



STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMIE A SLUŽEB NOVÁ PAKA

Masarykovo nám. 2, 509 01 Nová Paka

tel.: 493 723 784, e-mail: skola@ssgs.cz, www.ssgs.cz

VÝROČNÍ ZPRÁVA

2023/2024



Zateplení cukrářských dílen SŠGS Nová Paka

Obsah

| | |
|---|----|
| Část A - Základní charakteristika školy | 2 |
| Část B - Přehled oborů vzdělání | 3 |
| Část C - Personální zabezpečení činnosti školy | 4 |
| Část D - Údaje o přijímacím řízení | 7 |
| Část E – Vyhodnocení naplňování cílů ŠVP | 7 |
| Část F - Údaje o výsledcích vzdělávání žáků | 8 |
| Část G - Údaje o prevenci sociálně patologických jevů, rizikového chování a zajištění podpory žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami, nadaných a mimořádně nadaných a s nárokem na poskytování jazykové přípravy | 12 |
| Část H - Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků a odborném rozvoji nepedagogických pracovníků | 14 |
| Část I - Údaje o aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti | 15 |
| Část J - Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené Českou školní inspekcí | 17 |
| Část K - Základní údaje o hospodaření školy | 17 |
| Část L - Údaje o zapojení školy do mezinárodních programů | 18 |
| Část M - Údaje o zapojení školy do dalšího vzděl. v rámci celoživot. učení | 20 |
| Část O - Spolupráce s odborovými organizacemi, organizacemi zaměstnavatelů a dalšími partnery .. | 21 |

Část A - Základní charakteristika školy

- a) **Název:** Střední škola gastronomie a služeb, Nová Paka, Masarykovo nám. 2
Sídlo: Masarykovo nám. 2, 509 01 Nová Paka
Právní forma: příspěvková organizace
IČO: 15055256
- b) **Zřizovatel:** Královéhradecký kraj
Pivovarské náměstí 1245
500 03 Hradec Králové
- c) **Ředitel školy:** Mgr. Petr Jaroš
Šlejharova 1398
509 01 Nová Paka
- d) **Adresy pro dálkový přístup:** www.ssgs.cz, info@ssgs.cz, skola@ssgs.cz
- e) **Datum posl. rozhodnutí:** 1. 9. 2015
č. j. MSMT – 19351/2015-2
- f) **Celková kapacita školy:** 595 žáků
- g) **Školská rada:** **ustavena:** 6. 9. 2021
počet členů: 6
předseda: Radomír Fejfar
Revoluční 430
Stará Paka

Část B - Přehled oborů vzdělání

| Kód oboru | Název oboru | Č. j. a datum schválení | Délka studia |
|------------|--|-------------------------|--------------|
| 29-53-H/01 | Pekař | ŠVP SŠGS 8/2018 | 1. 3. 2018 3 |
| 29-54-H/01 | Cukrář | ŠVP SŠGS 7/2018 | 1. 3. 2018 3 |
| 31-58-H/01 | Krejčí (ŠVP Krejčí se zaměřením na modelování oděvů) | | |
| | | ŠVP SŠGS 11/2018 | 1. 3. 2018 3 |
| 33-56-H/01 | Truhlář | ŠVP SŠGS 9/2018 | 1. 3. 2018 3 |
| 65-51-H/01 | Kuchař-číšník | ŠVP SŠGS 10/2018 | 1. 3. 2018 3 |
| 65-42-M/01 | Hotelnictví (ŠVP Hotelnictví a turismus) | | |
| | | ŠVP SŠGS 6/2018 | 1. 3. 2018 4 |
| 29-51-H/01 | Výrobce potravin (Sladovník-pivovarník) | | |
| | | ŠVP SŠGS 11/2019 | 1. 9. 2019 3 |
| 64-41-L/51 | Podnikání | ŠVP SŠGS 50/2023 | 1. 3. 2023 2 |

Celkové údaje o škole

| Počet tříd | Celkový počet žáků | Počet žáků na jednu třídu | Počet žáků na učitele |
|------------|--------------------|---------------------------|-----------------------|
| 20 | 479 | 24 | 13 |

Část C - Personální zabezpečení činnosti školy

| Jméno | Osobní číslo | Vzdělání | Plně kvalifikován ano/ne | Délka praxe |
|-------|--------------|------------------------|-----------------------------|----------------|
| | 13 | Univerzita H. Králové | ano | nad 32 |
| | 16 | VŠCHT Praha | ano | nad 32 |
| | 65 | UHK Hr. Králové | ano | nad 32 |
| | 81 | Univerzita H. Králové | ano | 28 |
| | 30 | FTVS Praha | ano | 17 |
| | 37 | UHK Hradec Králové | ano | 15 |
| | 2 | VŠLD Zvolen | ano | nad 32 |
| | 10 | FF UP Olomouc | ano | nad 32 |
| | 34 | TU Liberec | ano | 20 |
| | 97 | Univerzita Pardubice | ano | 31 |
| | 7 | Univerzita H. Králové | ano | 17 |
| | 6 | SHŠ Poděbrady | ano | nad 32 |
| | 29 | Př.f. UP Olomouc | ano | 25 |
| | 35 | PedF Ústí n. L. | ano | nad 32 |
| | 40 | VŠST Liberec | ano | nad 32 |
| | 119 | UK Praha | ano | 20 |
| | 17 | UP Olomouc | ano | nad 32 |
| | 23 | TU Liberec | ano | 22 |
| | 51 | VŠST Liberec | ano | nad 32 |
| | 53 | Univerzita H. Králové | ano | 15 |
| | 113 | ISŠ Nová Paka | ano | 24 |
| | 145 | SŠ Podnikatelská Jičín | ano | 2 |

| | | | | |
|--|-----|------------------------------------|-----|--------|
| | 18 | ISŠ Nová Paka | ano | nad 32 |
| | 104 | NIDV Hradec Králové | ano | 8 |
| | 146 | ISŠ Nová Paka | ano | 10 |
| | 52 | SOU Nová Paka | ano | nad 32 |
| | 4 | SOU Poděbrady | ano | 29 |
| | 22 | SŠ pro pracující, Praha | ano | nad 32 |
| | 138 | Univerzita H. Králové | ano | 26 |
| | 54 | SPŠST Hr. Králové | ano | nad 32 |
| | 3 | SOŠ Hr. Králové | ano | 24 |
| | 63 | SOU a SOŠ Hr. Králové | ano | nad 32 |
| | 57 | SOU a U Nová Paka | ano | nad 32 |
| | 56 | ČZU Praha | ano | 15 |
| | 28 | Univerzita J. A. Komenského, Praha | ano | 19 |
| | 178 | Univerzita HK | ne | 12 |
| | 181 | Univerzita HK | ne | 9 |
| | 180 | SPŠ oděvní Trutnov | ne | 14 |
| | 153 | TU Liberec | ano | 4 |
| | 139 | Master University Hamilton, Canada | ne | 16 |
| | 158 | SŠGS Nová Paka | ne | 1 |
| | 62 | OA Turnov | ano | 4 |
| | 184 | OA Jičín | ano | 8 |
| | 155 | SŠGS Nová Paka | ne | 1 |
| | 78 | SŠGS Nová Paka | ano | 4 |
| | 156 | SŠ Podnikatelská Jičín | ano | 0 |
| | 61 | SOU Chrudim | ano | 23 |
| | 99 | SPŠ Praha | ano | 15 |

| | | | | |
|--|-----|-------------------------|-----|--------------|
| | | | | |
| | 21 | ČZU Praha | ano | nesleduje se |
| | 33 | ČZU Praha | ano | nesleduje se |
| | 9 | Gymnázium Jaroměř | ano | nesleduje se |
| | 79 | SO | ano | nesleduje se |
| | 49 | SO | ano | nesleduje se |
| | 144 | SO | ano | nesleduje se |
| | 150 | SO | ano | nesleduje se |
| | 163 | Ped. fak. Univerzita HK | ano | nesleduje se |
| | 158 | Gymnázium NP | ano | nesleduje se |
| | 165 | SŠ s maturitou | ano | nesleduje se |
| | 160 | SOU Hořice | ano | nesleduje se |
| | 161 | SOU s maturitou | ano | nesleduje se |
| | 166 | SOU Třebechovice p. O. | ano | nesleduje se |
| | 182 | ISS Hořice | ano | nesleduje se |

Kvalifikovanost pedagogických pracovníků na škole

| | | | | |
|---------------------------|---------------|--|--|--|
| Učitelé | 96,2 % | | | |
| Učitelé odborného výcviku | 88,2 % | | | |
| Vychovatelé | není DM | | | |
| celkem | 92,2 % | | | |

Počet absolventů škol, kteří nastoupili na školu na místo pedagogického pracovníka

| | |
|----------------------|---------------------------|
| | Počet pedagog. pracovníků |
| Školní rok 2023/2024 | 1 |

Počet nekvalifikovaných pracovníků

| | |
|------------------------------|----------------------|
| | školní rok 2023/2024 |
| U pedagogických pracovníků | 6 |
| U nepedagogických pracovníků | 0 |

Část D - Údaje o přijímacím řízení

Přijímací řízení pro školní rok 2024/2025

(celkový počet přijatých žáků k 31. 8.)

| Kód oboru | Název oboru | 1. kolo | | další kola | | poč. nastoupili |
|------------|------------------|------------|-------------------------|------------|-------------------------|-----------------|
| | | poč. přihl | poč. přij. / nastoupili | poč. přihl | poč. přij. / nastoupili | celkem |
| 29-53-H/01 | Pekař | 27 | 24 / 5 | 20 | 18 / 7 | 12 |
| 29-54-H/01 | Cukrář | 94 | 91 / 31 | 25 | 24 / 11 | 42 |
| 31-58-H/01 | Krejčí | 28 | 28 / 13 | 14 | 5 / 3 | 16 |
| 33-56-H/01 | Truhlář | 44 | 42 / 21 | 8 | 8 / 4 | 25 |
| 65-51-H/01 | Kuchař - číšník | 107 | 103 / 50 | 6 | 6 / 6 | 56 |
| 29-51-H/01 | Výrobce potravin | 17 | 17 / 10 | 7 | 7 / 3 | 13 |
| 65-42-M/01 | Hotelnictví | 85 | 75 / 32 | X | X | 32 |
| 64-41-L/51 | Podnikání | 57 | 41 / 25 | 6 | 6 / 5 | 30 |

V letošním školním roce došlo k elektronizaci přijímacího řízení, zájemci o studium podávali přihlášky v systému Dipsy (www.dipsy.cz). Bylo umožněno podat tři přihlášky, přičemž bylo zapotřebí stanovit si prioritu pořadí zájmu. Systém Dipsy pak rozřadil uchazeče do škol, odpadla tak povinnost uchazečů odevzdávat zápisové lístky do škol.

Část E – Vyhodnocení naplňování cílů ŠVP

Cíle ŠVP byly v plné míře ve všech třídách naplněny. Učební plán ŠVP byl ve všech třídách taktéž naplněn.

Část F - Údaje o výsledcích vzdělávání žáků

I. Prospěch a docházka žáků všech ročníků - k 30. 6. 2024

| Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou | |
|---|-------|
| Žáci celkem | 109 |
| Prospěli s vyznamenáním | 4 |
| Prospěli | 84 |
| Neprospěli | 21 |
| z toho opakující ročník | 0 |
| Průměrný prospěch žáků | 2,56 |
| Průměrný počet zameškaných hodin na žáka | 75,38 |
| z toho neomluvených | 21 |
| Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem | |
| Žáci celkem | 326 |
| Prospěli s vyznamenáním | 13 |
| Prospěli | 258 |
| Neprospěli | 55 |
| z toho opakující ročník | 6 |
| Průměrný prospěch žáků | 2,52 |
| Průměrný počet zameškaných hodin na žáka | 84,80 |
| z toho neomluvených | 642 |

II. Žáci konající opravné či komisionální zkoušky

| Ročník | Obor vzdělání | Počet žáků | Předmět |
|--------|---|------------|---------------------------|
| 1. | Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou | | |
| | 65-42-M/01 Hotelnictví | 2 | Literární výchova |
| | | 1 | Matematika |
| | | 1 | Český jazyk |
| | | | |
| | 64-41-L/51 Podnikání | 1 | Chod podniku |
| | | | |
| | | | |
| | Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem | | |
| | 29-54-H/01 Cukrář | 1 | Suroviny |
| | | 1 | Základy přírodních věd |
| | | | |
| | 33-56-H/01 Truhlář | 2 | Materiály |
| | | 1 | Literární výchova |
| | | 1 | Základy společenských věd |
| | | | |
| | 29-53-H/01 Pekař | 1 | Literární výchova |
| | 1 | Suroviny | |
| | | | |
| | | | |
| 2. | Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem | | |
| | | | |
| | 33-56-H/01 Truhlář | 1 | Ekonomika |
| | | | |
| | 29-54-H/01 Cukrář | 1 | Ekonomika |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| 3. | Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou | | |
| | 65-42-M/01 Hotelnictví | 1 | Cestovní ruch |
| | | | |
| | | | |

| Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem | | | |
|---|----------------------------|---|--------------------------|
| | 29-54-H/01 Cukrář | 1 | Suroviny |
| | | | |
| | 65-51-H/01 Kuchař - číšník | 1 | Matematika |
| | | | |
| | 33-56-H/01 Truhlář | 2 | Odborné kreslení |
| | | 1 | Materiály |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou | | | |
| 4. | 65-42-M/01 Hotelnictví | 2 | Zeměpis cestovního ruchu |
| | | 1 | Literární výchova |
| | | | |
| | | | |

III. Výsledky maturitních zkoušek a závěrečných zkoušek - stav k 30. 6. 2024

| Kód a název oboru | Žáci konající zkoušky celkem | Prospěli s vyznamenáním | Prospěli | Neprospěli/ omluveni |
|-----------------------------|------------------------------|-------------------------|----------|-------------------------|
| Maturitní zkouška | | | | |
| 65-42-M/01 Hotelnictví | 17 | 2 | 11 | 2/4 |
| Závěrečná zkouška | | | | |
| 65-51-H/01 Kuchař-číšník | 17 | 0 | 11 | 6 |
| 29-54-H/01 Cukrář | 38 | 2 | 23 | 13 |
| 33-56-H/01 Truhlář | 12 | 3 | 9 | 0 |
| 29-53-H/01 Pekař | 3 | 0 | 3 | 0 |
| 31-58-H/01 Krejčí | 1 | 0 | 1 | 0 |
| 29-51-H/01 Výrobce potravin | 4 | 1 | 4 | 0 |
| Celkem | 92 | 8 | 62 | 25 |

IV. Výsledky maturitních a závěrečných zkoušek - září 2024

| Kód a název oboru | Žáci konající zkoušky celkem | Prospěli s vyznamenáním | Prospěli | Neprospěli |
|--|------------------------------|-------------------------|-----------|------------|
| Maturitní zkouška v podzimním zkušebním termínu | 6 | 0 | 3 | 3 |
| z toho opravná maturitní zkouška | 2 | 0 | 2 | 0 |
| maturitní zkouška v náhr. termínu | 4 | 0 | 1 | 3 |
| Závěrečná zkouška | | | | |
| 65-51-H/01 Kuchař-číšník | | | | |
| z toho opravná závěrečná zkouška | 4 | 0 | 3 | 1 |
| závěrečná zkouška v náhr. termínu | 3 | 0 | 1 | 2 |
| 29-54-H/01 Cukrář | | | | |
| z toho opravná závěrečná zkouška | 13 | 0 | 11 | 2 |
| závěrečná zkouška v náhr. termínu | 2 | 0 | 1 | 1 |
| 33-56-H/01 Truhlář | | | | |
| z toho opravná závěrečná zkouška | 0 | 0 | 0 | 0 |
| závěrečná zkouška v náhr. termínu | 2 | 0 | 1 | 1 |
| 29-53-H/01 Pekař | | | | |
| z toho opravná závěrečná zkouška | 0 | 0 | 0 | 0 |
| závěrečná zkouška v náhr. termínu | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 31-58-H/01 Krejčí | | | | |
| z toho opravná závěrečná zkouška | 0 | 0 | 0 | 0 |
| závěrečná zkouška v náhr. termínu | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 29-51-H/01 Výrobce potravin | | | | |
| z toho opravná závěrečná zkouška | 0 | 0 | 0 | 0 |
| závěrečná zkouška v náhr. termínu | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Celkem | 30 | 0 | 20 | 10 |

V. Hodnocení chování žáků

| | Počet žáků - hodnocení | | |
|-------------------------------------|------------------------|------------|--------------|
| | velmi dobré | uspokojivé | neuspokojivé |
| Obory vzdělání s maturitní zkouškou | 109 | 0 | 0 |
| Obory vzdělání s výučním listem | 302 | 17 | 7 |

| Výchovná opatření | Počet |
|--------------------------------------|-------|
| Napomenutí třídního učitele | 38 |
| Napomenutí učitele odborného výcviku | 3 |
| Důtka třídního učitele | 61 |
| Důtka učitele odborného výcviku | 0 |
| Důtka ředitele školy | 36 |
| Pochvala třídního učitele | 44 |
| Pochvala učitele odborného výcviku | 2 |
| Pochvala ředitele školy | 6 |
| Podmíněné vyloučení ze školy | 19 |
| Vyloučení ze školy | 4 |

Část G - Údaje o prevenci sociálně patologických jevů, rizikového chování a zajištění podpory žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami, nadaných a mimořádně nadaných a s nárokem na poskytování jazykové přípravy

Školní metodik prevence, výchovná poradkyně a sociální pedagog poskytovali poradenské služby žákům a jejich zákonným zástupcům a na požádání zajišťovali poradenské služby specializovaných poradenských a preventivních zařízení v souladu s Minimálním preventivním programem zpracovaným na školní rok 2023/2024 a prostřednictvím průřezových témat zařazených v ŠVP obou studijních a všech učebních oborů ve škole. V rámci prevence škola aktivně spolupracovala s Policií ČR, OSPODEM, pedagogicko-psychologickou poradnou a zákonnými zástupci nezletilých žáků. Na základě grantu zřizovatele školy probíhalo intenzivní doučování žáků školy a jazyková příprava žáků, kteří přišli do školy v souvislosti s válkou na Ukrajině, nebo jejich mateřským jazykem není Český jazyk.

AKCE V OBLASTI PRIMÁRNÍ PREVENCE VE ŠKOLNÍM ROCE 2023/2024

| TERMÍN | AKCE | ÚČAST | LEKTOR |
|----------|---|--|--|
| ZÁŘÍ | Adaptační kurz -pobytový třídní kurz T: návykové látky, asertivita, týmová spolupráce, zdravý životní styl ... | HT1 | Mgr. Gabriela Výborná Mgr. Monika Váňová Mgr. Miroslav Popelák |
| ZÁŘÍ | „ Kraj pro bezpečný internet“ | Všechny třídy | Učitelé IKT |
| LISTOPAD | Přednáška Daniela Polmana + premiéra filmu Payer Ultra Project - Zdravý životní styl | Třídy sudého týdne | Daniel Polman |
| LEDEN | Přednáška: „Aktivní útočník ve škole“- Policie ČR | Všichni pedag. pracovníci | Policie ČR -nprap. Aleš Brendl |
| LEDEN | Prevence kriminality (prevence šikany a extrémních projevů agrese, kyberšikany) | Všechny první ročníky | Policie ČR -nprap. Aleš Brendl |
| ÚNOR | “Volba povolání” - Beseda se zástupci ÚP | Všechny 3. ročníky uč. oboru a HT4 | Zástupci ÚP Jičín |

Ostatní oblasti primární prevence byly realizovány v souladu se Školním programem prevence sociálně nežádoucích jevů, zpracovaným na školní rok 2023/2024 a prostřednictvím průřezových témat zařazených v ŠVP obou studijních a všech učebních oborů ve škole. V rámci prevence škola aktivně spolupracovala s Policií ČR, OSPODEM, pedagogicko-psychologickou poradnou a zákonnými zástupci nezletilých žáků.

Část H - Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků a odborném rozvoji nepedagogických pracovníků

Oblast DVPP patří dlouhodobě ke sledovaným a podporovaným oblastem v činnosti školy. Vzdělávání pracovníků je řízeno plánem dalšího vzdělávání a rozčleněno na 3 základní segmenty – dlouhodobé, střednědobé a krátkodobé. Škola vytváří průběžně prostor pro odborný růst pracovníků. Ve sledovaném školním roce se učitelé teoretických předmětů zúčastnili jazykových kurzů a kurzů spojených s výchovně vzdělávacím procesem. Učitelé OV se zúčastnili několika odborných kurzů zaměřených na rozvoj a inovace v daném oboru. Nepedagogičtí pracovníci školy se pravidelně zúčastňují školení na aktuální změny a novinky v oblastech mezd, účetnictví a ekonomiky školy, také na evidenci žáků v programu Bakaláři. Dále proběhlo několik webinářů na nový elektronický systém podávání a zpracování přihlášek ke studiu.

| Druh studia, kurzu apod. | Počet zúčastněných pracovníků |
|-----------------------------|-------------------------------|
| Kurzy jednotlivých předmětů | 0 |
| Odborné kurzy | 17 |
| Kurzy ucelených částí učiva | 0 |
| Bakalářské studium VŠ | 2 |
| Magisterské studium VŠ | 2 |
| Studium DPS pro učitele OV | 2 |

Část I - Údaje o aktivitách školy a prezentaci školy na veřejnosti

Od školního roku 2022/2023 probíhá teoretická výuka v hlavní budově v Nové Pace a také ve výukovém středisku Lázně Bělohrad. V Nové Pace zůstalo zastoupení všech oborů a v Lázních Bělohrad jsou umístěny paralelní třídy oborů Kuchař-číšník a Cukrář. Také zde v plném rozsahu probíhá výuka nástavbového oboru Podnikání, který po několika letech byl znovu zařazen do vzdělávací nabídky školy. V budově v Lázních Bělohrad došlo k rekonstrukci dalšího patra a na jaře roku 2024 začala rozsáhlá rekonstrukce suterénu, kde byla vybudována špičková moderní kuchyň pro výuku odborného výcviku oboru Kuchař-číšník a dílna pro OV oboru Cukrář. Tato investice za zhruba 25,8 milionu korun, plně hrazená z krajského rozpočtu, je součástí celkové rekonstrukce budovy školy a sportovní haly.

Další investiční akce: dokončení rozsáhlého projektu zateplení cukrářských dílen školy v ulici Havlova v celkovém objemu téměř 13 mil. Kč, dostavba haly na uchování dřeva v truhlářských dílnách Lázně Bělohrad a rekonstrukce vytápění pro budovu školy a sportovní halu v Lázních Bělohrad. Výuka odborných předmětů v dalších oborech byla podpořena nákupem nových šicích strojů pro obor Krejčí, olepovačkou hran pro obor Truhlář atd.

V období letních prázdnin došlo k celkové výměně rozvodů vody v hlavní budově na Masarykově nám. NP z důvodu zastaralého olověného potrubí.

V uvedeném období se škola prezentovala mnoha realizovanými akcemi, viz níže. V prosinci škola uspořádala tradiční vánoční výstavu. V této době žáci oboru Sladovnick-pivovarník pod dohledem učitele odborných předmětů a pod dohledem pracovníků novopackého pivovaru uvařili první učňovské pivo s obchodním názvem Novopacké učňovské. Jednalo se o polotmavý jedenácti stupňový ležák, vyrobeno bylo 500 litrů tohoto moku.

a) Realizované gastronomické akce: realizováno více než 70 akcí

b) Účast ve sportovních soutěžích: 5 soutěží (futsal, florbal, florbal dívky – okresní kolo, jednodenní vodácký kurz)

c) Účast v odborných soutěžích: odborné soutěže oboru Cukrář, Hotelnictví, Kuchař-číšník, Pekař, Výrobce potravin

V únoru proběhla světová olympiáda cukrářů a kuchařů v německém Stuttgartu. V prestižním klání v konkurenci 64 soutěžících z Japonska, Maďarska, Itálie, Srí Lanky a dalších zemí získala děvčata (Martina Bártová, Lucie Nosková, Lucie Hendrychová a Lucie Budínová) v kategorii Cukrářská artistika 3 medaile, jednu zlatou, dvě bronzové a taktéž diplom.

d) Účast v soutěžích teoretických předmětů: olympiády v angl. a českém jazyce

e) Charitativní akce: v květnu 2024 se žáci školy aktivně zapojili do Českého dne proti rakovině prodejem symbolických kytiček. V rámci prodeje ve škole i v centru města se prodaly všechny dodané kytičky, akce se každoročně setkává s pozitivním ohlasem místních občanů a žáků i zaměstnanců školy. Při sbírkové preventivní akci byla vybrána částka 8556,- Kč.

f) Kulturní akce: pravidelné návštěvy a besedy v knihovně, přednáška a film Daniela Polmana, Národní muzeum + Národní divadlo – Hamlet, Měsíc filmu na školách

g) Exkurze: uskutečněno množství odborně zaměřených exkurzí (GASTRO Hradec Králové, Tree of Life Lázně Bělohrad, Pekárna Beas Choustníkovo Hradiště, Pivovar Nová Paka, odborná exkurze ve firmě Backaldrin – Rakousko, Exkurze Drážďany, Praha – Pivovar a restaurace U Fleků, WOOD TEC Brno, výrobní šátků E&M Manufacturing Horní Nová Ves, Elegance a avantgarda Lysá nad Labem,

h) Sportovní kurzy: Ani v tomto školním roce žáci 3. ročníků nebyli ochuzeni o oblíbený sportovně-turistický kurz v Chorvatsku (Lanterna, Poreč), který proběhl v měsíci září. Tradičně se uskutečnily sportovní aktivity (plavání, běh, skok daleký, přetahování lanem, orientační běh, přespolní běh, vrh koulí atd.). Po celý týden také probíhal oblíbený turnaj v plážovém volejbale. Účastníci také navštívili nedaleké městečko Poreč, kde si mohli prohlédnout jeho krásnou historickou část. Někteří žáci za doprovodu učitele Mgr. Marka Brožíka cca 12 km cestu do Poreče absolvovali po svých – během, chůzí a s osvěžením v moři. Nechyběl ani oblíbený celodenní výlet lodí z města Novigrad do města Rovinj.

V únoru žáci 1. ročníků vyrazili na lyžařský výcvik do Vysokého nad Jizerou. Sněhové podmínky nebyly ideální, díky podpoře SRPŠ na dopravu žáků se mohlo za sněhem dojíždět do nedalekých Pasek nad Jizerou.

i) Environmentální výchova: Ekoden – značení cesty k novopackým vodopádům, exkurze Čistírna odpadních vod Stará Paka – Den vody

j) Soutěže a akce pořádané školou: škola opět pořádala celostátní soutěž Kouzlení z perníku. Jedenáctého ročníku se zúčastnil rekordní počet soutěžících – 35 soutěžících ze 17 škol (Třešt, Brno, Choceň, Žamberk, Kroměříž, Vlašim atd.) Soutěž je dlouhodobě podporována Královéhradeckým krajem, Městem Nová Paka a pořádána pod záštitou Svazu kuchařů a cukrářů ČR

Část J - Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené Českou školní inspekcí



V hodnoceném školním 2023/2024 roce byla provedena na škole Českou školní inspekcí jedna tematická online kontrola se zaměřením na informační gramotnost žáků 2. ročníků. Výsledky kontroly byly zaneseny do republikových tabulek zpracovaných Českou školní inspekcí.

Část K - Základní údaje o hospodaření školy

Výsledek hospodaření za rok 2023 z hlavní činnosti byl zisk 289,909 tis. Kč. Výsledek hospodaření z doplňkové činnosti byl zisk 270,298 tis. Kč. Zlepšený výsledek hospodaření z hlavní i doplňkové činnosti byl převeden do rezervního fondu.

Příjem z produktivní práce žáků v hlavní činnosti v roce 2023 činil 4 960,397 tis. Kč.

Rozpočet na rok 2023 činil 51 290,803 tis. Kč, přičemž příspěvek na provoz byl 9 451,840 tis. Kč a dotace na přímé náklady 39 122,626 tis. Kč. Z Národního plánu obnovy byly poskytnuty tyto dotace: doučování pro žáky ohrožené školním neúspěchem 136,960 tis. Kč, prevence digitální propasti 205 tis. Kč a digitalizace 424 tis. Kč.

V roce 2023 proběhly nákupy strojního zařízení a rekonstrukce a modernizace budov, výstavba budovy ocelokolny (stavba na uchování dřeva) v truhlářských dílnách Lázně Bělohrad.

Proběhla rekonstrukce a modernizace školní restaurace Švejkovna, došlo k jejímu rozšíření, vybudování školního bufetu v celkové částce 591,731 tis. Kč (vlastní podíl z fondu investic činil 52,397 tis. Kč), do této prostory byla pořízena technologie stolničení v hodnotě 155,072 tis. Kč.

Dále probíhá rekonstrukce budovy v Lázních Bělohrad, kde byly v roce 2023 proinvestovány 3 299,400 tis. Kč.

Z dotace byly nakoupeny interaktivní obrazovka do učebny v Nové Pace v hodnotě 76,835 tis. Kč, do dílen krejčích moderní vyšivací stroj v hodnotě 119,900 tis. Kč a pro zajištění chodu internetu a školní sítě byl zakoupen firewall v hodnotě 222,064 tis. Kč.

Do užívání po kolaudaci byla zařazena ocelokolna (stavba pro uchování dřeva) v prostoru truhlářských dílen v Lázních Bělohrad v hodnotě 4 475,753 tis. Kč.

Škola se zapojila do několika projektů Erasmus+ ,v roce 2023 byla vyčerpána částka 1 894,906 tis. Kč.

Od 1. 9. 2022 jsme také zapojeni do projektu Jan Amos Komenský, v roce 2023 byla vyčerpána částka 317,107 tis. Kč.

Škola je také zapojena do projektu Implementace krajského akčního plánu rozvoje vzdělávání v Královéhradecké kraji II, který sdružuje dvě části – IKAP a šablony III. probíhá od ledna 2021 do prosince 2023. Projekt byl ukončen vyúčtováním – šablony vyčerpáno 844, 780 tis. Kč, IKAP 2 637,333 tis. Kč.

Část L - Údaje o zapojení školy do mezinárodních programů

a) Mezinárodní projekty

Ve školním roce 2023/2024 škola realizovala následující mezinárodní projekty:

Byl to projekt Erasmus+ Klíčová akce 1- mobility (2023-1-CZ01-KA122-VET-000121803), který byl podpořen částkou 78 886,- Eur. Tento projekt je dvouletý a byl zahájen v minulém školním roce, kdy v červnu 2023 byly zahájeny první stáže našich žáků - celkem 3 žáci se tu vystřídali od června do srpna 2023 v téměř měsíčních stážích v hotelu v Německu, další 3 žáci tuto měsíční stáž absolvovali od června do září roku 2024. Projekt pak pokračoval dvou týdenními stážemi 12 žáků v hotelu a v turistickém středisku v Polsku, v přímořském středisku Darlowko. Dalších 11 žáků vyjede na přelomu srpna-září dalšího školního roku 2024/2025 na Slovensko. Součástí aktivit projektu byla i účast žáků v soutěžích v zahraničí - konkrétně se jednalo o Světovou olympiádu kuchařů a cukrářů v únoru 2024 v německém Stuttgartu, kde naši žáci získali 3 olympijské medaile (zlato, bronz).

Dalším projektem v rámci programu Erasmus+ byl projekt Klíčová akce 2- projekt spolupráce škol: spolupráce naší školy se školou v Bardějově, s kterou jsme již v minulých školních rocích spolupracovali a se školou v Polsku- Gdaňsku. Projekt v hodnotě 60000 EUR. Spolupráce byla realizována formou vzájemných mobilit. Součástí každé mobility jak v České, tak ve Slovenské republice a Polsku byly jednak úkoly v oblasti gastronomické, tak i v oblasti kulturně-historické (zaměření na

Unesco). Byla také vytvořena slovenskou stranou i webová stránka projektu a informace o tomto projektu jsou zveřejněny na webových stránkách školy s odkazem na webovou stránku projektu. Ve školním roce 2023/24 proběhly celkem 4 vzdělávací aktivity/mobility projektu: 2 pro pedagogy, kdy čeští a polští pedagogové vyjeli na Slovensko a druhá aktivita probíhala v naší škole. 2 aktivity byly určeny žákům, kdy polští a čeští žáci navštívili slovenskou školu a druhá aktivita proběhla v polském Gdaňsku. Tématem byla jednak gastronomie - příprava typických jídel ze zelí a baltských ryb a využití ICT technologií (různé prezentace, využití aplikací pro průvodcovství, téma Unesco). Součástí těchto mobilit byly také kulturně - historické exkurze. Tento projekt koordinuje naše škola a jako hlavní koordinátor uzavřela smlouvy s partnerskými školami a kontroluje celý průběh projektu.

V září 2024 byla také podána závěrečná zpráva proběhlého projektu Erasmus+ - Klíčová akce 2 - projekt spolupráce škol: byla to spolupráce naší školy se školou v Bardějově. Projekt byl ve výši 34538,00 EUR.

b) Mezinárodní spolupráce s partnerskými školami

Mezinárodní spolupráce s partnerskými školami probíhá v rámci projektů Erasmus+. V rámci výzvy 2023 jsme se úspěšně získali grant pro projekt spolupráce škol a byl

schválen projekt Erasmus+ Klíčová akce 2 - spolupráce škol, malé projekty (2023-1-CZ01-KA210-VET-000153329), kde naše škola celý projekt koordinuje a získali jsme dalšího partnera v Polsku - hotelovou školu v Gdaňsku a další partnerskou školou je opět gastronomická škola na Slovensku (Bardějov). Právě v tomto projektu při jeho přípravě jsme kontaktovali hotelovou školu v polském Gdaňsku, s kterou jsme již v minulosti spolupracovali na projektech Erasmus+ a spolupráce s ní se nově rozjela.

c) Mezinárodní praxe

Ve školním roce 2023/24 opět probíhala spolupráce s rodinným hotelem nedaleko německého Berchtesgadenu a praxe studentů zde probíhaly v září 2023 a v červnu, červenci, srpnu a září 2024 - celkem 5 studentů.

d) Další projekty

Škola na podzim 2023 ukončila realizaci projektu I-KAP KHK II, který byl spolufinancován z EU, veřejných prostředků a vlastních zdrojů subjektů - podpora polytechnického vzdělávání. Byly realizovány odborné kroužky pro žáky ZŠ v oborech kuchař, cukrář, truhlář, krejčí a pekař. Aktivita rozvoj digitálních kompetencí byla zaměřena především na žáky naší školy. V rámci propojení teorie a praxe, podpory vlastní kreativity a rozvíjení digitálních kompetencí byla pro žáky 2. a 3. ročníku oboru truhlář, krejčí a hotelnictví vytvořena aktivita, při níž měli možnost pracovat s reálnými programy a vybavením (CAD, CAD 3, 3D tiskárny). Dále

proběhla série projektových dnů pro žáky mateřských škol zaměřené na seznámení se se základy řemesel – pekař, cukrář a kuchař. Součástí projektových dnů byla i návštěva našich pedagogů s vybranými žáky přímo v MŠ, kde s žáky předškolních tříd pracovali na poznávání pomůcek, surovin, nástrojů a výrobků, která tato řemesla používají a vyrábějí.

Součástí projektu IKAP II je připraven projekt Šablony III – odborné kurzy pro žáky školy (barmanský, someliérský, carving, malování na látky a dekorace látek a další), podpora kariérového poradenství a doučování pro žáky ohrožené školním neúspěchem, podpora rozšiřování spolupráce mezi školou a zaměstnavateli v širokém regionu.

Naše škola pokračuje v projektu Šablony I - Zlepšení kvality vzdělávání na SŠ gastronomie a služeb Nová Paka (registrační číslo projektu CZ.02.02.XX/00/22_003/0001201). Projekt je realizován z operačního programu Jan Ámos Komenský a spolufinancován Evropskou unií. V rámci tohoto projektu již proběhly následující aktivity - zapojení odborníka z praxe do výuky jako šablona Inovativní vzdělávání žáků (podpora kreativity žáků, rozvoj jejich odborných dovedností, zapojení moderních metod a technologií do odborné přípravy žáků a další podobné aktivity). Jako součást projektu na škole působí sociální pedagog, jehož úkolem je podpora žáků, kteří jsou ohroženi školním neúspěchem, žáků sociálně znevýhodněných, zaměřuje se na prevenci v oblasti chování žáků, poskytuje pomoc rodinám, ve kterých jsou ztížené podmínky pro domácí přípravu žáků do školy, dle zájmu provádí vzdělávání pedagogů školy a zvyšování jejich povědomí v sociálních otázkách. Dále probíhaly DVPP v oblasti ICT, zde byla proškolení 1 pedagožka v oblasti Využití digitálních nástrojů ve vzdělávání, dále se 7 pedagogů zúčastnilo školení ICT – Únikové hry ve výuce. Další DVPP bylo zaměřeno na osobnostní rozvoj, jehož se zúčastnilo celkem 31 pedagogických pracovníků školy. Jako další aktivita tohoto projektu je zařazena práce Koordinátora spolupráce se sociálními partnery, kde působí dvě pedagožky, které se pravidelně podílejí na dojednávání spolupráce s firmami v oblasti gastronomie, truhlářství, pivovarnictví, hotelnictví a textilní. Poslední aktivitou je práce kariérové poradce pro žáky školy, který pracuje s žáky jak nadanými, tak i těmi ohroženými školním neúspěchem. Projekt škole realizuje od září 2022 do července 2025.

Část M - Údaje o zapojení školy do dalšího vzděl. v rámci celoživot. učení

Škola nabízí přípravné kurzy ke zkoušce a zároveň je autorizovanou osobou pro organizování zkoušek k získávání profesních kvalifikací pro úplnou profesní kvalifikaci. Přihlašování do vzdělávání dospělých je formou online přihlášky přes webové stránky školy. Ve spolupráci s MPSV si účastníci mohou žádat o finanční podporu na kurzy profesních kvalifikací. Této možnosti ve sledovaném školním roce využily 3 osoby.

Část O - Spolupráce s odborovými organizacemi, organizacemi zaměstnavatelů a dalšími partnery

Na škole nepůsobí odborová organizace, a proto veškeré úkoly řešené Kolektivní smlouvou jsou i nadále řešeny pomocí vnitřních směrnic vedení školy.

Vedení školy spolupracuje s řadou profesních partnerů, firem a organizacemi zaměstnavatelů a vidí tuto spolupráci v současné době jako nezbytnou a přínosnou. Dlouhodobě spolupracujeme s lázněmi Lázně Bělohrad a.s., Státní léčebné lázně Janské Lázně, dále hotel Pinia Špindlerův Mlýn, Vojenská zotavovna Bedřichov, Hotel reSTART Jičín, Hotel Horizont Pec pod Sněžkou, Safari Gastro Dvůr Králové nad Labem, pivovary a minipivovary v regionu a mnoha dalšími partnery.

Dalšími profesními partnery i nadále byli: Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Asociace nábytkářského a dřevozpracujícího průmyslu, Asociace textilního, oděvního a kožedělného průmyslu, Svaz cukrářů a pekařů ČR, Hospodářská komora ČR, Asociace hotelů a restaurací ČR. Ve všech těchto organizacích máme i členské zastoupení a podle možností se účastníme akcí jimi pořádaných.

Zájmová, občanská a další sdružení působících na škole

Spolek rodičů a přátel naší školy, který působí od r. 1992 jako samostatný právní subjekt, pomáhá škole především s finančním zajištěním některých akcí školy, podpora dopravy žáků apod. Spolek se spolupodílí na organizaci školních propagačních akcí, plesu a je důležitým poradním orgánem vedení školy. Ve školním roce 2023/2024 byla ustanovena nová Rada důvěrníků, jejíž předsedkyní se stala paní Silvia Křížková.

Výroční zpráva byla projednána na poradě vedení dne 30. 9. 2024 a na jednání Školské rady dne 8. 10. 2024.

Mgr. Petr Jaroš v. r.
ředitel školy

Radomír Fejfar v. r.
předseda ŠR