

**Střední odborné učiliště stravování a služeb,
Karlovy Vary, Ondřejská 56**

VÝROČNÍ ZPRÁVA

o činnosti školy za školní rok 2010 / 2011



Obsah :

	strana
A Základní údaje o škole	2
1) Teoretické vyučování	3
2) Praktické vyučování	6
B Přehled oborů vzdělání a učební dokumentace	7
C Personální zabezpečení činnosti školy	8
D Údaje o přijímacím řízení	9
E Údaje o výsledcích vzdělávání žáků	10
1) Ročníkové hodnocení	10
2) Závěrečné a maturitní zkoušky	10
3) Evaluace	11
4) Aktivity školy navazující na výuku	12
F Další vzdělávání pedagogických pracovníků a celoživotní učení	13
G Aktivity a prezentace školy na veřejnosti	14
1) Soutěže pořádané školou a účast v soutěžích	14
2) Prezentace na veřejnosti	14
3) Spolupráce se zahraničím	15
H Výchovné poradenství a prevence sociálně-patologických jevů	15
I Projekty financované z cizích zdrojů	16
J Spolupráce se sociálními partnery	17
K Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené ČŠI	17
L Údaje o hospodaření školy	17
Přílohy	

A Základní údaje o škole

Název Střední odborné učiliště stravování a služeb, Karlovy Vary, Ondřejská 56
Adresa Ondřejská 56, 360 21 Karlovy Vary
IČO 00 52 00 55
Pr. forma příspěvková organizace

Zřizovatel Karlovarský kraj, Závodní 353/88, 360 21 Karlovy Vary
Současně platná zřizovací listina organizace byla vydána Karlovarským krajem dne 1.1.2002.

Dominujícími obory vzdělávacího portfolia školy jsou obory gastronomické, které jsou doplněny obory obchodními. Struktura oborů i jejich jednotlivé formy nabízí širokou prostupnost systémem středního vzdělávání. Škola poskytuje střední vzdělání s maturitou ve čtyřletých oborech a střední vzdělání s výučním listem, na které navazuje výběrově koncipované nástavbové studium.

Celoživotní vzdělávání podporuje škola nabídkou dálkové formy středního vzdělání u oborů s výučním listem i u středního vzdělání s maturitou v podobě nástavbového studia..

Na základě akreditačního pověření MŠMT může škola pořádat rekvalifikační kurzy pedagogického minima pro instruktory pracovišť praktického vyučování.

Škola realizuje teoretickou i praktickou část vzdělávání. Podmínky pro praktické vyučování žáků zajišťuje prostřednictvím smluvních partnerů a provozováním vlastního odloučeného pracoviště, které je částí restauračním provozem a částí školní jídelnou. Dále škola provádí doplňkovou činnost, jejíž nejvýznamnější součástí je správa nemovitého majetku kraje a hostinská činnost.

Sídlem školy je objekt Ondřejská 56, Karlovy Vary, který v roce 2010 přešel z majetku města Karlovy Vary do majetku Karlovarského kraje se správou svěřenou škole.

Objekt odloučeného pracoviště praktického vyučování, nábřeží Jana Palacha 26, sloužící jako restaurace pro veřejnost a školní jídelna je též majetkem Karlovarského kraje svěřeným do správy školy. Kapacita školní jídelny činí 200 stravovaných.

Organizace má současně ve správě objekt Staré náměstí č.p.134 a 135 v Sokolově, který je majetkem zřizovatele, neslouží však vzdělávání a je dlouhodobě pronajat.

Ke dni 30.9.2010 měla škola celkem 488 žáků denní a 113 žáků dálkové formy vzdělávání. Spádovou oblastí, ze které žáci do školy dojíždí k denní formě vzdělávání, je především území bývalého okresu Karlovy Vary a přiléhající část okresu Sokolov. Ve š.r.2010/11 mělo trvalé bydliště v okrese Karlovy Vary 72.7 % žáků, Sokolov 21.9 %, Cheb 2.3 % a v okrese Chomutov 1.2 % žáků školy. Členění žáků školy dle trvalého bydliště je následující : Karlovy Vary 34 %, Ostrov 14 %, Chodov 7 %, Nejdek 5 %, Nová Role 4 %, Sokolov 4 % a Horní Slavkov 4 %.

Škola poskytovala vzdělávání 9 žákům cizí státní příslušnosti. Podle individuálního vzdělávacího plánu se vzdělávali 4 žáci, a to jako individuálně integrovaní.

Součástí školy není domov mládeže. Proto žáci školy užívali ve š.r.2010/11 služeb Domova mládeže v Lidické ulici v Karlových Varech a Domova mládeže SOŠ stavební Karlovy Vary. Jednalo se celkem o 23 žáků.

Škola je aktivním členem Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Asociace hotelů a restaurací ČR, České barmanské asociace a spolupracuje s dalšími profesními sdruženími.

Se školou spolupracuje Sdružení rodičů při SOU stravování a služeb, samostatně registrované MV ČR jako sdružení fyzických osob a dále Nadační fond SOU stravování a služeb. Oba subjekty poskytují škole finanční podporu pro vzdělávací, zahraniční i volnočasové aktivity.

Ve škole je zřízena základní organizace ČMOS pracovníků školství.

Ve š.r. 2010/11 pracovalo **vedení školy** v tomto složení :

ŘŠ	RNDr. Jiří NEUMANN
ZŘ teorie	Mgr. Yvona CHRUDIMSKÁ
ZŘ praxe	Margitta MUTLOVÁ, od 1.7.2011 Vladimíra VAŠÍČKOVÁ
ZŘ ekonomika a provoz	Ing. Džamila KAASOVÁ
Vedoucí OP rest. Luna	Josef ŠMÍD, od 1.6.2011 Věra PFEILEROVÁ
Vedoucí školní jídelny	Vlasta CHOCHOVÁ, od 1.7.2011 Ing. Džamila KAASOVÁ

Pracovníkem pověřeným k podávání informací dle zákona č.106/1999 Sb. je Mgr. Yvona Chrudimská.

Školská rada působí od listopadu 2008 v následujícím složení:

předseda	Ing. Marek Pospíchal
členové	p.Ivana Andrášková, p.Lenka Brtková, Mgr.Stanislava Dostalová, Mgr.Leona Preňková, Ing.Lydie Stráská.

Internetové stránky školy : **www.sou-stravovani.cz**
E-mailové spojení : **info@sou-stravovani.cz**

A(1) Teoretické vyučování

Teoretické vyučování probíhalo v sídle školy - objektu Ondřejská 56, Karlovy Vary.

Rozdělení žáků dle tříd ve š.r. 2010/2011

19 tříd denní formy vzdělávání, z toho :

- 4 třídy čtyřletých oborů s maturitní zkouškou
- 13 tříd tříletých oborů s výučním listem
- 2 třídy nástavbového studia

5 tříd dálkové formy vzdělávání, z toho :

- 2 třídy tříletých oborů s výučním listem
- 3 třídy nástavbového studia

Rozdělení žáků dle oborů studia ve š.r. 2010/2011 :

ředitel

<i>KKOV</i>	<i>název</i>	<i>počet žáků</i>	<i>denní</i>	<i>dálkové</i>
65-52-H/001	kuchař	49	15	0
65-53-H/001	číšník, servírka	49	0	0
65-51-H/01	kuchař/ka a číšník, servírka	258	30	0
65-41-L/006	kuchař	12	0	0
65-41-L/005	číšník, servírka	11	0	0
65-41-L/01	gastronomie	20	0	0
66-41-L/008	obchodník	19	0	0
66-41-L/01	obchodník	20	0	0
65-41-L/504	společné stravování	50	54	0
66-41-L/501	provoz obchodu	0	14	0

Celkem : (stav k 30.9.2010)

488

113

Naplněnost tříd je vysoká, činí průměrně 25,7 žáků na třídu v denní formě a 22.6 žáků na třídu v dálkové formě.

Výuka se dělí na skupiny u cizích jazyků, ICT, účetnictví a techniky administrativy.

Na práci úseku se jako poradní orgány podílely následující **předmětové komise** :

	<u>vedoucí komise</u>
Cizích jazyků	Mgr. Helena Gubičová
Českého jazyka a společenských věd	Mgr. Magda Bendová
Přírodních věd	Ing. Martin Štěrba
Tělesné výchovy	Mgr. Miroslava Moučková
Odborných předmětů	
sekce stravování	Lenka Brtková
sekce potravin	Bc. Bernard Chrudimský
sekce obchodu a ekonomiky	Ing. Jitka Matasová

Činnost komisí byla zaměřena na :

- zpracování dalších ŠVP a jejich implementace do výuky
- ověřování ŠVP ve vzdělávací praxi
- zpracování a kontrolu plnění tematických plánů dobíhajících oborů
- metodiky výuky, aplikaci moderních metod výuky
- přípravu a vzdělávání k nové maturitní zkoušce
- tvorbu mezipředmětových vazeb a spolupráce s úsekem praktického vyučování
- provádění evaluačních činností výsledků vzdělávání
- hospitační činnost
- organizaci odborných exkurzí, soutěží a dalších akcí
- přípravu řádného průběhu závěrečných a maturitních zkoušek
- podporu programu prevence sociálně patologických jevů
- začlenění problematiky trhu práce do výuky a environmentální výchovu

Materiální zabezpečení teoretického vyučování :

Úsek disponuje kvalitním materiálním zázemím odpovídajícím požadavkům realizovaných vzdělávacích programů.

Budova školy a přístup

V srpnu 2011 došlo k realizaci stavebně - dopravních opatření před budovou školy v křižovatce ulic Na Vyhlídce a Ondřejská, čímž se podstatně zvýšila bezpečnost přístupu do školy.

V červenci 2011 škola investovala 0.25 mil. Kč z investičního fondu do opravy střechy a světlíku nad hlavním schodištěm školní budovy.

Učebny

K dispozici výuce bylo celkem 16 učeben, z toho 12 kmenových, 2 dělicí, a 2 specializované na informační technologie. Z kmenových tříd jsou 2 odborně vybavené pro gastronomii. Učebny jsou vybaveny poměrně moderním nábytkem a klasickou audiovizuální technikou. V roce 2010 byla již třetí kmenová učena osazena kompletem PC s napojením na internet a dataprojekcí, ve dvou učebnách je instalována interaktivní tabule. Učebna gastronomických předmětů nově zařízená v roce 2006 je vybavena barem, 2 pracovišti s varnými deskami, minutkovou indukční plotnou, chladícím zázemím a širokým sortimentem odborného inventáře a pomůcek. Poskytuje odborným předmětům vynikající výukové, technologické i estetické zázemí. V prostorách školy je též malá cvičná kuchyňka.

Informační a komunikační technologie

Škola je poměrně kvalitně vybavena informační technikou, která je průběžně obnovována. Žákům jsou k dispozici dvě učebny ICT, každá s 16 kusy žákovských PC s podporou multimediálních technologií, které jsou propojeny lokální sítí, se síťovým napojením na vysokorychlostní internet, s možností tisku a scanování, doplněné o řídicí učitelské stanoviště. První z učeben je osazena technikou z roku 2006, druhá učebna byla nově vybavena informační technikou v roce 2009. Obě učebny jsou vybaveny dataprojektory.

Potřebám výuky slouží moderní softwarové vybavení s průběžným upgradem - programový komplet Microsoft Office, grafické editory a řada dalších softwarových produktů pro všeobecně vzdělávací předměty, jazyky, účetnictví, management, gastronomii, ekologii atd.

Ve třech kmenových učebnách je zabudována sestava PC s přístupem k internetu a dataprojekcí, škola používá dvou interaktivních tabulí.

Pedagogům i dalším pracovníkům školy slouží lokální informační síť, jejímiž stanicemi jsou osazeny kabinety i sborovna a prostřednictvím které mají pedagogové též volný přístup k internetu. V roce 2010 byla sborovna posílena o 5 nových přípojných míst. Pedagogové školy mají k dispozici již 17 notebooků.

Žáci mají volný přístup k pevnému internetu na učebnách v hodinách informační techniky, o velké přestávce a v době po skončení výuky. V roce 2010 byla nově instalována lokální síť WIFI pro příjem internetu žáky i pedagogy.

Výuce slouží též 2 digitální fotoaparáty a digitální videokamera. Tato technika je současně užívána i na úseku praktického vyučování.

Pro vedení pedagogické dokumentace byl využíván systém SAS včetně dálkového přístupu pro žáky a jejich zákonné zástupce k docházce a výsledkům vzdělávání.

Sociální zázemí

V přízemí budovy slouží komplex šatních skříní, který žákům vytváří vyšší komfort pobytu v budově školy. Na chodbách budovy školy jsou zřízeny relaxační koutky, které jsou osazeny novými sedacími soupravami.

Vybavenost sociálním zařízením je provozně dostačující, novým normám, které by měly být plněny od roku 2008, však již nevyhovuje. Chybí pisoáry chlapců. V roce 2010 byla vybudována nová sprcha se sociálním zázemím pro žáky i pedagogy.

V červenci 2011 byl vyměněn kanalizační svod sociálních zařízení, byla zavedena teplá voda na WC žáků v přízemí a byly instalovány výlevky pro úklid.

Knihovna, kabinety

Jednotlivé kabinety jsou vybaveny mnoha učebními pomůckami, důraz je kladen na dominantní obory gastronomické. Početná je sbírka videokazet, CD a DVD s odbornou tematikou.

Širokou nabídku více než 2000 titulů odborné i další literatury a multimediálních produktů poskytuje žákům i pedagogům školní knihovna.

Tělesná výchova

Škola nemá vlastní zázemí, využívána byla venkovní sportoviště a hala v areálu Slavia v Karlových Varech Drahovicích a plavecký bazén Thermal.

Organizace úseku se řídí školním řádem, ročním a měsíčními plány činnosti.

Úsek řídila zástupkyň ředitele Mgr. Yvona Chrudimská.

A(2) Praktické vyučování

Praktické vyučování žáků bylo v souladu s platnými předpisy zajišťováno ve š.r. 2010/11 následujícími formami :

ve 4 odloučených pracovištích školy pod vedením UOV (242 žáků)
ve smluvně zajištěných prostorech

Karlovy Vary, U Imperialu 31	hotel Imperial
Karlovy Vary, I.P.Pavlova 11	hotel Thermal
Karlovy Vary, ul. Mariánskolázeňská 30	hotel Carlsbad Plaza
Karlovy Vary, J.Palacha 26	restaurace Luna

(provozováno školou jako veřejný restaurační provoz)

v SPV Grandhotelu Pupp, o.p.s. pod vedením UOV (77 žáků)

u 14 společností, fyzických nebo právnických osob, které mají oprávnění k činnosti v daném oboru pod vedením instruktorů a pravidelným dohledem VUOV (119 žáků)

Odborný výcvik žáků byl zajišťován a realizován pouze na pracovištích, která disponují vhodným technologickým i sociálním zázemím, většinou se jedná o významné hotelové a obchodní společnosti regionu.

Objekt odloučeného pracoviště – školní restaurace Luna je v dobrém technologickém stavu po komplexní rekonstrukci v roce 2006, kdy zde byla také zřízena školní jídelna s kapacitou do 200 stravovaných.

Škola v rámci praktického vyučování intenzivně podporuje odborný růst a motivaci žáků a dává prostor pro získání nadstandardních znalostí a dovedností. Při těchto aktivitách škola spolupracuje s profesními sdruženími, s významnými specialisty v oboru i se společnostmi, u kterých probíhá praktické vyučování žáků.

- Za dlouholeté aktivity při rozvoji gastronomie je škola držitelem stříbrné plakety Asociace kuchařů a cukrářů ČR.
- Škola je ve spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů ČR pořadatelem prestižní celostátní gastronomické soutěže „*Lázeňský pohárek*“. Soutěž založená a každoročně pořádaná školou nabyla po realizovaných 12 ročnících na významu, získala uznání a tradici. Akce se účastní žáci gastronomických škol celé ČR.
- Žáci školy se úspěšně zúčastnili řady *odborných soutěží* :
Gastrojunior Nowaco Cup, Lázeňský pohárek, Finlandia Junior Cup, Chodovar Cup, Bacardi-Martini Cup, Šejkr Amundsen Cup, Gastro Hradec a Karlovarský Food Cup.
V zahraničí se naši žáci zúčastnili soutěže Fischer Wonder Pokal.
- V průběhu školního roku se pro žáky školy konala řada *kurzů a prezentací vedených špičkovými odborníky* gastronomie:
barmanský kurz vedený mistrem Milošem Tretrem
kurz studené kuchyně vedený mistrem Vladimírem Pickou
kurzy italské gastronomie
- Během školního roku připravily společnosti Imperial Karlovy Vary, Carlsbad Plaza a Thermal F rozšiřující semináře pro praktikující žáky na témata ryby, studená kuchyně, barista, barmanství, someliérství atd.

- Před vánočními svátky byla v rámci školy zorganizována soutěž odborných dovedností pro žáky v oborech kuchař, číšník a obchodník. Obdobná soutěž proběhla i před svátky velikonočními.
- V roce 2010 škola realizovala v rámci programu mobility Leonardo odborné praxe žáků v Itálii a Bavorsku.
- Škola se zapojila v oblasti gastronomie do projektu UNIV II, ve kterém se stane centrem dalšího vzdělávání a současně se realizační tým bude školit pro vzdělávání dospělých.

Organizace úseku se řídí školním řádem, ročním a měsíčními plány činnosti.

Úsek řídila zástupkyně ředitele p. Margitta Mutlová.

B Přehled oborů vzdělávání a učební dokumentace

Ve školním roce 2010/2011 zahájila škola počínaje prvními ročníky vzdělávání dle školních vzdělávacích programů, vyšší ročníky se v jednotlivých oborech staly dobíhajícími.

Střední vzdělání s výučním listem

65-51-H/01 **Kuchař – číšník** vydalo MŠMT pod č.j. 12 698/2007-23
ŠVP Kuchař, kuchařka
ŠVP Číšník, servírka

dobíhající:

65-52-H/001 **Kuchař – kuchařka**
vydalo MŠMT pod č.j. 20 736/03-23

65-53-H/001 **Číšník – servírka**
vydalo MŠMT pod č.j. 20 735/03-23

Střední vzdělání s maturitní zkouškou

66-41-L/01 **Obchodník** vydalo MŠMT pod č.j. 12 698/2007-23
ŠVP Obchodník

65-41-L/01 **Gastronomie** vydalo MŠMT pod č.j. 12 698/2007-23
ŠVP Gastronomie

65-41-L/504 **Společné stravování (nástavbové)**
vydalo MŠMT ČR pod č.j. 13 907/2004-23

66-41-L/501 **Provoz obchodu (nástavbové)**
vydalo MŠMT ČR pod č.j. 19 392/1995-23

dobíhající:

66-41-L/008 **Obchodník**
vydalo MŠMT pod č.j. 19 626/2004-23

65-41-L/006 **Kuchař - kuchařka**
vydalo MŠMT pod č.j. 18 178/99-23

65-41-L/005 **Číšník - servírka**
vydalo MŠMT č.j. pod 18 178/99-23

Všeobecně vzdělávací předměty dobíhajících oborů byly vyučovány podle učebních osnov schválených MŠMT pro střední odborné školy a učebních osnov pro tříleté učební obory středních odborných učilišť. Soubor učebních osnov všeobecně vzdělávacích předmětů byl vydán v roce 2003 NÚOV v Praze. V zájmu modernizace výuky byly maximálně využívány možnosti úpravy obsahu vzdělávání v přípustném rozsahu.

ČJL	č. j. 25 625/99-22
CIJ, DCJ	č. j. 24 938/2002-22 (bez návaznosti na předchozí studium)
	č. j. 27 669/99-22 (s návazností na předchozí studium)
OBN	č. j. 18 396/2002-23
PSY	č. j. 27 657/86-221
MAT	č. j. 23 093/99-22, č. j. 21 307/2000-22
ZPV	č. j. 23 855/2002-23
TEV	č. j. 27 657/86-221
IKT	č. j. 22 306/2004-23

Z cizích jazyků škola vyučovala anglický, německý a ruský jazyk.

C Personální zabezpečení činnosti školy

K 31.8.2011 zaměstnávala škola 55 pracovníků (fyzický stav).

Stav zaměstnanců	k 31.8.2010		k 31.8.2011		
	fyzický stav	přepočtený stav	fyzický stav		přepočtený stav
			kvalif.	nekvalif.	
Ředitel	1	1,0	1	0	1,0
Zástupci Ř (ZŘT, ZŘP)	2	2,0	2	0	2,0
Učitelé (bez ZŘT a Ř)	22	22,6	16	6	22,0
UOV (bez ZŘP)	9	9,0	8	2	9,2
Nepedagogičtí pracovníci (včetně ZŘEP)	21	21,6	20		19,7
Průměrná délka praxe pedagogických prac.	21,8	x	22,8		x
Průměrný věk pedagogických prac.	51,4	x	51,5		x

Od 1.9.2011 byl dle potřeb organizace výuky navýšen stav učitelů na 22,5.

Škola má kvalifikovaně obsazeny pozice výchovného poradce i koordinátora ICT. V pedagogickém sboru působí 8 mužů.

V důsledku poklesu výkonových ukazatelů školy i normativních komponentů došlo v roce 2010 k organizačním změnám, při kterých byl počet pracovníků snížen o 3 osoby, z nichž 2 byly nepedagogickými pracovníky. Tento trend pokračoval i v roce 2011, kdy byl počet nepedagogických pracovníků snížen o 1,5 úvazku.

D Údaje o přijímacím řízení

Pro š.r.2011/2012 bylo ke vzdělávání do prvních ročníků přijato :

Přijímací řízení pro š.r.20011/12	záměr		přijetí k 31.8.2011		přijetí k 30.9.2011	
	tříd	žáků	tříd	žáků	tříd	žáků
65-51-H/01 Kuchař, kuchařka	2,5	75	3	71	3	80
65-51-H/01 Číšník, servírka	2,5	75	2	58	2	68
65-51-H/01 Kuchař, kuchařka (dálkové)	1	30	1	22	1	33
65-41-L/01 Gastronomie	1	30	1	26	1	30
66-41-L/01 Obchodník	1	30	0	0	0	0
65-41-L/504 Společné stravování	1	30	1	30	1	29
CELKEM	9	270	8	207	8	240

Přijímací řízení pro š.r. 2011/2012 proběhlo následujícím způsobem :

Kuchař, kuchařka

Číšník, servírka

Hodnocení uchazečů prostřednictvím výsledků vzdělávání za II.pololetí předposledního roku povinné školní docházky a za I.pololetí posledního roku povinné školní docházky. Do uvedených oborů proběhlo 5 kol přijímacího řízení.

Gastronomie

Obchodník

Hodnocení uchazečů prostřednictvím výsledků vzdělávání za II.pololetí předposledního roku povinné školní docházky a za I.pololetí posledního roku povinné školní docházky zohledněné váhou 40% a hodnocení výsledku přijímací zkoušky z českého jazyka, matematiky a obecných studijních předpokladů zohledněného váhou 60%.

Do oboru Gastronomie proběhla 3 kola přijímacího řízení. Obor byl naplněn uchazeči, z nichž žádný neměl nedostatečnou v základním vzdělávání, dostatečnou pouze 14 uchazečů a průměrný prospěch v pololetí posledního ročníku povinné školní docházky činil 1.99.

Do oboru Obchodník proběhla 2 kola přijímacího řízení. Vzhledem k tomu, že zápisový lístek podalo pouze 12 uchazečů, z nichž 8 následně přešlo do jiných oborů, bylo přijímací řízení do tohoto oboru ukončeno.

Společné stravování

Hodnocení uchazečů prostřednictvím výsledků vzdělávání za II.pololetí posledního roku vzdělávání s výučním listem.

Naplněno po 2. kole přijímacího řízení.

V průběhu září 2011 se počet žáků prvních ročníků navýšil přestupy, povoleními opakování ročníku, změnami oboru a pokračováním po přerušení vzdělávání.

Délka přijímacího řízení je způsobena existujícími legislativními podmínkami.

Počet přijatých uchazečů je negativně ovlivňován vzrůstající disproporcí mezi kapacitou středních škol kraje a počtem žáků vycházejících ze základního vzdělávání.

E Údaje o výsledcích vzdělávání žáků, výsledcích závěrečných a maturitních zkoušek a dalších aktivitách školy ve výuce

Vzdělávání zahájilo ve š.r.2010/2011 488 žáků denní a 113 žáků dálkové formy.

V průběhu školního roku zanechalo vzdělávání 35 žáků denní a 16 žáků dálkové formy vzdělávání. Počet žáků se také měnil přestupy a přijímáním do vyššího ročníku.

E(1) Ročníkové hodnocení vzdělávání žáků

K 30.6.2011 prospělo 355 z celkových 459 žáků, z více než dvou předmětů neprospělo 19 žáků. Žáků hodnocených za II.pololetí v náhradním nebo opravném sprnovém termínu bylo 85, z toho neprospělo 13 žáků.

K 31.8.2010 tedy prospělo 427 žáků, z toho 9 s vyznamenáním a neprospělo celkem 32 žáků. Opakování ročníku bylo povoleno 12 žákům.

Docházka ke vzdělávání

Při denní formě vzdělávání se žáci školy ve š.r.2010/11 neúčastnili výuky v průměrném rozsahu 78,3 omluvených hodin na 1 žáka a 5,4 neomluvených hodin na 1 žáka.

Komplexní statistické zpracování hodnocení žáků k 31.8. 2011 zachycuje *příloha č.1.*

E(2) Ukončování vzdělávání

Maturitní zkoušky konalo 5 tříd, z nichž 2 (DM3 a PrO3) se vzdělávaly dálkovou formou.

Maturitní zkoušky JARO 2011

TŘÍDA	OBOR	PŘIHLÁŠENÍ K MZK	NEÚSPĚŠNÍ PŘI MZ		NEPŘIP / OMLUVENÍ	ÚSPĚŠNÍ
			PROFILOVÁ	SPOLEČNÁ		
KČ4M	Kuchař,číšník	23	0	9	5	9
OB4	Obchodník	18	3	3	5	7
M2	Spol.stravov.	22	3	12	1	9
DM3	Spol.stravov.	22	1	6	2	14
PrO3	Provoz obch.	14	0	6	2	6
CELKEM		99	39		15	45

Pozn: Tučně označení **4 žáci** neprospěli současně v profilové i společné části MZK
S vyznamenáním prospěli 2 žáci

Maturitní zkoušky PODZIM 2011

TŘÍDA	OBOR	PŘIHLÁŠENÍ K MZK	NEÚSPĚŠNÍ PŘI MZ		OMLUVENÍ	ÚSPĚŠNÍ
			PROFILOVÁ	SPOLEČNÁ		
KČ4M	Kuchař,číšník	14	0	4	3	7
OB4	Obchodník	11	0	4	3	4
M2	Spol.stravov.	13	0	8	1	4
DM3	Spol.stravov.	8	0	2	2	4
PrO3	Provoz obch.	8	0	3	4	1
CELKEM		54	21		13	20

Úspěšnost nových maturitních zkoušek je relativně nízká. Tato situace vyplynula ze skutečnosti, že státní maturitní zkouška byla žákům definitivně potvrzena až v předposledním ročníku. Žáci školy, z nichž téměř všichni přechází po ukončení vzdělávání do odborné praxe a tradičně se soustředí na odborné předměty, nevěnovali zkušebním předmětům společné části potřebnou pozornost, což se jim v posledním ročníku již nepodařilo dostatečně zkorigovat, a to také s ohledem na dostupné hodinové dotace maturitních předmětů v odborném vzdělávání. Velmi těžké situaci byli vystaveni žáci dvou tříd dálkové formy vzdělávání.

Pro zlepšení stavu byla přijata řada opatření:

- náročnější výběr uchazečů do vzdělávání s maturitní zkouškou
- úpravy učebních plánů navýšením hodinové dotace maturitních předmětů
- častější kontrolní a evaluační činnost u oborů s maturitní zkouškou

Závěrečné zkoušky konalo 5 tříd, z nichž 1 se vzdělávala dálkovou formou.

Závěrečné zkoušky 2011

třída	Obor	žáků třídy	oprávnění konat ZZK	prospěli s vyzn.	prospěli	neprosp.	náhradní ZZK (září)	opravná ZZK (září)	prospěli (září)
Č3A	Číšník, serv.	28	25	4	20	1	3	1	2
Č3B	Číšník, serv.	20	20	2	18	0	0	0	0
K3A	Kuchař	23	18	1	16	1	5	1	3
K3B	Kuchař	23	20	1	17	2	3	2	4
CELKEM		94	83	8	71	4	11	4	9
D3K	Kuchař DS	15	12	6	6	0	3	0	0
CELKEM		15	12	6	6	0	3	0	0

E(3) Evaluace

vnější

Škola zapojuje studenty oborů s maturitní zkouškou do projektu VEKTOR týkajícího se přidané hodnoty vzdělání mezi 1. a 4. ročníkem. Výstupy naznačují, že na školu přicházeli v minulých letech uchazeči s relativně nízkými studijními předpoklady, kteří byli následně vedeni směrem ke svému výkonostnímu maximu, to se ovšem pohybovalo jen v oborovém průměru testovaného vzorku.

Důležitým vstupním evaluačním nástrojem školy se nově staly přijímací zkoušky realizované v celém kraji jednotným zadáním testů z českého jazyka, matematiky a obecných studijních předpokladů, pro které bylo užito zadání i zpracování společností SCIO.

V rámci přípravy nové maturitní zkoušky zařadila škola žáky oborů ukončovaných maturitní zkouškou do sondy HELP organizované CERMATEM. Následně se škola účastnila projektu Maturitní GENERÁLKA 2010.

Významným evaluačním nástrojem konkurenceschopnosti školy v oblasti dalšího odborného vzdělávání byla účast v projektu UNIV II, která byla zaměřena na vzdělávání zaměstnanců společností působících v gastronomii.

Vzhledem k tomu, že společnosti Scio, Kalibro i CERMAT nedisponují materiály, kterými by bylo možné evaluovat odborné kompetence v gastronomii nebo obchodu, jsou užívány vlastní evaluační postupy.

vnitřní

Evaluační a kontrolní činnost byla v průběhu školního roku prováděna na úseku teoretického

i praktického vyučování víceetapově, a to ředitelem, zástupci ředitele, předsedy předmětových komisí, vedoucím učitelem odborného výcviku a vedoucími odloučených pracovišť. Systém průběžné pololetní evaluace odborných kompetencí je každoročně realizován na úseku praktického vyučování.

vlastní hodnocení

Ve druhém pololetí š.r. 2009/10 bylo prováděno vlastní hodnocení školy včetně souvisejících šetření a průzkumů ve skupinách žáci, rodiče a zákonní zástupci a pedagogové.

V rámci vlastního hodnocení byly využity kompletace informací, řízené diskuse, dotazníková šetření a datové analýzy. Závěrečná hodnotící zpráva byla vydána v říjnu 2010.

E(4) Aktivity školy navazující na výuku

Za účelem zkvalitnění výuky, její propojení s praxí a trendy v oborech a pro podporu motivace žáků byla zorganizována řada akcí:

- Zapojení do projektu dalšího vzdělávání UNIV II v oblasti gastronomie.
- Týdenní intenzivní gastronomický kurz pro 8 žáků v Itálii při hotelové škole Tesero s doprovodným lyžařským a poznávacím programem
- Odborné praxe 11 žáků v oblasti jižního Bavorska ve spolupráci s úřadem práce Rosenheim
- Kurzy italské gastronomie (těstoviny, pizza a káva) vedené odborníky z Itálie
- Kurz výroby suši vedený Miroslavem Vackem z Grandhotelu Pupp
- Tematický zájezd do muzea hygieny v Drážďanech
- Tematické exkurze v hotelech, pivovarech Prazdroj a Chodovar, obchodních společnostech, vinařských závodech Starý Plzenec, muzeu čokolády, vinotéce, dalších zařízeních
- Návštěvy gastronomických expozic
- Návštěva prezentace European job day nabízející pracovní uplatnění v Německu
- Tematické semináře na Úřadu práce v rámci začlenění problematiky trhu práce do výuky
- Návštěvy Okresního soudu a dlouhodobá spolupráce s Městskou policií v rámci výuky občanské nauky – cyklus Právo pro každý den.
- Tematická exkurze v ČNB
- Tematické návštěvy Krajské knihovny
- Tematická exkurze – památky a slohy Prahy

Sportovní aktivity v rámci výuky připravené pro žáky :

- Lyžařský výcvik 1.ročníků proběhl na Božím Daru pro lyžaře a snowboard.
- Letní sportovní den školy proběhl dvakrát v červnu v areálu Rolava v Karlových Varech, součástí byl i výcvik in-line bruslení.
- Žáci SOU se úspěšně zúčastnili středoškolské olympiády ve většině kategorií chlapců i dívek, škola byla pořadatelem 2 regionálních a jednoho krajského kola pro chlapce i dívky.
- Celoročně probíhal školní turnaj žáků v badmintonu.

Mimoškolní činnost

Škola podporuje nekonzumní volnočasové aktivity žáků, kteří mají každoročně k dispozici kroužek florbalu vedený RNDr. Jiřím Neumannem. Tuto aktivitu financuje Sdružení rodičů při SOU stravování a služeb.

F Další vzdělávání pedagogických pracovníků a celoživotní učení

kvalifikovanost

Vedení školy má kompletně absolvováno funkční studium (ZŘŠ FS I, ŘŠ FS II), kvalifikován je výchovný poradce i koordinátor ICT.

V roce 2011 ukončila kvalifikační studium pedagogicky jedna učitelka odborného výcviku a specializační studium výchovného poradenství ukončili dva učitelé.

Kvalifikovanost pedagogického sboru se v uplynulých letech významně zvýšila. Další nárůst kvalifikovanosti pedagogů není zatím reálný s ohledem na to, že vysoké školy nenabízejí pro pedagogy v dálkové formě a dostupné vzdálenosti potřebné programy doplnění vzdělání v oblasti jazyků. Vysokoškolské vzdělání v oblasti gastronomie a hotelnictví poskytují pouze soukromé vysoké školy, kde studium není pro organizaci ani pro pedagogy finančně dostupné.

prohlubování kvalifikace

Škola umožňuje zaměstnancům širokou účast na akcích dalšího vzdělávání, kterým prohlubují svoji kvalifikaci. Rozsah účasti na prohlubování kvalifikace byl v roce 2010 zcela mimořádný.

Stěžejním a mimořádně náročným tématem byla v roce 2010 příprava pedagogů na novou maturitní zkoušku. Vzdělávání v programu CISKOM sestávalo z e-learningu a navazujících prezenčních forem. Pro jednotlivé funkce v systému maturitních zkoušek bylo připraveno a certifikováno:

zadavatel	16 osob
hodnotitel ústních zkoušek	12 osob
hodnotitel písemných prací	12 osob
maturitní komisař	2 osoby
oprávněná osoba	2 osoby

Na vzdělávání zaměstnanců včetně nepedagogických bylo v roce 2010 vynaloženo celkem 85.913,- Kč (bez cestovních nákladů), což je zhruba o 20% více než v předchozím roce.

Pedagogové se vzdělávání většinou účastnili formou přednášek a seminářů NIDV a Pedagogického centra. V roce 2010 bylo systematicky zaměřeno na moderní metodiku práce učitele a interaktivní výuku. Projektu Brána jazyků využili 2 učitelé.

Nabídka NIDV však většinou obsahuje poměrně málo příležitostí pro odborné vzdělávání středních škol. Proto vyučující odborných předmětů a odborného výcviku využívali ke vzdělávání programů, které byly realizovány prostřednictvím asociací a profesních sdružení v gastronomii a cestovním ruchu, např. Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Asociace hotelů a restaurací ČR, České barmanské asociace apod.

Rozsah vzdělávání se dále zvětšil vzdělávacími aktivitami financovanými z projektů ESF.

Škola se zapojila do projektu Další vzdělávání pedagogických pracovníků v Karlových Varech a Sokolově. V rámci tohoto projektu absolvovali učitelé 20ti hodinové metodické workshopy v předmětech německý jazyk, základy společenských věd, matematika, fyzika. Dále se účastnili workshopu ke zkušenostem s realizací ŠVP v odborných gastronomických předmětech.

Se zapojením školy do projektu UNIV II, se realizační tým 8 pedagogů školil v aktivitách souvisejících se vzděláváním dospělých. V roce 2011 tyto pedagogy úspěšně ukončili rekvalifikační kurz Lektorství pro další vzdělávání.

Rozbor financování a obsahu vzdělávání pracovníků školy je uveden v ***příloze č.2.***

G Aktivita a prezentace školy na veřejnosti

Těžiště většiny aktivit školy na veřejnosti spočívalo na těchto oblastech:

- soutěže a odborná činnost v gastronomii a sportu,
- komunikace s veřejností, obecně prospěšné činnosti a společenské akce
- spolupráce se zahraničím

G(1) Soutěže pořádané školou a účast v soutěžích

Škola je každoročně ve spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů ČR pořadatelem prestižní celostátní gastronomické soutěže „*Lázeňský pohárek*“.

Soutěže odborných dovedností pro žáky oborů kuchař a cukrář, která se koná v hotelu Imperial v Karlových Varech se pravidelně účastní řada žáků reprezentujících střední školy i společnosti, u kterých se připravují na své budoucí povolání. Vzhledem k počtu účastníků, rozsahu a potřebnému zázemí soutěže se jedná o organizačně mimořádně náročnou akci.

Žáci školy se ve š.r.2010/11 úspěšně zúčastnili řady dalších *odborných soutěží* :

Gastrojunior Nowaco Cup, Lázeňský pohárek, Finlandia Junior Cup, Chodovar Cup, Bacardi-Martini Cup, Šejkr Amundsen Cup, Gastro Hradec a Karlovarský Food Cup. V zahraničí se naši žáci zúčastnili soutěže Fischer Wonder Pokal.

Nejvýznamnější úspěchy soutěží :

Daniel Vopalecký	zlatá kategorie	Lázeňský pohárek
Lukáš Hájek	stříbrná kategorie	Lázeňský pohárek
Michaela Křížová	stříbrná kategorie	Lázeňský pohárek
Hedvika Nováková	bronzové ocenění (číšník)	Gastrojunior 2010
Jan Arnet	bronzové ocenění (kuchař)	Gastrojunior 2010
Jan Arnet	bronzové ocenění (kuchař)	finále Gastrojunior 2010
Karin Stropková	3.místo (tým)	Chodovar Cup 2011
Štěpánka Krivošová	3.místo (tým)	Chodovar Cup 2011

Před vánočními svátky byla v rámci školy zorganizována soutěž odborných dovedností pro žáky v oborech kuchař, číšník a prodavač. Obdobná soutěž proběhla i před svátky velikonočními.

V kategorii sportovních soutěží pořádalo SOU stravování a služeb ve š.r. 2010/11:

okresní finále chlapců i dívek ve florbalu
krajské kolo chlapců i dívek florbal

G(2) Prezentace na veřejnosti

Spolupráce školy s rodiči žáků má řadu forem.

Třídní schůzky proběhly v obou pololetích š.r.2010/11.

Všichni rodiče a zákonní zástupci byli jako partneři zahrnuti do procesu vlastního hodnocení školy. S rodiči nastupujících prvních ročníků proběhla jako každoročně pracovní schůzka vedení školy, preventistů a třídních učitelů týkající se pravidel a podmínek vzdělávání na škole.

Nábor k přijímání žáků do prvních ročníků podpořila škola účastí na prezentaci *Škola 2011* v Karlových Varech i Sokolově, dále byl v lednu 2011 zorganizován *Den otevřených dveří* doprovázený ukázkami z praktického vyučování jednotlivých oborů.

V rámci obecně prospěšné činnosti se žáci školy pod vedením Ing. Marka Pospíchala aktivně zapojili do organizace Květinového dne, akce Bílá pastelka, Červená stužka a Světluška.

Společenské akce

V únoru 2011 se konal slavnostní maturitní ples 5 tříd školy v prostorách Grandhotelu Pupp. Na konci června 2011 proběhlo veřejné slavnostní předávání výučních listů v Grandhotelu Pupp. Žáci školy dostávali příležitost účastnit se *gastronomických aktivit* doprovázejících významné společenské akce v regionu.

G(3) Spolupráce se zahraničím

Škola pokračovala v koncepční spolupráci se státní agenturou Bundesagentur für Arbeit v Rosenheimu, která svojí kompetencí pokrývá oblast jižního Bavorska. Tato spolupráce opět vyústila odbornou praxí 11 žáků školy na dvouměsíční odborné praxi v oborech kuchař a číšník v hotelových zařízeních v okolí Rosenheimu. Vzhledem k délce praxe rozšířili praktikanti výrazně nejen své odborné, ale především i jazykové kompetence.

V rámci partnerství s Berufsschule Pegnitz u Bayreuthu byli žáci naší školy přizváni k účasti v soutěži přípravy a podávání rybích pokrmů včetně stavby slavnostních tabulí. Školu v oboru Kuchař úspěšně reprezentoval dvoučlenný tým ve složení Nguyen Quang Tiep – kuchař a Nela Pecháčková – servírka.

Škola podruhé zorganizovala týdenní tematický gastronomický výjezd žáků do oblasti Dolomit v Itálii. Denní program akce sestával z odborného kurzu zaměřeného na italskou a tyrolskou gastronomii v hotelové škole Tesero a byl doplněn o lyžařské aktivity ve Val di Fiemme. Součástí akce byly i exkurze v horské výrobě parmezánu a tyrolského špeku a dále ve vinařství v údolí Alto Adige a poznávání kultury, historie a přírody země.

Škola dále pro zorganizovala pro 25 žáků zahraniční výjezd do Španělska, který byl pojat jako kombinace poznávacích, gastronomických a sportovních aktivit.

H Výchovné poradenství a prevence sociálně-patologických jevů

Činnost zajišťovali tito pedagogové :

PaedDr. Marcela Biskupová	výchovný poradce školy a koordinátor činnosti preventistů
Ing. Marek Pospíchal	preventista sociálně-patologických jevů

Aktivity v uvedené problematice byly zaměřeny do následujících okruhů :

Pedagogicko-psychologická poradenská činnost pro žáky a jejich zákonné zástupce

Je poskytována na základě indikace a diagnostiky problémů ve výchově a vzdělávání prováděné pedagogy nebo na základě iniciativy a potřeb žáků a jejich zástupců.

V uplynulém š.r. byla průběžná poradenská činnost poskytována 33 žákům školy, většina případů se týká specifických poruch učení a chování.

Ve spolupráci s psychiatrem, psychiatrickým oddělením Ostrovské nemocnice a psychiatrickou léčebnou v Dobřanech byla výchovným poradcem poskytována intenzivní denní péče žákyni se závažným psychiatrickým onemocněním a selhávající rodinou.

Žákům byla v rámci poradenské činnosti poskytována pomoc také při řešení náhlých krizových situací, které vyplynuly ze sociálního zázemí žáků. Spolupráce je rozvinuta s pedagogicko - psychologickou poradnou, speciálním pedagogickým centrem a dalšími subjekty.

Metodicko-organizační servis pedagogickému sboru a vedení školy

Na významu a rozsahu nabyla průběžná a systematická metodická práce na interakci učitel – žák v konkrétních diagnostikovaných případech.

Pedagogům školy byly dále poskytovány informace k problematice návykových látek, šikany a dalších sociálně patologických jevů.

Spolupráce při přípravě přijímacích zkoušek, závěrečných a maturitních zkoušek, hodnocení a opravných zkoušek s ohledem na žáky se specifickými poruchami učení a chování.

Pro 4 žáky byly výchovným poradcem zpracovány individuální vzdělávací programy a na konci pololetí byla vyhodnocována jejich účinnost.

Programy prevence sociálně-patologických jevů ve stupni preventivně organizačním

Škola má zpracován Program prevence sociálně patologických jevů a šikany, problematika je zakotvena ve školním řádu.

Besedy s žáky probíhají na témata : drogy, šikana, sex, AIDS, xenofobie apod.

Škola spolupracuje s Úřadem práce, Centrem PP, KPPP, SPC.

Ve š.r. 2010/11 pokračovala škola v pravidelné *spolupráci s Městskou policií Karlovy Vary* na úspěšném projektu „*Právo pro každý den*“. Policisté vstoupili s připravenými programy do výuky předmětu Občanská nauka a Společenská výchova.

Kariérní poradenství

Pomoc žákům při rozhodování o přestupu, změně oboru, opakování ročníku, výběru studia na VOŠ nebo VŠ, pomoc při vyhledávání uplatnění pro budoucí absolventy.

I Projekty financované z cizích zdrojů

NÚOV UNIV 2

Škola centrem a poskytovatelem dalšího vzdělávání v oblasti celoživotního učení

Další vzdělávání pedagogických pracovníků v Karlových Varech.

Prohlubování kvalifikace pedagogů školy v jednotlivých předmětech

NIDV Brána jazyků

Prohlubování jazykových kompetencí pedagogů

SONDA HELP a MAG10

Příprava nové maturitní zkoušky

Zvyšování kvality vzdělávání standardizací a zlepšováním řídicích procesů ve školách

Systematické zkvalitňování procesu řízení školy

Další vzdělávání v rámci celoživotního učení

Škola je zapojena do projektu UNIV 2, ve kterém se vyprofiluje jako centrum dalšího vzdělávání a realizační tým 10 pedagogů získá kompetence související s dalším vzděláváním dospělých.

Ve š.r. 2010/11 byl zpracován a v reálné praxi pilotován první ze třech projektových vzdělávacích programů, který vychází z požadavků a potřeb sociálních partnerů a zaměstnavatelů v oboru gastronomie. Rozpracován byl druhý program zaměřený na dílčí kvalifikace v gastronomii.

J Spolupráce se sociálními partnery

Škola je aktivním členem Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Asociace hotelů a restaurací ČR, České barmanské asociace.

Škola spolupracuje s úřady práce.

Rozvinuta je dlouholetá spolupráce s řadou významných zaměstnavatelů, hotelových i obchodních společností, se kterými škola systematicky spolupracuje v oblasti rozvoje lidských zdrojů, což vytváří prostor pro zajištění praktického vyučování žáků v reálné praxi a následné zaměstnávání absolventů nebo jejich úspěšné uplatňování na trhu práce. Mezi nejvýznamnější patří Grandhotel Pupp a.s., Imperial Karlovy Vary, a.s., EDEN Group a.s., Hotel Carlsbad Plaza, Lázeňské sanatorium THERMAL, s. p., Léčebné lázně Jáchymov, a. s., Savoy Westend Hotel s.r.o., Hotel Savoy, Lázně Richmond, s. r. o., Karlovy Vary, HM Globus Karlovy Vary a další partneři.

K Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené ČŠI

ČŠI neprováděla na škole ve š.r.2010/11 žádnou kontrolní činnost.

Mimo působnost ČŠI byly provedeny následující kontroly:

Krajský úřad Karlovarského kraje, odbor kontroly, veřejnoprávní a finanční kontrola použití finančních prostředků v hospodaření organizace, následná kontrola, prosinec 2010

Krajská hygienická stanice, kontrola plnění hygienických požadavků na prostory školy, únor 2011

Finanční úřad, kontrola daňové a provozní evidence školní restaurace, srpen 2011

L Základní údaje o hospodaření školy

Uvedené informace jsou samostatně zpracovány v *Příloze č.3*.

Seznam příloh výroční zprávy o činnosti :

1. Komplexní statistické zpracování ročníkové klasifikace žáků k 31.8.2011
2. Vzdělávání pracovníků v roce 2010
3. Základní údaje o hospodaření školy v roce 2010
4. Obrazová příloha

V Karlových Varech 15.10. 2011

RNDr. Jiří Neumann
ředitel školy

Tato výroční zpráva byla schválena Školskou radou při Středním odborném učilišti stravování a služeb Karlovy Vary na zasedání dne 14.11.2011

Ing. Marek Pospíchal,
předseda školské rady

SOU stravování a služeb Karlovy Vary
Příloha č.1

Hodnocení za 2. pololetí šk.r. 2010/2011

třída	počet		D RŠ				podmíněné		prospěl(a)		neprospěl(a)		neprospěl(a)	
	žáků	pochvala	DTU	D	RSPV	2. st.	3. st.	vyloučení	vyloučení s vyznam.	prospěl(a)	z 1-2 předmětů	z více před.	neklasifikován(a)	u OZ, DZ, nedostavila se
Č1A	31	0	4	3	1	2	2	0	0	22	2	1	6	2
Č1B	28	3	3	5	6	1	1	0	1	20	3	0	4	1
K1A	28	7	0	0	5	2	0	0	0	21	1	3	3	2
K1B	26	2	0	0	2	2	0	0	1	17	4	3	1	1
KČ1B	25	1	6	1	4	4	2	0	0	14	2	6	3	2
Č2A	26	4	2	1	1	1	1	0	1	19	3	0	3	1
Č2B	22	4	0	0	0	0	0	0	0	20	1	0	1	0
K2A	25	3	0	0	6	1	2	1	0	12	8	3	2	0
K2B	28	4	0	0	3	3	2	0	0	18	4	2	4	0
Č3A	28	5	2	2	0	0	0	0	2	23	0	0	3	0
Č3B	20	4	1	0	5	0	0	0	2	18	0	0	0	0
K3A	23	0	2	0	0	2	0	0	0	18	0	0	5	1
K3B	23	0	0	0	6	1	0	0	0	18	0	0	5	0
M1	26	0	0	0	0	0	0	0	0	22	2	0	2	2
M2	22	0	0	0	0	0	0	0	0	21	1	0	0	0
OB2	18	0	0	0	0	0	0	0	0	16	1	0	1	0
G2	19	0	0	2	1	2	0	0	0	17	1	0	1	1
KČ4M	23	0	5	0	0	0	0	0	2	17	1	0	3	0
OB4	18	2	2	5	1	0	0	0	0	13	0	1	4	0
celkem	459	37	20	12	39	19	10	1	9	346	34	19	51	13

Střední odborné učiliště stravování a služeb Karlovy Vary
Příloha č.2
Přehled vzdělávacích akcí pracovníků školy v roce 2010

poř. č.	název kurzu	název a adresa organizace	doklad	cena	účastník
1	Soc.zab., zákon o zam., daň z příjmu	S.V.I. Rubikon s.r.o.	100056	1 200,00 Kč	Janečková
2	Vzdělací workshop	Česká barmanská asociace	100093	2 500,00 Kč	Hajdová, Vašíčková, Sivičková, Chrumová
3	Interaktivní tabule ve výuce	NIVD	100094	1 650,00 Kč	Langová, Bendová, Biskupová
4	Jednotné účetnictví státu	KES	100095	2 170,00 Kč	Kaasová
5	Drátování lahve	Pedagogické a vzdělávací centrum	100099	460,00 Kč	Dostalová
6	Specializovaný kurz pro ekonomy	KEŠ	100121	3 000,00 Kč	Kaasová
7	Originální smaltované šperky	Pedagogické a vzdělávací centrum	100124	440,00 Kč	Dostalová
8	Interakt.formy výuky v matematice	NIVD	100134	1 040,00 Kč	Klik, Štěrba
9	Jak získávat a udržet autoritu	Mgr. Marie Linhartová	100172	8 800,00 Kč	Hajdová, Vašíčková, Šlemrová, Chrumová, Berešová, Melčová, Sivičková
10	Zařazování pracovníků do platových tříd	Comenia consult	100175	1 488,00 Kč	Janečková
11	Aktuální stav školské legislativy	Fakta s.r.o.	100224	1 150,00 Kč	Janečková
12	Metoda jazykové animace v NJ	Západočeská univerzita v Plzni	100234	1 700,00 Kč	Schweinarová
13	Studium výchovného poradce	Západočeská univerzita v Plzni	100277	12 000,00 Kč	Dostalová, Pospíchal
14	Odborná příprava managementu škol	Comenia consult	100376	1 600,00 Kč	Kaasová
15	Jídelní lístek a kalkulace z pohl.šéfkuchaře	Asociace hotelů a restaurací ČR	100402	6 475,00 Kč	Hajdová, Vojteková, Vašíčková, Šlemrová, Chrumová, Berešová, Melčová, Sivičková
16	Šikovné ruce - letní šperk z bižuterie	Pedagogické a vzdělávací centrum	100408	520,00 Kč	Dostalová
17	Konference ELT: Sharing innovative...	Asociace učitelů angličtiny	100493	2 400,00 Kč	Schweinarová, Gubičová
18	TĚLOPRAHA 2010	Asociace školních sportovních klubů ČR	100500	1 750,00 Kč	Veselý
19	Metody barvení textilu	PECKA - Centrum celživotního vzdělávání	100548	530,00 Kč	Dostalová
20	Aktuální stav školské legislativy	Fakta s.r.o.	100597	1 150,00 Kč	Janečková
21	Vzdělací workshop	Česká barmanská asociace	100668	6 500,00 Kč	Hajdová, Vašíčková, Sivičková, Chrumová
22	Studium pedagogiky	NIVD	100698	4 500,00 Kč	Šlemrová
23	Seminář SW Avensio	Ecomma spol. s r.o.	100713	1 440,00 Kč	Janečková
24	Odborný seminář PaM	Alfa Software, s.r.o.	100731	3 690,00 Kč	Janečková
25	Studium výchovného poradce	Západočeská univerzita v Plzni	100748	12 000,00 Kč	Dostalová, Pospíchal
26	Moderní výukové metody odb. předm. na SŠ	NIVD	100774	2 880,00 Kč	Francová, Brtková, Chrudimský, Pavlasová, Nikolov, Kašpárková
27	Brána jazyků otevřená	NIVD	100775	1 440,00 Kč	Pavlasová
28	Brána jazyků otevřená	NIVD	100776	1 440,00 Kč	Neumann
29	Metodické předmětové workshopy	ESF První české gymnázium K.Vary		0,00 Kč	Bauerová, Klik, Langová, Pavlasová
30	CISKOM nová maturita zadavatel	NIDV		0,00 Kč	16 osob
31	CISKOM nová maturita hodnotitel PP	NIDV		0,00 Kč	12 osob
32	CISKOM nová maturita hodnotitel UZK	NIDV		0,00 Kč	12 osob
33	CISKOM nová maturita opr.osoba, komisař	NIDV		0,00 Kč	4 osoby
34	Lektorství	ESF UNIV II		0,00 Kč	Lang, Vašíčková, Hajdová, Francová, Pospíchal, Štěrba, Nikolov, Pavlasová
CELKEM				85913,00	

Pedagogové	69 025,00 Kč
Nepedagogové	16 888,00 Kč
celkem	85 913,00 Kč

Príspevek a dotace na činnost

Příděl a čerpání dotací ze státního rozpočtu v roce 2010 dle stanovených závazných ukazatelů a příspěvek zřizovatele

v Kč

Ukazatel	Příděl	Čerpání	Vratka
Neinvestiční dotace ze stát.rozpočtu*	21.132.310,00	21.130.321,00	1.989,-
<i>v tom :</i>			
Přímé náklady na vzdělávání	20.836.828,-	20.836.828,-	0
<i>z toho - platy*</i>	14.998.548,-	14.998.548,-	
<i>- OON*</i>	137.302,-	137.302,-	
<i>- ostatní - pojistné</i>	5.133.040,-	5.115.577,-	17.463,-
<i>- FKSP</i>	299.971,-	299.971,-	
<i>- ONIV</i>	205.352,-	270.176,-	-64.824,-
<i>- náhrady za nemoc</i>	62.615,-	15.254,-	47.361,-
Hustota a specifika			
UZ 33015	272.000,-	272.000,-	
Pokusné ověřování maturitní zkoušky			
UZ 33026	19.482,-	19.482,-	306,-
Projekty romské komunity			
UZ 33160	4.000,-	4.000,-	1.683,-
Investiční dotace ze stát.rozpočtu *	0	0	0
Dotace celkem	21.132.310,00	21.130.321,00	1.989,-
Limit počtu zaměstnanců*	60,734	57,252	

Ukazatel	Kč
Neinvestiční příspěvek zřizovatele	4.591.180,-
<i>v tom :</i>	
<i>- srovnání kurikula</i>	10.000,-
<i>- posílení objemu prostředků na platy</i>	44.880,-
<i>- sportovní soutěže SŠ – florbal</i>	6.000,-
Odvod odpisů zřizovateli	646.500,-
Investiční příspěvek zřizovatele	0,-

V roce 2010 byly poskytnuty výše uvedené prostředky z rozpočtu Karlovarského kraje, které byly vyčerpány v souladu se svým účelovým určením.

V roce 2010 nebyly překročeny závazné rozpočtové ukazatele stanovené zřizovatelem.

MŠMT stanovilo při rozpisu rozpočtu přímých výdajů na vzdělávání pro regionální školství jako závazné ukazatele označené v tabulce (*).

Příspěvek od zřizovatele byl v celkové výši vyčerpán na daný účel.

Organizaci nevznikly úspory mzdových nákladů na platech zaměstnanců a ostatních platbách za provedenou práci.

Náklady

Rozdělení nákladů dle výkazu zisku a ztrát

v Kč

číslo řádku výkazu	Ukazatel	číslo účtu	rok 2010		rok 2009	
			hlavní činnost	doplňková činnost	hlavní činnost	doplňková činnost
		č.sl.	3	4	5	6
1	Spotřeba materiálu	501	1 232 122,61	1 246,92	1 670 843,02	1 606,64
2	Spotřeba energie	502	1 520 005,72	7 882,62	1 368 980,08	17 419,23
4	Prodané zboží	504	1 283 872,00	16 383,18	1 535 838,00	15 826,79
5	Opravy a udržování	511	535 656,50	40 548,15	302 301,25	9 849,66
6	Cestovné	512	133 527,90		93 426,00	
7	Náklady na reprezentaci	513	5 302,15		5 947,17	
8	Ostatní služby	518	2 088 544,53	6 156,4	2 034 262,80	4 910,72
9	Mzdové náklady	521	15 989 943,00	106 483,00	17 338 068,00	110 048,00
11	Zákonné sociální pojištění	524	5 199 591,00	35 886,00	5 497 042,00	36 034,00
13	Zákonné sociální náklady	527	304 913,00	2 111,00	330 929,00	2 148,00
14	Jiné sociální náklady	528	15 254,00	17,00		
15	Silniční daň	531				
16	Daň z nemovitosti	532		112,00		56,00
17	Jiné daně a poplatky	538	1 490,00		2 487,50	
19	Smluvní pokuty a úroky z prodlení	541				
20	Jiné pokuty a penále	542				
22	Prodaný majetek	544				
23	Manka a škody	547	2 000,00		1 349,00	
24	Jiné ostatní náklady	549			467 284,34	13 794,83
25	Odpisy	551	682 145,00	261 818,00	782 857,00	260 776,00
32	Ostatní náklady z činnosti	549	441 228,99	13 703,78	15 188,00	1 760,00
1 až 32	Celkem bez daně z příjmu		29 435 596,00	492 348,05	31 446 803,16	474 229,87
59	daň z příjmů	591,5 95	24 000,00	142 280,00	80 952,00	121 428,00
	Celkem účtová třída 5		29 459 596,00	634 628,05	31 527 755,16	595 657,87

Výnosy

V průběhu roku 2010 bylo aplikováno důsledné zapojení všech dostupných možností k získání doplňkových zdrojů financování, tj. mimorozpočtových zdrojů.

v Kč

Výnosy celkem	
z toho – příspěvek od zřizovatele a MŠMT	25.722.201,00
-výnosy z doplňkové činnosti	1.071.379,64
-mimorozpočtové zdroje	3.571.211,71
z toho tržby za prodané zboží	2.906.108,00
na přípravu žáků	0,00
finanční výnosy	24.501,03

Rozdělení výnosů dle výkazu zisku a ztrát

v Kč

číslo řádku výkazu	Ukazatel	číslo účtu	rok 2010		rok 2009	
			hlavní činnost	doplňková činnost	hlavní činnost	doplňková činnost
			3	4	5	6
		č.sl.				
1	Výnosy z prodeje vlastních výrobků	601	215 965,40		216 549,00	
2	Výnosy z prodeje služeb	602	379 691,28	15 492,46	41 723,00	1 009 437,18
3	Výnosy z pronájmu	603		1 018 219,25		
4	Výnosy z prodaného zboží	604	2 906 108,00	37 083,73	3 533 227,00	36 409,94
8-17	Organizace nepoužila	609-641				
18	Jiné pokuty a penále	642		62,10		
25	Ostatní výnosy z činnosti	649	44 946,00	522,10	32 238,25	95,00
II.	Finanční výnosy					
2	Úroky	662	24 501,03	3 265,97	30 800,37	24 436,90
IV.	Výnosy z nezpochybnitelných nároků				27 507 355,00	
1.	Výnosy z nároků na prostředky stát.roz.	671	21 130 321,00			
2.	Výnosy z nároků na prostředky ÚSC	672	4 591 880,00			
	Celkem účtová třída 6		29 293 412,71	1 074 645,61	31 361 892,62	1 070 379,02

Hospodářský výsledek a jeho použití

SOU stravování a služeb uzavřelo hospodaření v roce 2010 s kladným hospodářským výsledkem ve výši 273.433,87 Kč. Výsledek hospodaření v hlavní činnosti byl -166.583,69 Kč a v doplňkové činnosti 440 017,56 Kč.

Zdrojem tvorby hospodářského výsledku v doplňkové činnosti se staly především výnosy z pronájmu nemovitého majetku kraje, který má organizace ve správě.

Organizace nevykazuje ztrátu z minulých let.

v Kč

Výsledek hospodaření za rok 2009			Výsledek hospodaření za rok 2010		
celkem	z toho hlavní činnost	z toho dopl. činnost	celkem	z toho hlavní činnost	z toho dopl. činnost
308 858,61	-165 862,54	474 721,15	273.433,87	-166 583,69	440 017,56

Příděl hospodářského výsledku do fondů

V návaznosti na stanovený finanční vztah ke zřizovateli předložila škola zřizovateli návrh na příděl hospodářského výsledku do fondů. Rada Karlovarského kraje schválila 7.3.2011 usnesením č. RK 211/03/11 příděl zlepšeného hospodářského výsledku do rezervního fondu v celkové výši 218.746,87 Kč a příděl do fondu odměn v celkové výši 54.687,- Kč.

Fondy hmotné zainteresovanosti

v Kč

Fond	Stav k 31.12.2010	Příděl ze zlepšeného hospodářského výsledku	Stav po přidělu
Investiční (916)	1 809 758,17		1 809 758,17
Rezervní (413)	3 376 799,80	218 746,87	3 595 546,67
Odměn (411)	582 474,00	54 687,00	637 161,00
FKSP (412)	338 663,28		338 663,28
Celkem	6 107 695,25	273.433,87	6 381 129,12

v Kč

Finanční fondy pohyby	Stav k 1.1.2009 1	Stav k 31.12.2009 (k 1.1.2010) 2	Tvorba		Čerpání 5	Stav k 31.12.2010 (k 1.1.2011) 6	Změna stavu za rok 2009 6-2
			Příděl ze zlepš. HV 3	Jiné zdroje 4			
Fond odměn	496 702,00	520 702,00	61 772,00			582 474,00	61 772,00
FKSP	282 074,78	339 158,28		307 224,00	307 224,00	338 663,28	-495,00
Fond rezervní	3 123 621,40	3 123 621,40	247 086,61			3 376 799,80	253 178,40
Fond investiční	979 997,17	1 607 926,17		943 963,00	741 131,00	1 809 758,17	201 832,00
CELKEM	4 882 395,35	5 597 499,64	308 858,61	1 251 187,00	1 049 850,00	6 107 695,25	516 287,40

Majetek organizace**Nemovitý majetek**

Organizace spravuje nemovitý majetek Karlovarského kraje, který jí byl svěřen do správy.

Objekt Ondřejská č.p. 1122, Karlovy Vary s pozemky

Budova je sídlem školy a místem, kde probíhá teoretické vyučování. Dnem 22.12.2009 přešel z majetku města Karlovy Vary do majetku Karlovarského kraje a následně byl svěřen do správy škole. Opravy objektu zahájila organizace již v roce 2009, protože předchozí majitel neřešil řadu závažnějších stavebně technických problémů.

Objekt nábřeží J.Palacha č.p.1033, 1024, 359 a Koptova č.p.1034 Karlovy Vary s pozemky

Jde o odloučené pracoviště praktického vyučování žáků - školní restauraci Luna a školní jídelnu. Prostory tvořící samostatnou nebytovou jednotku se nachází v přízemí a suterénu dvou bytových domů – J.Palacha 26 a Koptova 4. Předmětné prostory byly v letech 2003/04 organizací odkoupeny od města Karlovy Vary za 3.3 mil.Kč financovaných organizací z vlastních zdrojů.

V roce 2006 byla realizována oprava a rekonstrukce tohoto pracoviště včetně zřízení školní jídelny s kapacitou 200 stravovaných. Náklady akce činily 9.5 mil Kč, z toho 3.5 mil Kč bylo financováno z prostředků získaných prodejem nemovitého majetku KK a 6.0 mil Kč z vlastních prostředků organizace. Protože zřizovatel akci nepodpořil investiční dotací, byla rekonstrukce dokončena v roce 2008 opravou sociálního zařízení školní jídelny za cca 0.45 mil. Kč z prostředků školy.

Objekt Staré náměstí č.p.134-5 Sokolov s pozemkem

Objekt nesloužící hlavní činnosti je pronajat společnosti dm drogerie markt s.r.o., se kterou byla se souhlasem Rady Karlovarského kraje uzavřena nájemní smlouva na dobu od 1.7.2008 do 30.6.2013. o pronájmu celého objektu.

Řádná inventarizace veškerého majetku a závazků byla provedena k 31.12.2010, u pohledávek a závazků byla provedena i čtvrtletně. Na základě výsledků inventarizace k 31.12.2010 nebyly zjištěny žádné inventarizační rozdíly u všech inventovaných rozvahových účtů. Stav movitého majetku odpovídá době svého opotřebení.

Při inventarizaci zásob k 31.12. 2010 neshledala komise žádné problémy se skladováním, evidencí zásob i s přihlédnutím na záruční dobu zásob. Stav zásob odpovídá aktuální nutné potřebnosti. Zásoby jsou vedeny na odloučeném pracovišti, na kterém je prováděn odborný výcvik.

Stav pohledávek a závazků

Objem pohledávek k 31.12.2010 účtu 311 potvrzený inventarizací je 766 286,18 Kč.

1	2	3	4	5	6	7	8	9								
									2009				2010			
									ve lhůtě splatnosti	po lhůtě splatnosti		celkem sl.(2+3+4)	ve lhůtě splatnosti	po lhůtě splatnosti		celkem sl.(6+7+8)
do 365 dnů	nad 365 dnů	do 365 dnů	nad 365 dnů													
pohledávky celkem ř. (2+3+4+5)	592 960,63	971,80	795 457,77	1 389 390,20				1 436 950,70								
- odběratelé (311)	41 983,00	971,80	729 437,78	772 392,58	36 848	0	729438,1	766 286,18								
- provozní zálohy(314)	635 525,26			635 525,26	444 049,29			444 049,29								
- za zaměstnanci(335)	25 824,00			25 824,00	45 550,00			45 550,00								
- daň(341)					38 320,00			38 320,00								
- náklady příštího období (381)					81 763,25			81 763,25								
- ostatní(377)	-110 371,63		66 019,99	-44 351,64	3214,06		57.767,93	60 981,99								

Struktura pohledávek odběratelé dle doby vzniku :

v Kč

Pohledávky za rok	Rok 2005	Rok 2006	Rok 2007	Rok 2008	Rok 2009	Rok 2010
do 1995	913.422,31	906.922,31	784.707,61	444.838,30	444.838,30	444.838,30
1996	897.493,48	224.872,48	57.434,08	57.343,08	57.343,08	57.343,08
01997	132.719,00	91.800,00	0,00	0,00	0,00	0,00
01998	74.100,00	47.700,00	0,00	0,00	0,00	0,00
1999	210.798,90	42.900,00	39.600,00	39.600,00	39.600,00	39.600,00
2000	83.851,16	58.300,00	49.500,00	49500,00	49500,00	49500,00
2001	7.209,60	3.604,80	0,00	0,00	0,00	0,00
2002	161.670,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2003	-	2.118,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2004	-	174.398,50	146.109,30	138.698,70	138.698,70	138.698,70
2005	-	-	147.900,86	2.939,40	0	0
2006	-	-	-	50.207,75	0	0
2007	-	-	-	53.027,20	112,25	0
2008	-	-	-	-	30.594,80	0
2010						81.763,25
Celkem	2.771.891,70	2.397.079,75	1.577.469,09	1.080.234,48	836.245,43	766.286,18

Pohledávky vzniklé do roku 1999 jsou vázány na vleklé soudní spory a konkurzní řízení. Většina pohledávek je z období do roku 1998 za neplacení příspěvků na přípravu žáků na povolání, za neplacení nájemného a služeb spojených s nájmem. V roce 1999 musely být přijaty pohledávky od sloučeného SOU obchodního.

Vývoj stavu pohledávek za období od roku 1999 lze považovat za mimořádně příznivý.

Závazky :

v Kč

	2009		2010	
	ve lhůtě splatnosti	celkem sl.(2+3+4)	ve lhůtě splatnosti	celkem sl.(6+7+8)
závazky celkem ř. (2+3)	2 525 753,46	2 525 753,46	2 665 438,56	2 665 438,56
dlouhodobé závazky	0,00	0,00	0,00	0,00
krátkodobé závazky ř.(4+5+6+7+8)	2 525 753,46	2 525 753,46	2 665 438,56	2 665 438,56
- dodavatelé (321)	192 500,74	192 500,74	233 485,88	233 485,88
- přijaté zálohy (324)	189 885,32	189 885,32	158 727,28	158 727,28
- zaměstnanci (331)	78 536,00	78 536,00	81 685,00	81 685,00
- jiné závazky zaměstnanci (333)			1 044 225,00	1 044 225,00
- zúčt. s inst. SP+ZP(336)	684 123,00	684 123,00	638 509,00	638 509,00
- jiné přímé daně (342)			161 933,00	161 933,00
- daň z přidané hodnoty (343)			18 311,00	18 311,00
- závazky ke stát.rozpočtu (347)			1 989,00	1 989,00
- dohadné účty pasivní (389)			268 000,00	268 000,00
- ostatní krátkodobé závazky (378)			58 573,40	58 573,40
- ostatní závazky	1 380 708,40	1 380 708,40		

Objem závazků dodavatelům k 31.12.2010 účtu 321 potvrzený inventarizací je 233 485,88 Kč. Všechny závazky školy inventarizované k 31.12.2010 byly splaceny do konce doby splatnosti.

Žádný závazek organizace není řešen soudním sporem. Organizace průběžně plní své závazky dle splatnosti jednotlivých faktur.

Investiční výdaje

V roce 2010 byl proveden odvod prostředků zřizovateli z investičního fondu ve výši 646.500,-Kč. Z účtu 416 Fondu reprodukce majetku bylo v roce 2010 čerpáno 95.631,-Kč na technické zhodnocení objektu školy – vybudování hygienické kabiny se sprchou.