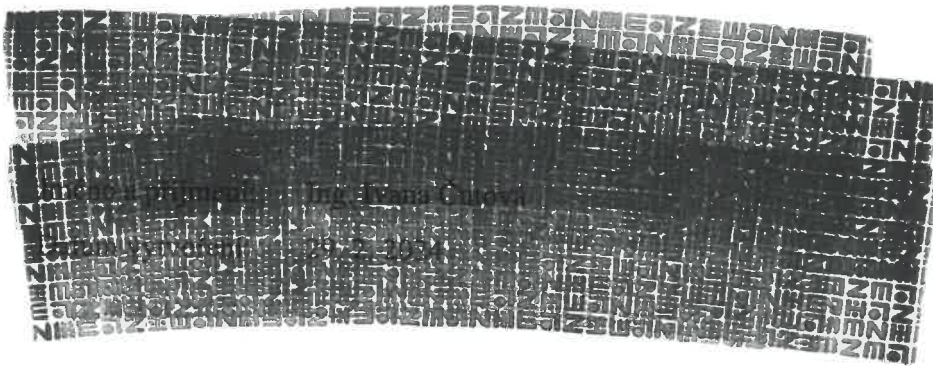


Anonym. koncepce č. 1



KONCEPCE DALŠÍHO ROZVOJE ŠKOLY



Obsah

Úvod	3
Personální oblast	4
Výchovně vzdělávací oblast.....	4
Ekonomická oblast a materiálně technické vybavení	5
Organizace a řízení školy	6
SWOT analýza	6
Závěr.....	7

Úvod

Hlavním cílem Střední školy podnikání a gastronomie, Za Černým mostem 362/3, Praha 9, je rozvíjet nabídku vzdělávacích programů především v souladu s aktuálními potřebami trhu práce a v úzké spolupráci s regionálními partnery. Cílem je nejen uspokojování požadavků absolventů základních škol, a ostatních občanů a podnikatelů na trhu práce, ale i poskytnout maximální kvalitu vzdělávání v souladu s koncepcí školy, rozvíjet strukturu nabízených oborů vzdělání v návaznosti na maximální kapacitu počtu žáků, kterou může škola nabídnout.

Škola je komplexním školským zařízením s cílovou kapacitou 1090 žáků. Školní žákovská pracoviště disponují nejmodernějšími technologiemi. V současné době je ve škole 920 žáků a 126 zaměstnanců.

Škola nabízí absolventům ZŠ vzdělávání v tříletých oborech zakončeným výučním listem obory:

- 29-54-H/01 Cukrář,
- 65-51-H/01 Kuchař – číšník,
- 66-51-H/01 Prodavač květin,
- 66-51-H/01 Aranžér,
- 29-53-H/01 Pekař,
- 29-56-H/01 Řezník-uzenář.

Ve škole absolvují žáci nejen teoretické, ale i praktické vyučování, a to na vlastních žákovských pracovištích tj. 5 cukrářských dílen, 1 dílna pekařská, 1 dílna pro výrobu zmrzliny, 4 kuchařské a 4 číšnické pracoviště, 1 dílna pro obor řezník – uzenář, 2 učebny pro obor aranžér a 1 učebna pro obor prodavač květin.

V rámci odborného výcviku žáci gastronomických oborů pod vedením učitelů odborného výcviku vaří cca 1000 jídel denně pro žáky a zaměstnance školy, SŠ stavební (Dušní, Praha 1) a Gymnázium Christiána Dopplera (Zborovská, Praha 5). V rámci získávání odborných zkušeností jsou žáci gastronomických oborů zařazováni i na další pracoviště mimo školu (hotely, restaurace a domy sociální péče).

Čtyřleté studijní obory ukončené maturitní zkouškou:

- 65-42-M/01 Hotelnictví,
- 66-41-L/01 Obchodník,
- 68-43-M/01 Veřejnosprávní činnost a obor,
- 63-41-M/01 Ekonomika a podnikání.

Pro absolventy tříletých učebních oborů škola nabízí dvouleté nástavbové studium:

- 64-41-L/51 Podnikání.

Odborné praxe pro obor Hotelnictví se uskutečňuje ve 2 kuchařských laboratořích a 2 odborných učebnách pro výuku stolničení. Žáky se osvědčilo zařadit na odbornou praxi i do našich školních stravovacích zařízení.

Vzdělávání žáků zajišťuje plně kvalifikovaný pedagogický sbor v počtu 76 učitelů, (47 teoretického a 29 praktického vyučování).

Školní výukové prostory se průběžně doplňují a modernizují, aby odpovídaly současným požadavkům vzdělávacího procesu.

Škola dále nabízí mimopražským žákům ubytování v domově mládeže s kapacitou 195 lůžek, který je součástí areálu školy. Poskytujeme možnost využít nabídku pro strávení volného času jak v areálu školy, tak mimo něj formou kulturních a sportovních akcí.

Personální oblast

Pedagogický sbor školy je kvalifikovaný. Hlavní cíle v personální oblasti jsou:

- Vytvoření příznivého klima a stability mezi pedagogy a ostatními zaměstnanci školy, zlepšováním pracovního prostředí, spravedlivé hodnocení a odměňování jejich výsledků práce. Využívat zpětnou vazbu pedagogů a žáků ve prospěch školy.
- Vytvořit ve škole takovou atmosféru, aby zaměstnanci fungovali ve vzájemném souladu, spolupracovali a navzájem si pomáhali.
- Podporovat další vzdělávání pedagogických pracovníků k rozšíření a doplnění kvalifikace a k tomu využít nejen vlastní zdroje, ale i Operační programy a nabízené programy NPI.
- Řešit vyhoření pedagogů, motivovat je k dalšímu profesnímu rozvoji, pomoci jim formou odborníků při řešení běžných i složitých pracovních nebo životních situací.
- Udržovat stávající kontakty a spolupracovat se školami obdobného zaměření a rozsahu.
- Umět si vychovat z řad absolventů budoucí zaměstnance, například z pozice učitele odborného výcviku a následným studiem i učitele odborných předmětů.

Výchovně vzdělávací oblast

Prioritou školy je udržet vysokou úroveň výchovně vzdělávací oblasti. Cílem je nejen zachovat primární zaměření na výuku ve stávajících vzdělávacích oborech, ale stále dané obory rozvíjet v souladu s požadavky na trhu práce a nabízet další specializace, připravovat nové vzdělávací programy, které jsou zajímavé pro trh práce a budou i aktuální pro budoucí poptávku žáků. V rámci přerazovacího plánu vykonávají 2/3 žáků gastronomických oborů odborný výcvik na externích pracovištích a 1/3 žáků v prostorech školy (žáci se podílejí na celém stravovacím procesu). Chtěla bych zapojit školu do poskytování vzdělávání v souladu s Národní soustavou kvalifikací. Škola by tak mohla být autorizovanou osobou v rámci profesní kvalifikace pro obory kuchař – číšník, cukrář, pekař, řezník-uzenář.

V průběhu roku vyhodnocovat a aktualizovat školní vzdělávací programy, aby vyhovovaly požadavkům současné doby.

Upevňovat a prohlubovat spolupráci školy s partnery v rámci praktické výuky žáků a podporovat činnost učitelů odborného výcviku a žáků.

Dále pokračovat a rozvíjet nabídku rozšiřujících kurzů vzdělávání ve formě barmanských a baristických kurzů, základů italské kuchyně, krátkodobých i dlouhodobých odborných stáží v rámci Erasmus+ v Itálii pro obor hotelnictví, cukrář, kuchař, řezník, pekař a pro žáky oboru řezník – uzenář a pekař, pokračovat v rámci projektu Tandem v odborných stážích v Německu a současnou nabídku zahraničních stáží rozšiřovat.

Udržet úspěšnou spolupráci s Úřady práce pro odbornou praxi oboru Veřejnosprávní činnost a dalšími pracovišti zajišťující odbornou praxi žáků.

Vzhledem k tomu, že hl. m. Praha je významným turistickým centrem, bude mít trvalou poptávku po gastronomii a souvisejícími obory, pro které škola vychovává odborníky.

Zkvalitnění výuky vidím i v navyšování podílu využívání audiovizuální techniky a informačních technologií (dataprojektory, interaktivní tabule, mobilní školní zařízení pro výuku). V oblasti ICT provádět pravidelný upgrad hardwarového i softwarového vybavení v učebnách. U odborných gastronomických pracovišť bude škola dále pokračovat v doplňování moderním kuchyňským vybavením pro praktickou výuku.

V rámci výuky využívat externí odborníky pro získávání informací z praxe.

Zvláštní pozornost bude dále věnována žákům se speciálními vzdělávacími potřebami, žákům nadaným a žákům, kteří jsou ohroženi školním neúspěchem (žákům je umožněno doučování).

Tady úzce spolupracují výchovná poradkyně, metodička prevence, rodiče a učitelé.

Třídní učitelé řeší problémy žáků nejen v průběhu roku, ale k navázání důvěry a vzájemných vztahů se žáky využívají pravidelné třídnické hodiny, které probíhají nejméně 1 x měsíčně.

Podstatným krokem ke zkvalitnění výuky jsou preventivní aktivity v oblasti sociálně patologických jevů tzn. mapovat rizikové chování a důvody absence žáků a přijímat doporučená opatření MŠMT. Z toho vyplývá spolupráce s rodiči, učiteli, školskou radou s výchovnou poradkyní, metodičkou prevence a pedagogicko-psychologickou poradnou.

Z důvodu probíhajícího ozbrojeného konfliktu na Ukrajině je nutné zajistit vzdělávání ukrajinských žáků souladu se sbírkou zákonů č. 454/2023 Sb. a novelou zákona č.67/2022 Sb. Žáky začleňujeme do jednotlivých tříd a do této vzdělávací činnosti zapojujeme i současné žáky školy.

Ekonomická oblast a materiálně technické vybavení

Prioritou musí být efektivní hospodaření při využívání finančních zdrojů v rámci přímých i nepřímých nákladů. Financování školy vychází z vícezdrojového financování a to především ze schváleného rozpočtu tj. ze státního rozpočtu a z rozpočtu zřizovatele, dále z doplňkové činnosti a čerpání prostředků v rámci Operačních programů a projektů Erasmus+.

Škola zajišťuje nejen teoretické, ale i praktické vyučování, a proto potřebuje i mimorozpočtové zdroje. V rámci zřizovací listiny má povoleno realizovat vedlejší hospodářskou činnost. Díky této realizaci vedlejší hospodářské činnosti získává finanční prostředky na odměny žáků za produktivní práci, na rozšíření vybavení žákovských pracovišť, popřípadě dofinancování oprav a údržby školy. V rámci doplňkové činnosti zajišťuje škola rovněž gastronomické služby, na kterých se podílejí žáci s učiteli odborného výcviku.

V rámci investičních projektů bude realizovaná výstavba 2 učeben, včetně potřebného zázemí a financovaná z prostředků zřizovatele.

V roce 2020 bylo zrealizováno opatření ke změně ochrany žáků a zaměstnanců ve škole a v celém jejím areálu – měkké cíle. Přijatá opatření budou doplňována dle aktuálních potřeb a pokynů.

Škola disponuje 2 konferenčními sály. Mojí snahou bude tyto prostory více využívat především na odborná setkání a semináře.

Je nutné dále udržovat materiálně technické vybavení školy v co nejlepším stavu, pravidelně jej obnovovat a vylepšovat.

Organizace a řízení školy

Organizace práce školy vychází z platného organizačního řádu školy a provozních řádů jednotlivých pracovišť (školy, domova mládeže, žákovských pracovišť a školní jídelny). Školní řád se aktualizuje pravidelně před zahájením nového školního roku a v průběhu se doplňuje podle vzniklých událostí. Ostatní provozní a organizační uspořádání se upravuje dodatky při změnách v pracovních pozicích a dalšími organizačními změnami.

Aby škola byla schopna správného chodu, musí být mezi vedením, učiteli, provozními zaměstnanci, žáky, zákonnými zástupci vzájemná fungující komunikace a tolerance. Vzniklé krizové situace řešit aktuálně. Využívat a rozvíjet již osvědčené postupy a metody výuky a zároveň hledat nové výzvy. Uskutečňovat pravidelné porady (vedení školy, pedagogických pracovníků včetně vychovatelek domova mládeže a provozních zaměstnanců) a průběžné hodnocení, uznání a ocenění jejich práce, podněcovat jejich motivaci, posilovat kolektiv společnými akcemi, prostě zlepšovat atmosféru ve škole a tím vytvářet týmovou práci všech zaměstnanců. Z pohledu hodnocení vzdělávání žáků by měla být pravidelně zařazena evaluace a autoevaluace v úzké spolupráci s rodiči, a v oblasti vztahů, mezi vedením školy a pedagogickými pracovníky.

SWOT analýza

Silné stránky: <ul style="list-style-type: none">- Plně kvalifikovaný pedagogický sbor- Široká nabídka vzdělávacích oborů- Stabilní ekonomické hospodaření- Podpora financování ze strany zřizovatele- Doplňková činnost- Materiální vybavení pro teoretické a praktické vyučování- Využití kapacity vlastních prostor- Nabídka vzdělávacích kurzů volnočasových aktivit- Mezinárodní stáže- Vlastní domov mládeže i s nabídkou volnočasových aktivit- Dodržování pravidel BOZP, PO a HACAP	Slabé stránky: <ul style="list-style-type: none">- Vysoký věk učitelů- Nárůst nemocnosti u pedagogických pracovníků- Zvyšující se nákladové položky na provoz
Příležitosti: <ul style="list-style-type: none">- Další vzdělávání pedagogických pracovníků- Implementace nových výukových metod- Vzájemná spolupráce mezi školami a smluvními pracovišti- Demografický vývoj- Prezentace práce žáků na různých akcích- Komunikace s rodiči	Hrozby: <ul style="list-style-type: none">- Nedostatek mladých kvalifikovaných pedagogických pracovníků odborných předmětů,- Syndrom vyhoření pedagogických pracovníků- Nedostatek nepedagogických pracovníků z důvodu zhoršeného způsobu

<ul style="list-style-type: none"> - Mimoškolní aktivity pro pedagogy z důvodu prohlubování vztahů v kolektivu - Public relations 	odměňování
---	------------

Závěr

Střední škola podnikání a gastronomie je komplexní zařízení sdružující teoretickou a odbornou část včetně domova mládeže a školní jídelny, na vysoké technické úrovni, která je vyhledávaná žáky nejen z Prahy, ale i ze širokého okolí. To se odráží v rostoucím zájmu žáků o studium, ale i kvalitních výsledcích absolventů na trhu práce. Pro udržení a pokračující zájem absolventů základních škol je tedy nutné stále využívat propagaci formou sociálních sítí, aktualizovaných webových stránek, pořádat projektové dny spojené se soutěžemi, účastnit se na veletrzích středních škol, medializovat odborné soutěže a pořádat zahraniční stáže.

Škola vychovává a vzdělává své žáky tak, aby se uplatnily na trhu práce nejen doma, ale i v zahraničí a byly nadále vyhledávanými pracovníky.

Na škole působím od roku 1993. Od té doby prošla škola výraznými změnami, a to rozšířením oborů vzdělávání, materiálním vybavením a investiční činností v rámci inovace celého areálu. Jako člen vedení školy se chci i já nadále podílet na kvalitní výchově žáků, udržet dobré jméno školy, podporovat moderní vzdělávání, pokračovat v rozvoji a udržování celého areálu a hledat nové cesty spolupráce.

Souhlas se zveřejněním koncepce

Souhlasím se zveřejněním koncepce dalšího rozvoje SŠ podnikání a gastronomie. Za Černým mostem 362/3. Praha 9.

V Praze dne 29. 2. 2024

