

**POROČILO O DELU KOMISIJE ZA KAKOVOST NA  
ŠOLI ZA STORITVENE DEJAVNOSTI  
V ŠOLSKEM LETU 2018/2019**

Velenje, september 2019

## Vsebinsko kazalo

1. Predstavitev šole.....	3
➤ PUD.....	4
➤ Doseganje ciljev izobraževanja.....	5
➤ Sodelovanje dijakov na natečajih, tekmovanjih v znanju in veščinah na državni oz. mednarodni ravni.....	7
➤ Sodelovanje oz. vključenost šole v izvajanje projektov na državni ravni.....	8
➤ Priznanja.....	9
2. Vizija komisije za kakovost.....	9
3. Opis in sestava komisije za kakovost na Šoli za storitvene dejavnosti.....	9
4. Glavna področja delovanja komisije za kakovost.....	10
5. Pregled aktivnosti.....	10
6. Načrt dela za šolsko leto 2019/2020.....	11

## 1. Predstavitev šole

V šolskem letu 2018/2019 je bilo na šoli za storitvene dejavnosti vpisanih 355 (22. 6. 2019) dijakov, ki so bili razporejeni v 20 oddelkov in skupin.

V izredno izobraževanje je bilo vključenih 26 udeležencev.

- Izvajali smo naslednje **programe**:

### NIŽJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE

- program POMOČNIK/POMOČNICA V BIOTEHNIKI IN OSKRBI
- naziv poklicne izobrazbe POMOČNIK/POMOČNICA V BIOTEHNIKI IN OSKRBI

1. letnik - 1. PBA razredničarka Irena Herlah  
1. PBB razredničarka Ines Pirmanšek
2. letnik - 2. PBO razredničarka Jolanda Balant

### SREDNJE POKLICNO IZOBRAŽEVANJE

- program GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE
- naziv poklicne izobrazbe GASTRONOM HOTELIR/GASTRONOM HOTELIRKA

1. letnik – 1. GH razredničarka Marjanca Novak
2. letnik – 2. GH razredničarka Albina Lindič
3. letnik – 3. GH razredničarka Tatjana Delopst

- program TRGOVEC
- naziv poklicne izobrazbe PRODAJALEC/PRODAJALKA

1. letnik – 1. P razredničarka Bojana Urbanc
2. letnik – 2. P razredničarka Marta Pačnik
3. letnik – 3. P razredničarka Maša Kolšek

### POKLICNO-TEHNIŠKO IZOBRAŽEVANJE

- program GASTRONOMIJA
- naziv poklicne izobrazbe GASTRONOMSKI TEHNIK/GASTRONOMSKA TEHNICA

1. letnik – 1. GA razredničarka Janja Hren
2. letnik – 2. GA razredničarka Antonija Jakop

### SREDNJE STROKOVNO IZOBRAŽEVANJE

- program GASTRONOMIJA IN TURIZEM
- naziv poklicne izobrazbe GASTRONOMSKO-TURISTIČNI TEHNIK/TEHNICA

1. letnik – 1. GT razredničarka Petra Ramšak
2. letnik – 2. GT razredničarka Melita Cvikl Delopst
3. letnik – 3. GT razredničarka Tatjana Kikec
4. letnik – 4. GT razredničarka Anita Rudolf Pečnik

- program EKONOMSKI TEHNIK
- naziv poklicne izobrazbe: EKONOMSKI TEHNIK
- 1. letnik - 1. EKT razredničarka Irena Zajc
- 2. letnik – 2. EKT razredničarka Ksenija Lidija Veniger
- 3. letnik – 3. EKT razredničarka Špela Lukanc
- 4. letnik – 4. EKT razredničarka Sonja Sušin

### ➤ Praktično usposabljanje z delom (PUD)

Dijaki so opravljali PUD pri različnih delodajalcih. V okviru priprave na PUD so dijaki opravili preizkus znanj iz varstva pri delu, varovanja okolja in požarne varnosti.

Dijaki v programih Pomočnik v biotehnik in oskrbi (PBO), Gastronom hotelir (GH) in Gastronomski tehnik (GA) so opravili PUD na področjih kuharstva, strežbe in turizma po naslednjem razporedu:

Letnik, oddelek	Od	Do	Št. tednov
1. PBA	4. 3. 2019	15. 3. 2019	2
1. PBB	18. 3. 2019	29. 3. 2019	2
2. PBO	15. 10. 2018	26. 10. 2018	2
1. GH	1. 4. 2019	26. 4. 2019	4
2. GH	15. 11. 2018	19. 12. 2018	5
3. GH	3. 9. 2018	25. 1. 2019	20
1. GA	6. 5. 2019	17. 5. 2019	2

Dijaki 2. in 3. letnika programa Ekonomski tehnik (SSI) so opravili 76 ur praktičnega usposabljanja z delom. Čas opravljanja PUD za ekonomske tehnike:

Letnik, oddelek	Od	Do	Št. tednov
2. EKT	18. 3. 2019	29. 3. 2019	2
3. EKT	12. 4. 2019	26. 4. 2019	2

Dijaki 2. letnika programa Gastronomsko-turistični tehnik so opravili 114 ur, dijaki 3. letnika 152 ur praktičnega usposabljanja z delom. Razpored za šolsko leto 2018/19:

Letnik, oddelek	Od	Do	Št. tednov
2. GT	6. 5. 2019	24. 5. 2019	3
3. GT	24. 5. 2019	20. 6. 2019	4

Dijaki programa Trgovec so bili na praktično usposabljanje v trgovine razporejeni v 1. in 2. letniku 114 ur, v 3. letniku pa 684 ur. Razpored praktičnega usposabljanja v programu Trgovec:

Letnik, oddelek	Od	Do	Št. tednov
1. P	6. 5. 2019	24. 5. 2019	3
2. P	1. 4. 2019	19. 4. 2019	3
3. P	3. 9. 2018	15. 1. 2019	18

Dijaki so bili razporejeni na praktično usposabljanje z delom čez šolsko leto glede na ocenjevalna obdobja v šoli in v dogovoru s podjetji. Dijaki 3. P in 3. GH so imeli v prvem ocenjevalnem obdobju le praktični pouk.

### PUD v tujini:

- Erasmus +  
- 25. 5. – 18. 6. 2019 = 12 dijakov programov gastronomija in turizem ter ekonomski tehnik je opravljalo PUD v Bragi na Portugalskem.

### ➤ Doseganje ciljev izobraževanja

#### Splošni uspeh dijakov v šolskem letu 2018/2019:

V statistiki je zajetih 351 dijakov.

Odličen, prav dober, dober ali zadosten splošni uspeh je doseglo 297 dijakov ali 85%.

#### Slošni uspeh dijakov po letnikih:

**V oddelke 1. letnikov** je bilo vpisanih 112 dijakov. Odličen, prav dober, dober ali zadosten splošni uspeh je doseglo 92 dijakov **ali 81%**.

**V oddelke 2. letnikov** je bilo vpisanih 120 dijakov. Odličen, prav dober, dober ali zadosten splošni uspeh je doseglo 105 dijakov **ali 87% dijakov**.

**V oddelke 3. letnikov** je bilo vpisanih 77 dijakov. Odličen, prav dober, dober ali zadosten splošni uspeh je doseglo 64 dijakov **ali 86%**.

**V oddelkih 4. letnikov** je bilo vpisanih 42 dijakov. Odličen, prav dober, dober ali zadosten splošni uspeh je doseglo 36 dijakov **ali 85% dijakov**.

#### Splošni uspeh dijakov po programih:

**Dijaki programa pomočnik v biotehnikih in oskrbi:** vpisanih je bilo 42 dijakov. Odličen, prav dober, dober ali zadosten splošni uspeh je doseglo 37 dijakov **ali 88% dijakov**.

**Dijaki programa gastronomske in hotelske storitve:** vpisanih je bilo 80 dijakov. Odličen, prav dober, dober ali zadosten splošni uspeh je doseglo 62 dijakov **ali 77% dijakov**.

**Dijaki programa trgovec:** vpisanih je bilo 40 dijakov. Odličen, prav dober, dober ali zadosten splošni uspeh je doseglo 25 dijakov **ali 66% dijakov**.

**Dijaki programa gastronomija:** vpisanih je bilo 26 dijakov. Odličen, prav dober, dober ali zadosten splošni uspeh je doseglo 19 dijakov **ali 73% dijakov.**

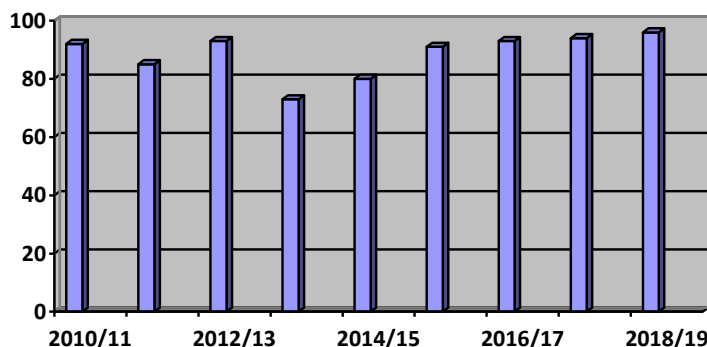
**Dijaki programa gastronomija in turizem:** vpisanih je bilo 94 dijakov. Odličen, prav dober, dober ali zadosten splošni uspeh je doseglo 87 dijakov **ali 93% dijakov.**

**Dijaki programa ekonomski tehnik:** vpisanih je bilo 76 dijakov. Odličen, prav dober, dober ali zadosten splošni uspeh je doseglo 73 dijakov **ali 96% dijakov.**

## Poklicna matura (PM):

Izobraževalni program	Opravljalo PM	Opravilo PM 2018/19	2018/19	2017/18 %	2016/17 %	2015/16 %	2014/15 %	2013/14 %	2012/13 %
Gastronomski tehnik – PTI	9	7	<b>78</b>	83	100	80	89	43	80
Ekonomski tehnik – SSI	12	12	<b>100</b>	100	88	89	71	75	94
Gastronomija in turizem – SSI	24	24	<b>100</b>	97	94	96	78	86	100
Skupaj	45	43	<b>96</b>	94	93	91	80	73	93

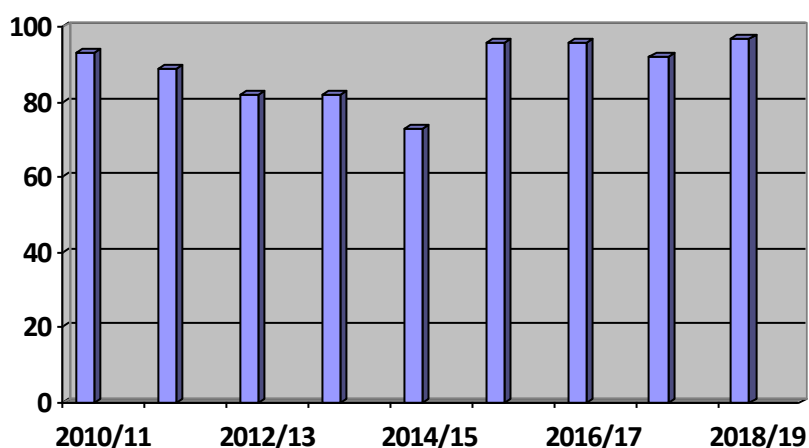
Uspeh na PM v %:



11 dijakov je poleg poklicne mature opravljalo še dodatni predmet splošne mature (PSI, GEO, SOC, ANG, ZGO, EKN). Ta predmet je uspešno opravilo osem dijakov.

**Zaključni izpit:**

Izobraževalni program	Opravljalo ZI	Opravilo ZI 2017/18	2018/19 %	2017/18 %	2016/17 %	2015/16 %	2014/15 %	2013/14 %	2012/13 %
Gastronom hotelir – SPI	17	16	94	100	100	96	80	88	87
Trgovec - SPI	7	7	100	80	86	89	53	57	78
Pomočnik v biotehniki in oskrbi – NPI	15	15	100	93	100	100	100	100	75
Skupaj	39	38	97	92	96	96	73	82	82

**Uspeh na ZI v %:**


➤ **Sodelovanje dijakov na natečajih, tekmovanjih v znanju in veščinah na državni oz. mednarodni ravni**

- Tekmovanje za Cankarjevo priznanje (1 zlato priznanje – Lara Meh, 3 bronasta priznanja);
- Evropski matematični kenguru (1 srebrno priznanje, 7 bronastih priznanj);
- tekmovanje iz prostorske predstavljenosti Matemček;
- 17. državno tekmovanje v poslovni matematiki in statistiki (2 srebrni priznanji)
- 43. državno tekmovanje v tehniki prodaje (1 zlato priznanje – Azra Ibrišimović, 2 srebrni priznanji, 2 bronasti priznanji);
- državno tekmovanje dijakov iz angleščine POLIGLOT;
- državno tekmovanje srednjih strokovnih šol iz angleščine POLIGLOT 3;
- državno tekmovanje iz angleščine za programe gastronomije in turizma (1 bronasto priznanje);
- IATEFL - Slovensko društvo učiteljev angleškega jezika;
- nemška bralna značka »Epi lesepreis« (1 srebrno priznanje);

- šolsko tekmovanje iz znanja nemškega jezika;
- angleška bralna značka (3 srebrna priznanja);
- športna tekmovanja iz odbojke, rokomet, košarke in nogometa;
- XVIII. tekmovanje mladih zgodovinarjev (3 bronasta priznanja, 1 srebrno priznanje);
- 24. tekmovanje iz znanja geografije (6 bronastih priznanj, 2 srebrni priznanji);
- 21. državno tekmovanje iz računovodstva (1 srebrno priznanje);
- tekmovanje Mladi in denar;
- 20. državno tekmovanje iz znanja ekonomije (3 bronasta priznanja);
- 13. mednarodni sejem učnih podjetij;
- Evropske statistične igre;
- Tekmovanje Evrošola;
- Šolski plesni festival;
- Tekmovanje barmanov – 40. pokal Bled (1 zlata pokal – Ambrož Kavšak, 2 bronasta pokala);
- Tekmovanje barmanov – 41. pokal Bled (2 zlata pokala – Kosta Kocev, Jaka Koren, 2 bronasta pokala);
- 4. mednarodni kulinarčni festival (1 zlata medalja – Maša Petkovnik);
- Državno tekmovanje Topespressolatte art Slovenija (1 srebrna kolajna)
- Mednarodni kulinarčni festival »Biseri mora 2019« (1 zlata medalja – Neli Poličnik, 1 srebrna medalja, 1 bronasta medalja).

## ➤ Sodelovanje oz. vključenost šole v izvajanje projektov na državni ravni

- vključenost in aktivnosti v mednarodnem projektu Erasmus + z usposabljanjem dijakov v tujini;
- vključenost in aktivnosti v Evropski mreži Zdravih šol;
- festival "Več znanja za več turizma" (1 zlato priznanje – Tjaša Pristovšek, Mojca Vocovnik, Neli Poličnik, Sara Hudej, Lea Lah, Adrijan Drago Poprijan, Lenart Kukovec);
- organizacija posveta Trendi in izzivi v gastronomiji, petzvezdično doživetje v Državnem zboru
- vključenost in aktivnosti v nacionalnem projektu Rastem s knjigo;
- ekonomijada,
- sodelovanje v projektu EPAS – Šola ambasadorka evropskega parlamenta.

## ➤ Sodelovanje oz. vključenost šole v življenje in delo v lokalnem in regionalnem okolju:

- vodenje in sodelovanje v projektu Maturantski biseri;
- sodelovanje z Medobčinsko zvezo prijateljev mladine v projektu Pika Nogavička;
- predstavitve za starše devetošolcev osnovnih šol v občini Velenje;
- sodelovanje s Policijsko postajo Velenje, Zdravstvenim domom Velenje, Premogovnikom Velenje;
- izvedba vodenj za dijake in učitelje iz Banja Luke;
- sodelovanje na turističnem Hackathonu na Ljubnem;
- sodelovanje na Velikonočni razstavi na dvorcu Gutenbuchel;
- izvedba 1. Knap festa v sklopu Promenade okusov;
- v sodelovanju z Zavodom za turizem Šaleške doline smo izvedli tematsko vodenje za občane;



- sodelovanje na Start:up vikendu v Podjetniškem centru Velenje;
- Karierni izziv 2019.

## ➤ Priznanja dijakom

**Priznanja Šolskega centra Velenje so prejeli:**

**Izjemna dijakinja šole** je bila Pina Pušnik Jamnikar.

**Priznanja ŠC Velenje** so prejeli: Saša Strožič, Klara Klančnik, Erika Blekač, Elmina Mujić, Arnela Smajlović, Katja Meh, Urška Hudej, Žiga Fende, Lejla Fende, Lejla Hajdarević, Nina Koren, Nina Kotnik, Pika Potočnik, Matevž Rihtar, Urban Romšak, Tara Šertel, Ana Verbić, Kosta Kocev, Ambrož Kavšak, Roki Zabukovnik, Urška Jazbec, Jaka Breznik, Tanja Kovač in Klara Jovan.

**Priznanja šole** je prejelo 60 dijakov: 9 dijakov je prejelo zlato priznanje, 17 dijakov je prejelo srebrno priznanje, 34 dijakov je prejelo bronasto priznanje.

## 2. Vizija komisije za kakovost

Pripravljamo instrumente za celovito obvladovanje kakovosti izobraževalnih storitev na ŠCV.

## 3. Opis in sestava komisije za kakovost na Šoli za storitvene dejavnosti

Komisija za kakovost na Šoli za storitvene dejavnosti deluje v skladu s 15., 16. in 17. členom Zakona o poklicnem in strokovnem izobraževanju.

V šolskem letu 2018/2019 so članice komisije za kakovost skrbele za izvedbo aktivnosti za ugotavljanje in zagotavljanje kakovosti.

Sestava komisije: Mateja Klemenčič  
Tatjana Kikec  
mag. Lijana Martinc  
Špela Lukanc  
Albina Lindič

Delo in cilji skupine za kakovost:

- sodelovanje s skupino za kakovost ŠCV,
- razvijanje kazalnikov kakovosti in meril ter inštrumentov za vrednotenje kakovosti,
- organiziranje in usklajevanje anketiranja,
- interpretacija rezultatov,
- načrtovanje ukrepov za izboljšavo,
- sprotno spremljanje izvajanja ukrepov,
- predstavitev dela skupine za kakovost na pedagoški konferenci,

- pripravljanje poročila o kakovosti, ki je v skladu s kazalniki kakovosti poklicnega in strokovnega izobraževanja, ki jih je določil Center za poklicno izobraževanje,
- ustvarjanje razmer za uveljavljanje in razvijanje kakovosti vzgojno-izobraževalnega dela na šoli.

Komisija za kakovost se je sestajala po potrebi glede na tekočo problematiko. Sestanke je sklicevala predsednica komisije za kakovost na lastno pobudo, na pobudo ravnateljice ali članic komisije.

#### **4. Glavna področja delovanja komisije za kakovost**

Komisija za kakovost je v šolskem letu 2018/19 izvajala samoevalvacijo ter spremljala in načrtovala ukrepe za kakovostnejše delo na šoli, sodelovali pa smo tudi z zunanjimi inštitucijami.

Aktivnosti Komisije za kakovost:

- na osnovi 19. člena Zakona o šolski prehrani smo spremljali stopnjo zadovoljstva dijakov s šolsko prehrano,
- izvedba anketiranja EPOS,
- evalvacija dejavnosti.

Vodstvo šole spodbuja ustrezno medpredmetno sodelovanje med zaposlenimi s širjenjem dobrih praks in kolegialno presojo. Ravnateljica je izvajala zunanjo evalvacijo, saj je spremljala pouk pri izbranih učiteljih. Komisija je pripravila poročilo, ki je na voljo na spletnih straneh šole.

#### **5. Pregled aktivnosti**

##### **➤ EPoS**

Že drugič smo sodelovali v samoevalvaciji EPoS. V vseslovenskem spletnem anketiranju so sodelovali dijaki iz 16 oddelkov, ki so odgovarjali na vprašanja o učenju in poučevanju, medosebnih odnosih v oddelku, o organizaciji in informiranju na šoli ter o opremi in urejenosti šole.

Anketiranje je vključevalo tudi učitelje, katerih vprašanja so se nanašala na področji učenja in poučevanja.

Anketni vprašalnik je izpolnilo 31 učiteljev.

Po interpretaciji rezultatov bo komisija pripravila akcijski plan izboljšav, ki ga bomo realizirali v prihodnjem šolskem letu.

##### **➤ Malica**

Drugo področje samoevalvacije je bilo preverjanje zadovoljstva z malico. Vprašanja v anketi so se nanašala na zadovoljstvo s sistemom naročanja toplih obrokov, pestrost obrokov, njihove najljubše jedi ... Zanimali pa so nas tudi njihovi predlogi za popestritev jedilnika.

Spletni anketni vprašalnik je ustrezno izpolnilo 144 dijakov, ki so bolj zadovoljni z malico, kot so bili leta 2017, ko so izpolnjevali isto anketo.

### ➤ **Ekskurzije v Zagreb, Gradec, Salzburg in na Dunaj**

S pomočjo spletnega anketiranja smo preverili tudi, kako so bili dijaki zadovoljni s celodnevni ekskurzijami v predbožičnem času, ko so si ogledali Zagreb, Dunaj, Salzburg in Gradec. Analiza anket nam je pokazala, da so dijakom te ekskurzije všeč, saj so njihovo organizacijo in izpeljavo zelo dobro ocenili. Večina dijakov pa bi destinacijo, ki so jo obiskali, predlagala tudi nižjim letnikom. Zato bomo na šoli tudi v prihodnjem šolskem letu organizirali celodnevne ekskurzije na božične sejme v različna mesta.

### ➤ **E Mavrica znanja**

Ravnateljica je preverila kakšen je odziv učiteljev na nov spletni časopis eMavrica, ki smo ga na ŠCV začeli izdajati v šolskem letu 2018/19. Rezultati ankete so pokazali, da 13 učiteljev občasno prebere eMavrico, samo 8 učiteljev pa jo redno prebere. Povprečna ocena vsebine eMavrice je 3,9 od 5. Učitelji so predlagali, da se v zbornico na oglasno desko obesi natisnjen izvod eMavrice, da je v časopisu več fotografij in manj teksta ter da so vključeni vsi zaposleni.

## **6. Načrt dela za šolsko leto 2019/2020**

Tudi v šolskem letu 2019/2020 bodo aktivnosti skupine usklajene z akcijskim načrtom skupine za kakovost ŠC Velenje in glede na potrebe šole.

Aktivnosti skupine za kakovost:

- izdelava poročila za kakovost Šole za storitvene dejavnosti,
- na osnovi 19. člena Zakona o šolski prehrani bomo spremljali stopnjo zadovoljstva dijakov in staršev s šolsko prehrano,
- evalvacija novoletnih ekskurzij s pomočjo spletnega anketiranja,
- evalvacija razširjenosti zasvojenosti med dijaki ŠSD.

Pripravila:  
Tatjana Kikec