zajímavým a poutavým výkladem autora 30. 1. 2012 ve

školní galerii S.

5. Svět v obrazech – Lucie Hradilová

Zajímavé obrazy z tvorby učitelky výtvarného oboru ZUŠ VI. Ambroze v Prostějově. Vernisáž se uskutečnila za účasti autorky, která poskytla vyčerpávající výklad o její tvorbě.

6. Tváře světa – David Kolba

Nádherné fotografie zachycují tváře lidí z různých světadílů. Ve školní galerii byly tentokrát vystaveny fotografie tváří zajímavých lidí z Indie, Íránu, Jemenu, Indonésie. Autor na vernisáži poskytl žákům velmi zajímavé informace o životě lidí v těchto zemích a o jeho tvorbě a cestování.

13. 8 Studentská kolegia, studentské akce

13.8.1. Studentská kolegia

Schůzky zástupců jednotlivých školních samospráv s vedením školy se uskutečnily v těchto termínech: 23. 11. 2011, 28. 3. 2012, 25. 4. 2012.

13.8. 2. Zastupitelstvo mládeže olomouckého kraje

V zastupitelstvu mládeže Olomouckého kraje již třetím rokem pracovala Martina Abesková, žákyně 3. ročníku studijního oboru Kosmetické služby.

13.8.3. Den Evropy

Na pozvání DDM Olomouc jsme se jako každým rokem zúčastnili Dne Evropy v Olomouci. Tato akce se koná za podpory Olomouckého kraje a pod záštitou Evropské unie. Na Horním náměstí v Olomouci prezentují zúčastněné školy jednotlivé členské země EU, které představí v krátkém programu a hlavně prezentací na stáncích, kde nabízejí informace o zemi, ochutnávky typických národních pokrmů a nápojů a pro děti znalostní kvízy a soutěže. Letošní ročník měl nově i společné téma, a to Olympijské hry.

S přípravami jsme začali již v dubnu, protože vymyslet a vyrobit všechny potřebné rekvizity, sestavit a nacvičit doprovodný program zabere spoustu času.

Třída 1O si k prezentaci vybrala Belgie a třída 3KOS Německo. Z učeben se postupně staly tvůrčí dílny, kde postupně vznikaly nejrůznější rekvizity a v odpoledních hodinách i zkušební, ve kterých se po malých částech skládal program.

Vše potřebné na místo dopravil pan školník a pak už jen stačilo vyzdobit stánky, nabízet a prezentovat, nabízet, a to vše od rána do večera. Počasí nám přálo a naše stánky se návštěvníkům líbily a program se i přes malé komplikace vydařil. Na výsledky jsme si museli počkat až do večerních hodin, ale stály za to. Skali jsme v obrovské konkurenci středních škol druhé a třetí místo.

Žáci a žákyně odvedli skvělou práci, při přípravách projevili ochotu, kreativitu a samostatnost a o dobré umístění bojovali s velkým nasazením.

Za odměnu získali možnost zúčastnit se některého z workshopů v Berlíně, Slovinsku nebo Ochozu u Konice.

Vybraní žáci ze 3KOS si vybrali workshop v Berlíně a žáci 1O workshop ve Slovinsku.

Berlín

V červnu jsme se zúčastnili poznávacího a studijního pětidenního zájezdu do Berlína. Do tábora, kde jsme bydleli se sjeli studenti z 15 zemí světa. Byli jsme rozděleni do pěti pracovních skupin a celý týden pracovali na různých projektech, které jsme na konci týdne prezentovali. Vedoucí těchto workshopů byli mladí lidé, kteří nám pomáhali jak s projekty tak s angličtinou, protože právě angličtina byla prioritou tohoto týdenního pobytu. V rámci pobytu nám bylo umožněno shlédnout Berlínské památky a také okusit noční město.

Byli jsme velice rádi, že jsme se mohli pod záštitou United Games of Nations zúčastnit této akce, zdokonalit se v komunikaci v anglickém jazyce, získat nové přátele a zkušenosti.

Markéta Hlaváčková, Renata Dvořáková, Dagmar Děkaníková, Veronika Nesvadbíková a Simona Molárová, účastníci stáže.

SLOVINSKO, IZOLA A BOHINJ, 26.8. – 1. 9. 2012 UNITED GAMES OF NATIONS

Vybraní žáci se již během prázdnin pod mým vedením připravovali na výměnný pobyt ve Slovinské Izole, který zahrnoval celou řadu povinností a organizačních příprav. Tématem letošního festivalu bylo „aktivní stárnutí“ a „sportovní aktivity mládeže“, takže kromě tradiční přípravy národních pokrmů, studenti museli nachystat představení českého typického sportu a sportovních aktivit, které naučí ostatní delegace.

Program pobytu, kterého se účastnilo 12 delegací z celé Evropy (asi 60 lidí) byl následující:

Celý první den 26. 8. zabrala cesta, která trvala 16 hodin vlakem. Druhý den po příjezdu proběhly seznamovací aktivity, tvorba profilů jednotlivých účastníků, a prohlídka přímořského města pomocí orientačních her. Večer proběhl tzv. „food exchange“ – výměna pokrmů z různých zemí.

28.6. jsme se autobusem přesunuli do hor k jezeru Bohinj, kde jsme měli strávit dvě noci kempováním. Hlavním mottem byl „návrat k přírodě“. Zde byla na programu UG Olympiáda, veřejně prospěšné práce spojené s úklidem jezera a tzv. UG Faktor, čili talentová soutěž, kde nás úspěšně reprezentovala Klára Špičková jako mažoretky.

30. 8. po návratu do Izoly pro nás organizátoři připravili překvapení v podobě výletu lodí, spojeného s koupáním v moři.

31. 8. probíhala evaluace pobytu a rozloučení. Česká delegace odjížděla ještě v noci na 1. 9.

Myslím, že žáci tento pobyt vzali jako jedinečnou příležitost, jak načerpat nové zkušenosti, poznat překrásné prostředí slovinského přímoří a hor, zlepšit se v anglickém jazyce, který byl hlavním komunikačním jazykem, a navázat přátelství po celé Evropě. Přípravě věnovali adekvátní prostor a myslím si, že kromě organizačních nedostatků, které byly především ze Slovinské strany a tradičních rozpaků při používání jazyka, nenastal žádný problém.



DELEGACE: leader – Mgr. Jana Novotná
žáci 10 – Klára Špičková, Jitka Tylšarová, Matěj Posypanka

Výroční zpráva o činnosti školy, za školní rok 2011/2012, byla schválena ředitelkou školy, předložena radě školy 15. 10. 2012 a schválena radou školy při SOU obchodním Prostějov na jejím zasedání 24. 10. 2012.