

VÝROČNÍ ZPRÁVA

o činnosti SOŠ obchodu a služeb 2022 - 2023



Zpracovala: Mgr. Sylva Guziková Sedláčková



.....
PhDr. Ladislav Pochyla
ředitel SOŠ

Školská rada schválila dne: 27. 9. 2023



.....
Ing. Anna Novotná
předsedkyně školské rady

V Olomouci dne 27. září 2023

1. Základní údaje o škole:

- Název: Střední odborná škola obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14
- Sídlo: Olomouc, Štursova 14
- Právní forma: příspěvková organizace
- IČO: 00577448
- IZO ředitelství: 600017061
- Zřizovatel: Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, Olomouc
- Ředitel školy: PhDr. Ladislav Pochyla
- Součástí školy: Střední odborná škola IZO: 000577448
Školní jídelna IZO: 110014405
- Telefon: 585200211
- E-mail: sekretariat@stursovka.cz
- www: stursovka.cz

Charakteristika školy:

Ve školním roce 2022/2023 nabízela naše škola sedm tříletých učebních oborů a jeden maturitní obor.

Materiálně technické zlepšení podmínek pro výuku:

Ve školním roce 2022/23 jsme prodávali výrobky našich žáků v „Duhové cukrárně“. V cukrářské výrobě jsme pokračovali ve sdílené výuce našich žáků a žáků ze základních škol v Olomouci – projekt IKAP. Rovněž jsme na základě námětu odborného návrháře vytvořili projekt na vylepšení a vybavenost praktického pracoviště oboru Cukrář, a také vybavenost školního praktického pracoviště oborů Kuchař a Kadeřník.

Zlepšování prostředí pro zaměstnance a žáky:

Vzhledem k proběhnuvší pandemické situaci a vysoké finanční náročnosti na předcházení pandemie COVID 19 ze strany zřizovatele, se nám nedostalo finančních prostředků na realizaci venkovních multifunkčních hřišť a jejich oplocení, která měla v roce 2021 proběhnout. V rámci zlepšování prostředí a podmínek pro zaměstnance inovujeme IT servis a realizujeme výměnu zastaralých serverů.

Profil absolventa:

Je uveden ve školních vzdělávacích programech jednotlivých učebních a studijních oborů a na webových stránkách školy.

2. Seznam oborů vyučovaných ve školním roce 2022/2023

kód	obor	ukončení studia	forma studia	druh studia
29-54-H/01	Cukrář	výuční list	denní	
66-53-H/01	Operátor skladování	výuční list	denní	
65-51-H/01	Kuchař – číšník, zam. kuchař	výuční list	denní	
65-51-H/01	Kuchař – číšník, zam. číšník, servírka	výuční list	denní	
66-52-H/01	Aranžér – zaměření aranžér a propagační výtvarník	výuční list	denní	
66-51-H/01	Prodavač	výuční list	denní	
69-51-H/01	Kadeřník	výuční list	denní	
64-41-L/51	Podnikání	maturita	denní	nástavbové

3. Přehled učebních plánů včetně schvalovacích doložek MŠMT

kód KKO V	Název oboru	Učební dokumenty č.	Výuka ve šk.roce 2022/2023
29-53-H/01	Pekař	RVP, ŠVP	Ne
66-53-H/01	Operátor skladování	RVP, ŠVP	Ano
29-54-H/01	Cukrář	RVP, ŠVP	Ano
31-58-H/01	Krejčí	RVP, ŠVP	Ne
64-41-L/51	Podnikání	RVP, ŠVP	Ano
65-51-H/01	Kuchař - číšník	RVP, ŠVP	Ano
66-51-H/01	Prodavač	RVP, ŠVP	Ano
29-51-H/01	Výrobce potravin	RVP, ŠVP	Ne
69-41-L/52	Vlasová kosmetika	RVP, ŠVP	Ne
66-52-H/01	Aranžér	RVP, ŠVP	Ano
69-51-H/01	Kadeřník	RVP, ŠVP	Ano
65-41-L/01	Gastronomie	RVP, ŠVP	Ne

4. Statistické údaje o škole

Údaje o žácích:

- Počet žáků ve třídách k 30. 6. 2023 včetně absolventů:

Ročník	Počet žáků v roč.	Třída	Obor	Celkový počet žáků
1.	195	AR 1	66-52-H/01 Aranžér a prop. výtvarník	27
		C 1	29-54-H/01 Cukrář	26
		KD 1	69-51-H/01 Kadeřník	15
		KD 1	29-54-H/01 Cukrář	12
		Č 1	65-51-H/01 Kuchař-číšník, zam. číšník	20
		KU 1.B	65-51-H/01 Kuchař-číšník, zam. kuchař	10
		KU 1.B	69-51-H/01 Kadeřník	15
		KU 1.A	65-51-H/01 Kuchař-číšník, zam. kuchař	21
		OS1	66-53-H/01 Operátor skladování	13
		OS1	66-51-H/01 Prodavač	12
		SD 1	64-41-L/51 Podnikání denní	24
2.	161	AR 2	66-52-H/01 Aranžér a prop. výtvarník	27
		OS2	66-53-H/01 Operátor skladování	6
		OS2	66-51-H/01 Prodavač	10
		KD 2	69-51-H/01 Kadeřník	26
		C 2	29-54-H/01 Cukrář	22
		KU 2	65-51-H/01 Kuchař-číšník, zam. kuchař	24
		Č 2	29-54-H/01 Cukrář	7
		Č 2	65-51-H/01 Kuchař-číšník, zam. číšník	14
		SD 2	64-41-L/51 Podnikání denní	25
3.	100	Č 3	65-51-H/01 Kuchař-číšník, zam. číšník	13
		AR 3	66-52-H/01 Aranžér a prop. výtvarník	14
		AR 3.	66-53-H/01 Operátor skladování	6
		KD 3	69-51-H/01 Kadeřník	28
		C 3	29-54-H/01 Cukrář	16
		KU 3	65-51-H/01 Kuchař-číšník, zam. kuchař	23
4.				
Celkem	456			456

- Počet žáků podle oborů k 30. 6. 2023 včetně absolventů:

Obor	1.ročník	2.ročník	3.ročník	4.ročník	Celkem obor
29-54-H/01 Cukrář	38	29	16	0	83
65-51-H/01 Kuchař-číšník, kuchař	31	24	23	0	78
65-51-H/01 Kuchař-číšník, číšník	20	14	13	0	47
66-53-H/01 Operátor skladování	13	6	6	0	25
66-52-H/01 Aranžér	27	27	14	0	68
69-51-H/01 Kadeřník	30	26	28	0	84
66-51-H/01 Prodavač	12	10	0	0	22
64-41-L/51 Podnikání denní	24	25	0	0	49
66-51-H/01 Prodavač	13	0	0	0	13
Celkem	195	161	100	0	456

- Údaje o přijímacím řízení do 1. ročníku školního roku 2022/2023

kód oboru	obor	I. kolo přijímacího řízení					
		Přihláše no	Přijato	Odevzdalo zápis.lístek/ návratku	Nepřijato	Odvolalo se	Přijato na odvolání/ z toho zápis.
29-54-H/01	Cukrář	82	55	28	27	14	14/13
65-51-H/01	Kuchař – číšník, zaměření číšník, servírka	28	28	18	0	0	0
65-51-H/01	Kuchař – číšník, zaměření kuchař	35	35	21	0	0	0
66-52-H/01	Aranžér	44	35	24	9	5	5/4
69-51-H/01	Kadeřník	115	40	22	75	30	10/8
66-53-H/01	Operátor skladování	17	17	10	0	0	0
66-51-H/01	Prodavač	8	8	6	0	0	0
64-41-L/51	Podnikání denní	81	30	16	51	22	19/13
	C e l k e m I. kolo	410	248	145	162	71	48/38
kód oboru	obor	II. kolo přijímacího řízení					
		Přihláše no	Přijato	Odevzdalo zápis.lístek/ návratku	Nepřijato	Odvolalo se	Přijato na odvolání/ z toho zápis.
29-54-H/01	Cukrář	0	0	0	0	0	0
65-51-H/01	Kuchař – číšník, zaměření číšník, servírka	14	12	7	2	0	0
65-51-H/01	Kuchař – číšník, zaměření kuchař	11	11	8	0	0	0
66-52-H/01	Aranžér	0	0	0	0	0	0
69-51-H/01	Kadeřník	0	0	0	0	0	0
66-53-H/01	Operátor skladování	4	4	4	0	0	0
66-51-H/01	Prodavač	3	3	3	0	0	0
64-41-L/51	Podnikání denní	0	0	0	0	0	0
	C e l k e m II. kolo	32	30	22	2	0	0
kód oboru	obor	III. kolo přijímacího řízení					
		Přihláše no	Přijato	Odevzdalo zápis.lístek/ návratku	Nepřijato	Odvolalo se	Přijato na odvolání/ z toho zápis.
29-54-H/01	Cukrář	4	4	4	0	0	0
65-51-H/01	Kuchař – číšník, zaměření číšník, servírka	5	5	5	0	0	0
65-51-H/01	Kuchař – číšník, zaměření kuchař	8	8	8	0	0	0
66-52-H/01	Aranžér	3	3	3	0	0	0
69-51-H/01	Kadeřník	0	0	0	0	0	0
66-53-H/01	Operátor skladování	0	0	0	0	0	0
66-51-H/01	Prodavač	3	3	3	0	0	0
64-41-L/51	Podnikání denní	0	0	0	0	0	0
	C e l k e m III. kolo	23	23	23	0	0	0

kód oboru	obor	Celkem přijímací řízení					
		Přihláše no	Přijato	Odevzdalo zápis.lístek/ návratku	Nepřijato	Odvolalo se	Přijato na odvolání/ z toho zápis.
29-54-H/01	Cukrář	86	59	32	27	14	14/13
65-51-H/01	Kuchař – číšník,zam. číšník	47	45	30	2	0	0
65-51-H/01	Kuchař – číšník,zam.kuchař	54	54	37	0	0	0
66-52-H/01	Aranžér	47	38	27	9	5	5/4
69-51-H/01	Kadeřník	115	40	22	75	30	10/8
66-53-H/01	Operátor skladování	21	21	14	0	0	0
66-51-H/01	Prodavač	14	14	12	0	0	0
64-41-L/51	Podnikání denní	81	30	16	51	22	19/13
	C e l k e m	465	301	190	164	71	48/38

- V průběhu školního roku 2022/2023 bylo nově přijato ke studiu mimo přijímací řízení 5 žáků a 6 žáků přestoupilo z jiné střední školy. Z tohoto počtu byli od 1. 9. 2022 do 30. 9. 2022 přijati 4 žáci a 3 žáci přestoupili z jiné střední školy.
 - V průběhu školního roku 2022/2023 ukončilo studium 87 žáků: z toho 18 žáků z důvodu neprospěchu, 46 žáků na vlastní žádost, 13 žáků přestoupilo na jinou školu, a 10 žákům bylo studium ukončeno podle § 68 odst. 2) zákona 561/2004 Sb. pro neomluvenou absenci. Z tohoto počtu ukončilo studium od 1. 9. 2022 do 30. 9. 2022 celkem 10 žáků: 5 žáků přestoupilo na jinou školu, 4 žáci ukončili na vlastní žádost a 1 žákovi bylo studium ukončeno podle § 68 odst. 2) zákona 561/2004 Sb. pro neomluvenou absenci.
 - Ve školním roce 2022/2023 opakovalo ročník 5 žáků 1. ročníku, 1 žák 2. ročníku, 1 žák 3. ročníku a 1 žák 2. ročníku nástavbového studia.
 - Ve školním roce 2022/2023 přerušili studium 2 žáci 1. ročníku.
 - Individuální vzdělávací plán byl povolen 1 žákovi 1. ročníku, 1 žákovi 2. ročníku a, 3 žákům 3. ročníku.
 - Předchozí dosažené vzdělání bylo uznáno 19 žákům 1. ročníku, 1 žákovi 2. ročníku a 1 žákovi 3. ročníku.
- a) Výuka odborného výcviku žáků**

Ve školním roce 2022/2023 zajišťovala škola výuku odborného výcviku na pracovištích:

1. vlastních
2. smluvních

1. Na vlastních pracovištích byl ve školních dílnách a školní jídelně zajišťován odborný výcvik pro obory Kadeřník, Aranžér, Cukrář a Kuchař. Tyto dílny a školní jídelna jsou plně přizpůsobeny podmínkám pro výuku, dle možností jsou doplňovány moderním zařízením.
2. Žáci oborů Kuchař – číšník, Operátor skladování, Prodavač, Cukrář a Kadeřník vykonávali odborný výcvik na smluvních pracovištích v rámci olomouckého regionu.

- PP – praktické pracoviště – smluvní partneři

PP – Michalský výpad	PP – NH hotels
PP – Bistro Paulus	PP – Hotel Clarion
PP – Lobster	PP – Hotel Hesperia
PP – MŠ Kopretinka	PP – Benešova cukr. výroba
PP – Restaurace Plan B	PP – Cukrárna Sobáčov
PP – Restaurace U Kristýna	PP – Kaufland
PP – Hotel Flora	PP – Caffè opera
PP – Cukrárna Katrin	PP – Bounty Rock Cafe
PP – Ztracená cukrárna	PP – Salon Beauty
PP – Sladký méďa	PP – Kadeřnictví Klier
PP – Kadeřnictví No1.	PP - Wanzl
PP – Kadeřnictví Javeta	PP – Kudrnatá liška
PP – Barbershop Capone	PP – Kadeřnictví Kapucín
PP – Kadeřnický salon Milena Gabrielová	PP – Kadeřnictví My Moment
PP – Kadeřnictví Vera Icon	PP – XXXLutz
PP – Moebelix	
PP – Albert – Tř. Kosmonautů, Foerstrova, Tř. Svobody, Zikova	

b) Údaje o pracovnících školy:

- Seznam pedagogických pracovníků

	Příjmení a jméno	vyučen	stř. vzděl.	VŠ vzděl.	ostatní	roků ped. praxe
Vedení školy:						
ředitel	PhDr. Ladislav Pochyla		gymnáz. SPŠ dopravní	FF UP Olomouc - Psychologie	DPS	23
zástupce ředitele pro TV	Mgr. Sylva Guziková Sedláčková		gymnáz.	FF UP Ol.		33
zástupce ředitele pro OV	Ing. Alexandra Herbriková		gymnáz.	VŠB Ostr. ek.fakulta	DPS	29
Vyučující odborné předměty:						
obor cukrář, výrobce potravin	Mgr. Dana Kopecká	dámská krejčová SPŠO	SOŠ Štursova - cukrář	PdF UP Ol.		22
obor aranžér, ekonomické předměty	Mgr. Libuše Suchánková	krejčová	SPŠCH Ostrava	Ostravská univerzita		34
odborné ekonomické předměty	Ing. Denisa Biernat Gatěková		gymnáz.	Mendelova univerzita		16
odborné předměty gastronomických oborů	Mgr. Olga Hrabalová	kuchařka, serv.	SOŠ	PdF UP Ol.	DPS	30
odborné předměty gastronomických oborů	Mgr. Stanislava Pléňová	servírka	ISS s matur.	Ostrav. univ.-učit.	DPS	27

				odb. před.		
EK + odborné předměty gastronomických oborů	Mgr. Petra Mořková	kuchařka	ISŠ s matur.	PdF UP Ol učít. odb. před	DPS	28
obor pekař, cukrář, výrobce potravin	Ing. Anna Novotná		SPŠPT	VŠCHT	DPS	29
obor kadeřník	Mgr. Miroslava Konečná	kadeřnice	ISŠ s matur.	PdF Ol.	DPS	21
Všeobecně vzdělávací předměty:						
ČJ, NJ	Zdenka Doleželová		gymnáz.	FF UP OL.		40
M, TV	Mgr. Dagmar Válková		gymnáz.	PdF UP Ol. M-BV-TV		32
AJ, NJ	Mgr. Veronika Jurníková		gymnáz.	PF JEP Ústí n.L.		20
VV, RJ, NJ + odb. předm. aranžér	Mgr. Rita Dlabalová		SPgŠ	PdF UP Ol.		36
Č, NJ	Mgr. Eva Osinová		gymnáz.	FF UP Olomouc		8
ČJ, ON	Mgr. Lucie Popovičová		gymnáz.	Ostravská univerzita	DPS	12
M, TV + ekonom. předm.	Ing. et Mgr. Iveta Smolková		gymnáz.	PdF UP Ol. FTK UP		33
M, CH, VT	Mgr. Martin Metelka		gymnáz.	PF UP Ol.		25
AJ, RJ	Mgr. Lenka Ptáčková		gymnáz.	PdF UP Ol.		18
TV, Bi	Mgr. Jan Baše		gymnáz.	PdF UP Ol.		8
soc.a zdr., ON, SV	Mgr. Vladislava Řihošková		SZŠ	PdF UP Ol.		22
RJ, D, AP, PEK, ON,	Mgr. Svatava Svobodová		gymnáz.	VŠE Praha, FF UP Ol.		34
AJ	Mgr. Jaroslav Petera		gymnáz.	PdF UP Ol.		19
výpočetní technika	Mgr. Mojmír Možný		gymnáz.	PdF UP Ol.		32

- VUOV a UOV zajišťující odborný výcvik ve školním roce 2022/2023

Jméno	Vyučen	Maturita	DPS	Poznámka
Bc. Kušnier David	kuchař	UP Olom. učít. praktic. vyuč. a OV		
Burešová Dagmar	kuchařka 1989	Provoz spol. strav. 1994	2001	
Mgr. Kalinová Martina	aranžérka, výrobce potravin	SOŠOS maturita	MUNI – Právní specializace	DPS
Bc. Mravcová Lucie	aranžérka	SŠ gastronomie a služeb, Štřava, Přerov		
Bc. Bahounek Tomáš		SOŠ Ostrava gastronomie - maturita	VOŠ, Vysoká hotel. škola Praha	DPS
Bc. Hana Kovářová	kadeřník	SOŠ Přerov	Fakulta spol. studií, pedagog. volnočasových aktivit	
Fajtová Věra	kadeřník 1979	Vlasová kosmetika 1988	2003	
Jašková Lada	servírka 1984	SEŠ 1991	1999	VUOV
Matušková Marie	cukrářka 1981	Podnikání v oboru	ped. min. 1996 2006	
Mgr. Špičková Lenka	cukrářka	SOŠOS	UPOL – prakt. vyuč. + OV	
Pohlídalová Lenka	kadeřnice 1982	Podnikání v oboru 2002	2005	
Valenta Radim	kuchař 1984	1986 – Přerov - Štřava	2011	
Stejskalová Helena	kadeřnice 1993	Gymnázium 1982	2008	
Kouřil Milan, Dis.	kuchař-číšník 2007	VOŠ hotelová škola Opava 2010	UPOL – prakt. vyuč. + OV	

			2019	
Bc. Kolářová Miroslava	kadeřnice	SOŠ	FF – UP OL	
Urdová Dana	prodavač 1980	Provoz obchodu 1982	1992	
Hronová Blanka	cukrářka 1989	SŠP potrav. průmysl 1991	2008	
Bc. Oborná Martina	prodavačka 1992	SOŠOS 2019	PdF UP OL	
Hlavačka Opálková Martina	cukrářka 2017	SŠ Prostějov 2015	DPS	
Zecha Dratvová Kristýna	aranžérka 2009	SŠ Náhorní 2011	DPS	
Vymazalová Klára	kuchařka 2006	SOŠOS 2011	DPS	

• Seznam nepedagogických pracovníků

	Příjmení a jméno	vyučen	střed. vzdělání	VŠ vzdělání	ostatní
ekonom	Bc. Mráčková Anna		maturita	UTB Zlín	
účetní	Bartíková Pavlína		SEŠ		
	Máčalová Pavla		SEŠ		
	Šimková Vladimíra		SEŠ		
asistentka	Páleníková Eva	aranžérka	maturita		
sekretářka	Týřová Ivana	cukrářka	maturita		
technik	Horák Pavel		maturita		
školník	Dvořák Roman	důlní zámečnick			
uklízečky:	Kloudová Jarmila	pánská krejčová			
	Byrtusová Iveta	sklenářka			
	Vítková Michaela	základní vzdělání			
	Faltejsková Iveta	dám. krejčová			
	Veřmiřovská Radka	tech.-admin. pracovník			
	Balutová Jana	hodinářka			
jídelsna	Prikertová Pavla	kuchař -číšník	maturita	UP Olomouc	
	Švehlová Alice	kuchařka			
	Krumpolcová Marcela	kuchařka			
	Kroutilová Iveta	základní vzdělání			
	Horáková Jana	chovatelka			
	Šíbllová Eva		maturita		

5. Souhrnné údaje o výsledcích vzdělávání a chování žáků

• Školní rok 2022/ 2023

Počet žáků: na začátku 499 stav žáků podle zahajovacího výkazu k 30. 9. 2022
na konci 456 stav k 30. 6. 2023 včetně absolventů

Obor	1. ročník		2. ročník		3. ročník		4. ročník		Celkem	
	30.9.	30.6.	30.9.	30.6.	30.9.	30.6.	30.9.	30.6.	30.9.	30.6.
Stav										
29-54-H/01 Cukrář	45	38	31	29	18	16	0	0	94	83
29-51-H/01 Výrobce potravin	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
29-53-H/01 Pekař	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
65-51-H/01 Kuchař-číšník, kuchař	38	31	25	24	24	23	0	0	87	78
65-51-H/01 Kuchař-číšník, číšník	27	20	15	14	14	13	0	0	56	47
66-53-H/01 Operátor skladování	15	13	6	6	6	6	0	0	27	25
66-51-H/01 Prodavač, smíšené zboží	12	12	10	10	0	0	0	0	22	22
66-52-H/01 Aranžér	30	27	27	27	14	14	0	0	71	68
69-51-H/01 Kadeřník	30	30	27	26	29	28	0	0	86	84
65-41-L/01 Gastronomie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
64-41-L/51 Podnikání denní	30	24	26	25	0	0	0	0	56	49
69- 41-L/52 Vlasová kosmetika	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Celkem	227	195	167	161	105	100	0	0	499	456

• **Prospěch žáků, podmíněné vyloučení a vyloučení – k 30. 6. 2023**

	Obor	Počet žáků	Prospělo s vyznam.	Prospělo	Neprospělo	Podmíněně vyloučeno	Vyloučeno
1. ročník	65-41-L/01 Gastronomie	0	0	0	0	0	0
195	66-51-H/01 Prodavač, smíšené zboží	12	0	7	5	1	0
	29-54-H/01 Cukrář	38	5	19	14	0	0
	64-41-L/51 Podnikání- denní	24	0	21	3	0	0
	69-51-H/01 Kadeřník	30	7	23	0	0	0
	65-51-H/01 K-Č, zam. kuchař	31	2	20	9	0	0
	65-51-H/01 K-Č, zam. číšník	20	1	16	3	0	0
	66-52-H/01 Aranžér	27	4	20	3	0	0
	66-53-H/01 Operátor skladování	13	0	11	2	0	0
2. ročník	66-51-H/01 Prodavač, smíšené zboží	10	2	5	3	0	0
161	29-54-H/01 Cukrář	29	4	19	6	1	0
	65-41-L/01 Gastronomie	0	0	0	0	0	0
	65-41-L/51 Podnikání -denní	25	0	24	1	0	0
	65-51-H/01 K-Č, zam. kuchař	24	2	15	7	0	0
	65-51-H/01 K-Č, zam. číšník	14	0	8	6	0	0
	66-52-H/01 Aranžér	27	8	19	0	0	0
	69-41-L/52 Vlasová kosmetika	0	0	0	0	0	0
	66-53-H/01 Operátor skladování	6	0	5	1	0	0
	69-51-H/01 Kadeřník	26	1	23	2	0	0
3. ročník	29-54-H/01 Cukrář	16	2	11	3	0	0
100	65-41-L/01 Gastronomie	0	0	0	0	0	0
	69-51-H/01 Kadeřník	28	3	24	1	1	0
	29-53-H/01 Pekař	0	0	0	0	0	0
	65-51-H/01 K-Č, zam. kuchař	24	0	19	5	0	0
	65-51-H/01 K-Č, zam. číšník	13	0	12	1	0	0
	66-53-H/01 Operátor skladování	6	6	0	0	0	0
	66-52-H/01 Aranžér	14	0	14	0	0	0
	66-51-H/01 Prodavač	0	0	0	0	0	0
4.ročník	65-41-L/01 Gastronomie	0	0	0	0	0	0
0	Celkem	456	47	334	75	3	0

• **Průměrný prospěch dle oborů a ročníků**

Obor- průměrný prospěch	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník	Prům. prospěch za obor zaokrouhl
65-41-L/01 Gastronomie	-	-	-	-	-
29-54-H/01 Cukrář	2,205	2,226	2,061	-	2,164
29-51-H/01 Výrobce potravin	-	-	-	-	-
66-53-H/01 Operátor skladování	2,640	2,816	2,147	-	2,534
64-41-L/51 Podnikání – večerní st.	-	-	-	-	-
64-41-L/51 Podnikání – denní st.	2,245	2,244	-	-	2,245
65-51-H/01 K-Č, zam kuchař	2,493	2,690	2,618	-	2,600
65-51-H/01 K-Č, zam číšník	2,423	2,885	2,549	-	2,619
66-51-H/01 Prodavač	2,379	2,402	-	-	2,391
66-52-H/01 Aranžér	2,626	2,460	1,960	-	2,277
69-41-L/52 Vlasová kosmetika	-	-	-	-	-
69-51-H/01 Kadeřník	1,931	2,147	1,924	-	2,001
29-53-H/01 Pekař	-	-	-	-	-
Průměrný prospěch za ročník	2,368	2,484	2,210	0	
Průměrný prospěch školy	□	2,366			

- Průměrná absence na 1 žáka:
 1. pololetí – omluvená absence 90, 218; neomluvená absence 2, 064
 2. pololetí – omluvená absence 107, 265; neomluvená absence 3, 694
- Výsledky maturitních zkoušek květen 2023

Obor	počet žáků	neprospěch/ neklasifikováni	konalo maturitu	prospělo s vyznamenáním	prospělo	neprospělo
Podnikání – denní	25	1	24	0	13	11
Gastronomie	0	0	0	0	0	0

- Výsledky opravných maturitních zkoušek a zkoušek v náhradním termínu – září 2023

Obor	počet žáků	konalo maturitu	prospělo s vyznamenáním	prospělo	neprospělo
Podnikání – denní	10	10	0	8	2
Gastronomie	0	0	0	0	0

- Výsledky závěrečných zkoušek v řádném termínu – červen 2023

Obor	počet žáků	nekonalo ZZ v řádném termínu	konalo ZZ v řádném termínu	prospělo s vyznamenáním	prospělo	neprospělo
Cukrář	16	5	11	4	7	0
Aranžér	14	0	14	1	13	0
Kadeřník	28	2	26	5	18	3
Kuchař	23	4	19	2	16	1
Číšník	13	1	12	2	9	1
Operátor skladování	6	1	5	1	4	0
Celkem	100	13	87	15	67	5

- Výsledky opravných a náhradních závěrečných zkoušek – září 2023

Obor	počet žáků oprav. zkoušky	počet žáků-náhrad. termín	konalo ZZ	prospělo s vyznamenáním	prospělo	neprospělo u ZZ
Cukrář	0	3	3	0	3	0
Aranžér	0	0	0	0	0	0
Kadeřník	3	2	5	0	5	0
Kuchař	1	1	2	0	0	2
Číšník	1	1	2	0	0	2
Operátor skladování	0	1	1	0	1	0
Celkem	5	8	13	0	9	4

- Ve školním roce 2022/2023 konali žáci všech učebních oborů závěrečné zkoušky podle JZZZ.
- Na základě Osvědčení o získání profesní kvalifikace konali zájemci závěrečnou zkoušku – 3x obor Kuchař, číšník – zaměření kuchař + 3x obor Cukrář (tito žáci nejsou započítáni po počtu žáků, kteří konají ZZ).
- Opravnou zkoušku (obor Číšník) konala studentka, která se ke zkoušce nedostavila – bez omluvy, proto je hodnocena stupněm nedostatečným.

6. Výsledky chování za 1. a 2. pololetí

- Počet žáků se sníženým stupněm z chování

školní rok 2022/23	2. stupeň	3. stupeň
1. pololetí	12	4
2. pololetí	17	11

- Hodnocení výchovného poradenství**

Ve školním roce 2022/2023 uskutečnila výchovná poradkyně celkem 72 jednání s žáky, jejich třídními učiteli, s pracovníky PPP a SCP a v mnoha případech i zákonnými zástupci žáků:

- problémy s návykovými látkami (převážně kouření) – 0
- absence, problémy se záškoláctvím – 10
- ostatní problémy, psychické problémy – 4
- nevhodné chování ve škole a na odborném výcviku – 9
- problémy s učením, neplnění povinností - 3
- šikana, kyberšikana – 1
- krádeže – 0
- jednání s pracovníky PPP a SCP, s žáky (zákon. zástupci) s SVP - 45

- Hodnocení výchovně vzdělávací prevence**

Ve školním roce 2022/23 byla žákům nabídnuta řada preventivních programů a akcí konajících se v rámci projektů, do kterých byla škola v tomto školním roce zapojena. Preventivní programy se zaměřovaly na prevenci trestní činnosti mladistvých, na bezpečné chování na sociálních sítích. Dalšími tématy byly poruchy příjmu potravy či prevence přenosu sexuálně přenosných chorob. Tyto programy se uskutečnily v rámci spolupráce s Policií ČR či organizací nabízející tyto programy pro žáky. Projekty, do kterých byla škola zapojena ve šk. roce 2022/2023, se týkaly témat GRV – Světová škola, kde spolupracujeme s organizací ARPOK. V rámci tohoto projektu celoročně řešíme témata, které řeší celý svět. Žáci se zapojili do řady aktivit, které vyvrcholily akcí pro veřejnost. Za velmi aktivní zapojení žáků do projektu Světová škola byla naší škole udělena Cena inspirace Světové školy 2022. Toto ocenění si žáci převzali v Senátu ČR na podzim 2022. Další úspěch žáci také zažili v rámci projektu Příběhy bezpráví, kdy zpracovávali příběh pamětníka. Tento pamětník byl oceněn Cenou příběhů bezpráví. Cenu si společně s pamětníkem žáci převzali při slavnostním udílení v pražské Lucerně. Výchovná poradkyně a metodička primární prevence se zúčastnily setkání a konference, která pořádala PPP Olomouckého kraje. Využily také nabídek různých institucí, které nabízely semináře zaměřené na problematiku primární prevence a výchovného poradenství.



7. Mimoškolní vzdělávací a volnočasové aktivity

Září

- účast vybraných žáků a pedagogů na exkurzi v Terezíně
- účast vybraných pedagogů v projektu Avanti III
- účast žáků aranžérského oboru na workshopu v Telegraphu
- účast žáků na sportovním vojenském cvičení, přespolním běhu
- účast pedagoga na konferenci ARPOK
- účast slovenských žáků v programu Erasmus+ v naší škole – kadeřnický obor (Lipany)
- účast slovenských pedagogů v programu Erasmus+ v naší škole – kadeřnický obor (Prievidza)
- příprava rautu – Talent Olomouckého kraje

Říjen

- účast vybraných pedagogů v projektu Avanti III
- účast pedagoga na ekologické konferenci – Sluňákov
- účast vybraných pedagogů na exkurzi v konzervárně – Zábřeh
- účast výchovného poradce na Konferenci VP
- účast pedagogů a žáků v programu Erasmus+ - stáž na Kypru
- účast na soutěži Tonino Lamborghini (Havlíčkův Brod 2022) – baristická soutěž (K. Sedláčková – 1. místo; N. Horáková – 22. místo; T. Bahounek – UOV – 3. místo)
- účast vybraných pedagogů a tříd na Burze práce
- exkurze pro třídu SD2 v ČNB v Brně
- účast na soutěži Team Challenge (Brno) – baristická soutěž (K. Sedláčková – 14. místo)
- příprava rautu – Asociace klinických psychologů



Listopad

- účast vybraných pedagogů v projektu Avanti III
- účast vybraných pedagogů v IKAP
- účast žáků na sportovním turnaji – futsal
- účast vybraných žáků a pedagogů na exkurzi v DC Albert
- účast vybraných žáků v testování gramotnosti (listopad – prosinec 2022)
- praxe studentů třídy SD2
- účast vybraných žáků a pedagoga v Senátu ČR – předávání Cen bezpráví
- účast pedagogů a vybraných žáků na Scholaris
- účast vybraných žáků na mezinárodním setkání v Praze – projekt EuroApprentices (2 žáci)
- zájezd do Vídně
- obdržení Ceny inspirace v projektu Světová škola
- účast žáků oboru Aranžér na akci VĚNCOVÁNÍ ve FN Olomouc
- účast na baristické soutěži Brněnský vánoční pohár
- příprava rautu - HZS



Prosinec

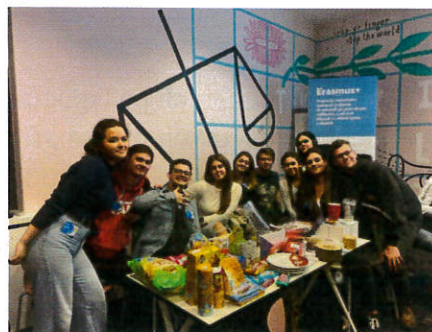
- účast vybraných pedagogů v projektu Avanti III
- účast žáků v kadeřnické soutěži
- Den otevřených dveří s ukázkami prací žáků
- školní prezidentské volby
- účast žáků na besedě - Den lidských práv
- příprava rautu - Policie ČR

Leden

- účast vybraných pedagogů v projektu Avanti III
- příprava stáží pro žáky v programu Erasmus+ - výzvy z 2022
- školní prezidentské volby
- lyžařský výcvikový kurz (leden – únor)

Únor

- účast vybraných pedagogů v projektu Avanti III
- účast pedagoga na školení v projektu Euroučeň 2023
- divadelní představení v AJ pro třídy nástavbového studia oboru Podnikání
- účast vybraných žáků gastronomických oborů na workshopu Vaříme s Markétou
- Den otevřených dveří informativního charakteru
- kadeřnická soutěž v Lanškrouně (K. Kubíčková – 3. místo – téma Řecká bohyně)
- Výstava českých značek, exkurze ve Vlastivědném muzeu – účast žáků aranžérského oboru
- národní setkání stážistů v projektu EuroApprentices (3 žáci)
- kuchařská soutěž Moravany
- příprava rautu – Policie ČR

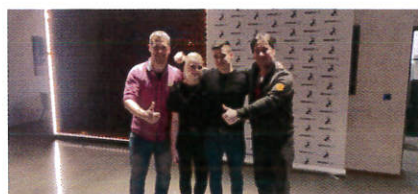


Březen

- účast kyperských žáků a pedagogů v programu Erasmus+ v naší škole – stáž pro žáky na smluvních pracovištích naší školy (Paralimni, Protaras)
- účast slovenských žáků a pedagogů v programu Erasmus+ v naší škole – kadeřnický obor (Košice)
- účast žáků třídy KU3 na workshupu Foie gras
- školení k MZ
- účast vybraných žáků a pedagogů kadeřnického oboru v programu Erasmus+ - stáž v Košicích
- účast vybraných pedagogů v IKAP
- účast vybraných pedagogů v projektu Světová škola
- přednáška beseda pro žáky 3. ročníku na Úřadě práce Olomouc
- setkání metodiků primární prevence
- účast vybraných pedagogů v projektu Avanti III
- koktejlová soutěž (K. Sedláčková – 2. místo) - Kroměříž

Duben

- beseda pro žáky končících ročníků – AČR
- kuchařská soutěž Bernard Chef – finále (M. Přikryl – 1. místo) – Humpolec
- kuchařská soutěž Gastro Makro Cup - Přerov
- exkurze pro žáky třídy KU1A v Praze – židovská tematika
- přednáška beseda pro žáky 3. ročníku na Úřadě práce Olomouc
- účast kyperských žáků v programu Erasmus+ v naší škole – kadeřnický obor (Nicosie)
- účast vybraných žáků a pedagogů kadeřnického oboru v programu Erasmus+ (stáž v Bratislavě)
- účast vybraných žáků a pedagogů cukrářského a kuchařského oboru v programu Erasmus+ (stáž v Prievidzi) účast kyperských žáků a pedagogů v programu Erasmus+ v naší škole – stáž pro žáky na smluvních pracovištích naší školy (Larnaca)
- výstava A. Muchy – Praha – účast žáků a pedagogů aranžérského oboru
- účast vybraných žáků ve sportovní soutěži – bench press
- Juniorský maraton - štafeta
- JPZ
- účast vybraných pedagogů v projektu Avanti III - DVPP
- MZ – písemné zkoušky
- přednáška – sexualita, přenos HIV – pro vybrané žáky 1. ročníku
- přednáška beseda pro žáky 3. ročníku na Úřadě práce Olomouc
- příprava rautu v Moravském divadle – udílení cen za kulturu pod záštitou OLKraj
- soutěž Barista Junior (K. Sedláčková – 1. místo) - Polička



Květen

- účast slovenských žáků učebních oborů a pedagogů v naší škole + na smluvních pracovištích v programu Erasmus+ (Námestovo)
- účast vybraných pedagogů v projektu Avanti III
- MZ - DT
- MZ – ústní část – SD2
- přednáška beseda pro žáky 3. ročníku na Úřadě práce Olomouc
- přednáška – sexualita, přenos HIV – pro vybrané žáky 1. ročníku
- Paměť národa – účast žáků KU3, KD1
- Sportovní turnaj – Energy Street Fotball – 2. místo
- přednáška – sexualita, přenos HIV – pro vybrané žáky 1. ročníku
- přednáška – prevence – drogy, alkohol, gamblerství, šikana – pro žáky 1. ročníků
- Světová škola – audit – Brno – účast vybraného pedagoga
- bowlingový turnaj pro třídu SD1
- přednáška pro gastronomické obory KU1B, Č2, KU2, Č3 – gastronomické trendy, podnikání v gastronomii
- příprava stáží v programu Erasmus+ (jazykové kurzy v zahraničí)
- obsluha a příprava občerstvení pro kongres Svazu měst a obcí – Clarion Congress Hotel
- účast kyperských žáků a pedagogů v programu Erasmus+ v naší škole – stáž pro žáky na smluvních pracovištích naší školy (Larnaka)
- účast v soutěži Carraro Baristo – 1. místo Klára Sedláčková
- účast žáků kadeřnického oboru na Junior Hair Show v Praze
- příprava a účast žáků na Veselici pro seniory ve spolupráci s Magistrátem města Olomouce



Červen

- závěrečné zkoušky
- školní výlety a exkurze
- účast vybraných pedagogů v projektu Avanti III
- Paměť národa – KU1.A
- přednáška Primární prevence – AR1, OS1
- Světová škola – audit – Ostrava – účast vybraného pedagoga
- účast koordinátorů programu Erasmus+ na semináři a workshopu pro akreditované organizace
- příprava stáží v programu Erasmus+ (jazykové kurzy v zahraničí) – kurzy během letních prázdnin (červenec – srpen 2023 – podpořeno 5 pedagogů)
- příprava stáží v programu Erasmus+ - výzva 2023 (stáž na Kypru – Larnaca, Paralimni – Protaras, Pafos)
- akce pro veřejnost ve Smetanových sadech v Olomouci – prezentace programu Erasmus+, projektu Euroučeň a Světová škola
- zájezd do Vídně

- Carraro Barista Cup (N. Horáková– 1. místo, T. Střídová – 10. místo, A. Šponerová – 5. místo)
- příprava rautu v Moravském divadle – Policie ČR + HZS
- účast pedagogů na Monitorovacím setkání akreditovaných organizací v programu Erasmus+



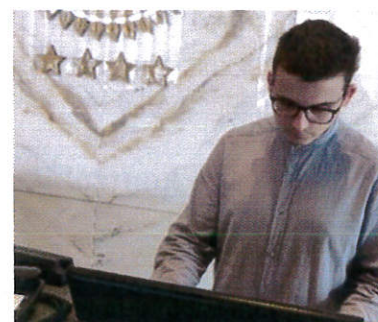
Mezinárodní stáže – Erasmus +

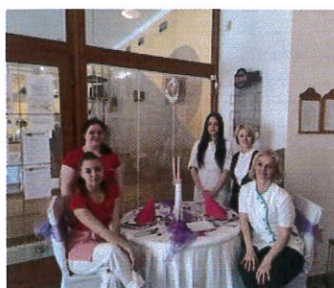
Naše škola je držitelem Erasmus+ Certifikátu mobility v odborném vzdělávání a přípravě, resp. akreditace.

Škola je velmi úspěšným předkladatelem projektů v programu Erasmus+, v roce 2022 jsme opět obdrželi grant pro projekt č. 2022-1-CZ01-KA121- VET – 0000 55821. Realizovali jsme stáže pro žáky a pedagogy na Kypru (Larnaca, Nicosie) a na Slovensku (Košice, Prievidza a Bratislava). Krátkodobých mobilit na Kypru se účastnilo 7 žáků (kuchař, číšník, kadeřník, aranžér, cukrář). Dlouhodobou mobilitu v délce 95 dnů absolvovali 4 žáci. Kadeřníci vyjeli na stáž do Košic a Bratislavy. Kuchaři a cukráři se učili novým dovednostem v Prievidzi. Stáže byly určeny i pro pedagogické pracovníky, kteří prováděli stínování v partnerských školách a na smluvních pracovištích našich partnerů.

Jazykové kurzy byly součástí výzvy 2022, během letních prázdnin vycestovalo 5 pedagogů na 2 týdenní kurzy s cílem zdokonalit se v cizích jazycích. Učitelé si vybrali jazykové školy z nabídky agentury Albion a účastnili se výuky v Německu (Berlín) a na Maltě (St. Juliens, Sliema).

Škola je nejen vysílající, ale i přijímající organizací. V letošním školním roce jsme zabezpečili pracoviště pro naše partnery ze Slovenska a Kypru. Rozšířili jsme síť zahraničních partnerů v souladu s Internacionalizační strategií školy, máme nové partnery z Paralimni – Protaras a z Pafosu. Škola zabezpečila odbornou praxi pro studenty z Lipan, Košic, Námestova, Paralimni – Protaras, Nicosie, Larnacy. Na podzim chystáme další mobility pro naše studenty na Kypr a současně přijmeme i zahraniční studenty během školního roku 2023/24.





8. Další vzdělávání pedagogických pracovníků

Organizátor vzdělávání	Oblast vzdělávání	Počet pedag.
UP Olomouc – program ČŽV	Studium pro výchovné poradce	1
PdF UPOL	Učitelství pro OV	1
PdF MU Brno	Učitelství odborných předmětů	1
Celkem		3

V rámci DVPP a projektu Avanti III se někteří pedagogičtí pracovníci zúčastnili seminářů, na kterých získali další důležité zkušenosti pro zkvalitnění výuky. Někteří pedagogové byli rovněž zapojeni do projektů programu Erasmus+.

9. Výsledky kontrolní a inspekční činnosti

Ve školním roce 2022/2023 nebyly provedeny žádné kontroly ze strany ČŠI. Inspekční činnost vedení školy byla zaměřena na pomoc žákům při zvládnutí učiva po distanční výuce (důsledné opakování, doplnění chybějících znalostí a dovedností), pomoc se sociálním začleněním; aktivní zapojení žáků do výuky; individuální přístup učitelů k žákům. Učitelům byly doporučeny vzájemné hospitace s cílem inspirovat se a sdílet příklady dobré praxe.

10. Spolupráce s organizacemi zaměstnavatelů a dalšími partnery

Vzhledem ke skladbě učebních oborů převážně službového charakteru spolupracuje škola s těmi organizacemi a firmami zaměstnavatelů, kteří umožňují našim žákům vykonávat na jejich pracovištích odborný výcvik. Odborný výcvik se uskutečňuje buď pod vedením učitelů odborného výcviku, nebo pod odborným dohledem instruktorů – zaměstnanců firem. Dále pokračujeme ve spolupráci s autory projektu Kulinářského umění, jejichž poznatky aplikuje naše škola do praxe. Naši žáci pod vedením svých učitelů spolupracují s řadou institucí na Olomoucku včetně Olomouckého kraje, pro které jsme vytvářeli rauty a ochutnávky výrobků vytvořených díky nově nabytým zkušenostem.

Spolupráce s Pedagogickou fakultou Univerzity Palackého v Olomouci se prohlubuje, jsme členy expertní skupiny pro rozvoj regionálního školství. Posluchači fakulty u nás absolvují pedagogickou praxi v rámci odborného výcviku. Neustálá snaha o zvyšování prestiže školy přinesla škole vyšší zájem o obory vzdělávání. Škola i nadále spolupracuje s Hospodářskou komorou ČR. Spolupráce spočívá v zajištění jejich odborníků z praxe do zkušebních komisí závěrečných zkoušek.

V rámci programu Erasmus+, ve kterém je naše škola velmi aktivní, jsme zajistili praxi pro zahraniční studenty z partnerské kyperské školy, a školy ze Slovenska – z Bratislavy, Lipan, Košic a Námestova. Žáci pracovali pod vedením učitelů odborného výcviku na našich smluvních pracovištích oboru Kuchař, Číšník, Prodavač a žáci oboru Kadeřník a Cukrář vykonávali praxi na našich školních pracovištích OV.

Naším absolventům vydáváme k výučnímu listu i k maturitnímu vysvědčení Europass, který jim napomáhá se lépe a snadněji uplatnit v zemích EU.

Mezi další partnery patří Úřad práce v Olomouci, který pořádá pravidelně pro žáky III. ročníků besedy o službách ÚP a o problematice trhu práce. Pro chod školy je důležitá i spolupráce s Radou školy a s Klubem rodičů a přátel školy. Jsou to organizace, které podporují žáky v jejich mimoškolní činnosti, jako je účast na soutěžích, exkurzích, sportovních akcích a různých zahraničních stážích.

Podílíme se na projektu IKAP- žáci základních škol jsou proaktivně motivováni ke směřování budoucího zaměření studia v oborech Gastronomie a Potravinářství, prostřednictvím úzké spolupráce s učiteli odborného výcviku a odborných předmětů SŠ v oblasti volnočasových aktivit, ale i v rámci povinné výuky.

Výroční zpráva o hospodaření za rok 2022

Název položky		Hlavní	Hospodářská
<i>Spotřeba materiálu</i>	501	4 061 654,59	767 500,17
<i>Spotřeba energie</i>	502	1 122 279,17	117 065,79
<i>Oprava a udržování</i>	511	270 626,19	25 278,00
<i>Cestovné</i>	512	2 515 261,49	0,00
<i>Náklady na reprezen.</i>	513	4 679,80	0,00
<i>Ostatní služby</i>	518	1 512 066,90	9 879,00
<i>Mzdové náklady</i>	521	33 654 414,00	401 350,00
<i>Zá. soc. poj.</i>	524	11 033 906,00	135 352,00
<i>Jiné soc. poj.</i>	525	138 743,00	44,00
<i>Zák. soc. poj.</i>	527	843 562,73	8 186,00
<i>Jiné daně a poplatky</i>	538	637 852,45	40 713,99
<i>Ostatní náklady z činnosti</i>	549	119 849,00	0,00
<i>Odpisy dlouh. maj.</i>	551	1 031 168,54	30 631,46
<i>Náklady z vyřaz. pohledávek</i>	557	29 348,00	0,00
<i>Náklady DDHM</i>	558	801 863,04	0,00
<i>Kurzové ztráty</i>	563	93 482,99	0,00
<i>Daň z příjmů</i>	591	0,00	6 122,00
Náklady celkem		57 870 757,89	1 542 122,41
<i>Výnosy z prodeje</i>	601	2 804 639,01	1 510 789,35
<i>Výnosy z prodeje sl.</i>	602	1 372 818,00	98 933,30
<i>Výnosy z pronájmu</i>	603	0,00	258 494,21
<i>Čerpání fondů</i>	648	88 000,00	0,00

<i>Ost. výnosy z činn.</i>	649	199 733,01	0,00
<i>Úroky</i>	662	76 521,80	0,00
<i>Kurzové zisky</i>	663	21 686,41	0,00
<i>Výnosy z transf.</i>	672	53 289 472,83	0,00
Výnosy celkem		57 852 871,06	1 868 216,86
Výsledek hospodaření		-17 886,83	326 094,45

Průměrné platy pracovníků školy za rok 2022

	přepočtený počet	platy celkem	průměr na měsíc
Učitelé + UOV	45,244	25 758 790	47 444
nepedagogičtí	18,976	6 643 593	29 175
Celkem	64,220	32 402 383	42 046

Organizační struktura – SOŠ obchodu a služeb Olomouc, Štursova 14

