

VÝROČNÍ ZPRÁVA O ČINNOSTI SOŠ 2010-2011



Zpracoval: Lubomír Škoda
Mgr. Dagmar Válková

Školská rada schválila dne.....

.....
Mgr. Kateřina Valentová
ředitelka SOŠ

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

V Olomouci dne 30. září 2011

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
- Ředitelka školy: Mgr. Kateřina Valentová
- Součásti školy: Střední odborné učiliště IZO: 000577448
Školní jídelna IZO: 110014405
- Telefon: 585200211
- Fax: 585228634
- E-mail: sekretariat@stursovka.cz
- www: stursovka.cz

- **Charakteristika školy:**

Ve školním roce 2010/2011 se na naší škole začal nově vyučovat čtyřletý studijní obor Gastronomie. Skladba učebních oborů zůstává beze změny kromě oboru Pekař, který nebyl pro nedostatečný zájem žáků otevřen, a oboru Šití oděvů na odborném učilišti, který byl z nabídky úplně vyřazen pro opakovaný nezájem. Budova školy neprodělala v tomto roce příliš mnoho změn.

1. Materiálně technické zlepšování podmínek pro výuku:
Stejně jako v minulých letech byly i v tomto školním roce k žákovským počítačům průběžně dokupovány licence na počítačové programy. Pro zajištění maturitní generálky a následně nových maturit bylo nezbytně nutné zakoupit 3 kvalitní přijímače s CD přehrávačem. Pro zpestření výuky tělesné výchovy byl do zrcadlového sálku zakoupen nový televizní přijímač. Pro obor Kuchař – číšník byly zakoupeny učební pomůcky (stolní skleněný inventář).
2. Zlepšování prostředí pro zaměstnance a žáky školy:
V průběhu každého školního roku se dále rozšiřuje počítačová síť, rovněž byl zakoupen drobný majetek (netbook, skener, monitor a DVD rekordér). Pro potřeby zaměstnanců, hlavně učitelů, byla zakoupena multifunkční kopírka. Prostory školního kadeřnictví, kuchyně, jídelny a tělocvičny byly v prázdninových měsících vymalovány.

- **Profil absolventa:**

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

2. Seznam oborů vyučovaných ve šk. roce 2010/11

kód	obor	ukončení studia	forma studia	druh studia
29-51-H/01	Výrobce potravin	výuční list	denní	
29-54-H/002	Cukrář-výroba	výuční list	denní	
29-54-H/01	Cukrář	výuční list	denní	
31-58-H/01	Krejčí	výuční list	denní	
65-53-H/001	Číšník, servírka	výuční list	denní	
65-52-H/001	Kuchař	výuční list	denní	
65-51-H/01	Kuchař - číšník	výuční list	denní	
66-52-H/001	Aranžér	výuční list	denní	
66-52-H/01	Aranžér	výuční list	denní	
69-51-H/001	Kadeřník	výuční list	denní	
69-51-H/01	Kadeřník	výuční list	denní	
66-51-H/004	Prodavač-smíšené zboží	výuční list	denní	
66-51-H/01	Prodavač	výuční list	denní	
65-41-L/01	Gastronomie	maturita	denní	
64-41-L/524	Podnikání	maturita	denní, večerní	nástavbové
64-41-L/51	Podnikání	maturita	denní, večerní	nástavbové

3. Přehled učebních plánů včetně schvalovacích doložek MŠMT

kód KKO V	Název oboru	Učební dokumenty č.	Výuka ve šk.roce 10/11
29-54-H/002	Cukrář - výroba	23491/04-23	ano
29-54-H/01	Cukrář	RVP, ŠVP	ano
31-58-H/01	Krejčí	RVP, ŠVP	ano
64-41-L/524	Podnikání	21236/04-23	ano
64-41-L/51	Podnikání	RVP, ŠVP	ano
65-51-H/01	Kuchař - číšník	RVP, ŠVP	ano
65-52-H/001	Kuchař	20736/03-23	ano
65-53-H/001	Číšník, servírka	20735/03-23	ano
66-51-H/004	Prodavač - smíšené zboží	170013/94-74	ano
66-51-H/01	Prodavač	RVP, ŠVP	ano
29-51-H/01	Výrobce potravin	RVP, ŠVP	ano
66-52-H/01	Aranžér	RVP, ŠVP	ano
66-52-H/001	Aranžér	20448/03-23	ano
69-51-H/001	Kadeřník	22175/98-23	ano
69-51-H/01	Kadeřník	RVP, ŠVP	ano
65-41-L/01	Gastronomie	RVP, ŠVP	ano

4. Statistické údaje o škole

a) Údaje o žácích:

- Počet žáků ve třídách k 30. 6. 2010 včetně absolventů:

Ročník	Počet žáků v roč.	Třída	Obor	Celkový počet žáků
1.	228	AR 1.	69-51-H/01 Kadeřník	13
			66-52-H/01 Aranžér	8
		KD 1.	69-51-H/01 Kadeřník	14
			66-52-H/01 Aranžér	13
		P 1.	66-51-H/01 Prodavač	13
			31-58-H/01 Krejčí	10
		KČ 1.	65-51-H/01 Kuchař - číšník	11
			29-51-H/01 Výrobce potravin	9
		KU 1.	65-51-H/01 Kuchař - číšník, zam. kuch	14
			29-54-H/01 Cukrář	12
		Č 1.	65-51-H/01 Kuchař - číšník, zam. číš	21
		G 1.	65-41-L/01 Gastronomie	27
		SD 1. A	64-41-L/51 Podnikání denní	19
		SD 1. B	64-41-L/51 Podnikání denní	33
SV 1.	64-41-L/51 Podnikání večerní	11		
2.	205	VP 2.	29-51-H/01 Výrobce potravin	12
		AR 2.	66-52-H/01 Aranžér	15
		KD 2.	69-51-H/01 Kadeřník	28
		P 2.	66-51-H/01 Prodavač	10
			29-54-H/01 Cukrář	8
		KČ 2.	65-51-H/01 Kuchař - číšník	21
		KU 2.	65-51-H/01 Kuchař - číšník, zam. kuch	24
		Č 2.	65-51-H/01 Kuchař - číšník, zam. číš	23
		SD 2. A	64-41-L/524 Podnikání denní	21
		SD 2. B	64-41-L/524 Podnikání denní	19
		SV 2.	64-41-L/524 Podnikání večerní	24
3.	147	C 3.	29-54-H/002 Cukrář výroba	18
			66-51-H/004 Prodavač – smíšené zboží	11
		AR 3.	66-52-H/001 Aranžér	26
		KD 3.	69-51-H/001 Kadeřník	32
		KU 3. A	65-52-H/001 Kuchař	12
		KU 3. B	65-52-H/001 Kuchař	17
		Č 3.	65-53-H/001 Číšník, servírka	17
		SV 3.	64-41-L/524 Podnikání večerní	14
Celkem	580	27 tříd		580

- Počet žáků v jednotlivých ročnících a oborech

Obor	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem obor
65-41-L/01 Gastronomie	27	0	0	27
29-54-H/002 Cukrář-výroba	0	0	18	18
29-54-H/01 Cukrář	12	8	0	20
31-58-H/01 Krejčí	10	0	0	10
65-41-L/524 Podnikání denní	0	40	0	40
64-41-L/51 Podnikání denní	52	0	0	52
65-41-L/524 Podnikání večerní	0	24	14	38
64-41-L/51 Podnikání večerní	11	0	0	11
65-52-H/001 Kuchař	0	0	29	29
65-51-H/01 Kuchař-číšník, zam. kuchař	14	24	0	38
65-53-H/001 Číšník, servírka	0	0	17	17
65-51-H/01 Kuchař-číšník, zam. číšník	21	23	0	44
65-51-H/01 Kuchař-číšník	11	21	0	32
66-51-H/004 Prodavač-smíšené zboží	0	0	11	11
66-51-H/01 Prodavač	13	10	0	23
66-52-H/001 Aranžér	0	0	26	26
66-52-H/01 Aranžér	21	15	0	36
69-51-H/001 Kadeřník	0	0	32	32
69-51-H/01 Kadeřník	27	28	0	55
29-51-H/01 Výrobce potravin	9	12	0	21
Celkem škola	228	205	147	580

- Údaje o přijímacím řízení do 1. ročníku školního roku 2011/12

kód oboru	obor	I. kolo přijímacího řízení					
		Přihláše no	Přijato	Odevzdal o zápisový lístek	Nepřijato	Odvolovalo se	Přijato na odvolání/ z toho zápis.
65-41-L/01	Gastronomie	70	37	12	33	8	8/6
29-53-H/01	Pekař	16	16	8	0	0	0
29-54-H/01	Cukrář	41	36	14	5	0	0
29-51-H/01	Výrobce potravin	20	18	7	2	0	0
31-58-H/01	Krejčí	0	0	0	0	0	0
65-51-H/01	Kuchař - číšník	53	40	16	13	1	1/1
65-51-H/01	Kuchař - číšník, zaměření číšník, servírka	48	38	14	10	1	1/1
65-51-H/01	Kuchař - číšník, zaměření kuchař	53	38	13	15	3	3/2
66-52-H/01	Aranžér	62	36	13	26	3	3/2
69-51-H/01	Kadeřník	110	36	23	74	12	10/8
66-51-H/01	Prodavač	19	19	8	0	0	0
64-41-L/51	Podnikání denní	99	63	46	36	6	6/1
64-41-L/51	Podnikání večerní	36	31	18	5	1	1/1
	C e l k e m I. kolo	627	408	192	219	35	33/22

kód oboru	obor	II. kolo přijímacího řízení					
		Přihláše no	Přijato	Odevzdal o zápisový lístek	Nepřijato	Odvolovalo se	Přijato na odvolání/ z toho zápis.
65-41-L/01	Gastronomie	3	3	0	0	0	0
29-53-H/01	Pekař	0	0	0	0	0	0
29-54-H/01	Cukrář	4	4	1	0	0	0
29-51-H/01	Výrobce potravin	1	1	1	0	0	0
31-58-H/01	Krejčí	0	0	0	0	0	0
65-51-H/01	Kuchař - číšník	5	5	2	0	0	0
65-51-H/01	Kuchař – číšník,zam. číšník, servírka	7	7	6	0	0	0
65-51-H/01	Kuchař – číšník,zam.kuchař	1	1	1	0	0	0
66-52-H/01	Aranžér	5	5	3	0	0	0
69-51-H/01	Kadeřník	0	0	0	0	0	0
66-51-H/01	Prodavač	1	1	1	0	0	0
64-41-L/51	Podnikání denní	5	5	4	0	0	0
64-41-L/51	Podnikání večerní	6	6	5	0	0	0
C e l k e m II. kolo		38	38	24	0	0	0

kód oboru	obor	III. kolo přijímacího řízení					
		Přihláše no	Přijato	Odevzdal o zápisový lístek	Nepřijato	Odvolovalo se	Přijato na odvolání/ z toho zápis.
65-41-L/01	Gastronomie	2	2	2	0	0	0
29-53-H/01	Pekař	5	5	5	0	0	0
29-54-H/01	Cukrář	3	3	3	0	0	0
29-51-H/01	Výrobce potravin	2	2	2	0	0	0
31-58-H/01	Krejčí	0	0	0	0	0	0
65-51-H/01	Kuchař - číšník	3	3	3	0	0	0
65-51-H/01	Kuchař – číšník,zam. číšník, servírka	1	1	1	0	0	0
65-51-H/01	Kuchař – číšník,zam.kuchař	2	2	2	0	0	0
66-52-H/01	Aranžér	11	11	10	0	0	0
69-51-H/01	Kadeřník	1	1	0	0	0	0
66-51-H/01	Prodavač	1	1	1	0	0	0
64-41-L/51	Podnikání denní	8	8	7	0	0	0
64-41-L/51	Podnikání večerní	8	8	7	0	0	0
C e l k e m III. kolo		47	47	43	0	0	0

kód oboru	obor	Celkem přijímacího řízení					
		Přihláše no	Přijato	Odevzdal o zápisový lístek	Nepřijato	Odvolovalo se	Přijato na odvolání/ z toho zápis.
65-41-L/01	Gastronomie	75	42	14	33	8	8/6
29-53-H/01	Pekař	21	21	13	0	0	0
29-54-H/01	Cukrář	48	43	18	5	0	0
29-51-H/01	Výrobce potravin	23	21	10	2	0	0
31-58-H/01	Krejčí	0	0	0	0	0	0
65-51-H/01	Kuchař - číšník	61	48	21	13	1	1/1
65-51-H/01	Kuchař – číšník, zam. číšník, servírka	56	46	21	10	1	1/1
65-51-H/01	Kuchař – číšník,zam.kuchař	56	41	16	15	3	3/2
66-52-H/01	Aranžér	78	52	27	26	3	3/2
69-51-H/01	Kadeřník	111	37	23	74	12	10/8
66-51-H/01	Prodavač	21	21	10	0	0	0
64-41-L/51	Podnikání denní	112	76	57	36	6	6/1
64-41-L/51	Podnikání večerní	50	45	30	5	1	1/1
C e l k e m		712	493	260	219	35	33/22

kód oboru	obor	přijato celkem žáků
65-41-L/01	Gastronomie	20
29-53-H/01	Pekař	13
29-54-H/01	Cukrář	18
29-51-H/01	Výrobce potravin	10
31-58-H/01	Krejčí	0
65-51-H/01	Kuchař - číšník	22
65-51-H/01	Kuchař – číšník, zaměření číšník, servírka	22
65-51-H/01	Kuchař – číšník, zaměření kuchař	18
66-52-H/01	Aranžér	29
69-51-H/01	Kadeřník	31
66-51-H/01	Prodavač	10
64-41-L/51	Podnikání denní	58
64-41-L/51	Podnikání večerní	31
	C e l k e m	282

- V průběhu školního roku 2010/11 bylo nově přijato ke studiu mimo přijímací řízení 23 žáků a 47 žáků přestoupilo z jiné střední školy. Z tohoto počtu bylo od 1. 9. 2010 do 30. 9. 2010 přijato 10 žáků a 18 žáků přestoupilo z jiné střední školy.
- V průběhu školního roku 2010/11 ukončilo studium 169 žáků, z toho 24 žáků z důvodu neprospěchu na konci školního roku, 76 žáků na vlastní žádost, 17 žáků přestoupilo na jinou školu, 51 žákům bylo studium ukončeno podle § 68 odst. 2) zákona 561/2004 Sb. pro neomluvenou absenci a 1 žák zemřel. Z tohoto počtu ukončilo studium od 1. 9. 2010 do 30. 9. 2010 21 žáků, z toho 7 žáků na vlastní žádost, 9 žáků přestoupilo na jinou školu, 5 žákům bylo studium ukončeno podle § 68 odst. 2) zákona 561/2004 Sb. pro neomluvenou absenci.
- Ve školním roce 2010/11 bylo povoleno opakování 1. ročníku 10 žákům, 2. ročníku 10 žáků a 3. ročníku 4 žákům.
- Ve školním roce 2010/11 přerušilo studium 10 žáků a nastoupilo po přerušení studia 6 žáků.
- Počet žáků hlásících se na vyšší stupeň školy – třídy denního nástavbového studia: na VŠ přihlášeno 9 žáků, přijato 5 žáků.
- Počet absolventů evidovaných na Úřadu práce Olomouc k 30. 9. 2011 je 31.
- Počet integrovaných žáků se zdravotním postižením – 1 žákyně nástavbového studia, 1 žákyně oboru Kadeřník
- **Výuka odborného výcviku žáků**
Ve školním roce 2010/11 zajišťovala škola výuku odborného výcviku na pracovištích:
 1. vlastních
 2. smluvních
 1. Na vlastních pracovištích byl ve školních dílnách zajišťován odborný výcvik pro obory Krejčí, Kadeřník a Aranžér. Tyto dílny jsou plně přizpůsobeny podmínkám pro výuku, dle možností jsou doplňovány moderním zařízením.
 2. Žáci oborů Gastronomie, Kuchař – číšník, Prodavač, Výrobce potravin a Cukrář vykonávali odborný výcvik na smluvních pracovištích v rámci olomouckého regionu.

Rozdělení žáků na pracovištích OV vlastních i smluvních

Pracoviště OV	Obor	1.roč.	2.roč.	3.roč.	Celkem obor	Celkem pracoviště
Albert	prodavač	8	6	3	17	17
Aranžovna dílny	aranžér	21	15	26	62	62
Avion	číšník	3	2	1	6	
	kuchař-číšník	0	3	0	3	
	gastronomie	3	0	0	3	12
Atlant	číšník	1	1	2	4	
	kuchař-číšník	0	0	0	0	4
Blues rock café	kuchař	0	0	1	1	1
Hotel Gemo	číšník	1	1	0	2	
	kuchař	0	0	1	1	
	kuchař-číšník	0	1	0	1	
	gastronomie	1	0	0	1	5
Restaurace Gól	číšník	0	2	2	4	
	gastronomie	1	0	0	1	5
Hesperia	číšník	1	2	2	5	
	kuchař	1	4	5	10	
	kuchař-číšník	2	1	0	3	18
Restaurace U Huberta	číšník	1	3	2	6	
	kuchař	0	0	2	2	
	kuchař-číšník	0	2	0	2	
	gastronomie	2	0	0	2	12
Hala UP	číšník	1	0	0	1	
	kuchař	0	0	2	2	
	kuchař-číšník	0	2	0	2	
	gastronomie	2	0	0	2	7
Kapucín	číšník	0	0	0	0	
	kuchař	0	0	2	2	
	kuchař-číšník	0	1	0	1	
	gastronomie	1	0	0	1	4
Kaufland	prodavač	5	4	6	15	15
Restaurace U Kejklíře	číšník	3	1	0	4	
	kuchař-číšník	0	2	0	2	
	gastronomie	1	0	0	1	7
Krejčovské dílny	krejčí	10	0	0	10	10
Menza	kuchař-číšník	3	0	0	3	
	kuchař	5	3	0	8	11
NH Hoteles	číšník	3	2	2	7	
	kuchař	4	3	2	9	
	kuchař-číšník	3	0	0	3	
	gastronomie	1	0	0	1	20
Omega	číšník	1	1	0	2	
	kuchař-číšník	0	2	0	2	
	cukrář	0	2	2	4	8
Penam	cukrář	12	5	15	32	
	pekař	0	0	0	0	32
Pivovar Moritz	kuchař	0	0	0	0	
	gastronomie	1	0	0	1	1
Primavesi	číšník	0	0	0	0	
	kuchař	0	0	0	0	
	gastronomie	0	0	0	0	0
Podkova	číšník	0	0	1	1	1
Rakas, hotel Flora	číšník	3	1	1	5	
	kuchař	1	4	5	10	
	kuchař-číšník	2	2	0	4	

	cukrář	0	1	1	2	21
Restaurace Goliáš	číšník	1	0	0	1	
	kuchař	0	0	1	1	
	kuchař-číšník	0	1	0	1	
	gastronomie	1	0	0	1	4
Rossmann - Drogerie	prodavač	0	0	1	1	1
Restaurace V ráji	číšník	0	1	0	1	
	kuchař	0	0	1	1	
	kuchař-číšník	0	1	0	1	
	gastronomie	2	0	0	2	5
Hotel Sigma	číšník	0	3	1	4	
	kuchař	3	6	5	14	
	kuchař-číšník	1	2	0	3	
	gastronomie	4	0	0	4	25
Svatováclavský Pivovar	číšník	0	0	0	0	
	kuchař-číšník	0	0	0	0	0
Školní kadeřnictví	kadeřník	27	28	32	87	87
Školní jídelna	kuchař	0	2	1	3	
	gastronomie	2	0	0	2	5
U Červeného volka	číšník	0	1	0	1	
	kuchař	0	1	0	1	
	gastronomie	2	0	0	2	4
U Krokodýla	kuchař	0	1	0	1	
	gastronomie	1	0	0	1	2
U Morouse	číšník	0	2	1	3	
	kuchař	0	0	1	1	
	kuchař-číšník	0	1	0	1	5
Viktoria	číšník	0	0	0	0	0
Zora	výrobce potravin	9	12	0	21	21
Zámek Velká Bystřice	číšník	2	0	1	3	
	gastronomie	2	0	0	2	5
OV v rámci zaměstnání nebo bez OV	číšník -Škrlová prodavač - Tomašítková	0	0	2	2	2
Celkem		165	141	133	439	439

b) Údaje o pracovnících školy:

- Seznam pedagogických pracovníků

	Příjmení a jméno	vyučen	stř. vzděl.	VŠ vzděl.	ostatní	roků ped. praxe
Vedení školy						
ředitelka	Mgr. Kateřina Valentová		gymnáz.	PF UP Ol. AJ-TV		34
zástupci ředitele:	Lubomír Škoda		gymnáz.	PF UP Ol. M-TV		30
	Mgr. Sylva Guziková Sedláčková		gymnáz.	FF – UP Ol. AJ -ČJ		21
	Bc. Miroslava Kolářová		SOŠ	FF –UP Ol.		
Vyučující – 31						
odborné předměty						
obor krejčí odborné předměty	Mgr. Dana Kopecká	dámská krejčová SPŠO		PdF UP Ol.		11
	Mgr. Suchánková Libuše	krejčová	SPŠCH Ostrava	Ostravská Univerzita		22
obor prodavač odborné předměty	Mgr. Zdenka Babiánková	prodavačka	SŠP	PdF Ostrava		29
	Ing . Eva Bočková		gymnáz.	VŠE Praha	DPS	34

	Ing. Alexandra Herbriková		gymnáz.	VŠB Ostr. ek.fakulta	DPS	17
	Margit Nejezchlebová	prodavačka	gym.SEŠ	VŠE Praha	DPS	28
obor kuchař, číšník, pekař, cukrář odborné předměty	Mgr. Božena Filipová-výchovná poradkyně		SŠSS Op.	PdF Brno UK Praha	DPS	28
	Bc. Olga Hrabalová	kuchařka,serv.	SOŠ	PdF UP Ol.	DPS	17
	Helena Nevřelová	kuchařka	SŠSS Op.		DPS	39
	Ing. Anna Novotná		SPŠPT	VŠCHT	DPS	18
obor kadeřník	Mgr. Miroslava Konečná	kadeřnice	ISS s matur.	PdF Ol.	DPS	7
všeobecně vzdělávací předměty:						
ČJ-NJ	Zdenka Doleželová		gymnáz.	FF UP OL.		28
NJ-RJ	Mgr. Libuše Karlachová		gymnáz.	FF UP OL.		35
ČJ-D	Mgr. Helena Kolečkářová		gymnáz.	FF UP OL.		12
RJ –ON, NJ, SV	Mgr. Hana Köszegeiová		gymnáz.	PF Ostrava		26
ČJ	Bc. Bendová Ivana		gymnáz.	Masarykova univerzita		3,5
VV-RJ + odb. předm. AR	Mgr. Rita Dlabalová		SPgŠ	PdF UP Ol.		27
M-TV + ekonom. předm.	Iveta Kopečná - Smolková		gymnáz.	PdF UP Ol. FTK UP		22
TV-BV-Z- IT	Mgr. Marie Mazurová		gymnáz.	PdF UP Ol. PF Ostrava Universita T.Bati – fakulta IT		22
M-CH,VT	Mgr. Martin Metelka		gymnáz.	PF UP Ol.		14
AJ - NJ	Mgr. Monika Helíšková		gymnáz.	PF UP Ol.		1
AJ	Mgr. Lenka Ptáčková		gymnáz.	PdF UP Ol.		8
AJ	Mgr. Jaroslav Petera		gymnáz.	PdF UP Ol.		8
M-BV	Milan Rovenský		gymnáz.	PdF UP Ol.		26
soc.a zdr., ON, SV	Mgr. Vladislava Řihošková		SZŠ	PdF UP Ol.		11
D-RJ-NJ	PaedDr. Pavla Skálová		gymnáz.	PdF UP Ol.		27
M-BV-TV	Mgr. Dagmar Válková		gymnáz.	PdF UP Ol.		20
výpočetní technika	Mgr. Mojmír Možný		gymnáz.	PdF UP Ol.		20
	RNDr. Vít Michalec		SPŠE	PF UP Ol.	DPS	17

• **VUOV a UOV zajišťující odborný výcvik ve šk. roce 2010/11**

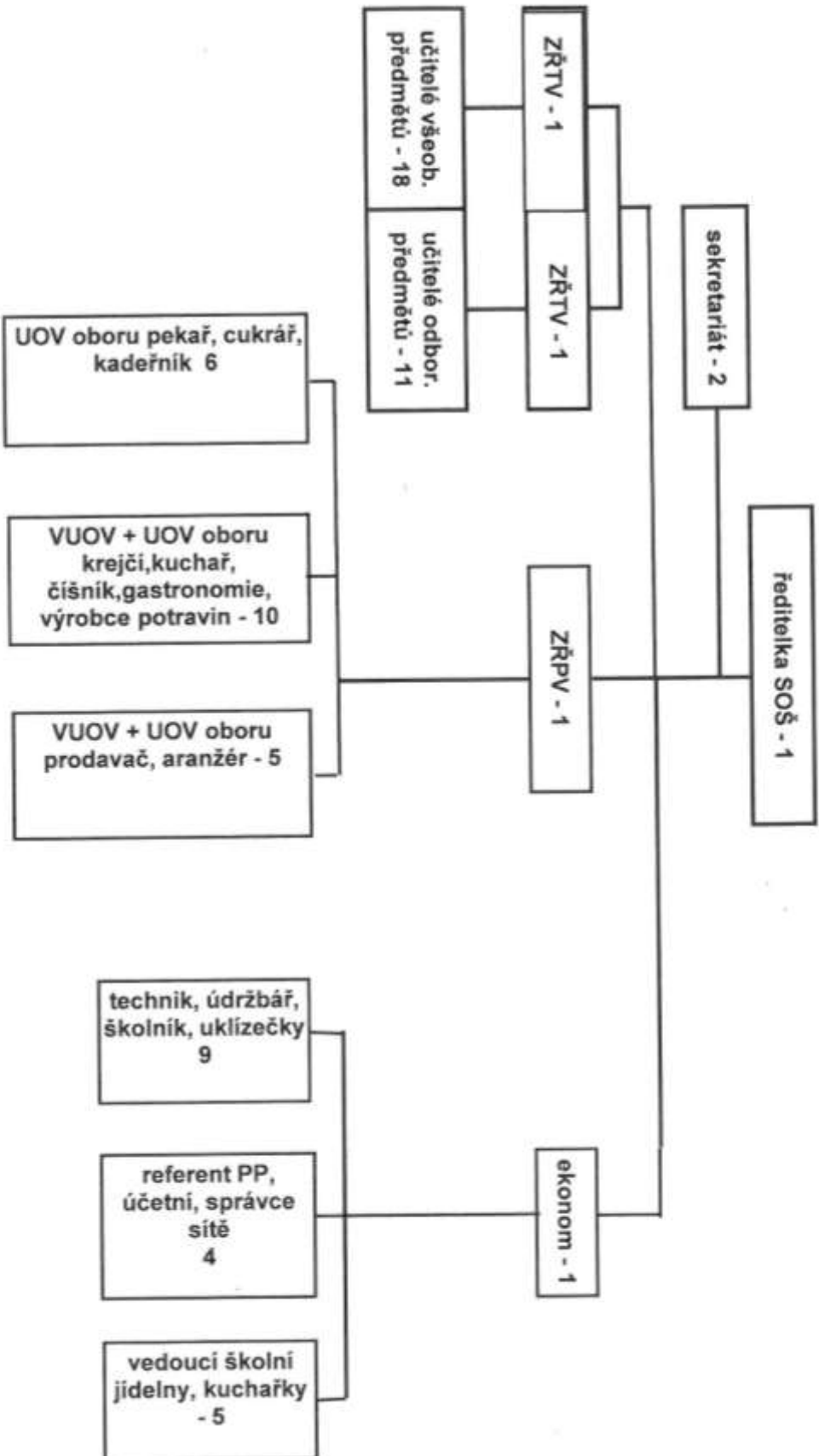
Jméno	Vyučen	Maturita	DPS	Poznámka
Běhalová Danuše	Aranžér 1974	maturita - Podnikání	2011	
Burešová Dagmar	kuchařka 1989	Provoz spol. strav. 1994	2001	
Cásková Anna	prod.potravin 1970 prod.sm.zboží 1993	Provoz obchodu 1978	1987	
Bc.Doležalová Alena	kuchařka-servírka 1972	Provoz spol. strav. 1998	2000	PdF UP Olomouc 2004
Fajtová Věra	kadeřník 1979	Vlasová kosmetika 1988	2003	
Hanusová Růžena	kuchař 1977	Provoz spol.strav. 1979	1986	
Jašková Lada	servírka 1984	SEŠ 1991	1999	VUOV
Langerová Libuše	kuchař 1975	SHŠ Opava 1980	2006	
Valenta Radim	kuchař 1984	1986 – Přerov -Šířava	2011	
Plavinová Martina od 5. 1. 2009	kadeřnice	studuje SOŠOS Štursova 14, Ol		Nástavb. studium 2. roč.

Marková Michaela	prodavačka 1979	Provoz obchodu 1982	1986	
Matušková Marie	cukrářka 1981	Podnikání v oboru	ped. min. 1996 2006	
Pohlídalová Lenka	kadeřnice 1982	Podnikání v oboru 2002	2005	
Lana Ludmila	kuchařka 1976	SEŠ 1979	1982	
Stejskalová Helena	kadeřnice 1993	Gymnázium 1982	2008	
Střídová Eva	dámská krejčová 1973	SPŠO 1978	1987	
Šnejdrová Alena		SŠ uměleckoprůmyslová 1975	2007	
Tománková Naděžda	aranžér 1978	SŠ stavební a podnikatelská Chomoutov 2008	2011	
Mgr.Turčanová Hana	SHŠ Val. Mez. 1988	SPgŠ Kroměříž 1985	2006	FF UP Ol. 2007 Andragogika
Urdová Dana	prodavač 1980	Provoz obchodu 1982	1992	VUOV
Valášková Blanka	cukrář 1989	SŠP potrav .průmysl 1991	2008	

- Seznam nepedagogických pracovníků

	Příjmení a jméno	vyučen	střed. vzdělání	VŠ vzdělání	ostatní
ekonom	Tušková Dana		SEŠ		
účetní	Bartíková Pavlína		SEŠ		
	Škubnová Marta		SEŠ		
	Lišková Jana		SEŠ		
správce PC sítě	Valenta Kamil (úvazek 0,625) od 17. 5. 2010		maturita gymnázium		
asistentka	Vlachová Marcela		SEŠ		
sekretářka	Páleníková Eva	aranžér	maturita		
technik	Hybášek Josef	zámečnick	maturita- 2letá důstojnic. škola		
školník	Peřina Bedřich (úvazek 0,5)	elektrikář			
údržbář	Fischer František	zámečnick			
uklízečky:	Peřinová Marie	hodinářka			
	Zdráhalová Eva	chemik			
	Balutová Jana	hodinářka			
	Králová Miluše	základní vzdělání			
	Söhnelová Vlasta od 14. 12. 09	prodavačka			
jídlna	Žáková Anna	kuchař -číšník	SEŠ		
	Gregorovič Miloš (úvazek 0,5)		SHŠ		
	Slaná Veronika	kuchařka- servírka			
	Krumpolcová Marcela	kuchařka			
	Mahdaličková Soňa	kuchařka-servírka			
	Faltýnková Bohumila (úvazek 0,63)	prodavačka			

ORGANIZAČNÍ STRUKTURA - SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14



Čísla v rámečcích uvádí počet zaměstnanců. Celkový počet zaměstnanců školy je 75.

5. Souhrnné údaje o výsledcích vzdělávání a chování žáků

- Školní rok 2010 - 2011

Počet žáků: na začátku 664 stav žáků podle zahajovacího výkazu k 30. 9.
na konci 580 stav k 30. 6.

Obor/ zkratka	I. ročník		II. ročník		III. ročník		Celkem	
	počátku	konci	počátku	konci	počátku	konci	počátku	konci
Výrobce potravin	12	9	12	12	0	0	24	21
Cukrář	12	12	8	8	0	0	20	20
Cukrář – výroba	0	0	0	0	18	18	18	18
Aranžér	21	21	16	15	26	26	63	62
Kadeřník	29	27	29	28	31	32	89	87
Krejčí	10	10	0	0	0	0	10	10
Prodavač	14	13	13	10	12	11	39	34
Kuchař	0	0	0	0	36	29	36	29
Číšník	0	0	0	0	22	17	22	17
Kuchař – číšník	70	46	76	68	0	0	146	114
Gastronomie	28	27	0	0	0	0	28	27
Podnikání denní	55	52	40	40	0	0	95	92
Podnikání večerní	34	11	26	24	14	14	74	49
Celkem	285	228	220	205	159	147	664	580

- Prospěch žáků, podmíněné vyloučení a vyloučení

Ročník	Obor	Počet žáků	Prospělo s vyznam.	Prospělo	Neprospělo	Podmíněně vyloučeno	Vyloučeno
1. ročník	65-41-L/01 Gastronomie	27	0	25	2	0	0
	29-54-H/01 Cukrář	12	3	6	3	0	0
	29-51-H/01 Výrobce potravin	9	0	6	3	1	0
	31-58-H/01 Krejčí	10	1	5	4	0	0
	64-41-L/51 Podnikání- denní	52	2	46	4	0	0
	64-41-L/51 Podnikání-večerní	11	2	9	0	0	0
	65-51-H/01 K-Č, zam. kuchař	14	0	11	3	1	0
	65-51-H/01 K-Č, zam. číšník	21	0	14	7	0	0
	65-51-H/01 Kuchař - číšník	11	0	6	5	2	0
	66-51-H/01 Prodavač	13	0	7	6	1	0
	66-52-H/01 Aranžér	21	0	18	3	0	0
	69-51-H/01 Kadeřník	27	1	26	0	0	0
	2. ročník	29-51-H/01 Výrobce potravin	12	1	11	0	0
29-54-H/01 Cukrář		8	1	6	1	0	0
65-41-L/51 Podnikání -večerní		24	8	14	2	0	0
65-41-L/51 Podnikání -denní		40	1	35	4	0	0
65-51-H/01 K-Č, zam. kuchař		24	0	21	3	3	0
65-51-H/01 K-Č, zam. číšník		23	1	17	5	1	0
65-51-H/01 Kuchař - číšník		21	1	17	3	0	0
66-51-H/01 Prodavač		10	0	8	2	2	0
66-52-H/01 Aranžér		15	2	13	0	0	0
69-51-H/01 Kadeřník		28	6	21	1	0	0
3. ročník	29-54-H/002 Cukrář - výroba	18	2	15	1	0	0
	65-41-L/524 Podnikání -večerní	14	0	13	1	0	0
	65-53-H/001 Číšník, servírka	17	2	9	6	1	0
	65-52-H/001 Kuchař	29	1	23	5	2	0
	66-51-H/004 Prodavač-sm. zboží	11	0	10	1	0	0
	66-52-H/001 Aranžér	26	3	21	2	0	0
	69-51-H/001 Kadeřník	32	2	28	2	0	0
	Celkem	580	40	461	79	14	0

- Průměrný prospěch dle oborů a ročníků

Obor- průměrný prospěch	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Prům. prospěch za obor zaokrouhleně
65-41-L/01 Gastronomie	2,47	-	-	2,47
29-54-H/01 Cukrář	2,64	2,35	2,52	2,51
29-51-H/01 Výrobce potravin	2,85	2,43	-	2,64
31-58-H/001 Krejčí	2,55	-	-	2,55
64-41-L/524 Podnikání – večerní st.	1,91	1,79	2,67	2,12
64-41-L/524 Podnikání – denní st.	2,41	2,36	-	2,38
65-52-H/001 Kuchař	2,81	2,86	2,81	2,83
65-51-H/01 Kuchař - číšník	3,06	2,72	-	2,89
65-53-H/001 Číšník, servírka	2,85	2,67	2,61	2,71
66-51-H/01 Prodavač	2,70	2,96	2,60	2,75
66-52-H/01 Aranžér	2,60	2,06	2,54	2,40
69-51-H/01 Kadeřník	2,22	2,20	2,17	2,20
Průměrný prospěch za ročník	2,58	2,43	2,55	
Průměrný prospěch školy	2,52			

- Průměrná absence na 1 žáka:
 1. pololetí – omluvená absence 110,28; neomluvená absence 5,89
 2. pololetí – omluvená absence 112,36; neomluvená absence 6,34

- Výsledky maturitních zkoušek – květen/červen 2011

Obor	počet žáků	neprospěch v ročníku	konalo maturitu	prospělo s vyznamenáním	prospělo	neprospělo
Podnikání – denní	40	4	34	0	17	17
Podnikání - večerní	14	1	11	0	10	1

2 žákyně denního a 2 žákyně večerního studia budou dělat maturitní zkoušku v podzimním termínu 2011

- Výsledky opravných maturitních zkoušek a zkoušek v náhradním termínu – září 2011

Obor	počet žáků	konalo maturitu	prospělo s vyznamenáním	prospělo	neprospělo
Podnikání – denní	19	18	0	5	13
Podnikání - večerní	3	3	0	1	2

Žáci, kteří neprospěli, budou konat opravné zkoušky v jarním zkušebním období 2012

- Výsledky závěrečných zkoušek v řádném termínu – červen 2011

Obor	počet žáků	neprospěch ve 3. ročníku	konalo ZZ v řádném termínu	prospělo s vyznamenáním	prospělo	neprospělo
Cukrář	18	1	15	6	9	0
Aranžér	26	2	19	0	16	3
Kadeřník	32	2	30	5	24	1
Prodavač-smíš.	11	1	10 + 2*	1	7 + 1*	2 + 1*
Kuchař	29	6	20 + 1*	1	16 + 1*	3
Číšník	17	5	7 + 3*	0	7 + 1*	2*
Celkem	134	17	101 + 6*	13	79 + 3*	9 + 3*

* jedná se o opravné termíny za předchozí školní roky

- Výsledky opravných a náhradních závěrečných zkoušek – září 2011

Obor	počet žáků oprav. zkoušky	počet žáků-náhrad. termín	konalo ZZ	prospělo s vyznamenáním	prospělo	neprospělo u ZZ
Aranžér	3	5	8	0	5	3
Kadeřník	1	0	1	0	1	0
Prodavač-smíš.	2	0	2	0	2	0
Kuchař	3	3	6	0	6	0
Číšník	0	5	4	0	2	2
Cukrář	0	2	1	0	1	0
Celkem	9	15	22	0	17	5

1 žák oboru Číšník a 1 žák oboru Cukrář-výroba mají ještě konat závěrečnou zkoušku v náhradním termínu; 3 žáci oboru Aranžér a 2 žáci oboru Číšník mají konat opravnou závěrečnou zkoušku.

- Ve školním roce 2010/11 vykonali žáci oborů Kadeřník, Aranžér, Cukrář a Prodavač – smíšené zboží závěrečné zkoušky podle JZZZ.

6. Výsledky chování za 1. a 2. pololetí

- Počet žáků se sníženým stupněm z chování

školní rok 2010/11	2. stupeň	3. stupeň
1. pololetí	30	36
2. pololetí	35	37

- **Hodnocení výchovného poradenství**

Ve školním roce 2010/11 uskutečnila výchovná poradkyně celkem 106 jednání s žáky, jejich třídními učiteli a v mnoha případech i zákonnými zástupci žáků:

- problémy s návykovými látkami (převážně kouření) – 2 případy
- absence, problémy se záškoláctvím – 49
- ostatní problémy, psychické problémy – 14
- nevhodné chování ve škole a na odborném výcviku – 14
- problémy s učením - 6
- násilí, nevhodné chování, šikanování – 21

- **Hodnocení výchovně vzdělávací prevence**

Ve školním roce 2010/11 byl řešen se 2 žáky problém s užíváním drog (projednáno s rodiči, výchovnou poradkyní a protidrogovou preventistkou). V rámci prevence se uskutečnily akce pro žáky, které jsou uvedeny v bodě č. 7.

Výchovná poradkyně a metodička prevence se zúčastnily seminářů pořádaných Scholaservisem na téma „E – nebezpečí“, „Novodobé otroctví“, „Šikana“. V rámci prevence se uskutečnily akce pro žáky, které jsou uvedeny v bodě 7.

Účast na Regionální konferenci na téma „Role školy v primární prevenci rizikového chování“

7. Mimoškolní vzdělávací a volnočasové aktivity

Září

- návštěva galerií a muzea – žáci oboru Aranžér
- beseda s policií ČR–„Trestně právní odpovědnost“ pro žáky 1. ročníků
- návštěva Muzea umění – žáci oboru Prodavač
- návštěva divadelního představení pro žáky nástavbového studia
- soutěž AR JUNIOR 2010 v Českých Budějovicích – žáci oboru Aranžér – **2. místo**
- zahraniční stáž žáků oboru Kuchař, Číšník na Kypru – projekt LdV
- turnaj v bowlingu – **10. místo**

Říjen

- exkurze do velkoobchodu AHOLD – žáci oboru Prodavač
- okresní kolo v kopané hochů – **2. místo ve skupině**
- Festival gastronomie a nápojů OLIMA - pro žáky oboru Kuchař, Číšník, Prodavač, Aranžér účast na soutěži – **2. místo a dvě 3. místa, 2. místo** v pódiové soutěži – obor Cukrář
- zahraniční stáž žáků oboru Kuchař, Číšník na Kypru – projekt LdV
- návštěva vlásenkárny v Moravském divadle – žáci oboru Kadeřník
- návštěva Arcidiecézního muzea – žáci oboru Aranžér
- návštěva Okresní knihovny – žáci nástavbového studia
- exkurze do pivovaru Olomouc – žáci oboru Kuchař
- účast oboru Aranžér v soutěži AR JUNIOR 2010 v Českých Budějovicích – **dvě 5. místa** v kategorii Špendlení na živý model a v kategorii Výkladní skříň
- účast vyučujících TV na semináři v Prostějově – Nové metody a formy výuky, bezpečnost v TV
účast žáků oboru aranžér na výstavě EXPO - bydlení



Listopad

- turnaj ve futsalu hochů, divize severní Morava 1. kolo
- drogy, životní styl – beseda pro žáky 1. ročníků ve spolupráci s Policií ČR
- Scholaris
- návštěva arcidiecézního muzea, galerií – žáci nástavbového studia, žáci oboru Aranžér
- návštěva řetězce AHOLD – žáci oboru Prodavač
- exkurze do Penamu – pro žáky oboru Cukrář
- kino Metropol – akce pro výchovné poradce a metodiky prevence
- kino Metropol – beseda s R. Uzlem pro žáky školy
- veletrh VŠ Gaudeamus – žáci nástavbového studia
- kurz vyřezávání ovoce
- návštěva knihovny – besedy o literárních dílech pro nástavbové studium
- Kuchyně Voráč – prezentační akce spojená s ochutnávkou pokrmů a vín – žáci oboru Kuchař, Číšník
- **Moderní žena & Vánoční stůl plný dobrot** – příprava a instalace hlavní expozice výstavy – žáci oboru Aranžér, prezentační výstupy žáků oboru Kuchař, Číšník a cukrář, módní přehlídka žáků oboru Krejčí, účesová tvorba a příprava modelek- žáci oboru Kadeřník



Prosinec

- Červená stužka – sbírka pro handicapované a sociálně znevýhodněné spoluobčany
- beseda s Mgr. Kupkou- S tebou o tobě – pro žáky prvních ročníků
- vánoční turnaj pro žáky školy – florbal
- Den otevřených dveří – pro žáky základních škol
- Exkurze po památkách Olomouce + betlémy, arcidiecézní muzeum, knihovna
- středoškolský turnaj ve florbalu hochů a dívek
- školní kola bowlingového turnaje
- seminář v Praze zaměřený na projekty LdV – pro pedagogy
- návštěvy Okresní knihovny – besedy o literárních dílech
- exkurze do čokoládovny Orion – pro žáky oboru Cukrář, Výrobce potravin
- vánoční turnaj v bowlingu pro žáky školy
- předvánoční Vídeň – zájezd žáků školy a vyučujících cizích jazyků
- vánoční trhy Olomouc – exkurze pro žáky oboru Pekař a Cukrář

Leden

- beseda se sociálním kurátorem pro žáky 1. ročníků
- návštěva Muzea umění – žáci oboru Aranžér
- TOURISM EXPO 2011, veletrh cestovního ruchu spojený s módní přehlídkou a gastronomií žáci oboru Krejčí, Kuchař, Aranžér, Kadeřník
- Divadelní představení pro žáky školy – herci z Banské Bystrice
- návštěva knihovny – besedy o literárních dílech, návštěva olomouckého divadla
- konference metodiků prevence



Únor

- KABO STYL Brno, veletrh módy spojený s přehlídkami a kadeřnickou soutěží Harmonie Brno - učitelé odborných předmětů se žáky oboru Krejčí a Kadeřník
- Návštěva knihovny, arcidiecézního muzea – žáci oboru Aranžér, nastavbové studium
- Besedy pro žáky 3. ročníků na úřadu práce o možnostech uplatnění na trhu práce
- Beseda s Pplk.JUDr. Dočekalem na téma Kriminalita, Islám a světový terorismus – kino Metropol
- Školní kolo matematické olympiády
- Účast oboru Kadeřník na mezinárodní soutěži v Lanškrouně na téma „Žijeme punkem“ **2. místo** a postup do finálového kola v Praze do soutěže o Juniorský pohár veletrhu **WORLD OF BEAUTY & SPA 2011 – opět 2. místo!**
- GASTRO MAKRO CUP 2011 – **2. místo** – příprava kuřecího masa pro 4 osoby
- turnaj středních škol v sálové kopané – hoši
- turnaj středních škol ve florbalu – smíšená družstva
- beseda o drogách (organizace ACET)



Březen

- návštěva kina Metropol – beseda s pplk. JUDr. M. Dočekalem na téma šikana, drogy, kriminalita a prevence proti nim – pro žáky školy
- návštěva Muzea umění – žáci oboru aranžér
- návštěva arcidiecézního muzea – žáci oboru aranžér
- lyžařský kurz v Petříkově
- účast na akci PÍŠŤALKA – pomoc handicapovaným dětem
- celostátní kolo matematické olympiády – pořadatelství pro SOŠ, ISS, SOU, OU
- školní vědomostní a dovednostní soutěž žáků 3. ročníku oboru Prodavač

Duben

- návštěva arcidiecézního muzea – žáci oboru Aranžér
- beseda s Mgr. Kupkou na téma „S tebou o tobě“ – pro dívky
- Gastro Hradec – výstava spojená s ukázkami soutěžních prací – pro žáky oboru Kuchař, Cukrář
- beseda na téma drogy, HIV, šikana – společnost ACET – pro žáky 1. ročníků
- mezinárodní výzkum matematické a čtenářské gramotnosti PISA 2011 – pro žáky 1. ročníků
- „Divadélko do školy“ – představení pro žáky studijních oborů
- Návštěva divadelního představení v Moravském divadle
- besedy na Úřadu práce (uplatnění na trhu práce) – žáci třetích ročníků
- Svátek s Emilem – účast školy při sbírce na pomoc handicapovaným dětem
- zájezd do Osvětimi v rámci výuky ČJ a D
- BESIP TOUR 2011 – projekt ministerstva dopravy – pro žáky školy
- Velikonoční soutěž v psaní na klávesnici



Květen

- třídní výlety spojené s exkurzemi
- návštěva muzea pro žáky oboru Aranžér
- návštěva divadelního představení
- zapojení školy do sbírky Den proti rakovině – Květinový den
- účast žáků oboru Krejčí, Aranžér na soutěži Zlatá jehla v Prostějově
- barmanský kurz pro žáky školy

Červen

- Beseda společnosti ACET „Proti drogám“ – pro žáky 1. ročníků
- návštěva arcidiecézního muzea – žáci oboru Aranžér, Kadeřník
- akce pro žáky školy – „Zážitkový desetiboj“
- třídní výlety spojené s exkurzemi
- sportovní soutěže pro žáky školy spojené se znalostmi první pomoci
- návštěvy arcidiecézního muzea, galerií – žáci oboru Aranžér, Gastronomie

Ve školním roce 2010/11 škola opět podávala projekt v rámci programu Leonardo da Vinci pod záštitou Evropské Unie. Žáci tříletého učebního oboru Kuchař-číšník se zúčastnili pracovní stáže v délce tří týdnů v kyperské Larnace. Partnerskou školou byla Technical School Makarios III. se sídlem v Nicosii. Stáž proběhla na přelomu měsíce září a října 2010.

Rovněž v měsíci září jsme uskutečnili 6. (a bohužel poslední) ročník Středoškolského pětiboje. Netradiční zářijový termín byl důsledkem velmi nepříznivého počasí v červnu 2010, kdy byla akce odvolána.

8. Další vzdělávání pedagogických pracovníků

Organizátor vzdělávání	Oblast vzdělávání	Počet pedag.
UP Olomouc	FF – Školský management	1
SOŠOS Štursova 14, Olomouc	Nástavbové studium s maturitou - Podnikání	1
UP Olomouc	Bohemistika	1
UP Olomouc.	Výchovné poradenství	1
UP Olomouc	DPS	2
Baťova universita	Ekonomika a management	1
Celkem		7

V rámci DVPP a projektu Nová maturita se někteří pedagogičtí pracovníci zúčastnili seminářů zaměřených na vyučované předměty.

Učitelé odborného výcviku spolu s učiteli odborných předmětů absolvovali - Certifikovaný kurz lektora vzdělávání dospělých na Univerzitě Palackého v Olomouci Filozofická fakulta, Institut dalšího vzdělávání, specificky připraveného pro pedagogické pracovníky škol zapojených do projektu UNIV 2 Kraje (Kolářová, Urdová, Konečná, Turčanová, Hrabalová, Novotná, Kopecká, Fajtová, Valášková, Dlabalová).

Učitelé OV oboru Číšník, servírka se účastnili zdokonalovacích odborných kurzů, zaměřených na další vzdělávání pracovníků škol Olomouckého kraje, které pořádala SOŠ gastronomie a potravinářství Jeseník U Jatek 8.

9. Výsledky kontrolní a inspekční činnosti

Ve dnech 8. – 11. března 2011 proběhla na naší škole kontrola České školní inspekce, jejímž předmětem bylo hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání poskytovaného střední školou podle § 174 odst. 2 písm. b) zákona č. 561/2004 Sb., zjišťování a hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání podle příslušných školních vzdělávacích programů; zjišťování a hodnocení naplnění školních vzdělávacích programů a jejich souladu s právními předpisy a rámcovými vzdělávacími programy podle § 174 odst. 2 písm. c) školského zákona. Inspekční zpráva je bez připomínek.

Ve dnech 8. – 10. března 2011 proběhla současně státní kontrola zajišťování BOZP, vedení evidence úrazů a plnění odpovědnosti školy za úrazy. V kontrolovaných činnostech bylo zjištěno jediné porušení, a to ve vyhodnocení rizik pro učební obory krejčí, kadeřník a aranžér dle § 29 odst. 2 školského zákona. Toto nedopatření bylo ještě v průběhu inspekční činnosti odstraněno.

10. Spolupráce s organizacemi zaměstnavatelů a dalšími partnery

Základní a pro školu nejdůležitější spolupráce s organizacemi zaměstnavatelů spočívá v umožnění výuky odborného výcviku v prostorách firem Olomouckého kraje. Tato výuka probíhá na základě smluvního vztahu pod přímým odborným vedením učitelů odborného výcviku. Někteří žáci vyšších ročníků vykonávají výuku odborného výcviku pod vedením instruktorů, kteří jsou odborníci ve svém oboru a jsou zaměstnanci firem. Za největší úspěch může škola považovat zahájení spolupráce v rámci odborného výcviku v nově otevřeném hotelu NH Olomouc Congress poblíž Androva stadionu. Skupina žáků oborů kuchař a číšník zde zahájila výuku pod vedením učitele OV od 1. 9. 2011. Tato spolupráce byla ze strany vedení hotelu hodnocena velmi pozitivně již po půl roce provozu.

Výuka žáků je zajištěna u organizací, které odpovídají z hlediska možnosti plnění učebních osnov a dodržování hygienických a bezpečnostních podmínek. Další spolupráce je využívána v době konání závěrečných zkoušek, při konání a zajištění různých soutěží, exkurzí a zahraničních výměnných stáží. Výhodou spolupráce se zaměstnavatelskými firmami jsou i jejich nabídky práce našim vyučeným absolventům. Jedná se zejména o obchodní a gastronomické firmy.

Škola spolupracuje již několik let s Hospodářskou komorou ČR. Spolupráce spočívá v zajištění jejich odborníků z praxe do zkušebních komisí závěrečných zkoušek. Nejlepší absolventy vysílá škola na návrh těchto odborníků do Prahy, kde je jim předán diplom HK ČR. Škola opakovaně obdržela Čestné uznání za vysokou úroveň praktické přípravy žáků na povolání. Našim absolventům vydáváme k výučnímu listu a nově i k maturitnímu vysvědčení také 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.

