

STRATEGIE ROZVOJE ŠKOLY

NA OBDOBÍ 2022-2024



STŘEDNÍ ŠKOLA
SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ
OSTRAVA-HRABŮVKA

OBSAH

1 CHARAKTERISTIKA ŠKOLY -----	6
2 MISE ŠKOLY -----	8
3 VIZE ŠKOLY -----	8
4 ANALÝZA STAVU A POTŘEB-----	8
5 STRATEGICKÉ OBLASTI -----	9
6 STRATEGICKÉ CÍLE-----	9

1 CHARAKTERISTIKA ŠKOLY

NÁZEV ŠKOLY	Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka, příspěvková organizace
SÍDLO ŠKOLY	Krakovská 1095/33, 700 30 Ostrava-Hrabůvka
ZŘIZOVATEL	Moravskoslezský kraj, 28. října 117, 702 18 Ostrava
PRÁVNÍ FORMA	příspěvková organizace
RESORTNÍ IDENTIFIKAČNÍ PRÁVNICKÉ OSOBY	600 171 272
IČ	00577260
DIČ	CZ00577260
E-MAIL	sekretariat@ssss.cz
ID DATOVÉ SCHRÁNKY	gakiu27
WEBOVÉ STRÁNKY	WWW.SSSS.CZ

Tabulka 1

Střední škola Společného stravování byla založena v roce 1956 a po celou dobu své existence vychovává budoucí odborníky z oblasti gastronomie, gastronomických služeb a cestovního ruchu. V současné době poskytuje ucelenou vzdělávací nabídku ze skupin oborů 65 Gastronomie, hotelnictví, turismus a 29 Potravinářství a potravinářská chemie v oborech vzdělání s výučním listem i maturitní zkouškou, včetně nástavbového studia pro absolventy oboru 65-41-H/01 Kuchař-číšník. Uchazeči mohou zvolit vzdělávání jak v denní, tak v dálkové formě. Obory jsou vertikálně i horizontálně prostupné. Zájemci mají rovněž možnost složit zkoušky z profesní kvalifikace. Podle aktuální poptávky škola realizuje rekvalifikační kurzy, zejména pro úřady práce nebo krátkodobé odborné kurzy pro různé cílové skupiny.

Škola nabízí možnost vzdělávání v oborech uvedených v tabulce 2:

	OBOR VZDĚLÁNÍ	ŠVP	DÉLKA VZDĚLÁVÁNÍ	CHARAKTERISTIKA
DENNÍ FORMA VZDĚLÁVÁNÍ	65-51-H/01 KUCHARŤ-ČÍŠNÍK RVP č. j. 12 698/2007-23 ze dne 28. 6. 2007	Kuchař	3 roky	Střední vzdělání s výučním listem
		Číšník		
		Kuchař-číšník		
	29-54-H/01 CUKRÁŘ RVP č. j. 12 698/2007-23 ze dne 28. 6. 2007	Cukrář	4 roky	Střední vzdělání s výučním listem a střední vzdělání s maturitní zkouškou
	65-41-L/01 GASTRONOMIE RVP č. j. 12 698/2007-23 ze dne 28. 6. 2007 a 65-51-H/01 KUCHARŤ-ČÍŠNÍK RVP č. j. 12 698/2007-23 ze dne 28. 6. 2007	Hotelový a restaurační provoz		
		65-42-M/02 CESTOVNÍ RUCH RVP č. j. 12 698/2007-23 ze dne 28. 6. 2007		
65-41-L/51 GASTRONOMIE RVP č. j. 1606/2010-23 ze dne 19. 4. 2010	Management v gastronomii	2 roky	Nástavbové studium	
DÁLKOVÁ FORMA VZDĚLÁVÁNÍ	65-51-H/01 KUCHARŤ-ČÍŠNÍK RVP č. j. 12 698/2007-23 ze dne 28. 6. 2007	Kuchař	3 roky	Střední vzdělání s výučním listem
		Číšník		
	65-41-L/51 GASTRONOMIE RVP č. j. 1606/2010-23 ze dne 19. 4. 2010	Management v gastronomii	3 roky	Nástavbové studium

Tabulka 2

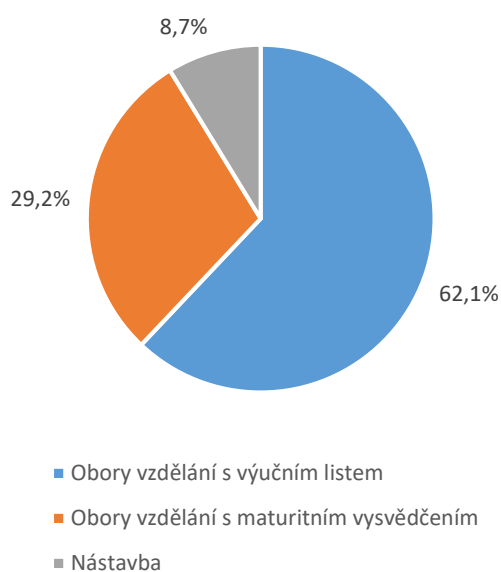
Školní vzdělávací programy jsou koncipovány tak, aby umožnily co nejlépe rozvíjet schopnosti a zájmy žáků a zároveň reflektovaly požadavky zaměstnavatelů na absolventy. Vyučující žákům zprostředkovávají přenos aktuálních trendů v gastronomii i službách a seznamují je s nejnovějšími poznatky z jednotlivých oborů. Velký důraz je kladen aktivní spolupráci s firmami (gastronomické provozovny, hotely, cestovní kanceláře, agentury a informační centra), v nichž je realizováno praktické vyučování. Většina žáků tak absolvuje odborný výcvik nebo odbornou praxi v reálném pracovním prostředí v Ostravě a okolí. Škola rovněž dlouhodobě vyvíjí aktivity, které jí umožňují každoročně zprostředkovat pracovní zkušenosti v zahraničí poměrně vysokému počtu zájemců z řad žáků školy v rámci mobility Erasmus+ a dalších projektů.

Od června 2021, kdy byla škola rozšířena Zřizovací listina o nový okruh hlavní činnosti (zabezpečování závodního stravování, případně stravování v sídle zřizovatele), provozuje bufet a jídelnu pro zaměstnance a návštěvníky v budově KÚ MSK.

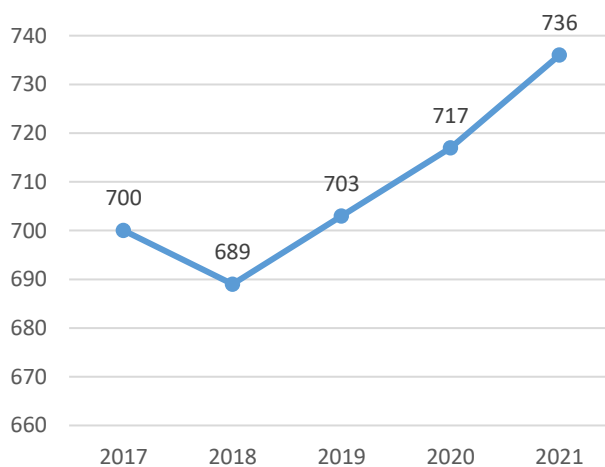
Teoretické vyučování je plně realizováno v sídle školy na Krakovské ulici. Pro výuku je aktuálně k dispozici 30 běžných a 18 odborných učeben. Součástí areálu školy jsou také vnitřní a venkovní sportoviště (tělocvična, fitness centrum, multifunkční hřiště s umělým povrchem, travnaté fotbalové hřiště a běžecká dráha s umělým povrchem). Výuka probíhá v učebnách, jejichž vybavení umožňuje poskytování vzdělávacích služeb na vysoké úrovni. Škola průběžně doplňuje materiálně technické vybavení s cílem zajistit inspirující prostředí a kvalitní a efektivní výuku.

V objektu školy dále sídlí Domov mládeže, jehož zřizovatelem je rovněž Moravskoslezský kraj.

POČTY ŽÁKŮ PODLE SKUPIN OBORŮ



VÝVOJ POČTU ŽÁKŮ



Grafy 1 a 2

Výuku garantuje 57 plně kvalifikovaných pedagogických pracovníků a zapojují se do ní také odborníci z praxe. Podporu žákům i pedagogům poskytují další 2 pracovníci školního poradenského pracoviště – školní psycholog a sociální pracovníce. Provoz školy, školní jídelny, bufetu a závodního stravování zaměstnanců KÚ MSK pak zajišťuje 37 nepedagogických pracovníků.

2 MISE ŠKOLY

Jsme škola s více než šedesátiletou tradicí v přípravě odborníků v gastronomii, gastronomických službách a cestovním ruchu. K potřebám našich žáků přistupujeme individualizovaně a vytváříme podmínky, které jsou potřebné pro maximální rozvoj potenciálu každého z nich. Pomáháme žákům nalézt správnou cestu, která je dovede k plnohodnotnému osobnímu i pracovnímu životu.

3 VIZE ŠKOLY

Vizí naší školy je připravit absolventy komplexně na život v 21. století. S využitím erudovaných pedagogů zajistit, aby všichni žáci získávali znalosti, dovednosti a kompetence na takové úrovni, která jim umožní pokračovat v profesním rozvoji a celoživotním učení.

4 ANALÝZA STAVU A POTŘEB

SWOT ANALÝZA		
VNITŘNÍ PROSTŘEDÍ	SILNÉ STRÁNKY <ul style="list-style-type: none">• Stabilní a plně kvalifikovaný tým pracovníků, uplatňující zásady moderní didaktiky.• Materiální a technické zázemí pro kvalitní průběh počátečního vzdělávání, včetně pozitivních vazeb na sociální partnery a zřizovatele a širokou síť mezinárodních partnerů zajišťujících odborné i jazykové vzdělávání.• Vynikající výsledky jednotlivců i žákovských týmů v odborných soutěžích na národní i mezinárodní úrovni.• Inovativní a flexibilní projektové týmy z řad pracovníků školy.• Transparentnost a pozitivní klima školy pro žáky, pracovníky, zákonné zástupce, existence funkčního školního poradenského pracoviště, "otevřená" škola.	SLABÉ STRÁNKY <ul style="list-style-type: none">• Nízká úroveň zabezpečení budovy školy proti násilným útokům.• Neúplná elektronizace pedagogické dokumentace (deník odborného výcviku).• Zastaralý a méně uspokojivý technický stav některých částí budovy, Neodpovídající požadavkům bezpečnosti.• Komplikované zapojení žáků do výuky na pracovišti odborného výcviku.• Zvyšující se průměrný věk pedagogů.
	VNĚJŠÍ PROSTŘEDÍ	PŘÍLEŽITOSTI <ul style="list-style-type: none">• Výzvy k projektům v různých evropských programech.• Získávání financí mimo rozpočtové zdroje.• Nabídky v rámci DVPP k osobnostnímu i profesnímu rozvoji pracovníků.• Udržení Akreditace Erasmus+ na období 2021-2027.• Zvýšená poptávka po absolventech gastronomických oborů na trhu práce.

5 STRATEGICKÉ OBLASTI

Na základě provedené SWOT analýzy byly určeny strategické oblasti, v nichž si škola stanovuje cíle, jejichž plněním bude směřovat k naplnění své vize.

1. Výsledky vzdělávání
2. Odborné vzdělávání a spolupráce se zaměstnavateli
3. Výuka cizích jazyků
4. Inkluze a práce s talenty
5. Výchovné a kariérové poradenství
6. Celoživotní vzdělávání
7. Lidské zdroje
8. Materiálně-technické zázemí
9. Image školy

6 STRATEGICKÉ CÍLE

Výsledky vzdělávání

- Navýšit míru odborných kompetencí žáků a připravenosti absolventů pro uplatnění na trhu práce.
- Revidovat školní vzdělávací programy.
- Implementovat pozitivní aspekty distanční výuky do vzdělávání žáků se SVP a žáků nadaných.

Odborné vzdělávání a spolupráce se zaměstnavateli

- Realizovat praktické vyučování na pracovištích zaměstnavatelů, umožňovat zapojení do odborných stáží v zahraničí prostřednictvím Erasmus+.
- Rozvíjet síť spolupracujících provozoven v oblasti gastronomie a cestovního ruchu.

Výuka cizích jazyků

- Zkvalitňovat výuku cizích jazyků zapojením rodilých mluvčích do výuky, využíváním prvků metody CLIL, zapojení do eTwinningu.
- Zkvalitňovat výuku cizích jazyků umožněním účasti na zahraničních mobilitách.
- Realizovat zahraniční odborné exkurze.
- Udržovat a rozvíjet partnerskou síť pro realizaci zahraničních mobilit.
- Zprostředkovat zahraniční odbornou praxi žákům.

Inkluze, práce s talenty

- Umožňovat každému žákovi, aby maximálně rozvinul svůj potenciál.
- Podporovat iniciativu a kreativitu talentovaných žáků při zapojování do soutěží v ČR i zahraničí.

Výchovné a kariérové poradenství

- Zajistit ve škole trvale činnost rozšířeného školního poradenského pracoviště (výchovný poradce, psycholog, kariérový poradce, školní metodici prevence, sociální pracovníce).
- Poskytovat individuální poradenství žákům s nejasnou profesní orientací nebo speciálními vzdělávacími potřebami.

Celoživotní vzdělávání

- Nabízet a realizovat rekvalifikační kurzy a zkoušky z profesní kvalifikace.

Lidské zdroje

- Posílit míru jazykových kompetencí pedagogických pracovníků, včetně managementu školy.
- Průběžně inovovat profesní portfolio odborných učitelů i učitelů odborného výcviku o nejnovější trendy v oblasti gastronomie a služeb cestovního ruchu.

- Vytvářet příležitosti k zapojování vyššího počtu odborníků z praxe do výuky a realizaci stáží pedagogických pracovníků ve firmách.
- Proaktivně hledat způsoby motivace mladých pedagogů k nástupu na SŠSS.
- Posílit ICT gramotnost pedagogických i nepedagogických pracovníků školy.

Materiálně-technické zázemí

- Modernizovat a rekonstruovat odborné učebny tak, aby jejich vybavení bylo v souladu s aktuálními možnostmi a trendy a měly dostatečnou kapacitu.
- Vyměnit podlahu v tělocvičně.
- Realizovat rekonstrukci budovy v souvislosti s uvolněním části budovy pro Domov mládeže.
- Provést komplexní elektronické zabezpečení vstupů do školy.

Image školy

- Realizovat marketingové aktivity k podpoření image školy (propagace gastronomie a cestovního ruchu, spolupráce se základními školami).

V návaznosti na analýzu stavu a potřeb, definované strategické oblasti a cíle jsou stanoveny jednotlivé konkrétní cíle a kritéria pro posouzení jejich dosažení. Postup naplňování jednotlivých strategických cílů je specifikován v akčním plánu.

Strategie rozvoje školy je každoročně evaluována. Na základě výsledků evaluace je posuzováno, zda konkrétní cíle byly splněny, případně je vyhodnocen pokrok v jejich plnění a jsou aktualizovány.