

AHOL

**VÝROČNÍ ZPRÁVA O ČINNOSTI ŠKOLY
VE ŠKOLNÍM ROCE 2017/2018**



**Zpracovala:
Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy**

**Výroční zpráva o činnosti AHOL - Střední školy, gastronomie, turismu
a lázeňství za školní rok 2017/2018 byla projednána a schválena:**

radou školské právnické osoby dne 5. 10. 2018



JUDr. Josef Holík
předseda rady školské právnické osoby

školskou radou dne 27. 9. 2018



Ladislava Vantuchová
předsedkyně školské rady

OBSAH:

1. Úvod.....	2
2. Základní údaje o škole	3
3. Přehled oborů, které škola vyučuje v souladu se zápisem ve školském rejstříku	4
4. Počty žáků ve školním roce 2017/2018 k 30. září 2017	5
4.1. Přehled počtu žáků podle oborů od roku vzniku školy.....	6
5. Personální zabezpečení činnosti školy	7
5.1. Úvazky učitelů ve školním roce 2017/2018 k 1. září 2017	8
6. Údaje o přijímacím řízení pro školní rok 2017/2018	10
7. Údaje o výsledcích vzdělávání žáků podle cílů stanovených školními vzdělávacími programy a podle poskytovaného stupně vzdělání	14
7.1. Hodnocení maturitních zkoušek ve školním roce 2017/2018.....	16
7.2. Hodnocení Jednotné závěrečné zkoušky oboru Kuchař - číšník	20
7.3. Hodnocení splnění kritérií odborného výcviku žáků 1KČ	22
8. Oblast prevence sociálně patologických jevů	23
8.1. Prevence společensky nežádoucích jevů ve školním roce 2017/2018.....	23
8.2. Výchovné poradenství ve školním roce 2017/2018.....	25
8.3. Program environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty	26
9. Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků	28
10. Údaje o aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti	30
10.1. Umístění žáků v soutěžích.....	30
10.2. Prezentace školy na veřejnosti.....	32
11. Údaje o předložených a školou realizovaných projektech a dotacích.....	34
11.1. Techno - emocionální kuchyně 2017 - 2018	34
11.2. Podpora profesního růstu pedagogů školy.....	39
11.3. Podpora rozvoje jazykových a přírodovědných kompetencí.....	41
11.4. Erasmus+ – Klíčová akce 1 – Za praxí do Evropy	42
12. Nejvýznamnější aktivita školy – AHOL CUP 2018	43
13. Činnost předmětových komisí ve školním roce 2017/2018	54
13.1. Hodnocení činnosti předmětové komise cizích jazyků	54
13.2. Hodnocení činnosti předmětové komise českého jazyka a společenských věd	56
13.3. Hodnocení činnosti předmětové komise ekonomických, přírodovědných předmětů a předmětů cestovního ruchu.....	58
13.4. Hodnocení činnosti metodické komise.....	59
13.5. Hodnocení činnosti předmětové komise gastronomických předmětů	61
14. Závěrečná zpráva o učební praxi ve školním roce 2017/2018.....	64
15. Závěrečná zpráva o odborné praxi a odborném výcviku žáků školy	66
16. Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené ČŠI	70
17. Základní údaje o hospodaření školy.....	72
18. Závěr	89
19. Přehled použitých zkratk	90
20. Seznam příloh.....	92

1. Úvod

AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství vznikla 1. září 2007 tím, že se z původní AHOL – Střední odborné školy, s. r. o. vyčlenily obory gastronomické, a to obor vzdělání 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus, denní forma vzdělávání a obor vzdělání 65-41-L/504 Společné stravování, denní a dálková forma vzdělávání. Ve školním roce 2017/2018 tedy AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství slavila 10 let své samostatné existence a nebylo to jubileum jediné. Také gastronomická soutěž s mezinárodní účastí a porotou AHOL CUP, kterou škola pořádá, dospěla ke svému jubilejnímu 20. ročníku.

Školní rok 2017/2018 se nesl v duchu náročné přestavby budovy školy, jejíž třetí etapa byla ukončena v prosinci 2018. Následně byly vybudovány dvě nové učebny, a to jazyková laboratoř a učebna přírodovědných předmětů, obě vybavené nejmodernější IT technikou. Zásadní úpravou prošla i bylinková zahrádka v areálu školy, kde teď jsou zvýšené záhony.

Ve školním roce 2017/2018 škola poskytovala střední vzdělání s maturitní zkouškou v oborech 65-41-L/01 Gastronomie, 65-42-M/01 Hotelnictví, 65-42-M/02 Cestovní ruch, střední vzdělání s výučním listem v oboru 65-51-H/01 Kuchař – číšník a střední vzdělání s maturitní zkouškou v nástavbovém studiu oboru 65-41-L/51 Gastronomie. Připravován byl nový školní vzdělávací program Fastfoodová gastronomie v rámci oboru středního vzdělávání s výučním listem 65-51-H/01 Kuchař – číšník.

Výroční zpráva o činnosti AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství za školní rok 2017/2018 je zpracována v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání a vyhláškou č. 15/2005 Sb., kterou se stanoví náležitosti dlouhodobých záměrů a výročních zpráv, a vyhláškou č. 225/2009 Sb.



Foto č. 1: Žáci AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství

2. Základní údaje o škole

Název školy:	AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství
Adresa školy:	Dušní 1106/8, Ostrava-Vítkovice, 703 00
IČ:	71340815
IZO:	651035759
Bankovní spojení:	KB, pobočka Ostrava-Hrabůvka č. ú. 35-8769400237/100
Telefon:	+ 420 597 578 858
E-mail:	aholss@ahol.cz
ID datové schránky:	g25i9gv
Webové stránky školy:	www.ahol.cz
Právní forma:	školská právnická osoba
Den zápisu do rejstříku škol:	16. 1. 2007, č. j. 29630/06-21
Název zřizovatele:	AHOL – Střední odborná škola, s. r. o. Náměstí Jiřího z Poděbrad 301/26 Ostrava-Vítkovice, 703 00
Orgány školské právnické osoby:	ředitel a rada
Předseda rady školské právnické osoby:	JUDr. Josef Holík
Členové:	Ing. Jaroslav Černík, Ing. Pavel Fojtík
Statutární zástupce:	ředitel školské právnické osoby
Ředitelka:	Mgr. Miriam Lacinová
Předsedkyně školské rady:	Ladislava Vantuchová (za rodiče a zletilé žáky)
Členové:	Mgr. Lenka Skupienová (za pedagogický sbor) Mgr. Libuše Radičová (za pedagogický sbor) Dominik Švancara (za rodiče a zletilé žáky) Tomáš Babica (jmenován zřizovatelem) Gabriela Hájková (jmenována zřizovatelem)

3. Přehled oborů, které škola vyučuje v souladu se zápisem ve školském rejstříku

65-42-M/02 Cestovní ruch
ŠVP: Provoz cestovní kanceláře denní forma vzdělávání, délka 4 roky

ŠVP: Stevard v dopravních službách denní forma vzdělávání, délka 4 roky

ŠVP: Zážitekový cestovní ruch denní forma vzdělávání, délka 4 roky

65-42-M/01 Hotelnictví
ŠVP: Moderní hotelové služby denní forma vzdělávání, délka 4 roky

ŠVP: Barman – sommelier denní forma vzdělávání, délka 4 roky

65-41-L/01 Gastronomie
ŠVP: Kuchař v moderní gastronomii denní forma vzdělávání, délka 4 roky

65-51-H/01 Kuchař – číšník
ŠVP: Kuchař – číšník denní forma vzdělávání, délka 3 roky

ŠVP: Fastfoodová gastronomie denní forma vzdělávání, délka 3 roky

65-41-L/51 Gastronomie
ŠVP: Moderní gastronomie denní forma vzdělávání, délka 2 roky

4. Počty žáků ve školním roce 2017/2018 k 30. září 2017

Pořadí	Obor vzdělání	Délka	Forma vzdělávání	Kód oboru	Ročník				Celkem žáků
					1.	2.	3.	4.	
1.	Hotelnictví	4 roky	denní	65-42-M/01	7	2	10	23	42
2.	Cestovní ruch	4 roky	denní	65-42-M/02	24	14	14	25	77
3.	Gastronomie	4 roky	denní	65-41-L/01	12	5	0	0	17
4.	Gastronomie	2 roky	denní	65-41-L/51	15	8	0	0	23
5.	Kuchař - číšník	3 roky	denní	65-51-H/01	17	24	18	0	59
	AHOL - SŠ GTL celkem				75	53	42	48	218

Tabulka č.1: Počty žáků školy k 30. 9. 2018

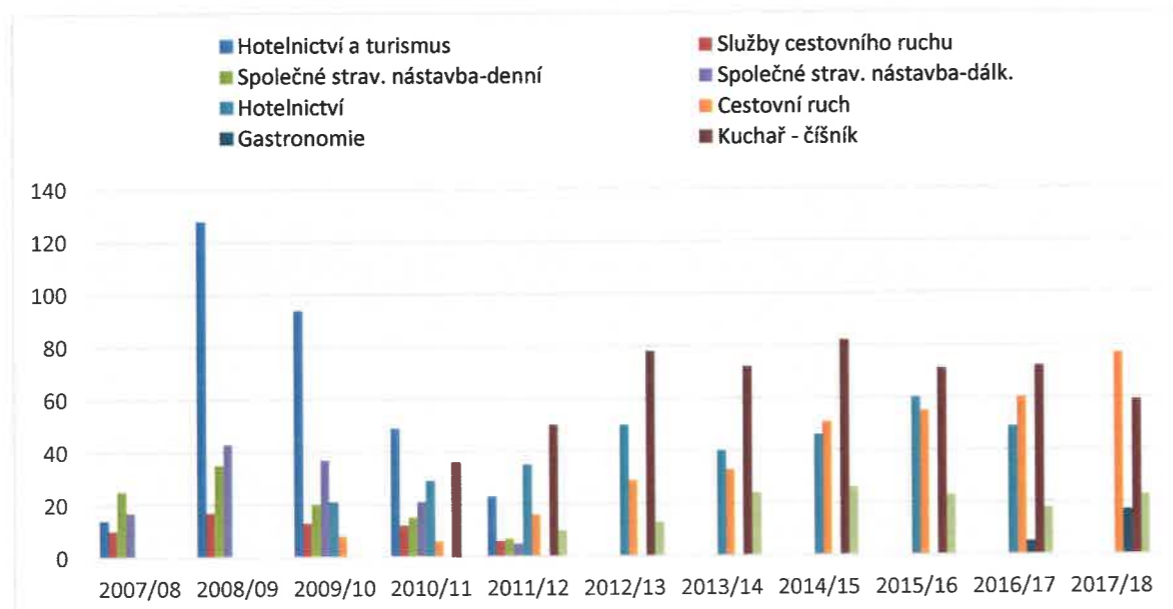


Foto č. 2: Výuka přípravy pokrmů s prezidentem AKC ČR Bc. Miroslavem Kubcem
 Zleva: M. Dohnal, Bc. M. Kubec, J. Mrkva, S. Kotán

4.1. Přehled počtu žáků podle oborů od roku vzniku školy

Obory vzdělání	Forma vzdělávání	Školní rok										
		2007/08	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17	2017/18
Hotelnictví a turismus	denní	14	128	94	49	23	---	---	---	---	---	---
Služby cest. ruchu	denní	10	17	13	12	6	---	---	---	---	---	---
Společné stravování	nástavba - denní	25	35	20	15	7	---	---	---	---	---	---
Společné stravování	nástavba - dálková	17	43	37	21	5	---	---	---	---	---	---
Hotelnictví	denní	---	---	21	29	35	50	40	46	60	49	42
Cestovní ruch	denní	---	---	8	6	16	29	33	51	55	60	77
Gastronomie	denní	---	---	---	---	---	---	---	---	---	5	17
Kuchař - číšník	denní	---	---	---	36	50	78	72	82	71	72	59
Gastronomie	nástavba - denní	---	---	---	---	10	13	24	26	23	18	23
Celkem žáků		66	223	193	168	152	170	169	205	209	204	218

Tabulka č. 2: Počty žáků podle oborů od vzniku školy



Graf č. 1: Počty žáků podle oborů od vzniku školy

5. Personální zabezpečení činnosti školy

Na začátku školního roku 2017/2018 tvořilo pedagogický sbor AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství 15 interních pedagogů včetně ředitelky školy a 10 externích pedagogů. Složení pedagogického sboru doznalo několika personálních změn: Bc. Karin Boháčová ukončila působení na AHOL – Střední škole gastronomie, turismu a lázeňství z důvodu stěhování do jiného regionu, na její místo byla přijata Mgr. Nad'a Pospíšilová. Ingrid Ondrušová ukončila pracovní poměr rovněž z osobních důvodů (podnikání), na její pozici byla přijata Iveta Broschová. Vyučující informačních technologií Mgr. Petr Škuta ukončil pracovní poměr z osobních důvodů (odchod do firmy), na jeho místo byl přijat Mgr. Michal Kubík. Bc. Šárka Seibertová nastoupila mateřskou a následně rodičovskou dovolenou, její pozici nyní zastává Bc. Kristýna Kuželová. Nově byla také na pozici vyučující odborných předmětů cestovního ruchu přijata Mgr. Jana Mikesková a na pozici vyučující českého jazyka a matematiky pak Bc. Monika Pawlasová. Mgr. Klára Davidová se v září 2017 provdala, její nynější příjmení je Šafranová.

Mezi zaměstnance školy z řad nepedagogických pracovníků se řadí asistentka ředitelky školy, údržbář a od 1. 2. 2018 také pracovnice recepce. Přehled interních a externích zaměstnanců školy odráží následující tabulka.

Interní a externí zaměstnanci k 1. 9. 2017

ředitelka školy	1
zástupkyně ředitelky školy	2
pedagogičtí pracovníci	12
fyzický stav interních pedagogických zaměstnanců celkem	15
fyzický stav externích pedagogických zaměstnanců celkem	10
nepedagogičtí zaměstnanci školy	3

Vyučující podle předmětů	Počet celkem	Z toho ženy	Z toho muži
Interní	15	14	1
pro všeobecně vzdělávací předměty	9	8	1
pro odborné předměty	6	6	0
Externí	10	6	4
pro všeobecně vzdělávací předměty	6	4	2
pro odborné předměty	4	2	2

Tabulka č. 3: Počty zaměstnanců školy

5.1. Úvazky učitelů ve školním roce 2017/2018 k 1. září 2017
A: Interní učitelé:

	Příjmení a jméno	Celkem týdenní úvazek	Celkem hodin
1.	Broschová Iveta	35 ODV	35
2.	Davidová Klára, Mgr.	16 MAT, 4 CHEM, 1 ZPV, 3 BEK	24
3.	Kowalská Dana, Mgr.	4 HRP, 5 PAV, 3 TOS, 2 MGA, 2 UPX	16
4.	Kučerová Dagmar, Bc.	6 OPX, ODV	6
5.	Kuželová Kristýna, Bc.	15 ODV, 7 TOS, 2 UPX	24
6.	Lacinová Miriam, Mgr.	4 CJL, 2 UPX	6
7.	Mikesková Jana, Mgr.	6 ZCR, 4 CR, 2 LRT, 1 SCR, 4 GCR, 2 TSCR, 2 ZD, 2 OBK	23
8.	Pawlasová Monika, Bc.	16 CJL, 5 MAT	21
9.	Pospíšilová Nad'a, Mgr.	24 AJ	24
10.	Radičová Libuše, Mgr.	18 CJL, 2 DEK	20
11.	Raynochová Dita, Mgr.	16 EKO, 8 UCE	24
12.	Skupienová Lenka, Mgr.	19 NJ, 4 UPX	23
13.	Skýba Martin, Mgr.	4 FYZ, 1 ZPV, 11 IT	16
14.	Slaninová Anna, Mgr.	3 EKO, 12 TPP, 4 KT, 2 MAMG, 2 UPX, 1 MGA	24
15.	Urbánková Helena, Mgr.	8 NJ, 9 ZSV, 2 SZSV, 4 PRA	23

Tabulka č. 4: Úvazky interních vyučujících

B: Externí učitelé:

	Příjmení a jméno	Celkem týdenní úvazek	Celkem hodin
1.	Bernát Vladimír	3 MGA	3
2.	Elbelová Jarmila, Mgr.	4 TEA, 2 OBK	6
3.	Hofman Michal, Mgr.	10 TEV	10
4.	Karčmář David, Mgr.	2 RTS	2
5.	Machátová Petra, Mgr.	2 APSY, 2 SVSP, 2 KOM	6
6.	Morisová Linda, Mgr.	6 AJ	6
7.	Strišová Lenka, Mgr.	8 AJ	8
8.	Švajdová Lenka, Ing. Ph. D.	1 TSCR, 3 SLvD, 3 SvD, 1 LvD	8
9.	Trajkov Michal, Mgr.	4 DEJ, 4 DEK	8
10.	Verčimáková Marie	6 MvDS	6

Tabulka č. 5: Úvazky externích vyučujících

Třídní učitelé v jednotlivých třídách k 1. září 2017

Jméno vyučujícího	Třída	Počet žáků
Mgr. Dita Raynochová	1 CR	24
Bc. Monika Pawlasová	1 GK, 1 H	19
Mgr. Jana Mikesková	1 G	15
Bc. Kristýna Kuželová	1 KČ	17
Mgr. Nad'a Pospíšilová	2 CR, 2 GK, 2 H	21
Mgr. Klára Davidová	2 KČ	24
Mgr. Martin Skýba	2 G	8
Mgr. Libuše Radičová	3 CR	14
Mgr. Anna Slaninová	3 H	10
Mgr. Helena Urbánková	3 KČ	18
Mgr. Lenka Skupienová	4 CR	25
Mgr. Dana Kowalská	4 H	23
Celkem	15 tříd	218

Tabulka č. 6: Přehled třídnictví v jednotlivých třídách

Předmětové komise pro školní rok 2017/2018 k 1. září 2017

Jméno vyučujícího	Název komise
Mgr. Klára Davidová	Školní metodik PSPJ
Mgr. Dana Kowalská	VPK GASTRO
Mgr. Miriam Lacinová	Metodická komise
Mgr. Libuše Radičová	VPK JČ, SV
Mgr. Dita Raynochová	VPK EKO, PV, CR
Mgr. Lenka Skupienová	VPK CJ
Mgr. Anna Slaninová	Environmentální výchova
Mgr. Helena Urbánková	Výchovná poradkyně, školní metodik PSPJ

Tabulka č. 7: Přehled vedoucích předmětových komisí

6. Údaje o přijímacím řízení pro školní rok 2017/2018

Ve školním roce 2017/2018 vyhlásila ředitelka střední školy, jejíž činnost vykonává AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství v souladu s platnými právními předpisy první kolo přijímacího řízení ve školním roce 2017/2018 pro žáky vzdělávacího školního roku 2018/2019 s následujícími podmínkami:

První kolo přijímacího řízení do oboru vzdělání 65-42-M/01 Hotelnictví, ŠVP Moderní hotelové služby, ŠVP Barman – sommelier, do oboru vzdělání 65-42-M/02 Cestovní ruch, ŠVP Provoz cestovní kanceláře, ŠVP Stevard v dopravních službách a ŠVP Zážitkový cestovní ruch a do oboru vzdělání 65-41-L/01 Gastronomie, ŠVP Kuchař v moderní gastronomii bylo vyhlášeno pro žáky 9. tříd základních škol a žáky, kteří splnili povinnou školní docházku nebo úspěšně ukončili základní vzdělávání před splněním povinné školní docházky (§ 59 zákona 561/2004 Sb., školský zákon). Součástí přijímacího řízení byly jednotné přijímací zkoušky z jazyka českého a z matematiky.

První kolo přijímacího řízení do oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař – číšník bylo rovněž vyhlášeno pro žáky 9. tříd základních škol a žáky, kteří splnili povinnou školní docházku nebo úspěšně ukončili základní vzdělávání před splněním povinné školní docházky (§ 59 zákona 561/2004 Sb., školský zákon). Součástí přijímacího řízení byl motivační pohovor. Termín konání motivačních pohovorů byl stanoven na 24. a 25. 4. 2017.

První kolo přijímacího řízení do oboru vzdělání 65-51-L/51 Gastronomie (nástavbové studium) bylo vyhlášeno pro žáky, kteří v souladu s nařízením vlády č. 2011/201 Sb., o soustavě oborů v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů úspěšně ukončili vzdělávání v oboru 65-51-H/01 Kuchař – číšník. Součástí přijímacího řízení byly taktéž jednotné přijímací zkoušky z jazyka českého a z matematiky, které se konaly 12. 4. 2017 (v prvním termínu) a 19. 4. 2017 (v druhém termínu).

Obor vzdělání	Počet přihlášek v 1. kole	Z toho AHOL SŠGTL na 1. místě	Počet přijatých žáků v 1. kole	Odevzdané zápisové lístky
Cestovní ruch	30	14	29	13
Hotelnictví	11	6	11	9
Gastronomie	20	17	20	18
Gastronomie - nástavba	3	---	3	---
Kuchař - číšník	42	13	36	24

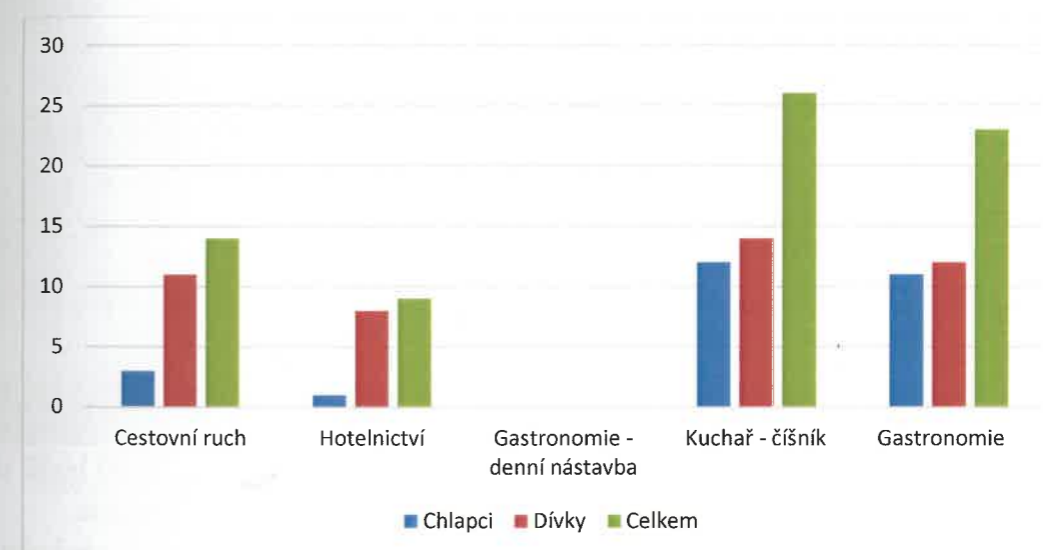
Tabulka č. 8: Přehled počtu podaných přihlášek v prvním kole

Vzhledem k nenaplnění maximální kapacity oborů vzdělání byla vyhlášena další kola přijímacího řízení pro obory 65-42-M/01 Hotelnictví, 65-42-M/02 Cestovní ruch, 65-41-L/01 Gastronomie, 65-51-L/51 Gastronomie a 65-51-H/01 Kuchař – číšník. Celkově pak do prvních ročníků školního roku 2018/2019 ve všech kolech přijímacího řízení bylo přijato a studium zahájilo 72 žáků.

Pro školní rok 2018/2019 byl přijat podle oborů níže uvedený počet žáků – stav k 30. 9. 2018

Obor vzdělání	Dívky	Chlapci	Celkem
Cestovní ruch	11	3	14
Hotelnictví	8	1	9
Gastronomie - denní nástavba	0	0	0
Kuchař - číšník	14	12	26
Gastronomie	12	11	23
Celkem	45	27	72

Tabulka č. 9: Přehled počtu přijatých žáků dle oborů k 30. 9. 2018



Graf č. 2: Počty přijatých žáků dle oborů k 30. 9. 2018

Uchazeči maturitních oborů a nástavbového studia oboru Gastronomie byli při přijímacím řízení hodnoceni podle:

A. výsledků z předchozího vzdělávání,

Hodnotil se průměrný prospěch za poslední dvě klasifikační období ze základní školy, nebo obdobného hodnocení z víceletého gymnázia.

Za průměrný prospěch v každém pololetí předchozího vzdělávání mohl uchazeč získat max. 50 bodů.

Vzorec pro výpočet bodů za průměrný prospěch byl stanoven tak, že 50 bodů získal uchazeč s průměrem 1,00. Výsledek přepočtu se zaokrouhloval na celá čísla.

Za hodnocení klasifikačním stupněm nedostatečný z jakéhokoliv předmětu se uchazeči strhávaly body. Za každý nedostatečný stupeň se odečetlo 20 bodů.

B. výsledků jednotného testu z českého jazyka,

Hodnotil se počet bodů získaný v jednotně zadávaném testu z českého jazyka. Uchazeč mohl získat max. 50 bodů.

C. výsledků jednotného testu z matematiky.

Hodnotil se počet bodů získaný v jednotně zadávaném testu z matematiky. Uchazeč mohl získat max. 50 bodů.

Uchazeč mohl celkem získat maximálně 200 bodů podle vzorce:

Celkový počet bodů = A + B + C, přičemž A, B a C znamenají počet bodů podle výše popsaných kritérií přijímacího řízení. Podle celkového bodového hodnocení bylo stanoveno pořadí uchazečů. V případě, že na základě výše uvedených kritérií došlo k rovnosti bodů, rozhodlo o pořadí uchazeče dosažení vyššího počtu bodů v testech v pořadí český jazyk, matematika. Při opětovné shodě rozhodoval průměrný prospěch z předmětů český jazyk, matematika a první cizí jazyk ze základní školy či odpovídajícího hodnocení víceletého gymnázia.

Pro uchazeče oboru vzdělání Kuchař – číšník byla stanovena tato kritéria přijímacího řízení:

A. výsledky z předchozího vzdělávání,

Hodnotil se průměrný prospěch za poslední dvě klasifikační období ze základní školy, nebo obdobného hodnocení z víceletého gymnázia.

Za průměrný prospěch v každém pololetí předchozího vzdělávání mohl uchazeč získat max. 50 bodů.

Vzorec pro výpočet bodů za průměrný prospěch byl stanoven tak, že 50 bodů získal uchazeč s průměrem 1,00. Výsledek přepočtu se zaokrouhloval na celá čísla.

Za hodnocení klasifikačním stupněm nedostatečný z jakéhokoliv předmětu se uchazeči strhávaly body. Za každý nedostatečný stupeň se odečetlo 20 bodů.

B. výsledky motivačního pohovoru.

Za motivační pohovor mohl uchazeč získat max. 50 bodů.

Uchazeč mohl celkem získat maximálně 150 bodů podle vzorce:

Celkový počet bodů = A + B, přičemž A a B znamenal počet bodů podle výše popsaných kritérií přijímacího řízení. Podle celkového bodového hodnocení bylo stanoveno pořadí uchazečů. V případě, že na základě výše uvedených kritérií došlo k rovnosti bodů, rozhodl o pořadí průměrný prospěch z předmětů český jazyk, matematika a první cizí jazyk ze základní školy či odpovídajícího hodnocení víceletého gymnázia.

Informace o přijímacím řízení – vyhlášení jednotlivých kol přijímacího řízení a kritéria přijímacího řízení pro jednotlivé obory byly uvedeny na www.ahol.cz, na úřední desce školy, v informační brožůře vydané Úřadem práce v Ostravě, v příručce Kam po základní škole, na stránkách Krajského úřadu Moravskoslezského kraje.



Foto č. 3: Slavnostní ukončení studia – Předání Zlaté plakety Dominiku Švancarovi
Zleva: Mgr. M. Lacinová, D. Švancara, JUDr. J. Holík

7. Údaje o výsledcích vzdělávání žáků podle cílů stanovených školními vzdělávacími programy a podle poskytovaného stupně vzdělání

Počet tříd ve školním roce 2017/2018

	Třída	Třídní učitelka	Počet žáků ve třídě	Kmenová učebna
1.	1KČ	Bc. Kristýna Kuželová	17	101A
2.	1H	Bc. Monika Pawlasová	7	306A
3.	1CR	Mgr. Dita Raynochová	24	305A
4.	1GK	Bc. Monika Pawlasová	12	306A
5.	1G	Mgr. Jana Mikesková	15	103A
6.	2KČ	Mgr. Klára Šafranová	24	101A
7.	2H	Mgr. Nad'a Pospíšilová	2	307A
8.	2CR	Mgr. Nad'a Pospíšilová	14	307A
9.	2GK	Mgr. Nad'a Pospíšilová	5	307A
10.	2G	Mgr. Martin Skýba	8	TOS
11.	3H	Mgr. Anna Slaninová	10	308A
12.	3CR	Mgr. Libuše Radičová	14	302A
13.	3KČ	Mgr. Helena Urbánková	18	106A
14.	4CR	Mgr. Lenka Skupienová	25	304A
15.	4H	Mgr. Dana Kowalská	23	303A
Celkem žáků k 30. 9. 2017			218	

Tabulka č. 10: Přehled počtu tříd k 30. 9. 2017

Zpracovala: Gabriela Dočárová

Celkový prospěch tříd ve školním roce 2017/2018

Třída	Počet žáků		Prospělo s vyznamenáním		Prospělo		Neprospělo		Nehodnoceno		Odešlo během roku	Přistoupilo během roku	Průměr třídy 2. pololetí			
	k 30. 9. 2017	k 31. 8. 2018	2. pol.	2. pol.	2. pol.	2. pol.	2. pol.	2. pol.	1. r.	2. r.			3. r.	4. r.		
1KČ	17	18	1	16	1	0	0	0	0	1	2,51					
1H	7	6	2	4	0	0	1	0	1,70							
1CR	24	22	1	19	2	0	3	1	2,53							
1GK	12	15	0	12	3	0	0	3	2,79							
1G	15	13	0	11	2	0	2	0	2,22							
2KČ	24	23	2	18	3	0	2	1	2,32	2,43						
2H	2	2	0	2	0	0	0	0	1,92	1,92						
2CR	14	14	4	7	3	0	0	0	1,96	2,13						
2GK	5	4	1	3	0	0	1	0	2,12	2,43						
2G	8	8	0	5	3	0	0	0	2,58	2,49						
3H	10	10	0	9	1	0	0	0	2,18	2,16	2,63					
3KČ	18	19	0	18	1	0	1	2	2,80	2,43	2,51					
3CR	14	13	2	9	2	0	1	0	2,22	2,09	2,31					
4H	23	22	0	18	4	0	1	0	2,52	2,32	2,54	2,71				
4CR	25	25	0	22	3	0	0	0	2,35	2,09	2,28	2,53				
Celkem	218	214	13	173	28	0	12	8	2,39	2,22	2,44	2,61				

Tabulka č. 10: Přehled prospěchu tříd

Údaje o prospěchu se vztahují k hodnocení za 2. pololetí školního roku 2017/2018.

Zpracovala: Gabriela Dočárová



Foto č. 4: Výuka technologie přípravy pokrmů vaření pod vedením Ing. Václava Formana

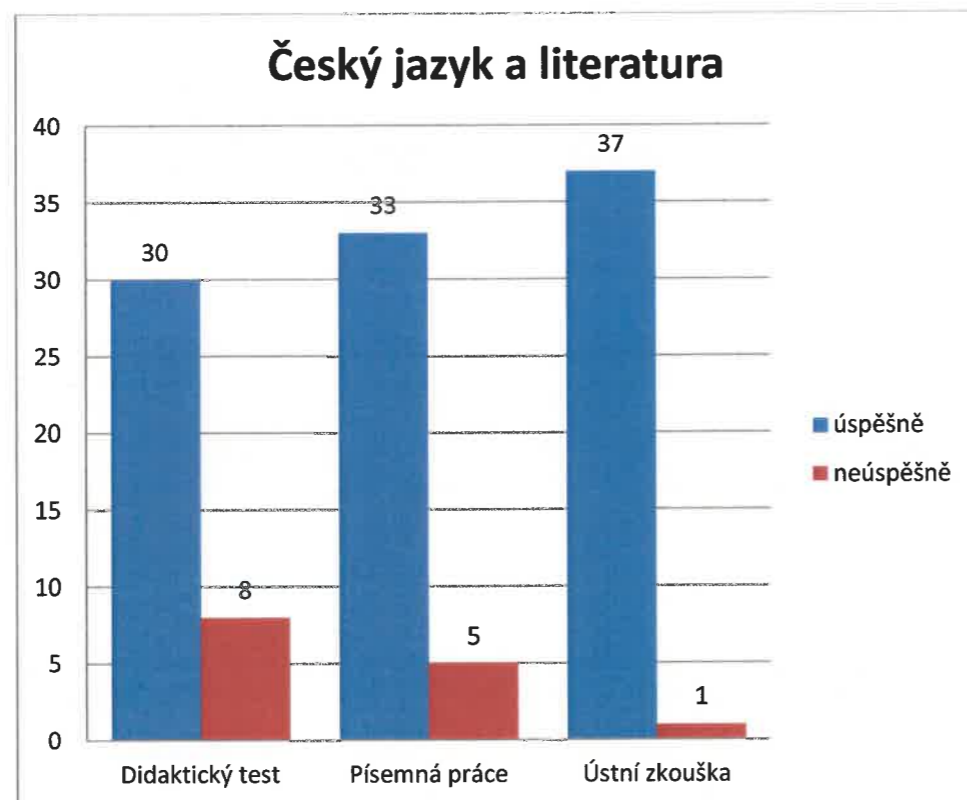
Zleva: Předseda pobočky Severní Morava a Slezsko AKC ČR Ing. V. Forman, žáci 1GK

7.1. Hodnocení maturitních zkoušek ve školním roce 2017/2018

Ve školním roce 2017/2018 po úspěšně ukončeném závěrečném ročníku k maturitní zkoušce v řádném jarním termínu přistoupilo 18 žáků oboru Cestovní ruch, 5 žáků nástavbového oboru Gastronomie a 15 žáků oboru vzdělání Hotelnictví.

Z těchto 38 žáků všech maturitních oborů vykonalo komplexní zkoušku z českého jazyka a literatury celkem 27 žáků úspěšně (71 % žáků).

Výsledky u jednotlivých dílčích zkoušek z předmětu český jazyk a literatura zobrazuje i následující graf: Nejúspěšnější dílčí částí byla ústní část, kterou v řádném termínu úspěšně zvládlo 37 žáků. Jeden žák vykonala tuto dílčí zkoušku úspěšně v opravném podzimním termínu. Písemnou práci jako dílčí zkoušku zvládlo v řádném termínu 33 žáků, pět žáků bylo v této části neúspěšných, tři z nich pak uspěli v podzimním opravném termínu. Didaktický test z českého jazyka a literatury složilo v řádném termínu 30 žáků, osm žáků u didaktického testu neuspělo.

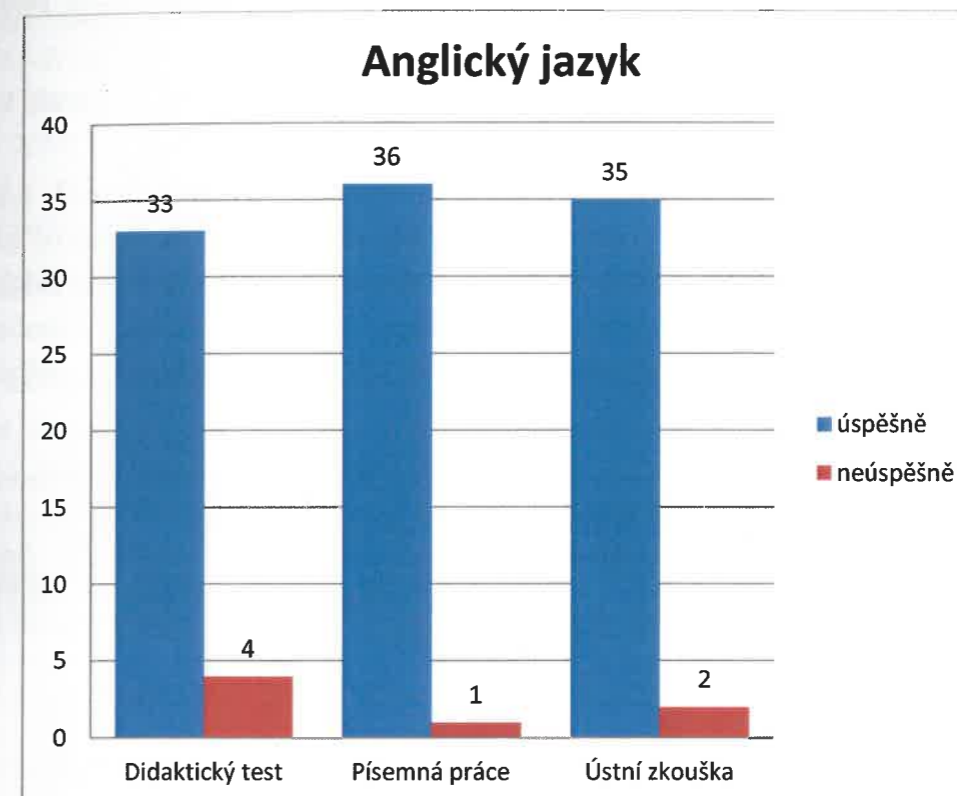


Graf č. 3: Úspěšnost žáků u zkoušky z českého jazyka a literatury

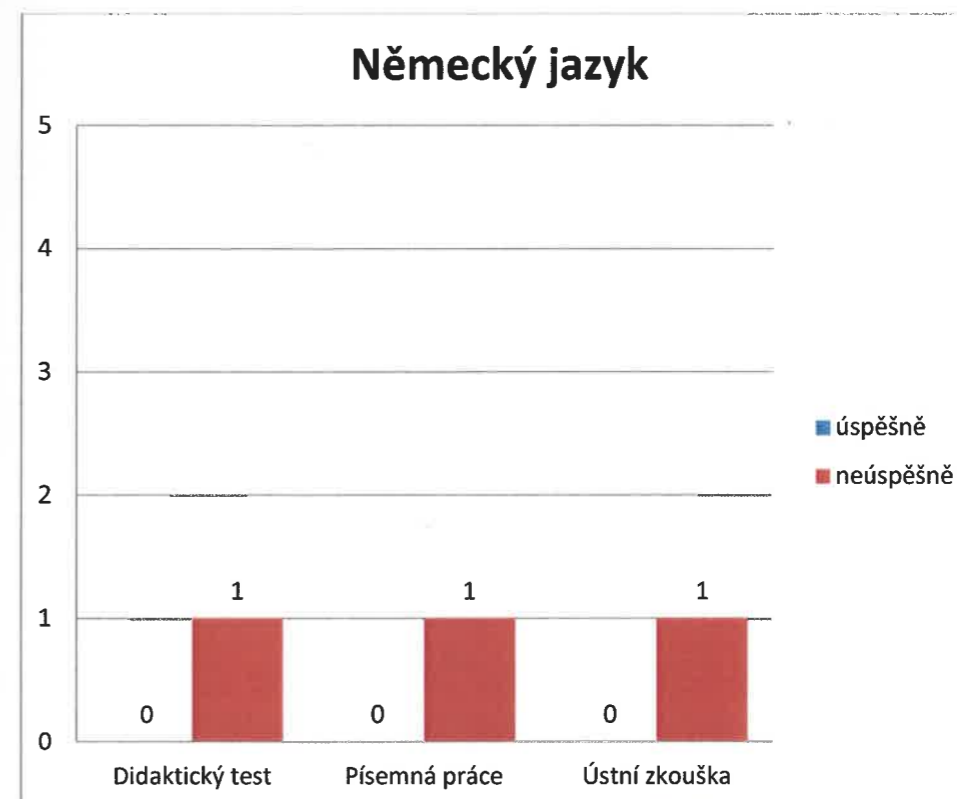
Celkem 37 žáků si zvolilo jako maturitní předmět **anglický jazyk**, přičemž 33 žáků (89 % žáků) složilo tuto komplexní zkoušku **úspěšně**.

Úspěšnost žáků u jednotlivých dílčích zkoušek opět zobrazuje následující graf. Didaktický test z anglického jazyka úspěšně zvládlo v řádném termínu 33 žáků, čtyři žáci neuspěli. Písemná práce z anglického jazyka byla nejúspěšnější dílčí zkouškou, úspěšně ji zvládlo 36

žáků, jeden neuspěl. Ústní část zkoušky z anglického jazyka v řádném termínu úspěšně vykonalo 35 žáků, dva u této části neuspěli.



Graf č. 4: Úspěšnost žáků u zkoušky z anglického jazyka



Graf č. 5: Úspěšnost žáků u zkoušky z německého jazyka

Jedna žákyně oboru cestovní ruch si jako maturitní předmět vybrala **německý jazyk**. Tuto komplexní zkoušku ve všech třech částech nevykonala úspěšně.

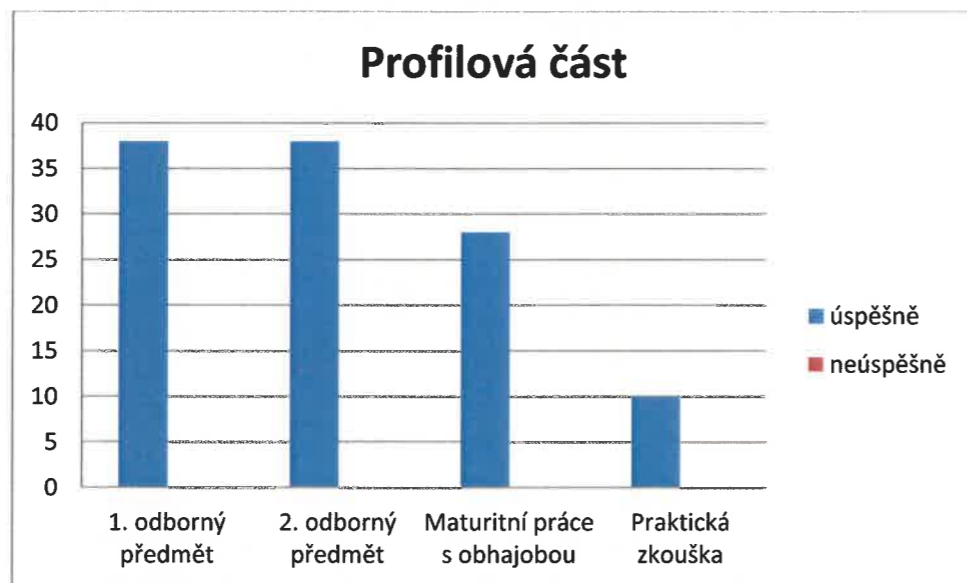
Matematiku si ve školním roce 2017/2018 z žáků, kteří maturitní zkoušku konali v řádném jarním termínu, nevybral žádný žák.

Žáci byli velmi úspěšní v profilové části maturitní zkoušky. V profilové části vykonávali celkem tři zkoušky, které se lišily obsahem podle studovaných oborů. **1. odborný předmět**, který zahrnuje ekonomické předměty a účetnictví, vykonalo **úspěšně celkem 38 žáků** (100 % žáků).

2. odborný předmět zahrnující odborné předměty daného oboru vykonali **úspěšně všichni žáci** (100 % žáků).

Jako třetí předmět v profilové části maturitní zkoušky byla zařazena maturitní práce s obhajobou. Tuto **maturitní práci úspěšně obhájilo 28 žáků** (100 %).

Žáci oboru Cestovní ruch se ŠVP Provoz cestovní kanceláře místo maturitní práce s obhajobou vykonávali **praktickou maturitní zkoušku**. Tuto praktickou maturitní zkoušku úspěšně vykonalo všech **10 žáků** (100%).



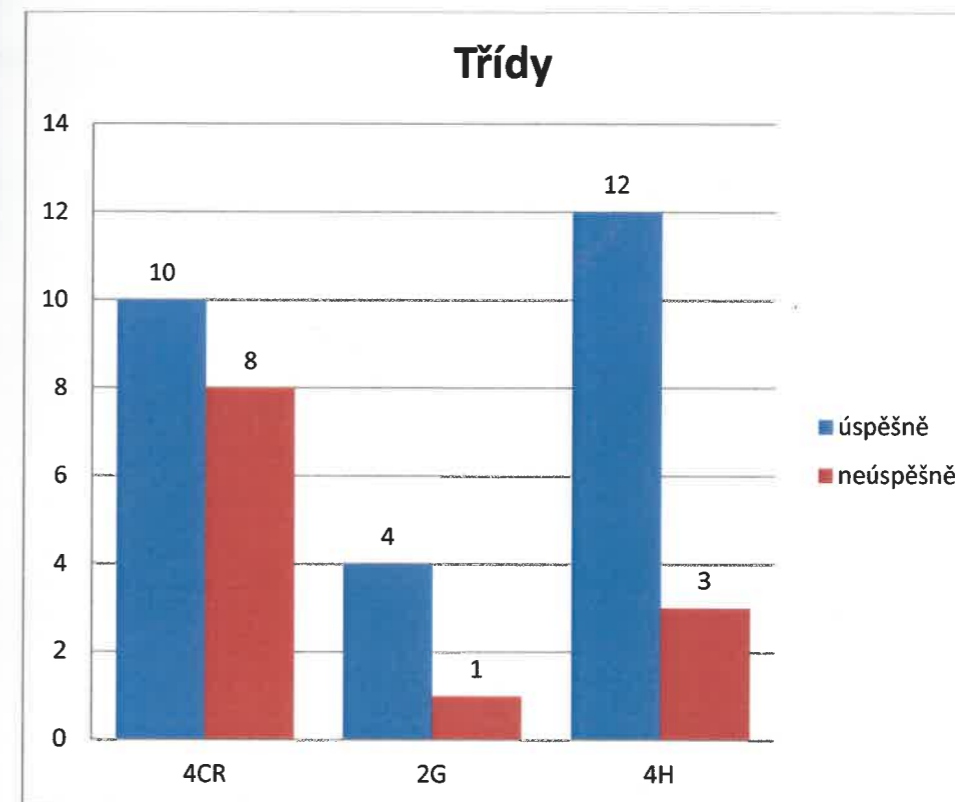
Graf č. 6: Úspěšnost žáků v profilové části maturitní zkoušky

Z celkového počtu 38 žáků, kteří ve školním roce 2017/2018 byli přihlášení k řádnému termínu maturitní zkoušky Jaro 2018, tuto **maturitní zkoušku úspěšně zvládlo celkem 26 žáků**. Celková úspěšnost žáků v řádném jarním termínu maturitní zkoušky 2018 činí **68%**.

U maturitních zkoušek byli v tomto školním roce **nejúspěšnější žáci oboru Hotelnictví**, kde z celkového počtu **15 žáků**, kteří k maturitní zkoušce v řádném jarním termínu 2018 přistoupili, **úspělo celkem 12 žáků**, tj. **80%** z celkového počtu maturujících. Ze tří neúspěšných žáků tohoto oboru dva v následujícím opravném podzimním termínu dílčí části maturitní zkoušky vykonali úspěšně a získali tak střední vzdělání s maturitou. V podzimním termínu 2018 k maturitní zkoušce přistoupili rovněž dva žáci, kteří v jarním termínu 2018 k maturitní zkoušce nebyli připuštěni. I tito žáci v podzimním termínu maturitní zkoušku složili úspěšně.

Ve školním roce 2017/2018 byli velmi úspěšní i žáci **nástavbového studia oboru Gastronomie**. K maturitní zkoušce v jarním termínu přistoupilo **5 žáků**, přičemž **4 z nich, tj. 80% z celkového počtu** maturitní zkoušku vykonalo **úspěšně**.

Nejméně úspěšnými žáky v jarním maturitním termínu 2018 byli tentokrát žáci oboru **Cestovní ruch**. Z celkového počtu **18 žáků**, kteří k maturitní zkoušce v jarním termínu přistoupili, jich **10** maturitní zkoušku zvládlo **úspěšně**. Celková úspěšnost žáků na tomto oboru tedy činí **56%**. Z původně 8 neúspěšných žáků 4 v opravném podzimním termínu uspěli a získali tak maturitní vysvědčení.



Graf č. 7: Celková úspěšnost tříd u maturitní zkoušky

Zpracovala: Mgr. Dana Kowalská

7.2. Hodnocení Jednotné závěrečné zkoušky oboru Kuchař - číšník

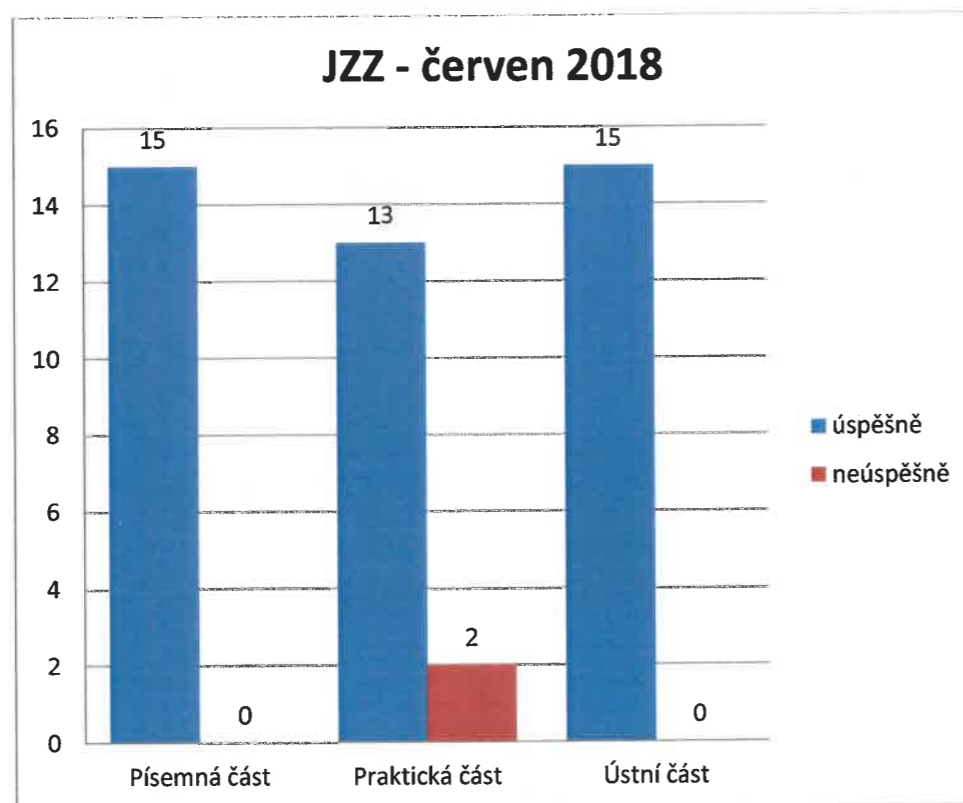
Ve školním roce 2017/2018 se ve dnech 1. - 13. 6. 2018 konaly závěrečné zkoušky žáků oboru Kuchař – číšník podle Jednotného zadání závěrečných zkoušek pro daný školní rok. Z celkového počtu 20 žáků třídy 3KČ závěrečný ročník úspěšně ukončilo 15 žáků, kteří mohli přistoupit k vykonání závěrečné zkoušky. Dvě žákyně uzavřely klasifikaci v srpnu 2018 a mohly závěrečnou zkoušku konat v podzimním termínu.

V červnovém termínu závěrečnou zkoušku konalo 15 žáků, přičemž dva žáci neuspěli u praktické části obsluhy. 13 žáků vykonalo závěrečnou zkoušku úspěšně a získali výuční list ve svém oboru. Dva žáci složili závěrečnou zkoušku s vyznamenáním, z toho jeden žák dokonce s průměrem 1,00.

Třída	Počet žáků přihlášených k JZZ	Počet úspěšně vykonaných JZZ	Počet žáků s vyznamenáním
3KČ	15	13	2

Tabulka č. 11: Přehled úspěšnosti žáků u závěrečné zkoušky

Následující graf zobrazuje úspěšnost žáků u jednotlivých dílčích částí Jednotné závěrečné zkoušky v červnovém termínu.



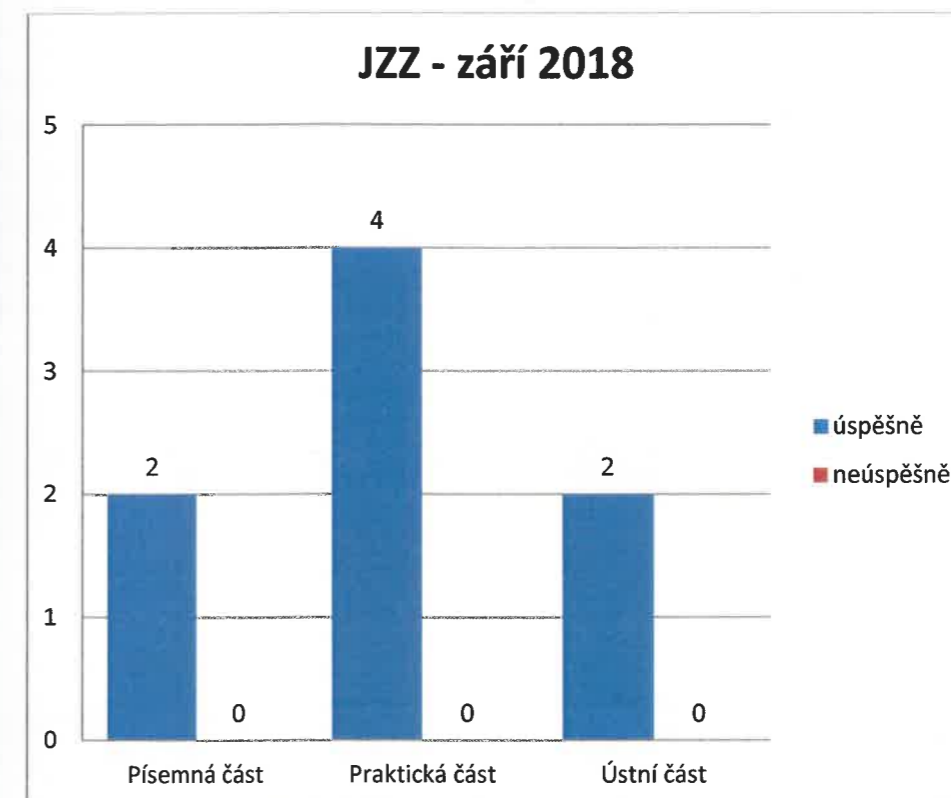
Graf č. 8: Celková úspěšnost tříd u závěrečné zkoušky

V náhradním a opravném termínu ve dnech 10. - 26. 9. 2018 konali závěrečnou zkoušku celkem 4 žáci. Pro dva žáky byl podzimní termín termínem náhradním a vykonávali všechny části JZZ, dva žáci v tomto termínu konali opravnou zkoušku praktické části. V tomto termínu vykonali všichni žáci závěrečnou zkoušku úspěšně a získali výuční list.

Třída	Počet žáků přihlášených k JZZ	Počet úspěšně vykonaných JZZ	Počet žáků s vyznamenáním
3KČ	4	4	0

Tabulka č. 12: Přehled úspěšnosti žáků u podzimního termínu závěrečné zkoušky

Následující graf zobrazuje úspěšnost žáků u jednotlivých dílčích částí Jednotné závěrečné zkoušky v zářijovém termínu.



Graf č. 8: Celková úspěšnost u podzimního termínu závěrečné zkoušky

Ve školním roce 2017/2018 v červnovém a zářijovém termínu vykonalo celkem 17 žáků Jednotnou závěrečnou zkoušku v oboru Kuchař – číšník úspěšně, 2 žáci prospěli s vyznamenáním.

Zpracovala: Mgr. Dana Kowalská

7.3. Hodnocení splnění kritérií odborného výcviku žáků 1KČ

V rámci školního vzdělávacího programu Kuchař – číšník vykonávají žáci třídy 1KČ postupovou zkoušku z dané oblasti, a to především z techniky obsluhy a služeb a technologie přípravy pokrmů. Cílem je zjistit úroveň odborné připravenosti žáků v praktickém vyučování a rozhodnout o jejich zařazení na odborný výcvik smluvních partnerů ve druhém a třetím ročníku studia.

Odbornou komisi tvořili Vladimír Bernát, Mgr. Dana Kowalská, Bc. Kristýna Kuželová a Mgr. Anna Slaninová. Ročníkové zkoušky probíhaly ve dnech 11. – 13. 1. 2017 a 12. – 14. 6. 2017 s následujícími výsledky:

	výborný	chvalitebný	dobrý	dostatečný	nedostatečný
Číšník	9	6	1	1	0
Kuchař	9	6	1	1	0

Tabulka č. 13: Přehled úspěšnosti žáků 1KČu ročníkových zkoušek

Ročníkových postupových zkoušek se zúčastnilo celkem 17 žáků. Na konci prvního pololetí školního roku 2017/2018 žáci 1KČ vykonávali postupovou zkoušku z oblasti obsluhy, ve druhém pololetí školního roku pak postupovou zkoušku z odborného výcviku zaměřeného na technologii přípravy pokrmů.

Zpracovala: Mgr. Dana Kowalská



Foto č. 5: Alexandr Lukáč u maturitní zkoušky

8. Oblast prevence sociálně patologických jevů

8.1. Prevence společensky nežádoucích jevů ve školním roce 2017/2018

Školní prevence vycházela z Minimálního preventivního programu ve školním roce 2017/2018. Hlavním cílem tohoto programu bylo řadou konkrétních aktivit přispívat k vytváření pozitivního klimatu ve škole.

Ve spolupráci s Mgr. Helenou Urbánkovou, výchovnou poradkyní a zároveň i koordinátorkou inkluze byli pedagogové školy průběžně proškoleni o problematice rizikového chování žáků, o diagnostice, řešení i prevenci. Tematicky byla zařazena problematika užívání návykových látek, vztahy v kolektivu, šikana, kyberšikana, závislost na sociálních sítích, rasismus, trestná činnost i rizikové chování v některých předmětech. Pedagogové školy byli průběžně seznamováni i s konkrétními kazuistikami. S problematikou rizikového chování žáků byli na konzultačních schůzkách dle potřeby a aktuální situace seznámeni i rodiče.

Ve druhém zářijovém týdnu se v beskydském H-Resortu uskutečnil adaptační kurz pro žáky prvních ročníků zaměřený na vytvoření jednotlivých třídních kolektivů, neformálních vztahů mezi žáky v rámci tříd i mimo ně.

Na počátku školního roku také proběhlo napříč všemi ročníky testování klimatu tříd. Podle výsledků jsme dále s jednotlivými třídami pracovali. Zástupci jednotlivých tříd se zapojili do činnosti školního žakovského parlamentu, který se pravidelně scházel a měl možnost řešit záležitosti chodu školy přímo s ředitelkou školy Mgr. Miriam Lacinovou.

V letošním školním roce jsme pokračovali ve spolupráci se školitelem primární prevence panem Mgr. Lukášem Látalem, který zastupuje subjekt Nebud' obět'. Všechny třídy prošly postupně proškolením, které se týkalo rizik internetu a komunikačních technologií. Přítomni byli i třídní učitelé. Ve druhém pololetí školního roku byly workshopy Mgr. Lukáše Lácala doplněny o přednášky Ing. Bc. Davida Nespěšného, MBA, který se rovněž zaměřil na nebezpečí spojená s užíváním sociálních sítí. V dubnu 2018 jsme rovněž realizovali projekt Mateřství na zkoušku pro žáky třetích ročníků.

V tomto školním roce jsme spolupracovali i s preventistou Policie České republiky. Pro žáky druhých a třetích ročníků byla zorganizována přednáška na téma Trestní zodpovědnost s poručíkem Ing. Viktorem Kašíkem.

V průběhu celého školního roku probíhaly ve spolupráci s třídními učiteli a ředitelkou školy konzultace, které jsem poskytovala žákům a jejich rodičům v problémech rizikového chování žáků. Dále bylo individuálně realizováno poradenství žákům ve vyhrazených úředních hodinách, které platily po celý školní rok. V rámci prevence nežádoucích jevů byla také realizována činnost řady kroužků, např. kroužky třetího cizího jazyka, barmanský kroužek, kroužek vaření, kroužek účetnictví či počítání s lehkostí. Ve škole vznikl i pěvecký sbor, do kterého se měli možnost zapojit všichni žáci napříč všemi ročníky. Po celý školní rok se měli

žáci bez ohledu na studovaný obor zapojit i do kurzů, které se na škole konaly (baristický kurz, kurz pro teatendry apod.).

Podporovány byly i společenské aktivity zaměřené na spolupráci s rodiči s cílem zlepšit vzájemnou komunikaci jako například netradiční třídní schůzky v gastrostudiu AHOL, ples škol AHOL, slavnostní ukončení studia, garden party apod.

V příštím školním roce budeme nadále spolupracovat s preventivou Policie ČR i s panem Mgr. Lukášem Látalem a společně se chystáme spolupracovat na aktuálních tématech – nebezpečí užívání drog, mateřství nezletilých, která budou přínosem nejen pro naše žáky, ale i pro naše pedagogy.

V letošním školním roce jsme rovněž podali žádost o grant u Krajského úřadu Moravskoslezského kraje na podporu v oblasti prevence rizikových projevů chování. Tento grant pro další školní rok jsme získali.

Zpracovala: Mgr. Klára Davidová



Foto č. 6: Ing. Viktor Kašlík a žáci prvních ročníků

8.2. Výchovné poradenství ve školním roce 2017/2018

Jednou z hlavních činností výchovné poradkyně byla spolupráce se spádovou Pedagogicko-psychologickou poradnou v Ostravě-Zábřehu na ulici Kpt. Vajdy 2656/1a, v jejichž péči je převážná část našich žáků se speciálními vzdělávacími potřebami (SVP). Dále jsem spolupracovala se Speciálními pedagogickými centry v Opavě a Frýdku-Místku, které rovněž vedou ve své evidenci žáky naší školy.

Dne 18. 1. 2018 proběhla schůzka s Mgr. Vladimírou Bienerovou z PPP v Ostravě-Zábřehu. Vzhledem k inkluzi jsme spolu hovořily o žácích vedených v této poradně, kteří byli diagnostikováni jako žáci se SVP. Další spolupráce probíhá pravidelně telefonicky. Se speciálními pedagogy v SPC v Opavě a Frýdku-Místku jsem v telefonickém kontaktu.

Na základě přijatých doporučení z poraden a speciálních pedagogických center jsem vedla evidenci žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a určitým stupněm podpůrných opatření, informovala jsem rodiče o doporučeních PPP nebo SPC, pravidelně jsem aktualizovala seznam žáků se SVP pro učitele. Na poradách jsem informovala učitele o metodách, hodnocení a organizaci výuky a případně nutných pomůckách pro výuku žáků se SVP, popř. jsem informovala o podpůrných opatřeních jiného druhu (jsou-li v doporučení poradny nebo speciálního pedagogického centra uvedeny). V tomto školním roce jsem vypracovala na základě doporučení PPP plán pedagogické podpory (PLPP) pro jednu žákyni ze třídy 1KČ a pro jednu žákyni ze třídy 1GK pak individuální vzdělávací plán (IVP). Individuální plán studia pro sportovce (IPS) byl vypracován pro žáka Tadeáše Víchu ze třídy 3H.

Ve spolupráci s třídními učiteli, vedením školy a rodiči sledujeme pravidelně každý rok žáky s vyšší, ne vždy opodstatněnou absencí. Na základě doporučení třídních učitelů si zveme žáky s vyšší absencí či výchovnými problémy na výchovné komise.

V průběhu celého školního roku 2017/2018 jsem vedla společně s paní ředitelkou Mgr. Miriam Lacinovou, třídní učitelkou, s danými žáky a jejich rodiči jednání výchovné komise. Ve školním roce 2017/2018 jsme uskutečnili celkem 13 jednání výchovné komise, které se týkaly prospěchu, vysoké absence a případně výchovných problémů. Někteří žáci byli zváni na tato jednání opakovaně.

Během školního roku jsem pravidelně aktualizovala seznam žáků se SVP s potřebnými údaji (metodami, hodnocením a organizací výuky) pro všechny vyučující.

V rámci třídních konzultací jsem s třídními učiteli a s rodiči žáků řešila problém výběru dalšího vzdělávání po maturitě a snažili jsme se najít vhodnou cestu a budoucnost pro naše maturanty.

Cílem bylo naučit žáky orientovat se v možnostech dalšího studia po maturitě na vyšších odborných školách popř. na vysokých školách.

V tomto školním roce jsem se zúčastnila tří vzdělávacích akcí pořádaných organizací KVIC v Ostravě: Výchovné problémy, změna chování, reakce žáků, pedagogů v konfliktních situacích. (22. 11. 2017), Tvorba IVP žáka v rámci přiznaného podpůrného opatření. (11. 1. 2018), Tvorba PLPP (plánu pedagogické podpory) v rámci PO 1. stupně v SŠ (21. 2. 2018).

Zejména tvorba PLPP a IVP byla velmi přínosná vzhledem k probíhající inkluzi a narůstajícímu počtu žáků se SVP.

Zpracovala: Mgr. Helena Urbánková, výchovná poradkyně a koordinátorka inkluze



Foto č. 7: Žáci prvních ročníků na adaptačním pobytu

8.3. Program environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty

V rámci environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty jsme realizovali ve školním roce 2017/2018 řadu aktivit, jejichž výčet uvádí následující zpráva.

Jedním ze základních bodů ekologického chování je třídění odpadu, s nímž byli žáci seznámeni v prvním měsíci školního roku. Separace odpadu probíhá i ve třídách a na chodbách školy (papír, plast, směsný odpad), nicméně žáci byli informováni o odpadovém hospodářství na území Ostravy, ukládání odpadu na skládku, separaci odpadu a především o správném způsobu třídění. Žáci byli upozorněni na specifika třídění plastů v Ostravě. Poslední informace se soustředily na likvidaci elektrospotřebičů, nebezpečného, stavebního a bio odpadu, textilu, ale také funkci sběrných dvorů. V návaznosti na tyto informace byla uspořádána exkurze s ekologickou tematikou do OZO.

S novým školním rokem byl aktualizován obsah nástěnky s environmentální tematikou v učebně 306A a na chodbě v prvním patře. V jednotlivých třídách byly samotnými žáky nově osázeny květinové truhlíky, přičemž jim byl vysvětlen způsob pěstování pokojových rostlin, a i proto se o květiny v prostorách školy mohli žáci celoročně starat.

Kompetence k pěstování rostlin si žáci rozšiřovali i během osázení a údržby bylinkové zahrádky, která po rozsáhlé přestavbě školy rovněž prošla výraznou proměnou, a skleníku. Ve skleníku byla pěstována zelenina s bylinkami, kdy se všechny výpěstky průběžně zpracovávaly ve výuce technologie přípravy pokrmů i v naší školní kuchyni. Součástí zpracování plodin, a to především bylinek, bylo i jejich sušení. V průběhu roku byli žáci seznámeni s pravidly a způsoby šetření energií v běžném provozu domácnosti.

V měsíci červnu byla realizována ekologická exkurze na haldu Emu, kde bylo s žáky probráno skladování hlušiny z dolů, ale také stále nejrozšířenější způsob likvidace odpadu - skládkování. Poslední vzdělávací akcí bylo uspořádání série přednášek na téma Změna klimatu a šetrné nakládání s vodou.

Zpracovala: Mgr. Anna Slaninová

9. Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků

Další vzdělávání pedagogických pracovníků se uskutečňuje průběžně po dobu celého školního roku a je plně v souladu s plánem personálního rozvoje pedagogických pracovníků školy pro školní rok 2017/2018. Vzdělávací akce jsou zaměřeny na semináře pro společnou část maturitní zkoušky (školení komisařů, zadavatelů a hodnotitelů ústní nebo písemné části), rozvoj počítačové gramotnosti a znalosti využití informačních a komunikačních technologií ve výuce, prohlubování jazykových znalostí a profesní vzdělávání odborných vyučujících v kurzech a seminářích pořádaných odbornými profesními asociacemi.

Další vzdělávání pedagogických pracovníků bylo ve školním roce 2017/2018 podpořeno i realizací projektu Podpora profesního růstu pedagogů AHOL - Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství, který je podrobněji popsán v kapitole 11.2 této zprávy. V rámci tohoto projektu se pedagogové školy zúčastnili kurzu kariérového poradenství, kurzů o rozvoji čtenářské gramotnosti v cizích jazycích nebo kurzů zaměřených na tvorbu plánů pedagogické podpory či zvládání výchovných problémů ve školní praxi.

V průběhu roku se vyučující účastnili následujících vzdělávacích aktivit:

- I. Hodnotitel pro ústní, písemné části MZ, PUP
- II. Zadavatel MZ
- III. Školní maturitní komisař
- IV. Školní prevence a výchovné poradenství
- V. Odborné profesní kurzy – finanční gramotnost, baristický kurz apod.
- VI. Odborná stáž
- VII. Vzdělávání AHR ČR, AKC ČR, Kulinářské umění apod.
- VIII. ECDL, Bakalář, Robotel
- IX. Odborné konference v gastronomii a cestovním ruchu
- X. Semináře k SMZ, školení předsedů zkušebních komisí
- XI. Seminář, exkurze a kurzy v profesním vzdělávání
- XII. Účast na jednáních profesních asociací – AHR ČR, CBA, AKC ČR, AŘHŠ, AČ ČR
- XIII. BOZP

Přehled účasti pedagogů na vzdělávacích aktivitách

	Interní pedagogové	IX.	X.	XI.	XII.	I.	II.	III.	IV.	V.	VI.
1.	Broschová Iveta	XIII									
2.	Davidová Klára, Mgr.	XIII	XI	XI			II			V	
3.	Kowalská Dana, Mgr.	XIII	X	XI		V				V	XI
4.	Kubík Michal, Mgr.				XIII			II		V	
5.	Kučerová Dagmar, Bc.	XIII	X				XII		XII		
6.	Kuželová Kristýna, Bc.	XIII		IX,V			II		V	V,XI	VI
7.	Lacinová Miriam, Mgr.	XIII	X	XI	XI				XI		
8.	Mikesková Jana, Mgr.	XIII	IX			I	II		VIII	V	V,IX,VI
9.	Pawlasová Monika, Bc.	XIII					II				
10.	Pospíšilová Nad'a, Mgr.	XIII		XI				I	I, VIII	V	V
11.	Radičová Libuše, Mgr.	XIII								V	
12.	Raynochová Dita, Mgr.	XIII		XI				III	II	V	XI
13.	Skupienová Lenka, Mgr.	XIII							VIII	V	XI
14.	Slaninová Anna, Mgr.	XIII		VII	VII		VII		VII		
15.	Urbánková Helena, Mgr.	XIII		IV		IV			VIII	V	XI

Tabulka č. 13: Přehled účasti pedagogů na dalším vzdělávání



Foto č. 8: Zážitkové vaření s Markétou Hruběšovou

10. Údaje o aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti

10.1. Umístění žáků v soutěžích

V průběhu celého školního roku jsme připravovali žáky na účast v soutěžích s jazykovou, ekonomickou a společenskou orientací a podporovali jsme rovněž zapojení do soutěží v gastronomických dovednostech a znalostech.

Z jazykových soutěží byla na škole organizována školní kola **olympiády z anglického a německého jazyka**, přičemž do okresního kola v anglickém jazyce v kategorii III. A postoupila Gabriela Daňková.

Kromě jazykových soutěží se žáci školy zúčastnili celé řady barmanských, baristických či kuchařských soutěží, soutěží pro teatendry nebo číšníky. Na **OLIMA CUPU 2017** soutěžili Jakub Mrkva a Martin Vantuch, přičemž **Martin Vantuch** se v kategorii Kuchař Junior umístil na **3. místě**.

Mezi nejvýraznější úspěchy našich žáků ve školním roce 2017/2018 patří úspěchy na mezinárodním **mistrovství České republiky GASTRO JUNIOR BIDVEST CUP BRNO 2018**, na kterém se **Veronika Kučerová** probíjela do **stříbrného pásma** v kategorii Číšník, **Natálie Studená** se v kategorii Barman do **zlatého pásma**, ve **zlatém pásmu** se umístil i **Dominik Švancara** v kategorii Barista a **Jakub Mrkva** v kategorii Kuchař vybojoval rovněž **zlaté pásmo**. Díky těmto úspěchům se AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství umístila v **celkovém pořadí škol na 6. místě**, jak je možno vidět na výsledkové listině v příloze.



Foto č. 9: Gastro Junior Bidvest Cup Brno 2018

Zleva: Mgr. M. Lacinová, N. Studená, J. Mrkva, V. Kučerová, Mgr. A. Slaninová

Na jubilejním 20. ročníku gastronomické soutěže s mezinárodní účastí a porotou **AHOL CUP 2018** se žáci školy zapojili do všech pěti soutěžních kategorií. Nejlépe se dařilo čtyřčlennému **kuchařskému týmu**, který ve složení **Martin Vantuch, Zbyněk Koubek, Stanislav Kotán a Jakub Kohoutek** vyhrál **první místo**. V barmanské soutěžní kategorii obsadila Veronika Kučerová **12. místo** a v soutěžní kategorii mladých pivních specialistů získala **Klára Hrbáčová 3. místo** a Aneta Amanda Lusková se umístila na **5. místě**.

V březnu 2018 se konala na partnerské Hotelové akademii L. Wintera v Piešťanech **Soutěž o pohár Ludovíta Wintera**. V kategorii Barista školu reprezentovali Patrik Ságner a Dominik Švancara, kteří se umístili na celkovém **5. místě**. V kategorii Teatender získala Andrea Skupienová **6. místo** a v kategorii Sommelier se Natálie Studená umístila na **9. místě**.

V barmanské soutěži **O pohár náměstka Moravskoslezského kraje** soutěžily Natálie Studená, Tereza Trčková a Markéta Ziajová. Nejlépe se umístila Natálie Studená, která obsadila **5. místo**.

Tříčlenné družstvo žákyň oboru Hotelnictví a Gastronomie ve složení Aneta Amanda Lusková, Klára Hrbáčová a Natálie Studená obsadilo **4. místo** v soutěži v čepování piva **ZLATOVAR OPAVA 2018**.

Velkým úspěchem bylo i hodnocení **Samostatných odborných prací** žáků oboru Kuchař – číšník. Tuto soutěž vyhlašuje Hospodářská komora ČR ve spolupráci s Národním ústavem pro vzdělávání. Samostatná odborná práce **Štěpána Krále** získala v kategorii Kuchař – číšník **3. místo**, práce **Natálie Zgubišové** dokonce **2. místo**, jak je možno vidět v příloze.



Foto č. 10: Martin Vantuch, 3. místo na soutěži Olima Cup 2017

10.2. Prezentace školy na veřejnosti

Kromě uvedených soutěží se škola prezentovala na veřejnosti v průběhu dalších akcí, kterými byly například **Dny otevřených dveří** na naší škole. Dnů otevřených dveří pro veřejnost jsme v minulém školním roce realizovali celkem 5. K tomu pak lze připočítat i Dny otevřených dveří pro žáky základních škol, které byly realizovány celkem 4.

Škola se také aktivně zapojila svou prezentací na veletrhu vzdělávání **Učeň, středoškolák, vysokoškolák** na Výstavišti Černá louka v Ostravě a dále pak na veletrzích vzdělávání v Havířově, Orlové, Frýdku-Místku a Karviné.

Po ukončení rozsáhlé rekonstrukce budovy školy se škola stala hostitelkou zasedání krajské sekce **Asociace hotelů a restaurací ČR**. Při této příležitosti byla otevřena i **Foodgalerie**, jejímž kmotrem se stal **Hoteliér roku 2017** a současně předseda Moravskoslezské sekce AHR ČR Ing. Radim Beneš, ředitel Clarion Congress Hotelu Ostrava.

Clarion Congress Hotel Ostrava je jedním z nejvýznamnějších sociálních partnerů školy a i v tomto školním roce umožnil všem žákům prvních ročníků, kteří mají ve vzdělávacím programu zařazenu technologii přípravy pokrmů, si odpracovat licenci **Kulinářského umění** přímo v hotelové kuchyni Clarion Congress Hotelu Ostrava. Žáci školy se prezentovali i na akci **velkoprodejeň MAKRO** v Ostravě **Den plný chutí**.

Za nejprestižnější akci, kterou se škola prezentovala laické i odborné veřejnosti, považujeme soutěž gastronomických dovedností a znalostí s mezinárodní účastí a porotou **AHOL CUP 2018**. 20. ročník této soutěže se konal 28. února 2018 v prostorách Multifunkční auly Gong v Dolní oblasti Vítkovice. Podrobnější informaci k této akci shrnuje kapitola 12 této výroční zprávy.



Foto č. 11: Žáci 2 KČ na akci Den plný chutí v Makro Ostrava

Škola pořádala i další společenské akce pro rodiče i širokou veřejnost jako například **slavnostní zahájení školního roku** v hotelu Clarion Congress Hotel Ostrava, **slavnostní ukončení studia** v aule AHOL – Vyšší odborné školy, **ples škol AHOL** v Multifunkční aule Gong v Dolní oblasti Vítkovice či **Garden party** v areálu AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství a AHOL – Vyšší odborné školy.

Rodiče a významné zastupitele spolupracujících firem, městských a krajských institucí jsme zvali i na ročníkové **závěrečné zkoušky** žáků oboru Hotelnictví, **ukázkové hodiny** výuky předmětu technologie přípravy pokrmů či netradiční třídní schůzky. Z řady těchto akcí můžeme jmenovat i akci „**Tradičně netradiční menu**“. Pod vedením prezidenta Asociace kuchařů a cukrářů ČR pana Miroslava Kubce si žáci druhého ročníku oboru Gastronomie, ŠVP Kuchař v moderní gastronomii vyzkoušeli přípravu jídelníčku pro nově otvíranou restauraci. Pro laickou veřejnost pak bylo určeno „**Zážitkové vaření s Markétou Hrubešovou**“.

Žáci měli možnost školu reprezentovat i na významných akcích, na kterých škola zajišťovala **cateringové služby**, například na Mezinárodní konferenci Talentmanagement Ostrava 2018!!!, na akci Král vín v Clarion Congress Hotelu Ostrava, na Česko – polských dnech na generálním konzulátu Polské republiky v Ostravě či na konferenci Uplatnitelnost a podpora technického vzdělávání inovativními metodami s účastí ministra školství.



Foto č. 12: Ples škol AHOL 2018

Zleva: Ing. R. Sosnová, Mgr. M. Lacinová, Bc. D. Kučerová, Ing. H. Holíková, JUDr. J. Holík, Mgr. D. Kocichová

11. Údaje o předložených a školou realizovaných projektech a dotacích

11.1. Techno - emocionální kuchyně 2017 - 2018

AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství v roce 2017 díky podpoře Statutárního města Ostravy, z prostředků rozpočtu na vzdělávání, vědu, výzkum a talentmanagement, realizovala neinvestiční projekt č. 0917/2017/ŠaS s názvem **Techno - emocionální kuchyně 2017 - 2018**, který navazoval na předchozí projekt č. 104/2016/ŠaS s názvem Techno - emocionální kuchyně a dále rozvíjel problematiku moderních způsobů příprav jídel metodami molekulární gastronomie včetně nově zařazené problematiky molekulární mixologie.

Jedním z hlavních cílů tohoto projektu bylo poskytnout nadaným žákům možnost rozvíjet se nad rámec běžné výuky, rozšířit si znalosti a dovednosti v oblasti moderních trendů a technologií současné gastronomie, rozvíjet úzkou spolupráci se špičkovými odborníky v oboru a získat praktické zkušenosti včetně znalostí a dovedností z oblasti mixologie. Talentovaným žákům byly v rámci projektu umožněny i exkurze na špičková pracoviště.

Na základě hodnocení vyučujících odborných předmětů Technologie přípravy pokrmů a Moderní gastronomie byla již v předchozím projektu vybrána skupina osmi talentovaných žáků, kteří se do projektu Techno – emocionální kuchyně 2017 – 2018 opět zapojili.

V rámci projektu Techno – emocionální kuchyně 2017 – 2018 bylo realizováno několik **klíčových aktivit** – přednášky odborníků, workshopy a exkurze na špičková pracoviště. V průběhu ledna 2017 jsme navázali kontakty s předními odborníky z praxe a sestavili harmonogram exkurzí, workshopů a přednášek podle časových možností těchto odborníků. V rámci projektu jsme spolupracovali s Clarion Congress Hotelem Ostrava a jeho šéfkuchařem Ottou Kokoszynskim, dále s hotelem Park Inn by Radisson Hotel Ostrava a šéfkuchařem jeho hotelové restaurace Pavlem Čadilem (od dubna 2017 šéfkuchařem Hotelu Zámeček Petrovice), hotelem Mercure Ostrava Center a jeho šéfkuchařem Janem Klimoszkem (od ledna 2018 šéfkuchař 5tíhvězdičkového hotelu Hotel Century Old Town Praha) a také s hotelovou restaurací Radisson Blu Alcron Hotel Praha, do března 2018 držitelkou Michelinské hvězdy, kterou vede Roman Paulus.

Na projektu s námi dále spolupracovali Bc. Miroslav Kubec (prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR), Václav Forman (předseda pobočky Severní Morava a Slezsko Asociace kuchařů a cukrářů ČR), Miroslav Moldřik (šéfkuchař Hotelu City City Ostrava), Pavel

Buchwaldek (šéfkuchař restaurace Kaprova, Praha), David Valíček (Foodatelier Ostrava), Roman Hadrbolec, Zdenka Minářová (cukrářka), Michal Tamchyna (Grandhotel PUPP Karlovy Vary), Ing. Jaroslav Labounek (licencovaný lektor České barmanské asociace), Martin Eichenbaum (Česká barmanská asociace) a Jiří Boháč (Česká barmanská asociace).

V průběhu realizace projektu byly realizovány celkem 3 **exkurze** na vybraná špičková pracoviště. V červnu 2017 se uskutečnila exkurze do Grandhotelu PUPP v Karlových Varech, kde se žáci po prohlídce hotelové kuchyně a exkurzi po jednotlivých provozech hotelu mohli zapojit i do workshopu. V lednu 2018 následovala exkurze do Hotelu Golden Gate Praha a Crazy Daisy Bar Praha s ukázkou základů mixologie. Řadu exkurzí uzavírala v březnu 2018 exkurze do Hotelu U Prince v Praze spojená s exkurzí do Black Angel's Baru a do Restaurace Kaprova Praha.



Foto č. 13: **Workshop s Davidem Valíčkem z Foodatelieru Ostrava**
Zleva: N. Studená, D. Valíček, Z. Koubek, T. Babica

Během těchto exkurzí se žáci a jejich doprovodné osoby (Mgr. Dana Kowalská, Mgr. Anna Slaninová, Bc. Kristýna Kuželová) měli možnost seznámit s chodem jednotlivých provozů těchto hotelů, restaurací či barů, s organizací práce na jednotlivých pracovištích. V provozu viděli, případně si mohli odzkoušet i práci s nejnovějšími technologickými zařízeními –

provoz nových typů konvektomatů, thermomixů, myček, dále použití různých typů uzení, udržovací skříně či různé prezenční a udržovací vitríny atd. Žáci také viděli přípravu hotových jídel k servisu, aktuální trendy v dekorování pokrmů i přípravu designových jídel. V baru se zaměřili na základy mixologie z hlediska posledních trendů, pomůcek a technologií. Viděli přípravu jednotlivých receptur včetně názorné ukázky sevisu.

Nejpraktičtější zaměřenou částí projektu bylo celkem 8 **workshopů**, které byly realizovány buď v Gastrostudiu AHOL, odborné učebně Techniky obsluhy a služeb AHOL, nebo přímo v hotelu Grandhotel PUPP Karlovy Vary.

Workshop s Pavlem Buchwaldkem byl tematicky zaměřen na otevření restaurace. Po teoretické přípravě se žáci věnovali tvorbě jídelního lístku s ohledem na využití sezónních surovin, kalkulovali ceny dle navržených receptur a následně menu i uvařili. Během workshopu žáci vyzkoušeli i trendové postupy při přípravě „Tradičně netradičního menu“ jako například uzení v tzv. studeném kouři.



Foto č. 14: Workshop s Pavlem Čadilem z restaurace Zámeček Petrovice u Karviné
Zleva: P. Čadil, žáci 1GK, 2GK

Na Pavla Buchwaldka navazoval workshop Miroslava Kubce, který se tematicky zaměřil na netradiční aktivity kuchaře, a to na soutěžní gastronomii a zážitkové vaření s hosty.

Workshop Miroslava Moldřika se věnoval přípravě mořských ryb a mořských plodů, především těch méně tradičních. Žáci se učili připravit mušle, krevety, chobotnici i ryby

různými způsoby. Zpracovávali ryby v syrovém stavu, filetovali kambalu a štítníka, pošírovali halibuta a vařili k těmto rybám omáčky.

Novým trendům francouzské kuchyně se věnovali hned dva šéfkuchaři – nejprve Václav Forman, na kterého navazoval Françoise Bouillet. Václav Forman žákům představil francouzskou kuchyni, její specifika a moderní trendy. Následně si žáci měli možnost vyzkoušet přípravu jednotlivých pokrmů podle francouzských receptur. S Françoise Bouillem pak žáci vařili tradiční francouzské vánočního menu, které obsahovalo následující pokrmy: kaštanová polévka, quiche s lososem, farmářské kuře na švestkách, bramborovo-batátové pyré, fazolové lusky s kapustičkami a vánoční polínko.

Na přípravu restauračních dezertů se zaměřil workshop cukrářky Zdenky Minářové, která žákům předvedla nejnovější trendy v přípravě restauračních dezertů. Při přípravě dezertů si žáci vyzkoušeli nejen tradiční postupy, ale i nové technologie, například práci s mrazicí deskou Deco Freezer.

Jarní menu netradičně včetně přípravy netradičního jarního dezertu žáci připravovali pod vedením Pavla Čadila. Na tomto workshopu vyráběli emulze, textury a šťávy a pomocí nástavců Chef Vortexu kreativně vytvářeli netradičně vypadající pokrmy. Během tohoto workshopu žáci poprvé záměrně pracovali na foodstylingu daného menu.

V části věnované nápojové kultuře, snoubení nápojů a pokrmů a molekulární mixologii vedli postupně workshopy licencovaní barmani České barmanské asociace Jaroslav Labounek, Martin Eichenbaum a Jiří Boháč.

Martin Eichenbaum se zaměřil na základní techniky přípravy molekulární mixologie s ukázkou postupů a servisu. Specializoval se na recepty pro přímé použití v baru nebo na cateringových akcích, ukázal žákům, kde jednotlivé suroviny koupit, jak je skladovat a využít. Stranou nezůstala ani bezpečnost práce, protože používané techniky přípravy jsou náročné na zručnost barmana.

Specializační workshopy Jaroslava Labounka a Jiřího Boháče řešily odbornou přípravu na praxi při činnostech, které vykonává specialista horkých nápojů (historie přípravy, inventář a detailní příprava včetně ochutnávek) nebo specialista míšených nápojů (Frappés, Shooters, Bowles atd.)

Všichni uvedení kuchaři a barmani během projektu střídavě pracovali i jako koučové, aby s žáky mohli individuální formou pracovat na samostatných postupech a experimentech.

Cíl projektu byl jednoznačně naplněn a byl pozitivně hodnocen jak vybranými žáky, tak vyučujícími odborných předmětů i odborníky z praxe, kteří uvítali systematickou práci s talentovanými žáky.

Informace o finanční podpoře projektu Techno – emocionální kuchyně 2018 - 2019 z rozpočtu statutárního města Ostrava a o jednotlivých aktivitách projektu byly zveřejněny na webových stránkách školy (www.ahol.cz), na nástěnkách v prostorách školy a jsou/budou i součástí výroční zprávy o činnosti školy za školní rok 2016 - 2017 a za školní rok 2017 - 2018. Zveřejněny byly i články v regionálním tisku (Zpravodaj městského obvodu Vítkovice č. 12/2017, Moravskoslezský deník dne 26. 10. 2017). Reportáže z workshopu pana Buchwaldka, pana Kubce a pana Čadila byly zveřejněny na portále Fabex Media (Fabex media dne 29. 11. 2017 a 20. 3. 2018, <http://www.tvova.cz/>). Záznam reportáží, kopie zveřejněných článků i fotoreportáž z aktivit projektu jsou přiloženy k této závěrečné zprávě.



Foto č. 15: Workshop s Francoisem Bouillem
Zleva: Z. Koubek, M. Vantuch, F. Bouillet

11.2. Podpora profesního růstu pedagogů školy

Název projektu: **Podpora profesního růstu pedagogů AHOL-SŠGTL (šablony)**

Poskytovatel: MŠMT; OP VVV – financováno z fondů EU

Doba realizace: 9/2017– 8/2019

Částka: 607 476,- Kč

Projekt je zaměřen na následujících témata: personální podpora, osobnostně profesní rozvoj pedagogů, společné vzdělávání žáků a studentů, podpora extrakurikulárních aktivit, aktivity rozvíjející ICT.

Cílem projektu je rozvoj v oblastech, které škola určí jako prioritní pro svůj rozvoj a budoucí směřování.

Naše škola usiluje o zlepšení kvality vzdělávání a výsledků žáků v klíčových kompetencích, proto jsme zvolili šablony, které tomuto cíli napomáhají. Např.:

- **Koordinátor spolupráce školy a zaměstnavatele - personální podpora SŠ**
 - Cílem této aktivity je poskytnout dočasnou personální podporu - koordinátora spolupráce školy a zaměstnavatele středním školám.

Koordinátor spolupráce školy a zaměstnavatele působí jako prostředník mezi školou a zaměstnavateli. Účinně pomáhá škole a zaměstnavatelům zajistit realizaci spolupráce školy dle oborů vzdělání, které škola vyučuje na základě zřizovací listiny, s firmami/institucemi daného oborového zaměření.

- **Zapojení odborníka z praxe do výuky na SŠ**
 - Cílem je prohloubit spolupráci pedagogických pracovníků středních škol a odborníků z praxe v rámci všeobecně-vzdělávacích předmětů/odborných předmětů/odborné praxe. Díky spolupráci se zlepšuje kvalita výuky, která bude mít pozitivní vliv na výsledky žáků.

- **Stáže pedagogů u zaměstnavatelů (pro SŠ)**
 - Cílem je podpořit pedagogy středních škol ve zvyšování kvality jejich každodenní práce při vzdělávání a výchově žáků, a to prostřednictvím stáží u možných budoucích zaměstnavatelů.

Pedagogický pracovník ve spolupráci s vedením školy identifikuje oblast/obor, ve kterém chce rozvíjet své znalosti a dovednosti. Na základě toho navrhne/vybere možného budoucího zaměstnavatele absolventů školy (firmu/společnost/instituci) a tu osloví se žádostí o spolupráci.

Stáž pedagogických pracovníků středních škol bude zaměřena na rozvoj odborných kompetencí využitelných ve výuce.

- **Vzdělávání pedagogických pracovníků SŠ - DVPP v rozsahu 24 hodin - Cizí jazyky**
 - Cílem aktivity je podpořit profesní růst pedagogických pracovníků pomocí dlouhodobého vzdělávání a průběžného sebevzdělávání.

Pedagogičtí pracovníci středních škol budou podporováni ve svém profesním a odborném růstu účastí na odborných seminářích, workshopech a dalších vzdělávacích akcích zaměřených na rozvoj dovedností, znalostí a kompetencí a na využívání

efektivních vyučovacích metod. Vzdělávání bude probíhat formou absolvování vzdělávacího programu DVPP akreditovaného v systému DVPP.

Přínos projektu spatřujeme především v možnosti spolupracovat s odborníky z praxe. Nezanedbatelné jsou také vzdělávací odborné kurzy pro pedagogy a vedení školy.

Zpracovala: Mgr. Pavla Masnikosová



Foto č. 16: Učebna přírodovědných předmětů

Zleva: Studenti AHOL – Vyšší odborné školy, Ing. Bc. David Nespěšný, MBA

11.3. Podpora rozvoje jazykových a přírodovědných kompetencí

Název projektu: **Podpora rozvoje jazykových a přírodovědných kompetencí**
 Poskytovatel: Ministerstvo pro místní rozvoj – IROP; spolufinancováno z fondů EU
 Doba realizace: červen 2017 – duben 2018
 Hodnota projektu: 3 139 008,- Kč investice
 Poskytnutá částka: 2 825 107,- Kč Vlastní zdroje školy: 313 900,80 Kč

AHOL – SŠGTL při podávání žádosti o projekt vycházela ze Specifického cíle 2.4 výzvy č. 33: *Zvyšování kvality a dostupnosti infrastruktury pro vzdělávání a celoživotní učení*. K naplnění uvedeného cíle jsme přispěli realizací projektu, v jehož průběhu jsme pořídili vybavení dvou odborných učeben pro zkvalitnění vzdělávání žáků za účelem zvýšení jejich jazykových a přírodovědných kompetencí.

Očekáváme, že **jazyková učebna (digitální jazyková laboratoř)** pro 24 žáků s instalací systému ROBOTEL LL SMART Class obsahující nejen SW, ale i PC pro žáky a učitele, mimořádně zkvalitní výuku cizích jazyků. Používání digitálních materiálů ve výuce jazyků je pro žáky motivující, učitelé ušetří čas a nabízí individuální i kolektivní práci.

Přírodovědná učebna, vybavená 24 + 1 ks notebooků a interaktivní tabulí umožní užívání moderních výukových metod a bude využívána v předmětech Biologie, Matematika, Chemie, Fyzika, Potraviny a výživa. Je vybavena dvěma mikroskopy, z toho jedním digitálně propojitelným s PC. Naši žáci tak budou moci provádět i pokusy a výuka tak nabude praktického rozměru. V souvislosti s gastronomií je nepřehledné množství možností, jak přiblížit fyzikální a chemické zákonitosti zajímavou formou.

Obě učebny byly vybaveny také nábytkem na míru včetně podlah a příslušných rozvodů.

Absolventi při využívání odborných učeben pořízených z prostředků projektu budou lépe připraveni pro vstup na trh práce, případně pokračování ve studiu na VOŠ nebo VŠ. Reagujeme tak na požadavky zaměstnavatelů, kteří požadují zejména u gastronomických oborů zvýšení jazykových kompetencí.

Dalšími výsledky jsou:

- inovace vzdělávacích metod,
- zvýšení odbornosti pedagogů, kteří absolvují školení pro využívání nového vybavení,
- cílená příprava plánované realizace závěrečných zkoušek prostřednictvím vzdáleného přístupu,
- cílená příprava pro plánované změny maturitních zkoušek se zařazením povinného předmětu matematika.

Jakýkoliv způsob, který vzbudí v žákovi zájem o vzdělávání je vítáný. Digitalizace jazykové a přírodovědné výuky je určitě způsobem nanejvýš vhodným. Žáci a studenti 21. století jsou digitální generace. Vyrůstají ve světě multimédií a nejnovějších mobilů, iPodů a dalších technologií. Od moderních školních pomůcek pak očekávají obdobné možnosti.

Zpracovala: Mgr. Pavla Masnikosová

11.4. Erasmus+ – Klíčová akce 1 – Za praxí do Evropy

V rámci Výzvy 2015 získala AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství grant z programu Erasmus+, Klíčová akce 1 – Projekty mobility osob v odborném vzdělávání na realizaci projektu číslo 2015-1-CZ01-KA102-013619 – „**Za praxí do Evropy**“. Výše získaného grantu činila 89.139 eur.

Cílem dvouletého projektu, který byl realizován v období od 1. 6. 2015 do 31. 5. 2017, bylo prohloubit spolupráci AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství jako instituce odborného vzdělávání s konkrétními firmami z praxe v odpovídajících oborech, a to v evropském měřítku. Díky spolupráci mezi školou a ADC College v Londýně i Městským úřadem města Bad Neustadt an der Saale se v daném projektovém období odborných stáží v šesti bžích zúčastnilo celkem 40 žáků maturitních oborů vzdělání Hotelnictví, Gastronomie a Cestovní ruch.

V průběhu realizace projektu byly v **německém Bad Neustadtu** realizovány **čtyři běhy odborné praxe**. Každého běhu se zúčastnili **4 žáci a jedna doprovodná osoba**, přičemž žáci pracovali v hotelích pana Manfreda Griebela na pozicích recepční, kuchař, obsluha a pracovník v cateringovém týmu. Součástí odborné praxe byly i exkurze do Městského informačního centra, kde se žáci seznámili s potenciálem cestovního ruchu daného města i regionu. Dále poznali lázeňský provoz v Bad Neustadtu i Bad Kissingenu a absolvovali exkurzi do vinařského závodu Schmitt Bergtheim..

Odborné praxe v **Londýně** se **ve dvou bžích** zúčastnilo celkem **24 žáků** v doprovodu dvou pedagogů. Praxi v Londýně vykonávali žáci oborů Hotelnictví, Gastronomie a Cestovní ruch. Podle svého odborného zaměření byli na základě výběrového řízení zprostředkovatelskou agenturou ADC College rozmístěni do středně velkých až velkých hotelů, restaurací, cestovních agentur a cestovních kanceláří tak, aby obsahově naplnili předem stanovené Jednotky učení v ECVET. Příjímací organizacemi byli např. hotel Premier Inn Harrow, Travelodge Tower Bridge, Leonardo Hotel, Holiday Inn Elstree, Students Travel Centre či Duck Tours.

Projekt Erasmus+, KA1 číslo 2015-1-CZ01-KA102-013619 – „**Za praxí do Evropy**“ byl ukončen podáním Závěrečné zprávy v září 2017 a jejím přijetím Národní centrálou pro evropské programy.

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová

12. Nejvýznamnější aktivita školy – AHOL CUP 2018

Ve středu 28. února 2018 se v multifunkční aule Gong v Dolní oblasti Vítkovice konal jubilejní 20. ročník gastronomické soutěže s mezinárodní účastí a porotou AHOL CUP 2018.

Tato soutěž se poprvé konala ve školním roce 1997/1998 v prostorách hotelu ATOM (dnes Clarion Congress Hotel Ostrava). Soutěž byla původně dvoukolová, kdy celorepublikovému kolu předcházela kola regionální: pro region Čechy probíhalo regionální kolo na Hotelové škole Plzeň, pro region Morava a Slezsko pak na naší škole.

V hotelu Clarion Congress Hotel Ostrava proběhlo celkem 17 ročníků této soutěže. V roce 2016 byla soutěž AHOL CUP přenesena do industriálního prostředí Multifunkční auly Gong v Dolní oblasti Vítkovice.

Soutěže AHOL CUP se od začátku účastní žáci hotelových a gastronomických škol z celé České republiky i ze zahraničí, např. z Německa, Polska, Slovenska, Itálie, Francie a Rakouska. Mezinárodní složení mají také hodnotící komise jednotlivých soutěžních disciplín. Od školního roku 2008/2009 probíhá soutěž pod záštitou MŠMT. AHOL CUP byl také zařazen do programu MŠMT na podporu nadaných žáků základních a středních škol Excellence.

Odbornou záštitu AHOL CUPu udělují nejvýznamnější profesní asociace, a to Asociace hotelů a restaurací ČR, Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Česká barmanská asociace a Hospodářská komora. AHOL CUP se stal nominační soutěží pro Mistrovství ČR Gastro Junior Bidvest Cup Brno v kategorii kuchař a rovněž součástí bodového hodnocení CBA Barman roku, Mistr kávy roku a Teatender roku.

V prvních ročnících soutěže AHOL CUP byly soutěžní kategorie jen dvě, své síly měřili kuchaři a barmani. To se s léty postupně změnilo, soutěžit začali i baristé a teatendři, kuchaři naopak soutěží v týmech. Postupně také narůstal počet soutěžících, který v roce 2015 poprvé překročil hranici jednoho sta účastníků.

V posledních čtyřech letech se na AHOL CUPu soutěžilo v pěti kategoriích, a to v kategorii čtyřčlenných kuchařských týmů, v kategorii Junior pro tříčlenné týmy žáků základních škol, dále v kategorii barman, barista a teatender. V jubilejním 20. ročníku soutěže AHOL CUP přibyla další soutěžní kategorie pro mladé pivní specialisty. V těchto šesti soutěžních kategoriích své odborné znalosti a dovednosti měřilo celkem 149 soutěžících. Další podrobnosti o 20. ročníku gastronomické soutěže s mezinárodní porotou a účastí jsou uvedeny v následující hodnotící zprávě.

Závěrečná hodnotící zpráva

20. ročníku gastronomické soutěže s mezinárodní porotou a účastí

AHOL CUP 2018

pořádané



XX. ročník

AHOL CUP 2018

se soutěžními kategoriemi: čtyřčlenné kuchařské týmy, tříčlenné týmy žáků základních škol, Junior Cocktail Competition, Junior Mistr kávy, Junior Teatender Competition a Junior Beer Competition.



Foto č. 17: Zahájení 20. ročníku gastronomické soutěže AHOL CUP

Hodnotící zpráva o uskutečnění 20. ročníku gastronomické soutěže s mezinárodní porotou a účastí AHOL CUP 2018 pořádané AHOL - Střední školou gastronomie, turismu a lázeňství

Letošní 20. ročník gastronomické soutěže s mezinárodní porotou a účastí AHOL CUP 2018 se konal 28. února 2018 v Multifunkční aule Gong v Dolní oblasti Vítkovice za účasti představitelů veřejného a společenského života v Ostravě, pod odbornou záštitou Asociace hotelů a restaurací ČR, České barmanské asociace, Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Krajské hospodářské komory MSK, odborné veřejnosti, domácích i zahraničních soutěžících, porotců ze Slovinska, Polska, Slovenska a Francie.

Realizace probíhala za finanční podpory Statutárního města Ostravy a MŠMT, přičemž finanční prostředky byly využity k přípravě, průběhu a zajištění realizace celé gastronomické soutěže s mezinárodní porotou a účastí AHOL CUP 2018 podle určených pokynů ve smlouvě s jednotlivými organizacemi. Statutární město Ostrava, KÚ MSK a MŠMT bylo prezentováno logem Statutárního města Ostrava, MSK a MŠMT na čelním místě, dále byla loga použita na propagačních materiálech, které obdrželi účastníci soutěže. V průběhu AHOL CUPu byly v powerpointové prezentaci reprezentovány aktivity Statutárního města Ostrava i MSK v oblasti cestovního ruchu a gastronomie.

Mediálními partnery konference byli: Česká televize, Český rozhlas, Fabex Media, Moravskoslezský deník, Právo, Mladá fronta Dnes, Zpravodaj AHR, Jižní listy, Vítkovický zpravodaj a Potravinářská revue.

AHOL CUP 2018 svou přítomností podpořili tito hosté:

1. náměstek hejtmána MSK **Mgr. Stanislav Folwarczny**,
2. náměstek primátora města Ostravy **Ing. Vladimír Cigánek**,
3. náměstek primátora města Ostravy **Ing. Zbyněk Pražák, Ph. D.**,
4. za Úřad městského obvodu Ostrava-Vítkovice pan **Petr Dlabal**,
5. za Úřad městského obvodu Ostrava-Jih Bc. **Martin Bednář**,
6. ředitelka úřadu Krajské hospodářské komory Moravskoslezského kraje Bc. **Natálie Šitavancová**,
7. za Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje **Ing. Radúz Mácha**,

8. členka Rady MMO **Mgr. Marcela Mrózková Heřiková,**
9. členka rady kraje paní **Radomíra Vlčková,**
10. vedoucí odboru školství a sportu MMO **Ing. Sylva Sládečková,**
11. vedoucí oddělení školství MMO **Ing. Marta Szücssová, MBA,**
12. ředitel společnosti Moravian-Silesian Tourism **Mgr. David Karčmář,**
13. prezident České barmanské asociace **Bc. Aleš Svojanovský,**
14. prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR **Bc. Miroslav Kubec,**
15. předsedkyně Asociace číšníků ČR **Bc. Blanka Musilová,**
16. předseda pobočky Severní Morava a Slezsko AKC ČR **Ing. Václav Forman,**
17. předseda Moravskoslezské sekce AHR ČR a ředitel hotelu Clarion Congress Hotel Ostrava **Ing. Radim Beneš,**
18. předseda sekce Mistr kávy CBA **Tomáš Zahradil,**
19. předseda sekce Teatender CBA **Jiří Boháč,**
20. ředitel hotelu Park Inn by Radisson Ostrava pan **Petr Frýdl,**
21. ředitel Hotelové akademie L. Wintera Piešťany **Ing. Ladislav Blaškovič,**
22. zástupkyně Zespolu Szkol Ekonomiczko-Gastronomicznych Cieszyn **Mgr. Ewelina Tkacz,**
23. výkonný ředitel spolku DOV **Ing. Petr Koudela,**
24. obchodní ředitelka Sdružení DOV **Ing. Miriam Lehocká,**
25. ředitel Střední školy hotelnictví a služeb a VOŠ Opava **Mgr. Martin Ruský,**
26. ředitel Střední školy gastronomie, oděvnictví a služeb Frýdek – Místek **Mgr. et Ing. Lukáš Smutný, MBA,**
27. ředitelka SŠSS Ostrava-Hrabůvka **Mgr. Ivana Matulová,**
28. ředitelka SŠ hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice **Mgr. Marie Měchová,**
29. ředitel velkoobchodního střediska MAKRO Cash and Carry Ostrava **Ondřej Šmídl,**
30. zakladatel škol AHOL **JUDr. Josef Holík,**
31. jednatelka společnosti AHOL **Ing. Hana Holíková,**
32. ředitelka AHOL SOŠ **Ing. Radmila Sosnová,**
33. ředitelka AHOL VOŠ **Mgr. Dagmar Kocichová, Ph.D.,**
34. ředitelka CCU **Mgr. Pavla Masnikosová.**

AHOL - Střední škola gastronomie a lázeňství pořádala již 20. ročník této soutěže. Můžeme konstatovat, že informace, výměna zkušeností, přehlídka dovedností a znalostí žáků byla odbornou veřejností, žáky a pedagogy škol hodnocena jako přínosná a inspirující.

EXCELENCE

- Díky vysoké účasti a velkému zájmu žáků z celé České republiky byl AHOL CUP zařazen MŠMT ČR do programu Excellence na podporu talentované mládeže.

Odborné záštity

- Letošní ročník opět probíhal pod odbornou patronací všech tří prezidentů profesních asociací: za Asociaci hotelů a restaurací ČR záštitu poskytl Ing. Václav Stárek, za Asociaci kuchařů a cukrářů ČR Bc. Miroslav Kubec a za Českou barmanskou asociaci Bc. Aleš Svojanovský. Garantem soutěže barmanů byla Šárka Seibertová, pivních specialistů Radek Poláček, baristů Tomáš Zahradil, teatendrů Jiří Boháč – všichni licenční lektori CBA a poslední dva jmenovaní zároveň i vedoucí daných odborných sekcí CBA.
- Soutěž AHOL CUP 2018 se v kategorii čtyřčlenných kuchařských týmů stala nominační soutěží pro mezinárodní mistrovství ČR Gastro Junior Brno 2019.

Odborná porota

- V porotě letos zasedli licencovaní komisaři České barmanské asociace, přičemž odbornou porotu v kategorii Teatender a Mistr kávy řídili odborní garanti těchto sekcí pan Jiří Boháč a pan Tomáš Zahradil. Součástí poroty byli i zahraniční komisaři (Slovensko, Slovinsko).
- Odborná porota Asociace kuchařů a cukrářů ČR pracovala pod vedením licencovaného komisaře a současně i předsedy pobočky AKC ČR Severní Morava a Slezsko Ing. Václava Formana. Dalšími členy byli prezident AKC ČR Bc. Miroslav Kubec, Chef de Cousinne pan Francois Bouillet (Francie), Executive chef hotelu Zámeček Petrovice pan Pavel Čadil, Roman Hadrbolec a šéfkuchař David Valíček z Foodatelieru Ostrava.

Základním cílem bylo:

- aktivizovat žáky hotelových škol a odborných škol s gastronomickými obory vzdělání k přípravě na soutěž podle nejnovějších trendů moderní gastronomie včetně nápojové kultury za použití nových metod a forem výuky v odborných předmětech,
- naučit žáky při soutěži používat nejmodernější přístroje, gastronomická zařízení a technologie, se kterými se setkávají po absolvování střední školy u zaměstnavatelů,
- poskytnout soutěžícím porovnat své znalosti a dovednosti v soutěžní gastronomii s účastníky z celé České republiky i zahraničí,
- prezentovat AHOL – Střední školu gastronomie, turismu a lázeňství směrem k odborné i laické veřejnosti, prezentovat město Ostravu a Moravskoslezský kraj mezi domácími i zahraničnímu účastníky.

Vedle své odborné soutěžní náplně měl AHOL CUP v neposlední řadě i společenský význam. Na soutěži se setkali zástupci škol, podnikatelské sféry v oblasti gastronomie a hotelnictví, odborných profesních asociací a vzdělávacích institucí.

Přínos projektu spatřujeme:

- v předávání odborných poznatků a informací odborníků z dané oblasti všem cílovým skupinám,
- v prezentaci úspěšných barmanů, baristů, teatendrů, pivních specialistů a kuchařů - tím se mnohým soutěžícím dostane inspirace pro další podobné aktivity,
- v přínosu akce zvýšením povědomí mladých lidí o nových možnostech uplatnění v gastronomii a hotelnictví,
- v reprezentaci města Ostravy v rámci soutěžní gastronomie v celé ČR i zahraničí.

Cílová skupina, která se zúčastnila AHOL CUPu 2018:

- žáci odborných středních škol z regionu MSK,
- žáci základních škol na území města Ostravy,
- žáci hotelových a gastronomických škol z celé České republiky,
- profesionálové gastronomických oborů z celé ČR,
- zahraniční soutěžící – Polsko, Slovensko,

- zahraniční komisaři – Slovensko, Slovinsko, Francie,
- odborná veřejnost z řad podnikatelů, zástupci hotelů, restaurací a gastronomických provozů,
- odborní vyučující gastronomických předmětů,
- zástupci pedagogů a žáků našich spolupracujících škol,
- zástupci zahraničních partnerských škol – Zespół Szkół Ekonomiczno - Gastronomicznych Cieszyn (Polsko), Hotelová akadémia Ludovíta Wintera Piešťany (Slovensko) a Hotelová akadémia Žilina (Slovensko).

AHOL CUPu 2018 se zúčastnilo:

- **28 soutěžících** v kategorii čtyřčlenných kuchařských týmů
- **39 soutěžících** v kategorii Junior tříčlenných družstev žáků základních škol
- **36 soutěžících** v kategorii Junior Cocktail Competition
- **24 soutěžících** v kategorii Junior Mistr kávy
- **14 soutěžících** v kategorii Junior Teatender Competition
- **8 soutěžících** v kategorii Junior Beer Competition

Celkový počet 149 soutěžících.**Kategorie a výsledky AHOL CUPu 2018**

Žáci soutěžili v kategoriích:

- **čtyřčlenné kuchařské týmy,**
- **tříčlenné týmy žáků ZŠ,**
- **Junior Coctail Competition,**
- **Junior Mistr kávy,**
- **Junior Teatender Competition,**
- **Junior Beer Competition.**

V kategorii **Junior Cocktail Competition** měli soutěžící za úkol připravit Sparkling Cocktail s použitím jedné povinné složky, kdy receptura nápoje musela být vlastní a dosud nikde nezveřejněná. Soutěžil i název připraveného drinku, a to svou originalitou.



Foto č. 18: AHOL CUP 2018 – soutěžící barmanka V. Kučerová

V přípravě Sparkling Cocktailu patřilo 3. místo Sebastiánu Ozimákovi (Hotelová akadémia Ludovíta Wintera Piešťany), 2. místo vybojovala Kateřina Vymazalová (SOŠ a SOU Polička) a nejúspěšnější v této kategorii byla Markéta Grimmová (HŠ Frenštát pod Radhoštěm).

Soutěžící v kategorii **Junior Mistr kávy** připravovali espresso, cappuccino a volný nápoj s použitím espressa. V této kategorii se na 3. místě umístila Denisa Harkabusová (HŠ Vincenze Priessnitze a OA Jeseník), 2. místo obsadil Ondřej Kaňka (SOŠ a SOU Polička) a 1. místo patřilo Dávidu Omelkovi (Hotelová akadémia Ludovíta Wintera Piešťany).

V kategorii **Junior Teatender Competition** soutěžící nejprve absolvovali degustaci různých druhů čaje a potom měli připravit klasický čaj s tématem „Zelený čaj“ a volný nápoj s použitím čaje. Tady se na 3. místě umístil Matej Janíček (Hotelová akadémia Ludovíta Wintera Piešťany), 2. místo obsadila Kateřina Vymazalová (SOŠ a SOU Polička) a vítězkou v této kategorii se stala Dominika Hoffmanová (Soukromá hotelová škola Bukaschool Most).



Foto č. 19: AHOL CUP 2018 – vyhlášení vítězných kuchařských týmů

Nová soutěžní kategorie pro mladé pivní specialisty **Junior Beer Competition** nejprve v testu prověřila teoretické znalosti soutěžících v oblasti pivní kultury a potom teprve došlo na čepování piva. Na 3. místě v této kategorii se umístila Klára Hrbáčová (AHOL – SŠ gastronomie, turismu a lázeňství), 2. místo obsadila Andrea Škývarová (HŠ hotelnictví a služeb a VOŠ Opava) a vítězem se stal Dávid Kondrc (Hotelová akadémia Ludovíta Wintera Piešťany).

Jako každoročně byla jednou z nejnáročnějších kategorií **soutěž čtyřčlenných kuchařských týmů**. Úkolem týmů bylo během 60 minut připravit 4 porce tříchodového menu dle podmínek propozic. Na bronzovém místě se umístili soutěžící z polské školy Zespół Szkół Ekonomiczno - Gastronomicznych v Cieszyne, stříbro vybojoval tým žáků Střední školy společného stravování Ostrava-Hrabůvka a letošními vítězi v této kategorii se stali žáci AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství.

A nakonec kategorie, která byla do soutěže přidána s cílem podpořit soutěživou formou zájem žáků základních škol na území města Ostravy o gastronomické obory, **soutěž tříčlenných týmů žáků základních škol**. V této kategorii žáci soutěžili v modelování z marcipánu. Na 3. místě se umístili žáci ZŠ Jugoslávská z Ostravy - Zábřehu, na 2. místě pak žáci ze ZŠ Junácká

z Ostravy - Staré Bělé a největší dovednost při modelování prokázali žáci ze ZŠ A. Hrdličky z Ostravy - Poruby.

Prezentace v doprovodném programu:

- MMO – prezentace projektu Talentmanagement,
- MMO – prezentace projektu Školní jídelny zdravě a chutně,
- SAHM – gastronomické vybavení – ukázka slavnostní tabule,
- MAKRO Cash and Carry – filetování mečouna, příprava pokrmů z mečouna, úprava ryb, prezentace nabídky služeb této firmy „Tempel of food“,
- Cafe Majada – prezentace produktové řady.

Doprovodný program:

Součástí AHOL CUPu 2018 byl i doprovodný program, který probíhal rovněž v prostorách Multifunkční auly Gong v Dolní oblasti Vítkovice. Nejprve se představily mažoretky TOM Krokodýl Ostrava, které s vystoupením Ratatouille zahájily 20. ročník soutěže. Vedle prezentací projektů statutárního města Ostrava Talentmanagement a Školní jídelny zdravě a chutně se soutěžící i diváci mohli seznámit s novým konceptem velkoobchodní MAKRO v Ostravě. Součástí doprovodného programu pak bylo i filetování mečouna mořského specialisty z ostravské velkoobchodní MAKRO, dále představení produktové řady partnerů soutěže – firem MontyCon Ostrava, Sahn Ostrava, Kafe Majada a MAKRO Ostrava. Zaujala i autogramiáda moderátorky, herečky a hobby kuchařky Markéty Hrušešové.

Prezentována byla i Dolní oblast Vítkovice jako turisticky atraktivní místo, stejně tak se prezentovalo i město Ostrava a Moravskoslezský kraj. Tyto prezentace a workshopy se v průběhu dne pravidelně opakovaly.

Mediální podpora

Letošní ročník byl opět přenášán online přes internet od zahájení až po vyhlášení vítězů. V průběhu dne sledovalo AHOL CUP 2018 přes 800 diváků. O možnosti sledování online byli soutěžní školy, zapojené asociace a partnerské firmy informovány mailem, laická i odborná veřejnost pak přes facebook nebo webové stránky školy.

V tisku vyšel článek v Právu, Moravskoslezském deníku, Magazínu Naše město, MF Dnes, novinky.cz a v nových vydáních Zpravodaje AHR. Reportáž vysílal opakovaně i Český rozhlas. Filmová reportáž byla odvysílána v televizích Polar, Fabex a v České televizi. Tiskové zprávy byly zveřejněny i na stránkách České barmanské asociace, Asociace kuchařů a cukrářů ČR a Asociace hotelů a restaurací ČR.

Závěr:

Pořadatelé konstatují, že odborná příprava a přehlídka gastronomických dovedností a znalostí žáků škol - mladých odborníků oslovila a uspokojila všechny, jimž další rozvoj hotelnictví a gastronomie v Moravskoslezském kraji není lhostejný. AHOL CUP 2018 se stal významnou odbornou i společenskou aktivitou, který svou účastí podpořili náměstek hejtmana Moravskoslezského kraje, zástupci statutárního města Ostravy, prezidenti odborných profesních asociací, ředitelé středních odborných škol z České republiky i zahraničí, ředitelé základních škol na území města Ostravy, zástupci profesních sdružení a podnikatelé z partnerských firem z oblasti hotelnictví a gastronomie.

20. ročník měl jednu z nejvyšších účastí soutěžících z tuzemska a zahraničí. V hodnotitelských komisích zasedali přední odborníci z ČR a ze zahraničí - z Francie, Slovenska a Slovinska. Po celou dobu AHOL CUPu 2018 vládla příjemná soutěžní atmosféra.

O vysoké odborné úrovni soutěže svědčí i fakt, že se stala v kategorii čtyřlenných kuchařských týmů nominační soutěží pro mezinárodní mistrovství České republiky Gastro Junior Brno 2019. V kategorii Junior Cocktail Competition je AHOL CUP 2018 zařazen do bodování České barmanské asociace Barman roku 2018, v kategorii Junior Mistr kávy do hodnocení České barmanské asociace Mistr roku 2018 a v kategorii Junior Teatender Competition do celoročního bodování České barmanské asociace Teatender roku 2018.

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová, ředitelka školy

13. Činnost předmětových komisí ve školním roce 2017/2018

Ve školním roce 2017/2018 působilo na AHOL – Střední škole gastronomie, turismu a lázeňství celkem pět předmětových komisí. Vedoucí předmětové komise cizích jazyků byla Mgr. Lenka Skupienová, předmětovou komisi pro jazyk český a společenskovední předměty vedla Mgr. Libuše Radičová. Komise ekonomických, přírodovědných předmětů a předmětů cestovního ruchu pracovala pod vedením Mgr. Dity Raynochové, metodickou komisi vedla Mgr. Miriam Lacinová. Mgr. Dana Kowalská řídila činnost komise gastronomických předmětů.

13.1. Hodnocení činnosti předmětové komise cizích jazyků

Vedoucí PK: Mgr. Lenka Skupienová

Členové komise: Bc. Kateřina Bulandová, Mgr. Jana Mikesková, Mgr. Nad'a Pospíšilová, Mgr. Lenka Strišová, Mgr. Helena Urbánková

Ve školním roce 2017/2018 se členové komise podíleli na následujících aktivitách: Učitelé předmětové komise cizích jazyků se podíleli v přípravném týdnu na organizaci opravných a komisionálních zkoušek. Dále také vypracovali a předložili tematické plány, následně proběhla jejich kontrola. V přípravném týdnu byl rovněž připraven a schválen plán činnosti na školní rok 2017/2018 a členové předmětové komise se podíleli i na tvorbě Školního akčního plánu vzdělávání na období 2017 – 2019.

V listopadu začala příprava školního kola olympiády v anglickém a německém jazyce. Ta byla uskutečněna v prosinci 2017 pod vedením Mgr. Skupienové a Mgr. Pospíšilové. Vítězka školního kola Gabriela Daňková se účastnila okresního kola olympiády v anglickém jazyce v kategorii III.A, kterou každoročně pořádá Středisko volného času Ostrava.

Dále se také členové komise zúčastnili seminářů pro hodnotitele ústní části maturitní zkoušky, Mgr. Lenka Strišová získala certifikaci hodnotitele pro anglický jazyk nově. Členové komise vypracovali nové pracovní listy k maturitní zkoušce z anglického i německého jazyka pro maturanty všech oborů. Od listopadu probíhala intenzivní příprava maturantů na maturitní zkoušku, proběhlo několik maturitních generálek didaktických testů a písemných prací z anglického i německého jazyka.

Po dobu celého školního roku byla zajištěna realizace kroužků třetího cizího jazyka – kroužek ruského jazyka vedla Mgr. Helena Urbánková, kroužek německého jazyka Mgr. Lenka Skupienová, kroužek anglického jazyka Mgr. Nad'a Pospíšilová a kroužek francouzského jazyka pak Mgr. Jana Mikesková.

Mgr. Pospíšilová zorganizovala návštěvu anglického divadla a Mgr. Skupienová návštěvu německého divadla, žáci měli možnost shlédnout méně známé pohádky bratří Grimmů.

Členové předmětové komise cizích jazyků se podíleli na podání projektu Erasmus+, KA1 Mobilita žáků a pracovníků v odborném vzdělávání, přípravě a zajištění možnosti krátkodobé i dlouhodobé praxe v Německu (Bad Neustadt) a v Anglii (Londýn), komunikovali s partnery v německém Bad-Neustadt a Londýně.

V měsíci dubnu a květnu byly realizovány aktualizace ŠVP pro výuku anglického jazyka včetně změny učebnice pro výuku anglického jazyka.

V měsíci červnu začala příprava tvorby rozřazovacích testů budoucích prvních a druhých ročníků v anglickém a německém jazyce.

V dubnu 2018 byla na škole vybudována a zprovozněna jazyková laboratoř pro výuku cizích jazyků s programem ROBOTEL. Všichni členové komise se zúčastnili školení, na kterém se naučili s tímto systémem pracovat a také se začala realizovat výuka cizích jazyků s tímto programem postupně ve všech třídách.

Zpracovala: Mgr. Lenka Skupienová



Foto č. 20: Jazyková laboratoř
Zleva: Žáci 2. ročníku oboru Hotelnictví

13.2. Hodnocení činnosti předmětové komise českého jazyka a společensko-vědních předmětů

Vedoucí PK: Mgr. Libuše Radičová

Členové komise: Mgr. Michal Hofman, Mgr. Miriam Lacinová, Mgr. Petra Machátová, Bc. Monika Pawlasová, Mgr. Lenka Strišová, Mgr. Michal Trajkov, Mgr. Helena Urbánková

Na začátku školního roku 2017/2018 všichni členové předmětové komise zpracovali tematické plány pro daný předmět, na základě kterých pak probíhala výuka během celého školního roku. V přípravném týdnu se někteří učitelé komise podíleli na organizaci opravných a komisionálních zkoušek. Členové komise se dále podíleli na tvorbě Školního akčního plánu rozvoje vzdělávání na období 2017 – 2019 a sestavili také plán činnosti na školní rok 2017/2018.

V průběhu I. pololetí školního roku 2017/2018 proběhla řada exkurzí. Účastnili se jich jednotliví vyučující předmětové komise.

V prvních zářijových dnech zrealizoval vyučující tělesné výchovy pro nově nastupující ročníky adaptační kurz v rekreačním středisku H-RESORT na Ostravici. Třídenní kurz v mimoškolním prostředí byl velmi pozitivní, jeho úkolem bylo poznávání a stmelování žákovského kolektivu s jejich pedagogy.

V říjnu proběhla exkurze do Památníku Petra Bezruče v Opavě na téma Po stopách Petra Bezruče. V rámci edukačního programu se žáci seznámili s dílem a životem slezského barda. Akce se zúčastnili žáci 3. ročníku pod vedením Mgr. Libuše Radičové. V říjnu a počátkem listopadu pod vedením Bc. Moniky Pawlasové navštívili žáci 1H, 1GK a 1CR Moravskoslezskou vědeckou knihovnu v Ostravě, kde se seznámili se službami knihovny, knihovnickými fondy, způsoby vyhledávání informací a možnostmi četby prostřednictvím moderních technologií.

V prvním listopadovém týdnu proběhlo školní kolo v Olympiádě z českého jazyka II. kategorie pro žáky 1. – 4. ročníků středních škol. Soutěž byla dobrovolná a cílem bylo umožnit žákům porovnat úroveň vlastního jazykového a slohového projevu s ostatními. Garantem celé akce byla Mgr. Libuše Radičová.

V měsíci prosinci se konala celá řada akcí. V rámci tělesné výchovy proběhl ve škole pro všechny ročníky Mikulášský turnaj ve futsalu. Celá akce se konala pod dohledem Mgr. Michala Hofmana. 13. prosince se vybraní žáci 1. – 3. ročníků pod vedením Mgr. Libuše Radičové a Mgr. Anny Slaninové zúčastnili literárněhistorické exkurze do Vídně, prohlédli si památky dřívě hlavního města habsburské monarchie a navštívili Schönbrunn. Maturita nanečisto – cvičné maturity pro 4H, 4CR, 2G se konaly pod vedením Mgr. Libuše Radičové a Mgr. Miriam Lacinové. Žáci 3. ročníku se pod vedením Mgr. Libuše Radičové v předvánočním čase zúčastnili exkurze na Slezskostravský hrad, seznámili se se starými vánočními zvyky a tradicemi.

V lednu se vítězové školního kola olympiády v českém jazyku připravovali a zúčastnili okresního kola, které každoročně pořádá Středisko volného času Ostrava. Žáci 4. ročníku si opět prověřili své znalosti na maturitní generálce pod vedením Mgr. Miriam Lacinové a Mgr. Libuše Radičové.

V únoru připravil vyučující tělesné výchovy Mgr. Michal Hofman lyžařský kurz pro žáky 1. ročníků ve středisku Krušetnica na Horní Oravě. Úkolem kurzu bylo zlepšit fyzickou zdatnost a utužit mezilidské vztahy mezi žáky. Všichni členové předmětové komise plnili úkoly při zajištění AHOL CUPu 2018 dle pokynů ředitelky školy.

V měsících březnu a dubnu vypracovala komise pro český jazyk nové pracovní listy k maturitní zkoušce z českého jazyka a literatury, hodnotila přípravné slohové práce. Listy vypracovaly Mgr. Libuše Radičová, Bc. Monika Pawlasová.

V květnu pro 1. ročníky zorganizovala Bc. Monika Pawlasová návštěvu divadelního představení Don Quijot de la Mancha, současně navštívili výstavu fotografických koláží K. Dubovcové.

Hodnotitelé ústní části maturitní zkoušky z českého jazyka a literatury se zúčastnili aktualizačních seminářů, Mgr. Lenka Strišová pak získala certifikaci hodnotitele.

Zpracovala: Mgr. Libuše Radičová



Foto č. 21: Exkurze žáků oboru Cestovní ruch

Zleva v tramvaji: N. Trinhová, B. Seibertová, G. Salamonová, A. Lukáč, V. Bsonková, L. Uher
Zleva: D. Švancara, M. Čekalský, P. Přívratký, N. Salvová, S. Tamchynová, D. Draštík, Ing. L. Švajdová,
Ph.D., H. Grochalová, F. Cavalcante

13.3. Hodnocení činnosti předmětové komise ekonomických, přírodovědných předmětů a předmětů cestovního ruchu

Vedoucí PK: Mgr. Dita Raynochová

Členové komise: Mgr. Jarmila Elbelová, Mgr. Michal Hofman, Mgr. David Karčmář, Mgr. Michal Kubík, Mgr. Jana Mikesková, Bc. Monika Pawlasová, Mgr. Klára Šafranová, Ing. Bc. Lenka Švajdová, Ph. D., Marie Verčimáková, Mgr. Petr Škuta, Mgr. Helena Urbánková

Na začátku školního roku všichni učitelé zaktualizovali a zpracovali tematické plány pro školní rok 2017/2018, dle kterých v následujících měsících probíhala výuka. Tematické plány byly po kontrole vedoucí předmětové komise předány zástupkyni ředitelky školy Mgr. Daně Kowalské.

Nad rámec běžné výuky byly v září 2017 žákům nabídnuty i kroužky. Konkrétně svou činnost zahájil kroužek Mgr. Dity Raynochové „Účetnictví v praxi“ a kroužek Mgr. Kláry Šafranové „Počítáme s lehkostí“.

Pod vedením Mgr. Kláry Šafranové se ve školním roce 2017/2018 realizovala celá řada aktivit. Mgr. Šafranová ve spolupráci s Bc. Pawlasovou připravily pro všechny ročníky maturitních oborů Vánoční matematickou soutěž. Do této Vánoční matematické soutěže se zapojilo celkem 23 žáků, vítězkou soutěže se stala Kateřina Bražinová ze třídy 2CR.

Žáci druhých ročníků maturitních oborů se v listopadu 2017 zúčastnili výběrového zjišťování výsledků v oblasti matematické gramotnosti. Výsledky testování jsou uvedeny v kapitole 16. V únoru 2018 bylo toto zjišťování výsledků doplněno návštěvou ČŠI na škole, která se zaměřila na hospitační činnost ve výuce matematiky.

Vedle matematické soutěže Mgr. Šafranová připravila pro žáky školy i biologickou olympiádu. Po vybudování nové učebny přírodovědných předmětů v dubnu 2017 se žákům i vyučujícím otevřely nové možnosti – vedle nových notebooků mohly být pro pokusy a pozorování využity i nově pořízené mikroskopy a další laboratorní vybavení. Žáci druhých ročníků se v rámci výuky biologie zapojili i do pěstování rostlin ve školní bylinkové zahrádce. V měsíci dubnu realizovala Mgr. Šafranová ve třídách 3H a 3CR projekt „Mateřství na zkoušku“.

Sekce cestovního ruchu realizovala v průběhu školního roku řadu tematických exkurzí. Třída 2CR se zúčastnila exkurze do Brna, která byla zaměřena na památky UNESCO, návštěvu vily Tugendhat a veletrhů Go a Regiontour. Žáci 1CR a 3CR se zúčastnili exkurze do Dolní oblasti Vítkovice, třída 1 CR se v rámci řetězového průvodcování seznámila s historickým centrem Ostravy. Realizována byla i exkurze prvních ročníků všech oborů na haldu Emu. S paní Verčimákovou navštívili žáci 1CR a 2CR, ŠVP Stevard v dopravních službách,

Železniční muzeum moravskoslezské v Ostravě a také Mezinárodní veletrh Dny kolejové dopravy Czech Raildays 2017 s výkladem.

V tomto školním roce se Mgr. Jana Mikesková zúčastnila spolu s žákyněmi druhého ročníku oboru Cestovní ruch soutěže Mladý průvodce.

Členové předmětové komise se zapojili do tvorby Školního akčního plánu na období 2017 – 2019. Těžiště jejich činnosti spadá do oblasti podpory kompetencí k podnikavosti, podpoře polytechnického vzdělávání a rozvoji kariérového poradenství. V rámci těchto aktivit a dalšího vzdělávání absolvuje Mgr. Dita Raynochová 80hodinový kurz Kariérového poradenství. Mgr. Jana Mikesková se zúčastnila dvoutýdenní stáže v cestovní kanceláři Rekrea a členové komise rovněž navrhli ředitelce školy harmonogram pro zapojení odborníků do výuky.

Členové komise připravili zadání i realizaci praktické maturitní zkoušky žáků 4. ročníku oboru Cestovní ruch, ŠVP Provoz cestovní kanceláře. Členové dále navrhli témata maturitních prací, podíleli se na jejich vedení, hodnocení i závěrečných obhajobách.

Mgr. Dita Raynochová se podílela na marketingových aktivitách školy, provedla marketingový průzkum mezi žáky prvních ročníků a také na hodnocení ekonomické části jednotných závěrečných zkoušek žáků oboru Kuchař – číšník. Členové komise se také podíleli na tvorbě nového ŠVP Fastfoodová gastronomie pro obor Kuchař – číšník.

Zpracovala: Mgr. Dita Raynochová

13.4. Hodnocení činnosti metodické komise

Vedoucí PK: Mgr. Miriam Lacinová

Členové komise: všichni interní i externí vyučující

Činnost metodické komise se ve školním roce 2017/2018 ubírala několika směry. Jedna část činnosti se zaměřila na jednotný postup interních i externích pedagogů i nepedagogických pracovníků při upevňování návyků společenského chování a jednání žáků tak, aby byl zachován co nejvyšší standard firemní kultury a žáci si osvojili a v maximální míře dodržovali pravidla stanovená v Etickém kodexu žáka AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství. Členové komise se podíleli na vedení konzultací s rodiči žáků v září, říjnu a dubnu daného školního roku, v případě potřeby probíhaly konzultace i mimo uvedené termíny. U žáků, kteří vykazovali vyšší absenci, výchovné či vzdělávací problémy byla snaha třídních učitelů i všech členů pedagogického sboru co nejužěji s rodiči a zákonnými zástupci spolupracovat. Metodická komise se rovněž snažila o jednotný postup třídních učitelů při

řešení výchovných a vzdělávacích problémů žáků, třídní učitelé měli možnost svůj postup kdykoliv konzultovat s ředitelkou školy, výchovnou zástupkyní nebo školní preventistkou.

Druhá část činnosti členů metodické komise byla věnována vedení pedagogické dokumentace počínaje třídními výkazy (založení třídních výkazů tříd prvního ročníku, průběžná aktualizace dat žáků v třídním výkazu), přes uzavření a kontrolu dokumentace školního roku 2016/2017 a školního roku 2017/2018, dokončení dokumentace o prospěchu a chování žáků, kteří měli prodloužené klasifikační období, průběžnou pravidelnou aktualizaci údajů na kartách žáků až po pravidelné zápisy třídních učitelů a všech vyučujících do programu Bakalář, pravidelné kontroly všech zápisů v třídní knize. Členové metodické komise byli rovněž seznámeni s pravidly pro vyplňování dokumentace spojené s přípravou a realizací maturitních zkoušek a závěrečných zkoušek žáků učebního oboru Kuchař – číšník.

Ve školním roce 2017/2018 se členové komise podíleli také na vytvoření Školního akčního plánu rozvoje vzdělávání na období 2017 – 2019, aktualizaci obsahu stávajících školních vzdělávacích programů, spolupracovali se vzdělávací sekci Asociace hotelů a restaurací ČR na návrhu revize RVP oborů Hotelnictví, Gastronomie a Cestovní ruch a podíleli se i na tvorbě nového školního vzdělávacího programu Fastfoodová gastronomie, která je novým školním vzdělávacím programem oboru Kuchař - číšník.

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová



Foto č. 22: Slavnostní ukončení studia

Zleva: D. Švancara, L. Barvínková, K. Babincová, V. Bsonková, M. Čekalský

13.5. Hodnocení činnosti předmětové komise gastronomických předmětů

Vedoucí PK: Mgr. Dana Kowalská

Členové komise: Vladimír Bernát, Iveta Broschová, Bc. Kristýna Kuželová, Bc. Šárka Seibertová, Mgr. Anna Slaninová

Ve školním roce 2017/2018 se členové komise podíleli na následujících aktivitách:

- vypracování tematických plánů na školní rok 2017/2018
- zajištění Jednotné závěrečné zkoušky žáků oboru Kuchař – číšník – podzimní termín
- zajištění cateringových služeb na Konferenci technického vzdělávání s účastí ministra školství – Mgr. Kowalská
- workshop „Francouzská kuchyně v praxi“ s Ing. Václavem Formanem
- barmanský kurz pod vedením pana Jaroslava Labounka
- seminář Kulinářské umění Brno (celkem 4 lekce) – Mgr. Slaninová
- workshop Molekulární gastronomie s Pavlem Býčkem (šéfkuchař michelinské restaurace Alcron) v rámci projektu Talentmanagement 2017 - 2018
- workshop s panem Labounkem na téma Giny v barové praxi
- Den plný chutí – MAKRO Ostrava
- workshop s šéfkuchařem Pavlem Čadilem - zaměřen na přípravu pokrmů v moderním pojetí – v rámci projektu Talentmanagement 2017 – 2018
- workshop s šéfkuchařem Pavlem Buchvaldkem - zaměřen na různorodé kombinace surovin v menu – v rámci projektu Talentmanagement 2017 – 2018
- workshop s Miroslavem Moldřikem - šéfkuchařem hotelu City.City na téma Příprava ryb a mořských plodů moderně – v rámci projektu Talentmanagement 2017 - 2018
- Brněnský pohár – barmanská soutěž – Tereza Trčková – 11. místo, Markéta Ziajová – 19. místo
- kuchařská soutěž OLIMA CUP 2017 – Martin Vantuch – 3. místo, Jakub Mrkva mezinárodní mistrovství ČR GASTRO JUNIOR BIDFOOD CUP 2018 BRNO s výsledky: kuchařská soutěž – Jakub Mrkva – zlaté pásmo, soutěž číšníků – Veronika Kučerová – stříbrné pásmo, soutěž baristů – Dominik Švancara - zlaté pásmo, soutěž barmanů – Natálie Studená – zlaté pásmo; celkové 6. místo v pořadí škol
- workshop CBA pro pedagogické pracovníky škol s gastronomickým zaměřením v Brně – Bc. Kristýna Kuželová

- zajištění Výstavy „Učeň, středoškolák a vysokoškolák“ - příprava punče
- soutěž v pečení vánočního cukroví pro třídu 2H + 2GK
- workshop s Miroslavem Kubcem a Pavlem Buchwaldkem – v rámci projektu Talentmanagement 2017 – 2018
- organizační zajištění zasedání krajské sekce AHR ČR
- ročníkové praktické zkoušky pro 1. ročník oboru Kuchař – číšník
- XXVI. reprezentační ples škol AHOL v multifunkční hale GONG v Dolní oblasti Vítkovic
- baristický kurz pod vedením pana Jakuba Čejky a pana Tomáše Taussiga
- exkurze do baru Crazy Daisy a hotelu Golden Gate Praha – v rámci projektu Talentmanagement 2017 – 2018– Bc. Kuželová, Mgr. Slaninová
- exkurze do baru Black Angels a do hotelu U Prince Praha v rámci projektu Talent management 2017 – 2018 – Bc. Kuželová, Mgr. Slaninová
- AHOL CUP 2018 – viz kapitola 12 této zprávy
- exkurze do Makra pro 2GK + 2H
- soutěž ve zdobení cup cakes pro třídu 1KČ – Nikola Matušková – 1. místo
- ZLATOVAR OPAVA 2018 – soutěž mladých pivních specialistů – 4. místo v kategorii družstev
- barmanská soutěž Hanácký pohár Prostějov – Natálie Studená, Markéta Ziajová – cena upravenosti, Tereza Trčková
- O POHÁR NÁMĚSTKA MORAVSKOSLEZSKÉHO KRAJE barmanská soutěž – Natálie Studená – 5. místo, Markéta Ziajová – 19. místo, Tereza Trčková – 22. místo
- konzultace k maturitním a samostatným odborným pracím
- Teatender junior kurz s Jiřím Boháčem
- workshop Molekulární mixologie s Martinem Eichenbaumem a Milanem Tomiczkem – v rámci projektu Talentmanagement 2017 – 2018
- workshop s François Bouillet na téma Francouzské rautové výrobky – v rámci projektu Talentmanagement 2017 – 2018
- workshop s Davidem Valíčkem na téma Sezónní úprava moderního menu – v rámci projektu Talentmanagement 2017 – 2018
- workshop se Zdeňkou Mynářovou na téma Restaurační moučníky – v rámci projektu Talentmanagement 2017 – 2018

- zážitkové vaření s Markétou Hrubešovou na téma Jarní menu
- péče o bylinkovou zahrádku a skleník
- školní soutěž o nejhezčí velikonoční tabuli pro 1. ročník oboru Hotelnictví
- závěrečné ročníkové praktické zkoušky 2. ročníku oboru Hotelnictví + Gastronomie
- Jednotná závěrečná učňovská zkouška – červen 2018
- Republiková soutěž Hospodářské komory ČR ve spolupráci s NÚV - soutěž samostatných odborných prací – 2. místo v kategorii Kuchař Natálie Zgubišová, 3. místo Štěpán Král
- garden party – zajištění stánku s míchanými nápoji
- Makro HoReCa pětiboj 2018 – Mgr. Slaninová
- praxe žáků v Grandhotelu Pupp v Karlových Varech – Bc. Kuželová



Foto č. 23: Kurz pro teatendry

Zleva: Bc. K. Kuželová, P. Slíva, J. Boháč, A. Skupienová, N. Zgubišová, J. Choleva

Zpracovala: Mgr. Dana Kowalská

14. Závěrečná zpráva o učební praxi ve školním roce 2017/2018

Vedoucí učební praxe: Mgr. Lenka Skupienová

Ve školním roce 2017/2018 se žáci podíleli na následujících aktivitách: žáci 1. – 3. ročníku oboru Hotelnictví a Gastronomie, ŠVP Kuchař v moderní gastronomii odpracovali 42 hodin na těchto cvičeních.

Školu žáci reprezentovali na cateringových akcích ve spolupráci s hotelem Park Inn by Radisson Ostrava, s Clarion Congress Hotelem Ostrava, s BEST Western Hotelem Vista Ostrava, dále pak na prestižních sportovních akcích s pražskou cateringovou firmou Colosseum – FED CUP, ZLATÁ TRETRA, DAVIS CUP, v neposlední řadě také na školních akcích jako byl Ples škol AHOL, AHOL CUP, Garden party a na ostatních akcích školy, a to včetně cateringu AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství.

Žáci 3. – 4. ročníku oboru Hotelnictví a Cestovní ruch vykonávali soustředěnou učební praxi. Během učební praxe i po ní mají žáci možnost vyjádřit se k průběhu praxe, k přípravě na budoucí povolání, k využití dosavadních teoretických znalostí. Žák může sdělit své připomínky za docházku, aktivitu a produktivní činnost.



Foto č. 24: **Miroslav Moldřik ze City.City**
Zleva: M. Moldřik, P. Macháč

Učební praxi žáci vykonávali v následujících zařízeních:

Obor Hotelnictví

Hotel Park Inn by Radisson Ostrava, Clarion Congress Hotel Ostrava, BEST Western Hotel Vista Ostrava, Hotel Rudolf Havířov, Restaurace Zámeček Ostrava, Restaurace Colosseum Ostrava, Hotel Mercury, Kavárna Starbucks

Obor Cestovní ruch

Leo Express, RegioJet, Dolní oblast Vítkovice, CK Čedok, CK Vítkovice Tours, CK Rekrea, TV FABEX, Slezskoostravský hrad

Soustředěná učební praxe proběhla bez problémů, žáci si měli možnost vytvořit nové kontakty pro budoucí povolání a také realizovat spolupráci s výše uvedenými firmami ve zmíněných zařízeních. Pro budoucí stevardy byla obzvláště přínosná praxe v dopravních společnostech jako Leo Express nebo RegioJet, pro žáky oboru Cestovní ruch se ŠVP Provoz cestovní kanceláře byla zase důležitá možnost práce v cestovních kancelářích nebo v administrativě či práce animátora v Dolní oblasti Vítkovice.



Foto č. 25: **Odborná praxe žáků v Grandhotelu PUPP Karlovy Vary**
Zleva: Mgr. D. Kowalská, D. Hazmuka, Z. Koubek, P. Ságner, M. Dohnal, M. Ziajová, A. Skupienová, A. A. Lusková, N. Prokopovská, L. Kuchařová

15. Závěrečná zpráva o odborné praxi a odborném výcviku žáků školy

Ve školním roce 2017/2018 probíhala třítydenní odborná praxe v období 21. 5. – 8. 6. 2018, kterou vykonávali žáci 2. – 3. ročníků oborů vzdělání Hotelnictví, Cestovní ruch a Gastronomie. Žáci 1. ročníků oborů vzdělání Gastronomie a nástavbového studia oboru Gastronomie vykonávali odbornou praxi v rozsahu dvou týdnů v termínu 28. 5. – 8. 6. 2018.

Odborná praxe probíhala v již osvědčených organizacích, mezi které patří např. ČEDOK, DCK Rekrea Ostrava s.r.o., Leo Expres a.s., Park Inn by Radisson Ostrava, Mercure Ostrava Center, Dolní oblast Vítkovice, Vítkovice Tours s.r.o., U Dvořáčků, Kuželna, McDonald's, apod.

Odborná praxe		Hotelnictví,	Gastronomie	Celkem	%
		Cestovní ruch	Gastronomie - nástavba		
		21. 5. - 8. 6.	28. 5. - 8. 6.		
	Celkem tříd	5	2	7	
	Celkem žáků	43	30	75	
	Celkem odpr. hodin	3 997	1415	5 412	
	Neodpr. hodiny (nemoc, lékař)	263	575	838	15,48 %
	Zapl. produktivní činnost (žáci)	27	17	44	58,67 %
Odborný výcvik	Kuchař - číšník	1. pololetí	2. pololetí	Celkem	%
	Celkem tříd	2	2		
	Celkem žáků	42	42		
	Celkem odpr. hodin	10 626	8 974	19 600	
	Celkem zameškaných hodin	3 480	3 549	7 029	26,40 %
	Zapl. produktivní činnost (v Kč)	278 063	211 084	489 147	

Tabulka č. 14: Přehled praktického vyučování ve školním roce 2017/2018

Odborný výcvik v tomto školním roce vykonávali žáci 2. a 3. ročníku oboru vzdělání Kuchař – číšník na pracovištích Clarion Congress Hotel Ostrava, Mercure Ostrava Center, Park Inn by Radisson Ostrava a AHOL – Střední odborné školy, s.r.o.

Třítydenní odbornou praxí si prošlo v termínu 21. 5. – 8. 6. 2018 celkem 43 žáků maturitních oborů vzdělání, celkem odpracováno 3 997 hod., neodpracováno 263 hod, tj. 6,58 %. Ze 43 žáků odbornou praxi nevykonali 2 žáci, kteří později ukončili studium. 27 žákům byla vyplacena odměna za produktivní činnost, což je 62,80 % z celkového počtu žáků.

Dvoutýdenní odbornou praxi mělo absolvovat celkem 30 žáků prvního ročníku nástavbového oboru vzdělání Gastronomie i maturitního oboru Gastronomie, z toho 7 žáků nástavbového oboru touto praxí neprošlo z důvodu ukončení studia. Celkem odpracováno 1 415 hodin, zameškáno 575 hodin, tj. 40,64 %. 17 žákům proplacena produktivní činnost, tj. 56,67 %.

V rámci odborné praxe celkem odpracováno 6 412 hod, zameškáno 838 hod, tj 15,48 %. Tato situace je zapříčiněna ukončením studia 7 žáků prvního ročníku nástavbového oboru vzdělání Gastronomie a dále 2 žáky (po jednom z Cestovního ruchu 2. a 3. ročníku).

Dvě žákyně z maturitního oboru Gastronomie absolvovaly měsíční odbornou praxi v MGallery by Sofitel, Century Prague Old Town, Na Poříčí 7, Praha 110 00. Těmto žákyním byla za 290 odp. hodin vyplacena odměna za produktivní činnost v celkové výši 29 000,- Kč.

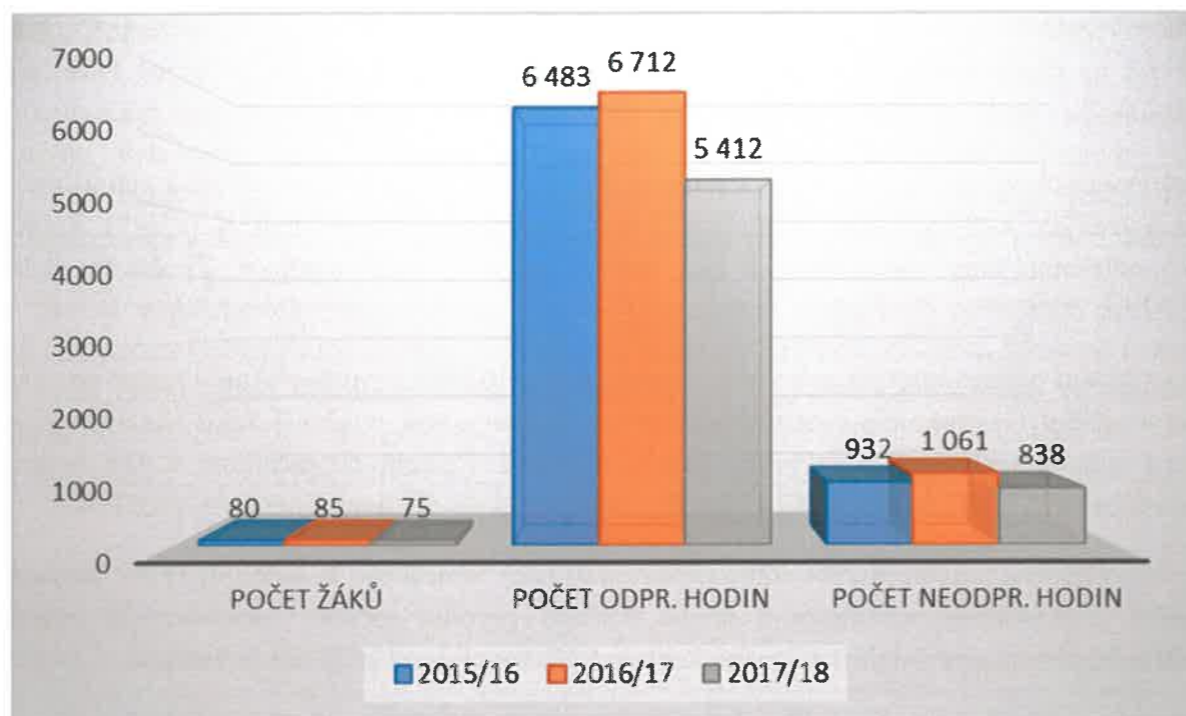
Za školní rok 2017/18 byla produktivní činnost zaplacená 44 žákům, což činí 58,67 %.

U odborného výcviku odpracovalo 42 žáků celkem 19 600 hodin, za produktivní činnost jim bylo vyplaceno 489 147,- Kč, tj. 24,96 Kč/1 hod. odpracované práce.

Žáci celkem zameškali 7 029 hodin, tj. 26,40 %. Během letních prázdnin si celkem 5 žáků (3 žáci třídy 2KČ a dvě žákyně třídy 3KČ) nahradili zameškaný odborný výcvik (celkem 1 051 zameškaných hodin) a 4 žáci (celkem 1 458 zameškaných hod.) ukončili studium.

Školní rok	Počet žáků	Počet odpr. hodin	Počet hodin neodpr.
2015/16	80	6 483	932
2016/17	85	6 712	1 061
2017/18	75	5 412	838
Srovnání 2017/18 oproti 2016/17	Pokles o 10 žáků, tj. 11,76 %	Pokles o 1 300 hod., tj. 19,37 %	Pokles o 223 hod., tj. 21,02 %

Tabulka č. 15: Srovnání dat z odborné praxe za poslední tři roky



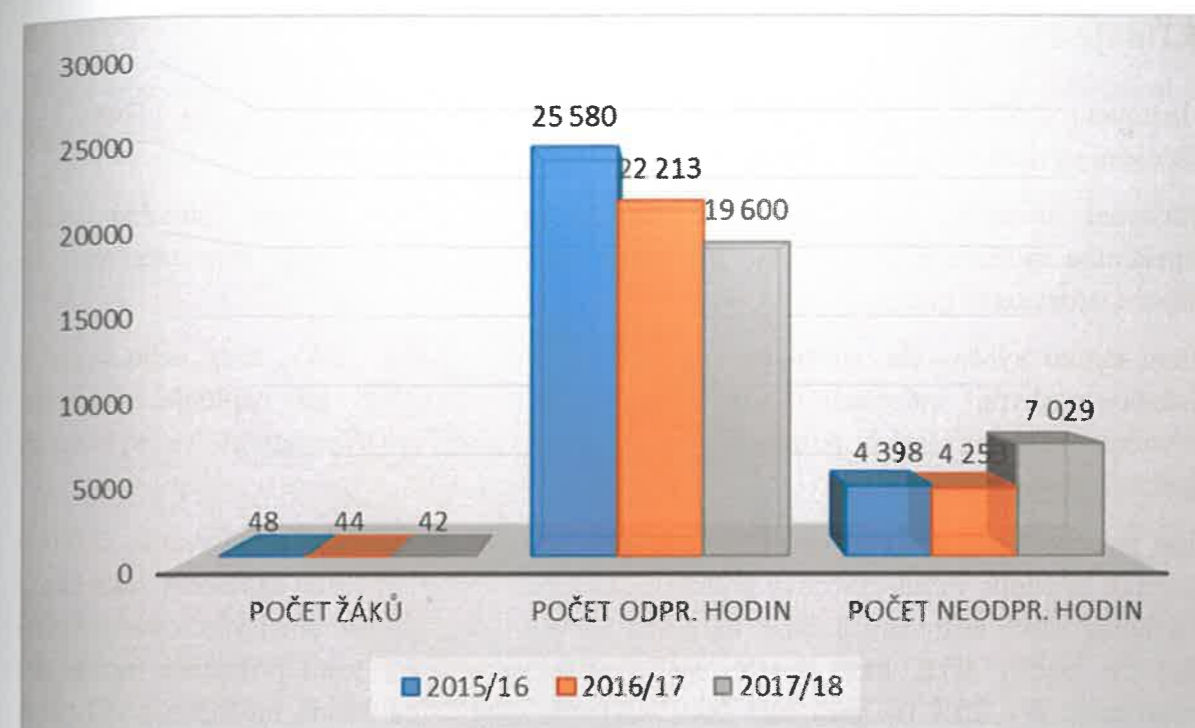
Graf č. 9: Odborná praxe v grafech

Ve školním roce 2017/18 vykonávalo odbornou praxi 75 žáků, tj. o 10 žáků (11,76 %) méně než ve školním roce 2016/17. Žáci celkem odpracovali 5 412 hod., což je o 1 300 hod. (19,38 %) méně než v předcházejícím školním roce. Žáci celkem neodpracovali 838 hod., což je zapříčiněno celkem 9 žáky, kteří nevykonávali odbornou praxi z důvodu ukončení studia.

Srovnání dat odborného výcviku v posledních třech letech (2015 – 2018)

Školní rok	Počet žáků	Počet odpr. hodin	Počet neodpr. hodin
2015/16	48	25 580	4 398
2016/17	44	22 213	4 253
2017/18	42	19 600	7 029
Srovnání 2017/18 oproti 2016/17	Pokles o 2 žáky, tj. 4,55 %	Pokles o 2 613 hod., tj. 11,76 %	Navýšení o 2 776 hod., tj. 65,27 %

Tabulka č. 16: Odborný výcvik – srovnání 2015 - 2018



Graf č. 10: Odborný výcvik – porovnání let 2015 - 2018

Z výše uvedeného vyplývá, že ve školním roce 2017/18 se oproti roku 2016/2017 snížil počet žáků o 2, tj. 4,55 %. Ve školním roce 2017/2018 odpracovali žáci na odborném výcviku 19 600 hod., tj. 13,33 % méně než ve školním roce 2016/2017. Ve školním roce 2017/2018 se navýšil počet zameškaných hodin oproti roku 2016/2017 o 2 776 hod., tj. 65,27 %. Navýšení zameškaných hodin zapříčinilo 5 žáků, kteří si 1 051 hodin nahradili v průběhu letních prázdnin, a dále 4 žáci (1 458 zameškaných hod.), kteří ke konci školního roku ukončili studium.

V letošním školním roce proběhla odborná praxe žáků maturitních ročníků školy v rámci jednotlivých organizací, ať už nasmlouvaných školou či samotnými žáky dle příslušného harmonogramu daného Plánem práce na školní rok 2017/2018. Všichni žáci obdrželi vypsání smlouvy o odborné praxi včetně hodnotících kritérií a docházky. Počet zameškaných hodin je ovlivněn neabsolvováním odborné praxe žáky, kteří své studium předčasně ukončili.

Dvě žákyně 2. ročníku maturitního oboru Gastronomie absolvovali měsíční odbornou praxi v MGallery by Sofitel, Century Prague Old Town, Na Poříčí 7, Praha 110 00. Žákyním byla za celkem 290 hodin vyplacena odměna za produktivní činnost ve výši 29 000,- Kč.

V termínu 28. 6 - 7. 7. 2018 probíhala odborná praxe v Grandhotelu PUPP Karlovy Vary u příležitosti konání Mezinárodního filmového festivalu. Této prestižní akce se zúčastnilo 10 žáků a 1 pedagožka.

Zpracovala: Bc. Dagmar Kučerová

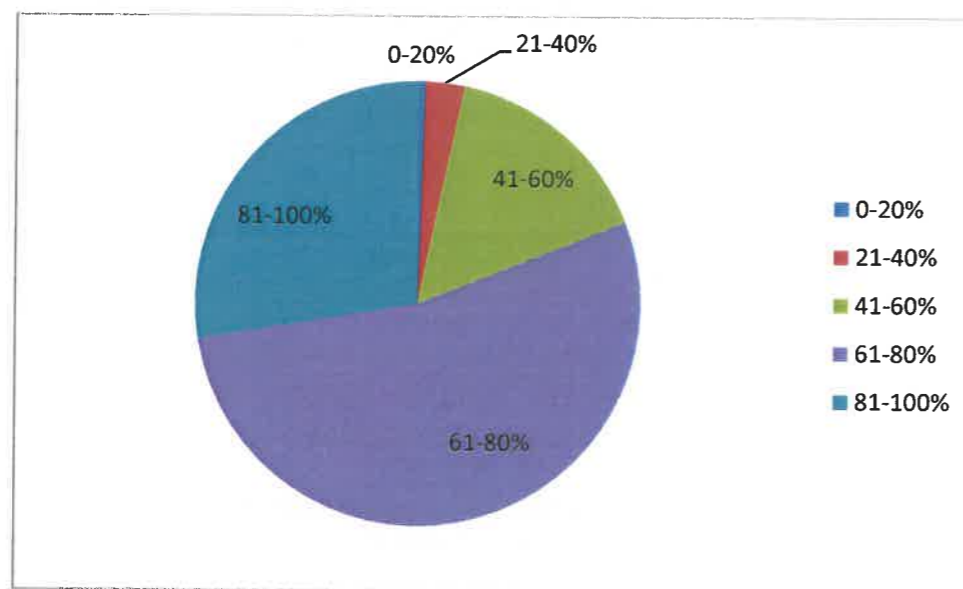
16. Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené ČŠI

V listopadu 2017 byli žáci druhých ročníků maturitních oborů zapojeni do výběrového zjišťování výsledků žáků 2017/2018, které prováděla Česká školní inspekce.

Zjišťování výsledků bylo prováděno nejprve elektronickou formou prostřednictvím inspekčního systému elektronického testování InspIS SET a tematicky bylo zaměřeno do oblasti matematické gramotnosti.

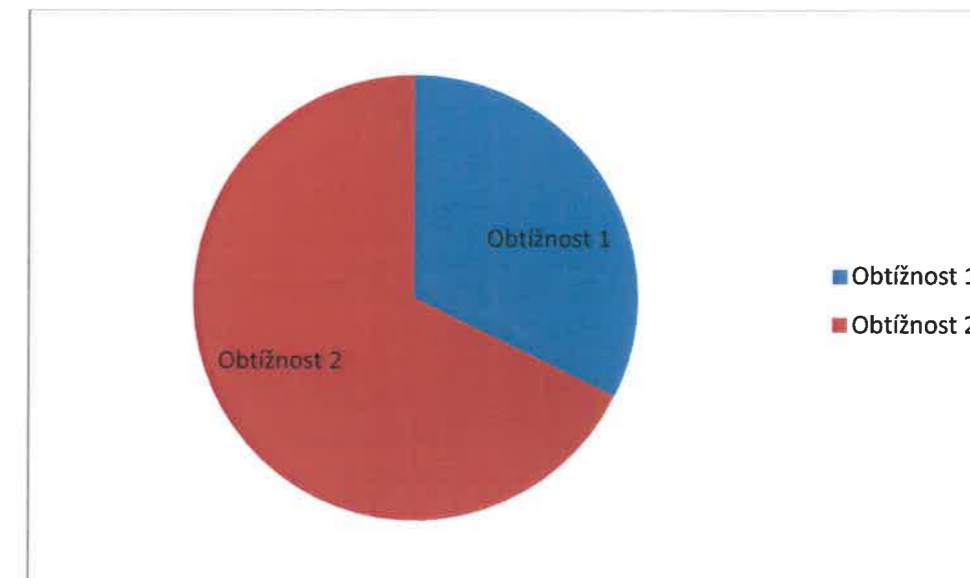
Cílem tohoto výběrového zjišťování rozhodně nebylo srovnávat žáky, třídy nebo školy – výsledky poskytují informaci o tom, nakolik každý jednotlivý žák naplňuje očekávání odvozená od minimálních požadavků rámcových vzdělávacích programů ve vybraných aspektech sledovaných oblastí.

Níže prezentovaná výsledková sestava byla škole poskytnuta ČŠI a zobrazuje celkové výsledky za školu. První výsečový graf umožňuje porovnat průměrnou úspěšnost žáků školy s výsledky všech testovaných žáků. Graf ukazuje, jak velké byly v rámci všech testovaných žáků ČR podíly žáků, kteří dosáhli ve všem společné části testu průměrné úspěšnosti v rozmezích 0 – 20% (tj. jaká část žáků získala v testu jednu pětinu možných bodů nebo méně), 21 – 40% (3%), 41 – 60% (16%), 61 – 80% (53%) a 81 – 100% (28%). Nad grafem je uvedena hodnota průměrné úspěšnosti žáků školy, v legendě grafu jsou v závorkách počty žáků tvořících jednotlivé podíly. Graf je záměrně konstruovaný z výsledků jednotlivých žáků, žádným způsobem nelze z grafu odvodit hodnoty průměrných úspěšností ostatních tříd nebo škol ani počty tříd a škol v jednotlivých skupinách. Nejvyšší průměrné úspěšnosti třídy dosáhli žáci oboru Hotelnictví, u kterých průměrná úspěšnost činila 71%. Následovali žáci oboru Cestovní ruch s 57% úspěšností a žáci oboru Gastronomie s 51% úspěšností třídy. Průměrná úspěšnost žáků školy činí 56%.



Graf č. 11: Průměrná úspěšnost žáků školy

Druhý výsečový graf ukazuje, jaká část žáků školy řešila po rozvětvení kratší (Obtížnost 1 – 32%) a delší (Obtížnost 2 – 68%) pokračování testu.



Graf č. 12: Podíly žáků školy po rozvětvení

Tabulka pod grafy souhrnně pro předmět uvádí průměrné úspěšnosti žáků tříd, žáků školy a všech testovaných žáků v testu, případně v jeho jednotlivých částech.

Test	Obtížnost	2CR	2GK	2H	Škola	Celkem
Celý test	Obtížnost 1	57 %	48 %	71 %	54 %	70 %
	Obtížnost 2	66 %	72 %	59 %	66 %	75 %

Tabulka č. 17: Tabulka detailních výsledků

Je třeba zdůraznit, že všechna porovnání mají jen omezenou vypovídací hodnotu. Úlohy v testech nemohly zákonitě reprezentovat jednotlivé oblasti v jejich celé šíři, testy měly omezenou délku a obsahovaly jen malou část toho, oč běžně rozvoj sledovaných oblastí usiluje.

Ve dnech 7. – 8. února 2018 na škole probíhalo stejně zaměřené tematické šetření ČŠI, které vedl Mgr. Ivo Vondra a jehož náplní byla především hospitační činnost v hodinách matematiky.



17. Základní údaje o hospodaření školy

Vyúčtování dotace a rozbor hospodaření za školní rok 2017/2018

ŠKOLA / ŠKOLSKÉ ZAŘÍZENÍ			
RED IZO:	651035759	IČ:	71340815
Název:	AHOL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství		
Ulice:	Dušní	Č. p.:	1106
Obec:	Ostrava-Vítkovice	PSČ:	703 00
ORG:	3124	Č. or.:	8

KONTAKTNÍ OSOBA			
Jméno:	Miriam	Příjmení:	Lacinová, Mgr.
Tel./mob.:	597 578 858	E-mail:	aholss@ahol.cz

VYÚČTOVÁNÍ DOTACE POSKYTNUTÉ SOUKROMÉ ŠKOLE/ŠKOLSKÉMU ZAŘÍZENÍ NA OBDOBÍ ŠKOLNÍHO ROKU 2017/2018

Ukazatel	Celkem v Kč	Skutečnost čerpání prostředků poskytnutých dle vyhlášky č. 27/2016 Sb.	
		dle přílohy č.1 část A	dle přílohy č. 1 část B
Přijátá dotace na školní rok 2017/2018	11 158 928,00	0,00	0,00
Náklady školního roku 2017/2018 hrazené z dotace, v tom:	11 158 928,00	0,00	0,00
Mzdové prostředky hrazené z dotace celkem	5 933 954,40	0,00	0,00
v tom			
a) mzdy	4 931 375,00	0,00	0,00
b) dohody o pracích konaných mimo pracovní poměr	1 002 579,40	0,00	0,00
Odvody na zákonné pojistné	1 683 718,96	0,00	0,00
Ostatní náklady celkem	3 541 254,64	0,00	0,00
v tom			
učebnice a učební pomůcky	0,00	0,00	0,00
softwarové vybavení	7 293,86	0,00	0,00
IT vybavení	0,00	0,00	0,00
nákup vody, paliv, energie	0,00	0,00	0,00
služby pošt a telekomunikací	37 367,00	0,00	0,00
daně a poplatky	0,00	0,00	0,00
další vzdělávání pedagogických pracovníků	0,00	0,00	0,00
nájemné	2 464 320,00	0,00	0,00
opravy a udržování	376 708,00	0,00	0,00
cestovné	0,00	0,00	0,00
ostatní materiál a služby	655 565,78	0,00	0,00
Rozdíl	0,00		



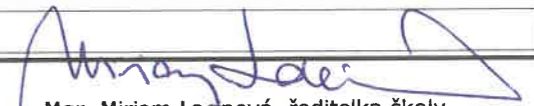
ROZBOR HOSPODAŘENÍ S DOTACÍ ZA ŠKOLNÍ ROK 2017/2018

IZO	Škola/školské zařízení	Výše procentního podílu z normativu	Přijaté dotace na šk. rok 2017/2018	Náklady šk. roku 2017/2018 hrazené z dotace
151035768	Střední škola	60/90	11 158 928,00	11 158 928,00
Celkem za právnickou osobu:			11 158 928,00	11 158 928,00
			Rozdíl:	0,00

Komentář:

21. 9. 2018

datum


 Mgr. Miriam Lacinová, ředitelka školy
 osoba oprávněná jednat za organizaci





STŘEDNÍ ŠKOLA
GASTRONOMIE
TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

**Vyúčtování dotace za školní rok 2017/2018
období 9. - 12./2017**

ŠKOLA

strana 1

Datum	Č.výp.	Použití dotace	Částka	Doklad	Dat.odp.z účtu
11.9.2017	9	Internet 9/17	2 795,00	PF 230/17	11.9.2017
11.9.2017	9	Nájemné 9/17	89 205,00	PF 231/17	11.9.2017
11.9.2017	9	Nájemné 9/17	78 753,00	PF 232/17	11.9.2017
19.9.2017	9	Oprava brány	3 672,00	PF 240/17	19.9.2017
19.9.2017	9	Vrtání topení	9 292,80	PF 244/17	19.9.2017
9.10.2017	10	PCO 9/17	484,00	PF 255/17	9.10.2017
9.10.2017	10	Úklid 9/17	42 350,00	PF 258/17	9.10.2017
9.10.2017	10	Nájemné 10/17	89 205,00	PF 259/17	9.10.2017
9.10.2017	10	Nájemné 10/17	78 753,00	PF 260/17	9.10.2017
13.10.2017	10	Rondon pro vyučující	722,00	PF 273/17	13.10.2017
13.10.2017	10	BOZP 9/17	1 346,00	PF 275/17	13.10.2017
13.10.2017	10	Nátěr zárubní	6 256,00	PF 280/17	13.10.2017
24.10.2017	10	Internet 10/17	2 795,00	PF 287/17	24.10.2017
9.10.2017		Baterie, dřež	5 842,00	PF 291/17-p.d.326	
24.10.2017	10	Oprava plotu	45 000,00	PF 292/17	24.10.2017
6.11.2017	11	Tonery	3 908,00	PF 296/17	6.11.2017
6.11.2017	11	Montáž el.zámku do vstup.dveří	6 922,00	PF 297/17	6.11.2017
6.11.2017	11	PCO 10/17	484,00	PF 298/17	6.11.2017
7.11.2017	11	Nájemné 11/17	89 205,00	PF 300/17	7.11.2017
7.11.2017	11	Nájemné 11/17	78 753,00	PF 301/17	7.11.2017
13.11.2017	11	BOZP 10/17	1 346,00	PF 302/17	13.11.2017
13.11.2017	11	Úklid 10/17	34 485,00	PF 303/17	13.11.2017
13.11.2017	11	Internet 11/17	2 795,00	PF 305/17	13.11.2017
13.11.2017	11	Oprava brány	39 180,00	PF 309/17	13.11.2017
20.11.2017	11	Tonery	1 388,00	PF 315/17	20.11.2017
24.11.2017	11	Gravírování	15 961,00	PF 331/17	24.11.2017
6.12.2017	12	Úklid 11/17	34 485,00	PF 343/17	6.12.2017
6.12.2017	12	PCO 11/17	484,00	PF 346/17	6.12.2017
6.12.2017	12	Oprava kotle	2 408,00	PF 348/17	6.12.2017
5.12.2017	12	Nájemné 12/17	89 205,00	PF 350/17	5.12.2017
5.12.2017	12	Nájemné 12/17	78 753,00	PF 351/17	5.12.2017
11.12.2017	12	Tonery	14 036,00	PF 358/17	11.12.2017
11.12.2017	12	Internet 12/17	2 795,00	PF 360/17	11.12.2017
			953 063,80		

zpracovala : Bražinová Pavla, 15.1.2018

Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy

AHOL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství, Dušní 1106/8, 703 00 Ostrava - Vítkovice, IČ 713 40 815
zapsána v rejstříku školských právnických osob, vedeném MŠMT ve složce 2006, poř.č. 117
Tel: +420 597 578 858, fax: +420 596 614 395, e-mail: aholss@ahol.cz, www.ahol.cz, KB Ostrava, č.ú.35-8769400237/0100

AHOL - Střední škola gastronomie,
turismu a lázeňství

Dušní 1106/8
703 00 Ostrava-Vítkovice



STŘEDNÍ ŠKOLA
GASTRONOMIE
TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

**Vyúčtování dotace za školní rok 2016/2017
období 1. - 8./2017**

ŠKOLA

strana 2

Datum	C.výp.	Použití dotace	Částka	Doklad	Dat.odp.z účtu
		převod ze strany 1	953 063,80		
21.12.2017	12	Opravy čalounění	18 918,00	PF 370/17	21.12.2017
21.12.2017	12	Opravy čalounění	20 349,00	PF 371/17	21.12.2017
21.12.2017	12	Úklid 12/17	37 001,80	PF 374/17	21.12.2017
18.9.2017		Vazba-třídni výkazy	1 285,00	p.d.297	
6.10.2017		Poštovní schránka	1 149,00	p.d.321	
6.10.2017		Chladnička	6 735,00	p.d.322	
9.10.2017		Vitrína	6 702,00	p.d.323	
12.10.2017		Vazba výroční zprávy	1 371,00	p.d.333	
23.10.2017		Věšáky	1 032,00	p.d.350	
16.10.2017	10	Mzdy 9/17	409 451,00	mzdy	16.10.2017
16.10.2017	10	OON 9/17	36 640,00	OON	16.10.2017
16.10.2017	10	Odvody ke mzdám 9/17	144 789,00	odvody ke mzdám	16.10.2017
17.10.2017		Mzdy 9/17	14 800,00	p.d.338-mzdy	
16.10.2017		OON 9/17	1 360,00	p.d.337-OON	
16.10.2017	10	OON 9/17	1 420,00	OON	16.10.2017
16.10.2017	10	Odvody ke mzdám 9/17	1 052,00	odvody ke mzdám	16.10.2017
26.9.2017		OON 9/17	2 660,00	OON-p.d.306	
15.11.2017	11	Mzdy 10/17	392 404,00	mzdy	15.11.2017
15.11.2017	11	OON 10/17	62 100,00	OON	15.11.2017
15.11.2017	11	Odvody ke mzdám 10/17	136 404,00	odvody ke mzdám	15.11.2017
15.11.2017		Mzdy 10/17	8 265,00	mzdy-p.d.389	
17.10.2017		OON 10/17	10 000,00	OON-p.d.339	
16.10.2017	10	Mzda 10/17	520,00	mzdy	16.10.2017
15.12.2017	12	Mzdy 11/17	390 133,00	mzdy	15.12.2017
15.12.2017	12	OON 11/17	116 158,00	OON	15.12.2017
15.12.2017	12	Odvody ke mzdám 11/17	133 529,00	odvody ke mzdám	15.12.2017
15.12.2017	12	Mzdy 11/17	2 872,00	mzdy	15.12.2017
12.12.2017		OON 11/17	319 438,00	OON-p.d.450	
27.12.2017	12	Mzdy 12/17	200 180,00	mzdy	27.12.2017
27.12.2017	12	Odvody ke mzdám 12/17	100 000,00	odvody ke mzdám	27.12.2017
12.12.2017		OON 12/17-část	22 037,40	OON-p.d.451	
			3 553 819,00		

zpracovala : Bražinová Pavla, 15.1.2018

Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy

AHOL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství, Dušní 1106/8, 703 00 Ostrava - Vítkovice, IČ 713 40 815

zapsána v rejstříku školských právnických osob, vedeném MŠMT ve složce 2006, poř.č. 117

Tel: +420 597 578 858, fax: +420 596 614 395, e-mail: aholss@ahol.cz, www.ahol.cz, KB Ostrava, č.ú.35-8769400237/0100

**AHOL - Střední škola gastronomie,
turismu a lázeňství** ©

Dušní 1106/8
703 00 Ostrava-Vítkovice

AHOL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství
 Dušní 1106/8
 703 00 Ostrava - Vítkovice

Stanovení dotace na období 9-12/2017 a celkové dotace na kalendářní rok 2017

Na základě normativů neinvestičních výdajů stanovených MŠMT pro rok 2017 soukromým školám a školským zařízením a Vámi předložených počtů žáků v daném období, byla Vaší škole stanovena dotace takto:

Období 9-12/2017			Dotace základní				Dotace zvýšená			
obor	Normativ r. 2017	Kč	počet	počet	%	Částka	počet	počet	%	Částka
			žáků	měsíců			žáků	měsíců		
Hotelnictví - denní	6542M01	55 998	41	4	60	459 184	41	4	30	229 592
Hotelnictví - denní (IVP)		2 800	1	4	60	560	1	4	30	280
Cestovní ruch - denní	6542M02	50 661	77	1	60	195 045	77	1	30	97 522
		50 661	76	3	60	577 535	76	3	30	288 768
Kuchař - číšník - denní	6551H01	58 678	59	1	60	173 100	59	1	30	86 550
		58 678	60	3	60	528 102	60	3	30	264 051
Gastronomie - denní	6541L/51	52 381	23	4	60	240 953	23	4	30	120 476
Gastronomie - denní	6541L/01	56 902	17	1	60	48 367	17	1	30	24 183
		56 902	18	1	60	51 212	18	1	30	25 606
		56 902	19	2	60	108 114	19	2	30	54 057
<i>Integrace-vývojové poruchy SS</i>		6 175	2	4	60	2 470	2	4	30	1 235
CELKEM						2 384 642				1 192 320

Období 9-12/2017

3 576 962 Kč

Celková dotace na kalendářní rok 2017

Nedoplatek dotace za rok 2016 (vyplaceno 2017)

17 049 Kč

Dotace na 1-8/2017

6 913 992 Kč

Dotace na 9-12/2017

3 576 962 Kč

Celkem

10 508 003 Kč

V roce 2017 bylo na Váš účet poukázáno celkem

10 484 860 Kč

Rozdíl - nedoplatek

-23 143 Kč

Celkem k vyúčtování 2017

10 484 860 Kč

Celkem k vyúčtování 9-12/2017

3 553 819 Kč

Nedoplatek dotace v celkové výši 23.143 Kč Vám bude vyplacen v roce 2018 a bude vyúčtován v období 1-8/2018.

Pokud výše uvedené údaje jsou odlišné od skutečnosti, oznamte nám toto obratem písemně.

Údaje o finančním vypořádání poskytnutých ze státního rozpočtu v roce 2017

Finanční vypořádání dotací a návratných finančních výpomocí s výjimkou dotací na projekty spolufinancované z rozpočtu Evropské unie a z prostředků finančních mechanismů

ŠKOLA / ŠKOLSKÉ ZAŘÍZENÍ

RED IZO:	651035759	IČ:	71340815	ORG:	3124
Název:	AHOL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství				
Úlice:	Dušň	Č. p.:	1106	Č. or.:	8
Obec:	Ostrava-Vítkovice	PSČ:	703 00		

KONTAKTNÍ OSOBA

Jméno:	Miriam	Příjmení:	Lacinová
Tel./mob.:	597 578 858	E-mail:	aholss@ahol.cz

Účelový znak	Ukazatel	Poskytnuto k 31. 12. 2017	Vráceno v průběhu roku zpět na účet kraje	Skutečně čerpáno k 31. 12. 2017	Skutečně použito k 31. 12. 2017	Předepsaná výše vratky dotace a návratné finanční výpomoci při finančním vypořádání
	Neinvestiční dotace celkem	10 484 860,00	0,00	10 484 860,00	10 484 860,00	0,00
	v tom:					
33155	Dotace pro soukromé školy	10 484 860,00	0,00	10 484 860,00	10 484 860,00	0,00
	z toho:					
	c) Ostatní náklady (odvody, FKSP, ostatní neinvestiční výdaje)	10 484 860,00	0,00	10 484 860,00	10 484 860,00	0,00
Část A	Vratka celkem na účet ČNB 30090-15826761/0710					0,00
	z toho:	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	c) Ostatní náklady (odvody, FKSP, ostatní neinvestiční výdaje)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Část B	Vratka celkem na účet ČNB 40096-15826761/0710					0,00

VÝKAZ ZISKU A ZTRÁTY
ve zkráceném rozsahu

ke dni 31.12.2017
(v celých tisících Kč)

Název a sídlo účetní jednotky

AHOL - Střední škola gastrono
Dušní 1106/8
Ostrava 3
703 00

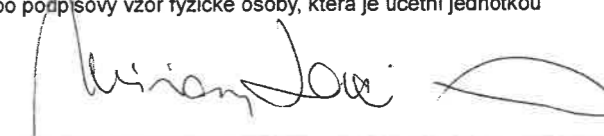
Účetní jednotka doručí:
1 x příslušnému finančnímu
orgánu

IČO
71340815

Označení	TEXT	Číslo řádku	Činnosti		
			Hlavní	Hospodářská	Celkem
			5	6	7
A.	Náklady	1			
A. I.	Spotřebované nákupy a nakupované služby	2	8 194		8 194
A. II.	Změny stavu zásob vlastní činnosti a aktivace	3			
A. III.	Osobní náklady	4	8 374		8 374
A. IV.	Daně a poplatky	5	10		10
A. V.	Ostatní náklady	6	54		54
A. VI.	Odpisy, prodaný majetek, tvorba a použití rezerv a opravných položek	7	189		189
A. VII.	Poskytnuté příspěvky	8			
A. VIII.	Daň z příjmů	9			
	Náklady celkem	10	16 821		16 821
B.	Výnosy	11			
B. I.	Provozní dotace	12	11 425		11 425
B. II.	Přijaté příspěvky	13	45		45
B. III.	Tržby za vlastní výkony a za zboží	14	5 228		5 228
B. IV.	Ostatní výnosy	15	255		255
B. V.	Tržby z prodeje majetku	16			
	Výnosy celkem	17	16 953		16 953
C.	Výsledek hospodaření před zdaněním	18	132		132
D.	Výsledek hospodaření po zdanění	19	132		132

Sestaveno dne: 14.02.2018

Podpisový záznam statutárního orgánu účetní jednotky
nebo podpisový vzor fyzické osoby, která je účetní jednotkou



Právní forma účetní jednotky

školská právnická osoba

Předmět podnikání

výrobky

Poznámka: Střední škola gastrono
turismu a léčivství

Dušní 1106/8
703 00 Ostrava-Vřekvice

ROZVAHA
ve zkráceném rozsahu

ke dni 31.12.2017
(v celých tisících Kč)

Název, sídlo a právní forma
účetní jednotky

AHOL - Střední škola gastrono-
mie a turismu a lázeňství
Dušní 1106/8
Ostrava 3
703 00

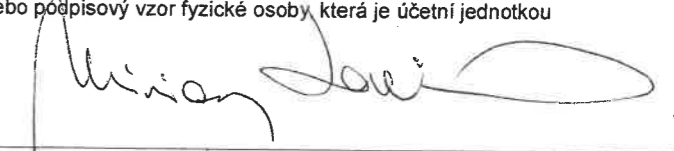
Účetní jednotka doručí:
1 x příslušnému fin. orgánu

IČO
71340815

Označení	AKTIVA	číslo řádku	Stav k prvnímu dni účetního období	Stav k posled. dni účetního období
a	b	c	1	2
A.	Dlouhodobý majetek celkem	Součet A.I. až A.IV.	692	730
A. I.	Dlouhodobý nehmotný majetek celkem	2		
A. II.	Dlouhodobý hmotný majetek celkem	3	2 577	2 739
A. III.	Dlouhodobý finanční majetek celkem	4		
A. IV.	Oprávký k dlouhodobému majetku celkem	5	-1 885	-2 009
B.	Krátkodobý majetek celkem	Součet B.I. až B.IV.	3 181	3 848
B. I.	Zásoby celkem	7	136	135
B. II.	Pohledávky celkem	8	134	195
B. III.	Krátkodobý finanční majetek celkem	9	2 669	3 300
B. IV.	Jiná aktiva celkem	10	242	218
	Aktiva celkem	Součet A. až B.	3 873	4 578
Označení	PASIVA	číslo řádku	Stav k prvnímu dni účetního období	Stav k posled. dni účetního období
a	b	c	3	4
A.	Vlastní zdroje celkem	Součet A.I. až A.II.	2 186	2 399
A. I.	Jmění celkem	13	1 764	2 267
A. II.	Výsledek hospodaření celkem	14	422	132
B.	Cizí zdroje celkem	Součet B.I. až B.IV.	1 687	2 179
B. I.	Rezervy celkem	16		
B. II.	Dlouhodobé závazky celkem	17		
B. III.	Krátkodobé závazky celkem	18	1 259	1 200
B. IV.	Jiná pasiva celkem	19	428	979
	Pasiva celkem	Součet A. až B.	3 873	4 578

Sestaveno dne: 14.02.2018

Podpisový záznam statutárního orgánu účetní jednotky
nebo podpisový vzor fyzické osoby, která je účetní jednotkou



Právní forma účetní jednotky

škola právní osoba

Předmět podnikání

vzdělávání

Pozn.
AHOL - Střední škola gastronomie
a turismu a lázeňství
Dušní 1106/8
703 00 Ostrava-Vřekovice



STŘEDNÍ ŠKOLA
GASTRONOMIE
TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

IČO: 713 40 815

Příloha účetní závěrky za rok 2017

I. Obecné údaje

Název: AHOL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství

Sídlo: Dušní 1106/8, 703 00 Ostrava - Vítkovice

Právní forma: školská právnická osoba

Předmět činnosti: provozování vzdělávání a školských služeb

Datum zápisu do rejstříku školských právnických osob: 1. 9. 2007 vedený Ministerstvem školství mládeže a tělovýchovy ve složce 2006 pod číslem 117

Zřizovatel: AHOL - Střední odborná škola, s.r.o., Náměstí Jiřího z Poděbrad 301/26, 703 00 Ostrava - Vítkovice

Statutární orgán: Mgr. Miriam Lacinová, ředitelka školy

Rozvahový den: 31.12.2017

Účetní jednotka nemá podíly v jiných účetních jednotkách.

V roce 2017 byl průměrný přepočtený počet stav zaměstnanců 17, z toho 1 řídící pracovník.

Osobní náklady vynaložené na zaměstnance:	7 562 tis. Kč
Osobní náklady vynaložené na řídicího pracovníka:	737 tis. Kč
Osobní nákl. vynaložené na zaměstnace celkem:	8 299 tis. Kč

II. Informace o účetních metodách a obecných účet. zásadách

AHOL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství vede účetnictví a řídí se zákonem č. 563/1991 Sb., o účetnictví, vyhláškou č. 504/2002 Sb., kterou se provádějí některá ustanovení zákona č. 563/1991 Sb., o účetnictví, pro účetní jednotky, u kterých hlavním předmětem není podnikání a českými účetními standardy č. 401 - 414, zákonem č. 306/1999 Sb., o poskytování dotací soukromým školám, předškolním a školským zařízením.

Účetní jednotka vede účetnictví v úč. programu POHODA k němuž vede příslušnou evidenci.
Účetní jednotka se neodchýlila od účetních metod dle Zákona o účetnictví § 7, odst. 5.
Aktiva a závazky v cizí měně nejsou.

1. Zásoby - zboží, materiál

- do pořizovací ceny zásob zahrnuje účetní jednotka i provozní náklady spojené s dodáním zásob, např. dopravné, balné atd.
Zásoby jsou účtovány způsobem B. Účetní jednotka k nim vede řádnou evidenci na skladových kartách a provádí pravidelnou inventarizaci.
Inventura zásob byla provedena k 31.12.2017.

2. Hmotný investiční majetek

- je oceněn v pořizovacích cenách, zařazen v příslušné odpisové skupině a evidován v inventární knize.
Účetní odpisy nejsou shodné s daňovými odpisy, společnost používá zrychlené odepisování dle zákona č. 586/92 Sb., § 32, účetní odpisy jsou rovnoměrné. V roce 2017 škola pořídila kopírovací stroj za 67 tis., tabuli Smart Board za 76 tis. Kč, Kuchařský kuffík za 41 tis. Kč a mrazicí desku za 48 tis. Kč. Kuchařský kuffík a mrazicí deska byly podpořeny investiční dotací SMO.

Drobný majetek do 31.12.2015	288 tis. Kč 30% aktuální hodnota
Drobný majetek za rok 2016	290 tis. Kč 80 % aktuální hodnota
Drobný majetek za rok 2017	345 tis. Kč 100% aktuální hodnota
Celková aktuální hodnota drobného majetku činí:	923 tis. Kč

III. Doplnující informace k rozvaze a výkazu zisků a ztrát

Pohledávky po lhůtě splatnosti delší než 90 dní má společnost ve výši 156 tis. Kč, z toho 65 tis. Kč je z obchodního styku a 91 tisíc Kč za školným.

Závazky po lhůtě splatnosti delší než 90 dní společnost nemá.

Závazky vůči státnímu rozpočtu a systémům pojištění po lhůtě splatnosti se nevyskytují.

Závazky, které nejsou obsaženy v rozvaze účetní jednotka nemá.

Pohledávky a závazky s dobou splatnosti delší než 5 let se nevyskytly.

Zákonné rezervy na opravy majetku nebyly tvořeny.

Škola nezískala žádné prostředky z veřejných sbírek.

Škola obdržela dary na školské účely ve výši 45 tis. Kč

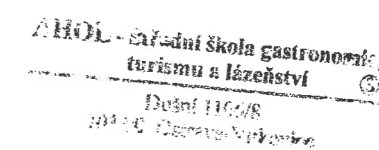
Společnost přijala v roce 2017 provozní dotace ve výši 11 425 tis. Kč.
Všechny dotace byly k 31.12. 2017 řádně zúčtovány.
Zisk účetní jednotky je vždy celý použit na rozvoj vzdělávání a školských služeb.
Členové rady ŠPO ani statutární orgán nepobírají žádné odměny ze zisku.
V roce 2017 školská právnická osoba uplatnila odpočet podle § 20 odst. 7,
zákona č. 586/1992 Sb., o dani z příjmů, v platném znění, pro nevýdělečné organizace
v celkové výši 215 tis. Kč.

Zisk roku 2016 byl zaúčtován ve výši 12 tis.Kč na investiční fond, ve výši 10 tis. Kč na rezervní
fond a 490 tis. Kč na vlastní jmění.
Hospodářská činnost nebyla za rok 2017 vykonávána.

Jiné významné události po 31.12.2017 nenastaly.

V Ostravě dne 14. 2. 2018


Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy


AHOJ - střední škola gastronomie,
turismu a lázeňství
Dolní Hegerův
602 00 Olomouč



STŘEDNÍ ŠKOLA
GASTRONOMIE
TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

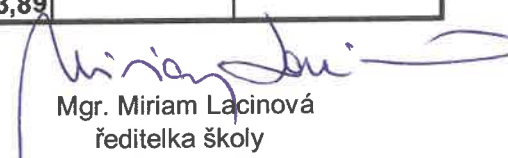
**Vyúčtování dotace za školní rok 2017/2018
období 1. - 8./2018**

ŠKOLA

strana 1

Datum	C.výp.	Použití dotace	Částka	Doklad	Dat.odp.z účtu
8.1.2018	1	štítky na dveře	8 446,00	1/18 PF	8.1.2018
11.1.2018	1	internet 1/18	2 795,00	2/18 PF	11.1.2018
17.1.2018	1	nájem 1/18	224 061,00	8/18 PF	17.1.2018
24.1.2018	1	cedule	10 241,00	12/18 PF	24.1.2018
24.1.2018	1	zhotovení a montáž madel	16 577,00	14/18 PF	24.1.2018
2.2.2018	2	PCO 1/18	484,00	19/18 PF	2.2.2018
2.2.2018	2	telefonní přístroje	9 255,00	21/18 PF	2.2.2018
2.2.2018	2	úklid 1/18	41 382,00	26/18 PF	2.2.2018
2.2.2018	2	instalatérské práce	10 382,00	27/18 PF	2.2.2018
2.2.2018	2	čalounické práce	8 089,00	28/18 PF	2.2.2018
8.2.2018	2	nájem 2/18	224 061,00	29/18 PF	8.2.2018
8.2.2018	2	internet 2/18	2 795,00	39/18 PF	8.2.2018
14.2.2018	2	instalace HW, SW	6 171,00	42/18 PF	14.2.2018
14.2.2018	2	úprava hl. dveří	11 157,00	43/18 PF	14.2.2018
14.2.2018	2	BOZP 1/18	1 346,00	45/18 PF	14.2.2018
21.2.2018	2	nádobka tiskárny	1 283,00	57/18 PF	21.2.2018
21.2.2018	2	oprava rolet	13 792,00	58/18 PF	21.2.2018
1.3.2018	3	nájem 3/18	224 061,00	64/18 PF	1.3.2018
27.2.2018	2	nábytek- knihovna	42 864,00	68/18 PF	27.2.2018
8.3.2018	3	internet 3/18	2 795,00	74/18 PF	8.3.2018
8.3.2018	3	tonery	9 196,00	79/18 PF	8.3.2018
8.3.2018	3	úklid 2/18	41 382,00	82/18 PF	8.3.2018
8.3.2018	3	PCO 2/18	484,00	86/18 PF	8.3.2018
8.3.2018	3	oprava žaluzií	1 555,00	88/18 PF	8.3.2018
8.3.2018	3	čtečka karet-tiskárna	3 874,00	90/18 PF	8.3.2018
20.3.2018	3	BOZP 2/18	1 346,00	103/18 PF	20.3.2018
20.3.2018	3	zásobníky na wc	9 389,60	110/18 PF	20.3.2018
9.4.2018	4	nájem 4/18	224 061,00	122/18 PF	9.4.2018
9.4.2018	4	úklid 3/18	41 382,00	123/18 PF	9.4.2018
9.4.2018	4	PCO 3/18	484,00	124/18 PF	9.4.2018
11.4.2018	4	internet 4/18	2 795,00	138/18 PF	11.4.2018
17.4.2018	4	oprava podlahy	204 039,00	148/18 PF	17.4.2018
17.4.2018	4	tonery	4 453,00	149/18 PF	17.4.2018
18.4.2018	4	odvoz odpadu 1.Q	6 696,29	153/18 PF	18.4.2018
		Celkem	1 413 173,89		

zpracovala : Ing. Pešlová, 20.9.2018


Mgr. Miriam Lácinová
ředitelka školy

AHOL-Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství, Dušní 1106/8, 703 00 Ostrava -Vítkovice, IČ 713 40 815

zapsána v rejstříku školských právnických osob, vedeném MŠMT ve složce 2006, poř.č. 117

Tel: +420 597 578 858, fax: +420 596 614 395, e-mail: aholss@ahol.cz, www.ahol.cz, KB Ostrava, č.ú.35-8769400237/0100

**Vyúčtování dotace za školní rok 2017/2018
období 1. - 8./2018**

ŠKOLA

strana 2

Datum	Č.výp.	Použití dotace	Částka	Doklad	Dat.odp.z účtu
		převod ze str. 1	1 413 173,89		
25.4.2018	4	ASPI 1-8/2018	7 293,86	159/18 PF	25.4.2018
25.4.2018	4	BOZP 3/18	1 346,00	164/18 PF	25.4.2018
9.5.2018	5	tonery	2 420,00	165/18 PF	9.5.2018
3.5.2018	5	PCO 4/18	484,00	168/18 PF	3.5.2018
3.5.2018	5	úklid 4/18	41 382,00	170/18 PF	3.5.2018
3.5.2018	5	nájem 5/18	224 061,00	172/18 PF	3.5.2018
9.5.2018	5	internet 5/18	2 795,00	176/18 PF	9.5.2018
9.5.2018	5	BOZP 4/18	1 346,00	178/18 PF	9.5.2018
11.6.2018	6	internet 6/18	2 795,00	211/18 PF	11.6.2018
11.6.2018	6	úklid 5/18	41 382,00	216/18 PF	11.6.2018
11.6.2018	6	nájem 6/18	224 061,00	217/18 PF	11.6.2018
10.7.2018	7	BOZP 6/18	1 346,00	244/18 PF	10.7.2018
10.7.2018	7	úklid 6/18	41 382,00	246/18 PF	10.7.2018
10.7.2018	7	nájem 7/18	224 061,00	250/18 PF	10.7.2018
17.7.2018	7	internet 7/18	2 795,00	260/18 PF	17.7.2018
17.7.2018	7	odvoz odpadu 2.Q	6 696,29	262/18 PF	17.7.2018
13.8.2018	8	kancelářské potřeby	7 811,00	268/18 PF	13.8.2018
6.8.2018	8	nájem 8/18	224 061,00	271/18 PF	6.8.2018
13.8.2018	8	internet 8/18	2 795,00	273/18 PF	13.8.2018
24.1.2018		koš	4 840,00	p.d.34	
23.3.2018		poštovné	3 827,00	p.d.159	
30.5.2018		tonery	11 494,00	p.d.269	
15.2.2018	2	mzdy 1/18	423 757,00	mzdy	15.2.2018
15.2.2018	2	OON 1/18	61 800,00	OON	15.2.2018
15.2.2018	2	náhrada mzdy 1/18	3 152,00	mzdy	15.2.2018
15.2.2018	2	odvody 1/18	144 893,00	odvody z mezd	15.2.2018
16.3.2018	3	mzdy 2/18	439 087,00	mzdy	16.3.2018
16.3.2018	3	OON 2/18	66 264,00	OON	16.3.2018
16.3.2018	3	náhrada mzdy 2/18	631,00	mzdy	16.3.2018
16.3.2018	3	odvody 2/18	150 104,00	odvody z mezd	16.3.2018
14.2.2018		OON 2/18	10 000,00	OON-p.d.82	
15.3.2018		OON 2/18	5 100,00	OON-p.d.147	
16.4.2018	4	mzdy 3/18	429 341,00	mzdy	16.4.2018
16.4.2018	4	OON 3/18	48 182,00	OON	16.4.2018
		Celkem	4 275 959,04		

zpracovala : Ing. Pešlová / 20.9.2018

Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy

AHOL-Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství, Dušní 1106/8, 703 00 Ostrava -Vítkovice, IČ 713 40 815

zapsána v rejstříku školských právnických osob, vedeném MŠMT ve složce 2006, poř.č. 117

Tel:+420 597 578 858, fax:+420 596 614 395, e-mail: aholss@ahol.cz, www.ahol.cz, KB Ostrava, č.ú.35-8769400237/0100



STŘEDNÍ ŠKOLA
GASTRONOMIE
TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

**Vyúčtování dotace za školní rok 2017/2018
období 1. - 8./2018**

ŠKOLA

strana 3

Datum	Č.výp.	Použití dotace	Částka	Doklad	Dat.odp.z účtu
		převod ze str. 2	4 275 959,04		
16.4.2018	4	náhrada mzdy 3/18	1 207,00	mzdy	16.4.2018
16.4.2018	4	odvody 3/18	145 976,00	odvody z mezd	16.4.2018
14.2.2018		OON 3/18	5 000,00	OON-p.d.82	
6.4.2018		OON 3/18	49 100,00	OON-p.d.192	
15.5.2018	5	mzdy 4/18	469 540,00	mzdy	15.5.2018
15.5.2018	5	OON 4/18	49 150,00	OON	15.5.2018
15.5.2018	5	náhrada mzdy 4/18	4 105,00	mzdy	15.5.2018
15.5.2018	5	odvody 4/18	160 458,00	odvody z mezd	15.5.2018
6.4.2018		OON 4/18	8 800,00	OON-p.d.193	
15.5.2018	5	OON 4/18	19 000,00	OON	15.5.2018
15.6.2018	6	mzdy 5/18	480 131,00	mzdy	15.6.2018
15.6.2018	6	OON 5/18	39 250,00	OON	15.6.2018
15.6.2018	6	odvody 5/18	164 059,00	odvody z mezd	15.6.2018
14.5.2018		OON 5/18	150,00	OON p.d.247	
25.5.2018		OON 5/18	3 123,00	OON p.d.262	
15.6.2018	6	OON 5/18	2 587,00	OON	15.6.2018
15.6.2018	6	odvody 5/18	1 194,00	odvody z mezd	15.6.2018
16.7.2018	7	mzdy 6/18	486 737,00	mzdy	16.7.2018
16.7.2018	7	OON 6/18	26 800,00	OON	16.7.2018
16.7.2018	7	odvody 6/18	165 488,00	odvody z mezd	16.7.2018
16.7.2018	7	OON 6/18	4 236,00	OON	16.7.2018
16.7.2018	7	odvody 6/18	2 298,00	odvody z mezd	16.7.2018
13.6.2018		OON 6/18	3 007,00	OON p.d.290	
25.6.2018	6	OON 6/18	2 317,00	OON	25.6.2018
29.6.2018		OON 6/18	13 500,00	OON-p.d.318	
16.7.2018		OON 6/18	1 700,00	OON-p.d.329	
15.8.2018	8	mzdy 7/18	492 062,00	mzdy	15.8.2018
15.8.2018	8	OON 7/18	6 700,00	OON	15.8.2018
15.8.2018	8	odvody 7/18	167 299,00	odvody z mezd	15.8.2018
29.6.2018		OON 7/18	5 000,00	OON p.d.317	
29.8.2018	8	mzdy 8/18	283 000,00	mzdy	29.8.2018
29.8.2018	8	odvody 8/18	66 175,96	odvody z mezd	29.8.2018
		Celkem	7 605 109,00		

zpracovala : Ing. Pešlová, 20.9.2018


Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy

AHOL-Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství, Dušní 1106/8, 703 00 Ostrava - Vítkovice, IČ 713 40 815

zapsána v rejstříku školských právnických osob, vedeném MŠMT ve složce 2006, poř.č. 117

Tel:+420 597 578 858, fax.+420 596 614 395, e-mail: aholss@ahol.cz, www.ahol.cz, KB Ostrava, č.ú.35-8769400237/0100

Stanovení dotace na období 1-8/2018 a celkové dotace na školní rok 2017/2018

Na základě normativů neinvestičních výdajů stanovených MŠMT pro rok 2018 soukromým školám a školským zařízením a Vámi předložených počtů žáků v daném období, byla Vaší škole stanovena dotace takto:

Období 1-8/2018

obor	Normativ r. 2018	Kč	Dotace základní				Dotace zvýšená			
			počet žáků	počet měsíců	%	Částka	počet žáků	počet měsíců	%	Částka
Hotelnictví - denní	6542M01	60 047	41	1	60	123 096	41	1	30	61 548
		60 047	40	2	60	240 188	40	2	30	120 094
		60 047	39	5	60	585 458	39	5	30	292 729
Hotelnictví - denní IVP	6542M01	3 002	1	8	60	1 201	1	8	30	600
Cestovní ruch - denní	6542M02	54 528	76	3	60	621 619	76	3	30	310 810
		54 528	75	3	60	613 440	75	3	30	306 720
		54 528	74	2	60	403 507	74	2	30	201 754
Gastronomie - denní	6541L01	60 881	19	5	60	289 185	19	5	30	144 592
		60 881	18	3	60	164 379	18	3	30	82 189
Kuchař - číšník - denní	6551H01	62 805	60	7	60	1 318 905	60	7	30	659 453
		62 805	61	1	60	191 555	61	1	30	95 778
Gastronomie - denní	6541L51	56 453	23	3	60	194 763	23	3	30	97 381
		56 453	22	2	60	124 197	22	2	30	62 098
		56 453	21	3	60	177 827	21	3	30	88 913
		6 656	2	8	60	5 325	2	8	30	2 662
<i>vývojové poruchy učení a chování</i>		6 656	2	8	60	5 325	2	8	30	2 662
CELKEM						5 054 645				2 527 321

Dotace na 1-8/2018

7 581 966 Kč

Celková dotace na školní rok 2017/2018

Dotace na 9-12/2017 (vyplaceno 2017)

3 553 819 Kč

Nedoplatek dotace za rok 2017 (vyplaceno 2018)

23 143 Kč

Dotace na 1-8/2018

7 581 966 Kč

Celkem k vyúčtování 2017/2018

11 158 928 Kč

Celkem k vyúčtování 1-8/2018

7 605 109 Kč

V roce 2018 bylo na Váš účet poukázáno celkem

8 589 004 Kč

V tom záloha na měsíc září

983 895 Kč

Pokud výše uvedené údaje jsou odlišné od skutečnosti, oznamte nám toto obratem písemně.

18. Závěr

Výroční zpráva dokumentuje, že AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství ve školním roce 2017/2018 splnila i v náročných podmínkách přestavby budovy školy základní cíle a programové záměry.

Již zmíněná přestavba budovy školy a následné vybudování nové odborné učebny přírodovědných předmětů a jazykové laboratoře výrazně zlepšily materiální a technické podmínky pro výuku na škole. Rekonstrukcí prošla i bylinková zahrádka a nově vybudovaný školní bufet stejně jako nové šatny dále zvyšují komfort žáků. Ve školním roce 2017/2018 byl vydán Almanach škol AHOL k 25 letům jejich existence. Vytvořeny byly rovněž nové webové stránky školy.

Škola v uplynulém školním roce úspěšně realizovala řadu projektů, ať už projektů MŠMT, Ministerstva pro místní rozvoj nebo projektů s podporou statutárního města Ostravy. Naši žáci byli úspěšní i v řadě odborných kuchařských, barmanských a baristických soutěží, což nejlépe dokumentuje i 6. místo v celkovém umístění škol na mezinárodním mistrovství České republiky Gastro Junior Bidvest Cup Brno 2018. Oceněny byly i samostatné odborné práce žáků oboru Kuchař – číšník v celorepublikové soutěži Hospodářské komory ČR, a to 2. a 3. místem. Úspěšně se rozvíjela i úzká spolupráce s odbornými profesními asociacemi, ať už s Asociací hotelů a restaurací ČR, Asociací kuchařů a cukrářů ČR a Českou barmanskou asociací, které poskytly odbornou záštitu nad 20. ročníkem soutěže AHOL CUP.

Prohloubili jsme i spolupráci s odborníky z praxe a sociálními partnery, kteří nám pomohli vytvořit nový školní vzdělávací program pro tříletý obor vzdělání Kuchař – číšník, a to ŠVP Fastfoodová gastronomie. Ve školním roce 2017/2018 se zvýšil i počet žáků přijatých do prvních ročníků a podařilo se i zvýšit úspěšnost žáků u maturitních zkoušek. Všechny realizované aktivity a úspěchy dosažené v minulém školním roce nás zavazují k dalším inovačním aktivitám na poli odborného vzdělávání v oblasti gastronomie, hotelnictví a cestovního ruchu tak, abychom mohli úspěšně rozvíjet komplexní odborné kompetence našich absolventů. Současně lze konstatovat, že škola má vytvořeny podmínky pro rozvoj a úspěšné plnění vzdělávacích cílů na další období.

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová

19. Přehled použitých zkratk

Zkratka	Předmět
AČ ČR	Asociace číšníků České republiky
AHR ČR	Asociace hotelů a restaurací České republiky
AKC ČR	Asociace kuchařů a cukrářů České republiky
AJ	Anglický jazyk
APSY	Aplikovaná psychologie
AŘHŠ	Asociace ředitelů hotelových škol
BEK	Biologie a ekologie
CBA	Česká barmanská asociace
CJ	Cizí jazyk
CJL	Český jazyk a literatura
CR	Cestovní ruch
DEJ	Dějepis
DEK	Dějiny kultury
ECDL	European Certification of Digital Literacy
EKO	Ekonomika
ECVET	Evropský systém přenosu kreditů v odborném vzdělání
FYZ	Fyzika
G	Gastronomie
GCR	Geografie cestovního ruchu
GK	Gastronomie - Kuchař v moderní gastronomii
H	Hotelnictví
HRP	Hotelový a restaurační provoz
CHEM	Chemie
IT	Informační technologie
JČ	Jazyk český
JZZ	Jednotná závěrečná zkouška
KA1	Klíčová akce 1
KA2	Klíčová akce 2
KČ	Kuchař - číšník
KOM	Komunikace ve službách
KT	Kulinářské techniky
LRT	Lázeňství a regionální turistika
LvD	Logistika v dopravě
MAT	Matematika
MAMG	Marketing a management
MGA	Moderní gastronomie
MvDS	Management v dopravních službách
MZ	Maturitní zkouška
NJ	Německý jazyk
OBK	Obchodní korespondence
ODV	Odborný výcvik
OPX	Odborná praxe
PV	Přírodní vědy
PAV	Potraviny a výživa

PRA	Právo v podnikání
PUP	Přiznání uzpůsobení podmínek
RTS	Regionální turistické služby
SCR	Služby cestovního ruchu
SLvD	Služby v dopravě
SMZ	Státní maturitní zkouška
STvD	Stevard v dopravě
SV	Společenské vědy
SVSP	Společenská výchova a společenský protokol
SZSV	Seminář základů společenských věd
ŠVP	Školní vzdělávací program
TEA	Technika administrativy
TEV	Tělesná výchova
TOS	Technika obsluhy a služeb
TPP	Technologie přípravy pokrmů
TSCR	Technika služeb cestovního ruchu
UCE	Účetnictví
UPX	Učební praxe
VPK	Vedoucí předmětové komise
ZCR	Zeměpis cestovního ruchu
ZD	Zeměpis dopravní
ZPV	Základy přírodních věd
ZSV	Základy společenských věd

20. Seznam příloh

1. Členský certifikát AHR ČR pro rok 2018
2. Potravinářská revue - článek „Školy AHOL slaví v letošním školním roce 25 let existence“
3. Zpravodaj Vítkovice - článek „Talent je dar, který je třeba objevit a rozvíjet“
4. Moravskoslezský deník - článek „Workshop s příchutí jídla“
5. Moravskoslezský deník - článek „Kuchtíci jdou s dobou“
6. Zpravodaj Vítkovice - článek „Food Galerie“
7. Právo Severní Morava a Slezsko - článek „Food galerie ve Vítkovicích“
8. Výsledkové listiny Gastro Junior Brno 2018
9. Diplom - Gastro Junior Brno 2018 - Mrkva Jakub (obor kuchař)
10. Diplom - Gastro Junior Brno 2018 - Studená Natálie (obor barmanka)
11. Diplom - Gastro Junior Brno 2018 - Švancara Dominik (obor barista)
12. Diplom - Gastro Junior Brno 2018 - Kučerová Veronika (obor servírka)
13. Diplom - Olima Cup 2017 - Martin Vantuch, kuchař junior
14. Moravskoslezský deník - článek „Studenti AHOL sbírali medaile“
15. Právo Severní Morava a Slezsko - článek „V Brně zabodovaly barmanka a cukrářka“
16. Gastro & report Minutka - článek „AHOL CUP slavil 20 let“
17. Fórum - článek „AHOL CUP slaví jubileum - 20 let“
18. Děkovný dopis Střední školy hotelnictví a služeb a Vyšší odborné školy Opava - Zlatovar Cup
19. Diplom - Mladý Someliér 2018 - Natálie Studená, Diplom - Slovak Barista Cup junior 2018 - Patrik Ságner
20. Diplom - Slovak Barista Cup junior 2018 - Dominik Švancara, Diplom - Tea Tender 2018 - Andrea Skupienová
21. Vysvedčenie - Academy of coffee, motivace v oboru Barista
22. Certifikát - Grandhotel Pupp, Karlovy Vary - Jakub Kohoutek
23. Hodnocení samostatných odborných prací - Národní ústav pro vzdělávání



A SOCIACE
HOTELŮ A
RESTAURACÍ
ČESKÉ
REPUBLIKY

Potvrzujeme, že
This is to certify that

**AHOL - Střední škola gastronomie,
turismu a lázeňství
Ostrava - Vítkovice**

je členem ASOCIACE HOTELŮ A RESTAURACÍ ČESKÉ REPUBLIKY pro rok 2018
is a member of THE CZECH ASSOCIATION OF HOTELS AND RESTAURANTS
for the year 2018

Ing. Václav Stárek, prezident AHR ČR

Školy AHOL slaví v letošním školním roce 25 let existence



STŘEDNÍ ŠKOLA
GASTRONOMIE,
TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

Mgr. MIRIAM LACINOVÁ,
ředitelka AHOL – Střední škola
gastronomie, turismu a lázeňství,
Ostrava-Vítkovice



AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství se sídlem v Ostravě-Vítkovicích je jednou ze tří škol AHOL, které slaví v letošním školním roce 25 let existence.

Kurzy a vzdělávací obory

V závěru loňského roku jsme dokončili III. etapu přestavby školy a můžeme říci, že nyní máme opravdu optimální prostorové a technologické podmínky pro vzdělávání a výchovu našich studentů. Co konkrétně může AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství svým studentům nabídnout? Vedle osobního přístupu aktivní studentský život: Nad rámec běžné výuky organizujeme certifikované odborné kurzy, například barmanský, baristický, kurz delegáta a technického průvodce cestovní kanceláře, ECDL apod. V moderně vybavených učebnách techniky obsluhy nebo v gastronomickém studiu AHOL se žáci mohou zapojit do činnosti kroužků nápojové kultury či gastronomického kroužku. Dalšími kroužky jsou kroužky cizích jazyků – obchodní němčina, anglická konverzace, španělština, ruština či francouzština, na škole funguje i kroužek účetnictví nebo čtenářské dílny. Nabízíme atraktivní praxe v tuzemsku i zahraničí či účast žáků na projektech Erasmus+, v rámci



19. ročník gastronomické soutěže AHOL CUP 2017. Zleva: Marek Dohnal, komisař Karel Mayer

kterých vycestují na odborné stáže do Londýna či německého Bad Neustadtu.

Ve školním roce 2017/18 poskytuje škola střední vzdělání s maturitní zkouškou vzdělávací obory:

- 65-41-L/01 **Gastronomie** – ŠVP Kuchař v moderní gastronomii,
- 65-42-M/01 **Hotelnictví** – ŠVP Moderní hotelový provoz a ŠVP Barman – sommeliér,
- 65-42-M/02 **Cestovní ruch** – ŠVP Provoz cestovní kanceláře, ŠVP Stevard v dopravních službách a ŠVP Zážitkový cestovní ruch,
- střední vzdělání s výučním listem v oboru 65-51-H/01 **Kuchař – číšník**,
- střední vzdělání s maturitní zkouškou v návstavném studiu oboru 65-41-L/51 **Gastronomie** – ŠVP Moderní gastronomie.

Nabídka oborů bude ve školním roce 2018/2019 rozšířena o tříletý učební obor **Fastfoodová gastronomie**.



19. ročník gastronomické soutěže AHOL CUP 2017. Zleva: Jakub Mrkva, Zbyněk Koubek



Odborná praxe v Grandhotelu PUPP Karlovy Vary. Zleva: Mgr. Anna Slaninová, Nikola Prokopovská, Lucie Kuchařová, Niki Wrobelová, Stanislav Kotán, Tereza Trčková, Veronika Kučerová, Natálie Zgubišová, Markéta Smolarčíková, Dennis Sobek, Marek Dohnal, Jakub Mrkva, Bc. Šárka Seibertová

Spolupráce a soutěže

Škola aktivně spolupracuje s celou řadou institucí, počínaje správními orgány od Úřadu městského obvodu Ostrava-Vitkovice přes Magistrát města Ostravy po Krajský úřad MSK a MŠMT, dále s profesními a zájmovými sdruženími, jako jsou Sdružení pro rozvoj MSK, Krajská hospodářská komora MSK, Dolní oblast Vítkovice, Moravian-Silesian Tourism až po firmy, ve kterých jejich žáci vykonávají odbornou praxi. Zástupci firem (např. Clarion Congress Hotel Ostrava, Park Inn by Radisson Ostrava, Best Western Hotel Visla, hotel Mercury, Grandhotel Pupp Karlovy Vary, restaurace Paleta, restaurace Colosseum Ostrava, Leo Express, RegioJet, Dolní oblast Vítkovice, MAKRO Ostrava, MontyCon Ostrava, CK Rekrea, ČEDOK, CK Vítkovice Tours a další), ve kterých žáci vykonávají odborný výcvik nebo odbornou praxi, jsou zároveň i členy poradního sboru ředitelky školy.

Výše uvedené partnerské firmy spolu se školou podporují žáky i v soutěžní oblasti, a to zejména na soutěžích kuchařů, barmanů, baristů, teatendrů a pivních specialistů. Mezi nejvýraznější soutěžní úspěchy našich žáků patří zlaté pásmo Jakuba Mrkvy na mezinárodním mistrovství České republiky GASTRO JUNIOR BIDVEST CUP BRNO 2018 v kategorii Kuchař, zlaté pásmo Dominika Švancary v kategorii Barista, zlaté pásmo Natálie Studené v kategorii Barman a stříbrné pásmo Veroniky Kučerové v kategorii Číšník.

Vedle gastronomických soutěží se naši žáci účastní i soutěží ekonomických a jazykových. Nejvýraznějším úspěchem bylo vítězství Petra Horáka v kategorii AJ2 a 3. místo Francescy Cavalcante v kategorii NJ2 na 18. ročníku celostátní konverzační soutěže hotelových škol v cizích jazycích v Těšíně.

Zástupci spolupracujících firem se také podílí na realizaci závěrečných zkoušek žáků oboru Kuchař – číšník, kdy praktická zkouška těchto žáků probíhá přímo v Clarion Congress Hotelu Ostrava, a také se pravidelně účastní obhajob maturitních prací v profilové části maturitní zkoušky. Za vysokou úroveň praktické přípravy udělila v září 2015 Hospodářská komora ČR škole čestné uznání.

Vedle spolupracujících firem přispívá k rozvoji školy i úzká spolupráce s profesními svazy a asociacemi. AHOL

– Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství je dlouholetou členkou Asociace hotelů a restaurací ČR (dále AHR ČR), České barmanské asociace (CBA), Asociace kuchařů a cukrářů ČR (AKC ČR), Asociace číšníků ČR i Asociace ředitelů hotelových škol.

Pod odbornou patronací prezidentů AHR ČR, AKC ČR a CBA probíhá i školou organizovaná gastronomická soutěž s mezinárodní účastí a porotou AHOL CUP. V roce 2017 proběhl v Multifunkční aule Gong v Dolní oblasti Vítkovic již 19. ročník této soutěže. Těto soutěže se zúčastnilo celkem 20 soutěžících v kategorii kuchařských týmů, 36 soutěžících v kategorii Junior pro žáky základních škol na území města Ostrava, 31 soutěžících barmanů, 18 baristů a 11 teatendrů. AHOL CUPU se zúčastnili soutěžící z celé ČR i ze zahraničí. Bez podpory statutárního města Ostrava, MŠMT, zmíněných odborných asociací a spolupracujících firem i zájmu soutěžících škol by realizace této soutěže v takovém rozsahu nebyla vůbec možná.



Molekulární kuchyně. Zleva: Pavel Býček, Alex Rádl, Marek Mac, Jakub Mrkva, Markéta Ziajová

LLP-LdV/IVT/134004 s názvem **Za zkušenostmi do Londýna** (březen 2014 – dvoutýdenní odborné stáže 12 žáků oboru Hotelnictví, Gastronomie a Cestovní ruch v Londýně),

- Výzva 2015 – Erasmus+ – Klíčová akce 1 – mobility osob 2015-1-CZ01-KA102-013619 s názvem **Za praxí do Evropy** (dvoutýdenní stáže žáků oboru Hotelnictví, Gastronomie a Cestovní ruch v bavorském Bad Neustadtu (celkem 4 běhy á 4 žáci, tedy 16 žáků) a v Londýně (celkem 2 běhy á 12 žáků, tedy 24 žáků).
- Mimo odborné stáže v rámci projektů Leonardo da Vinci či Erasmus+ žáci vykonávali odbornou praxi na Rhodosu, v Německu, Španělsku, Francii, Itálii a na Slovensku.

V roce 2013 jsme navázali intenzivní spolupráci s Hotelovou akademií Ludovíta Wintera v Piešťanech, s Lycée des métiers de Bazeilles a se Zespól Szkól Ekonomiczno – Gastronomicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej v Cieszynie. V rámci Výzvy 2014 získala AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství grant z programu Erasmus+, Klíčová akce 2 – Strategická partnerství v odborném vzdělávání na realizaci projektu číslo 2014-1-CZ01-KA202-001842 – **Evropou za poznáním**. Výše získaného grantu činila 70 250 eur. Hlavním cílem projektu bylo postupně realizovat 4 mezinárodní projektová setkání, na každé partnerské škole vždy jedno. Ve školním roce 2014/2015 bylo realizováno pětidenní mezinárodní projektové setkání v Ostravě ve dnech 2.–6. 2. 2015 a v Piešťanech ve dnech 13.–17. 4. 2015. Ve školním roce 2015/2016 pak proběhlo mezinárodní projektové setkání v polském Těšíně ve dnech 25.–29. 1. 2016 a ve francouzské Bazeilles ve dnech 25.–30. 4. 2016. Během těchto pětidenních

setkání se účastníci projektu seznámili s historií, kulturou, tradicemi dané země, poznali její národní kuchyni i regionální speciality, navštívili turisticky atraktivní místa v daném městě či region, naučili se technologický postup i praktickou přípravu vybrané národní speciality. Výstupem projektu publikovaném na Platformě výsledků Evropské komise (<http://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/projects>) byly bulletiny z jednotlivých setkání, mezinárodní kuchařka a gastro-slovníček. Všichni účastníci projektu získali dokumenty Europass – mobility a ECVET.

Do projektu „Evropou za poznáním“ se v průběhu čtyř mezinárodních projektových setkání zapojilo celkem 47 žáků a 8 odborných vyučujících v roli doprovodných osob.

Ocenění

V průběhu samostatné existence získala AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství několik významných ocenění:

- listopad 2013 – Asociace hotelů a restaurací ČR udělila škole titul Škola roku 2013,
- prosinec 2016 – Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje a Krajská hospodářská komora MSK udělila školám AHOL v kategorii Vzdělávací instituce „Ocenění za dlouholetý přínos k rozvoji Moravskoslezského kraje“,
- leden 2017 – AKC ČR udělila škole bronzovou medaili M. D. Rettigové.



19. ročník gastronomické soutěže AHOL CUP 2017 – vyhlášení čtyřčlenných kuchařských týmů. Zleva: Ing. Hana Holíková, Jakub Sedláček (AKC ČR), Mgr. Miriam Lacinová, 2. místo: Zespól Szkól Ekonomiczno-Gastronomicznych, Cieszyn, Polsko, 1. místo: Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka, 3. místo: Střední škola hotelnictví a služeb a Vyšší odborná škola, Opava

Realizované projekty

Škola realizovala i celou řadu projektů, a to regionálních, národních i mezinárodních. Uvádíme zde stručný přehled těch nejvýznamnějších realizovaných projektů:

- **Vytváření vzdělávacích programů v souladu s Národní soustavou kvalifikací a jejich pilotní ověřování** (realizováno 1. 3. 2010–28. 2. 2013 s rozpočtem 1 742 482 Kč). Projekt nabídl nové možnosti v oblasti dalšího vzdělávání. Poskytl účastníkům příležitost k získávání a uznávání kvalifikací použitelných na trhu práce a ke zdokonalování klíčových kompetencí potřebných pro uplatnění v pracovním životě. Bylo vytvořeno 5 vzdělávacích programů z oblasti gastronomie a služeb cestovního ruchu v souladu s Národní soustavou kvalifikací: Stravovací a ubytovací služby, Kuchař – číšník, Průvodce cestovního ruchu, Barman, Sommelier. Po jejich pilotním ověření absolvovali účastníci zkoušky dle hodnotících standardů NSK. Bylo proškoleno celkem 180 účastníků.
- **Výchova k podnikavosti prostřednictvím studentských minipodniků** (Projekt č. CZ.1.07/1.1.00/54.0048 realizován ve školním roce 2014/2015). V rámci tohoto projektu byly na škole celoročně provozovány celkem tři minipodniky: minipodnik „Break city“ se zaměřil na nabídku zdravých svačinek a nápojů, minipodnik „Funny Pie“ realizoval svou činnost na úseku cateringových služeb a minipodnik „Rozmarýna“ vybudoval na škole bylinkovou zahrádku a využíval vypěstované bylinky k přípravě čaje, míchaných nápojů, samostatných produktů, k dochucení a dozdobení jídel ve školní kuchyni, k výrobě pomazánek apod.
- **Vzdělávání studentů a učitelů gastronomických oborů prostřednictvím praktické zkušenosti ve spolupráci s AHR ČR** (projekt č. CZ.1.07/1.1.00/54.0050 realizován ve školním roce 2014/2015). Škola se stala partnerem AHR ČR při realizaci tohoto projektu. Hlavním cílem projektu byl rozvoj odborného gastronomického vzdělávání prostřednictvím odborných stáží žáků a pedagogů školy. Mgr. Kowalská absolvovala stáž v hotelu Fortuna City Praha, Mgr. Šnauerová a Mgr. Bartesková pak absolvovaly stáže v Park Inn by Radisson Hotel Ostrava. V hotelu Park Inn absolvovalo stáž celkem 21 žáků, v hotelu Clarion Congress Hotel Ostrava celkem 9 žáků. Odbornou praxi pod vedením mentora AHR ČR vykonávali žáci na úsecích: snídaňový servis, složitá obsluha, cateringové aktivity hotelů, hotelová kuchyně, recepce, housekeeping.
- **Praxe pro život** (projekt č. CZ.1.07/1.1.00/54.0031 realizován ve školním roce 2014/2015). Hlavním cílem projektu byl rozvoj počátečního vzdělávání prostřednictvím spolupráce hotelových škol v našem regionu a zapojení úspěšných odborníků z praxe do praktického vyučování. Domácí mobility žáků byly realizovány s HŠ Havířov, HŠ Šumperk a HŠ V. Priessnitze Jeseník. Žáci AHOL – SŠ GTL absolvovali stáže v hotelu Voroněž Brno, hotelu Santon Brno, na HŠ V. Priessnitze v Jeseníku a v Infocentru Šumperk.
- **Techno-emocionální kuchyně I.** (projekt z prostředků statutárního města Ostrava č. 1004/2016/ŠaS realizován v roce 2016). V rámci podpory talentovaných žáků bylo napříč obory i ročníky vybráno 8 talentovaných kuchařů, kteří se mohli nad rámec běžné výuky setkávat na workshopech s šéfkuchaři z regionu i celé ČR,



Techno-emocionální kuchyně s Miroslavem Kubcem. Zleva: Mgr. Anna Slaninová, Dennis Sobek, Lucie Hrabčáková, Miroslav Kubec, Anush Tunyanová, Martin Vantuch, Marek Dohnal, Jakub Mrkva

a seznamovat se tak s nejnovějšími trendy v gastronomii. Realizován byl workshop s Miroslavem Kubcem (prezident AKC ČR), s šéfkuchařem Pavlem Čadilem (Park Inn by Radisson Ostrava), Miroslavem Moldřikem (City City Ostrava), Pavlem Býčkem (Alcron Praha), Miroslavem Kubcem (prezident AKC ČR) a dalšími. Žáci měli také možnost zúčastnit se exkurzí na špičková pracoviště v celé ČR (Alcron, Grandhotel Pupp Karlovy Vary atd.)

- **Techno-emocionální kuchyně II.** (projekt z prostředků statutárního města Ostrava č. 1004/2017/ŠaS realizován v letech 2017–2018). Projekt je pokračováním předchozího projektu Techno – emocionální kuchyně I. s rozšířením o molekulární mixologii.

Zahraniční spolupráce

AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství spolupracuje i s řadou zahraničních partnerských škol stejného zaměření. V roce 1993 začala škola spolupracovat s německými školami AFZ Rostock a Bildungszentrum Ribnitz-Damgarten, později se přidala spolupráce s polskou partnerskou školou Zespól Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich ve Wisle a v roce 2011 přibyla ADC College v Londýně. Díky těmto partnerským institucím absolvovala řada žáků oboru Hotelnictví, Gastronomie a Cestovní ruch odbornou praxi v zahraničí. Odborné stáže v zahraničí se podařilo realizovat i díky mezinárodním projektům mobilit Leonardo da Vinci a Erasmus+. Škola dosud realizovala celkem 4 projekty mobility:

- Výzva 2011 – Leonardo da Vinci – projekt mobility CZ/11/LLP-LdV/IVT/134001 s názvem **Praxe v Evropě, Evropa v praxi** (celkem 4 běhy: září/říjen 2011, červen 2012, říjen 2012 a březen 2013, zúčastnili se vždy 4 žáci – celkem vysláno 16 žáků na dvoutýdenní odbornou stáž v bavorském Bad Neustadtu),
- Výzva 2012 – Leonardo da Vinci – projekt mobility CZ/12/LLP-LdV/IVT/134004 s názvem **Za zkušenostmi do Evropy** (únor 2013 – odborná stáž 12 žáků oborů Hotelnictví a Cestovní ruch v Londýně),
- Výzva 2013 – Leonardo da Vinci – projekt mobilit CZ/13/



prosinec 2017
měsíčník / číslo 12
ročník 21

Volba prezidenta republiky str. 2

Zkvalitnění a zefektivnění práce úřadu str. 3

Vítkovická světylka str. 4

Vydává SMO ÚMOB Vítkovice

12



Talent je dar, který je třeba objevit a rozvíjet

AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství získala pro rok 2017 podporu z dotačního programu na poskytování peněžních prostředků z rozpočtu statutárního města Ostravy na vzdělávání, vědu, výzkum a talentmanagement. „Náš projekt Techno – emocionální gastronomie připravuje žáky se zájmem a talentem na jejich budoucí pracovní příležitosti v soudobé profesionální kuchyni, která se často podobá futuristickému až laboratornímu pracovišti a profesi kuchaře se mění v experimentátora v oblasti chemie, fyziky či termiky,“ vysvětluje Pavla Sztulová, tisková mluvčí škol AHOL. V polovině listopadu se Gastronomické studio AHOL vybavené moderními přístroji a technologiemi naplnilo chutí, vůní a zapálenými mladými kuchaři na workshopu s prezidentem Asociace kuchařů a cukrářů



ČR Miroslavem Kubcem a šéfkuchařem Pavlem Buchwaldkem. „Workshop v teoretické části přiblížil žákům úskalí při založení restaurace a vytvoření jídelního lístku, koncepci degustačních menu a zabýval se rovněž problematikou sezonních potravin,“ pokračuje Pavla Sztulová. „Praktické části s názvem Tradiční menu netradičně se zúčastnili talentovaní žáci studijních oborů kuchař v moderní gastronomii, hotelnictví či kuchař – číšník.“

Žáci měli možnost na dvoudenním workshopu získat odborné informace, rady, vyzkoušet si pod vedením odborníků nové technologické postupy při zpracování potravin i neformálně si popovídat o zkušenostech a úskalích kuchařské profese.

- red -

5

Workshop s příchutí jídla

Ostrava - Dnes a zítra se od 9 hodin koná na Střední škole AHOL v Ostravě-Vítkovicích workshop pro studenty. Prakticky i teoreticky se na téma Otevření restaurace, a s tím spojený například výběr menu či využití sezóních potravin budou zamýšlet spolu se studenty šéfkuchař Pavel Buchwaldek a prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR Miroslav Kubec. (hap)



CHOBOTNICE, KREVETY, MUŠLE I RYBY. Jednoduchost. Jedno slovo, které vystihuje kuchařskou přípravu mořských plodů a ryb. „Kvalitně opéct, nevysušit a přidat máslo a bílé víno,“ říká šéfkuchař Loft Restaurantu hotelu City.City Miroslav Moldřik, který včera na AHOL, Střední škole gastronomie, turismu a lázeňství v Ostravě-Vítkovicích, vedl workshop právě na téma mořských plodů. Rád je nejen připravuje, ale také konzumuje. „Sami studenti měli požadavek na tento workshop. Chtěli vidět a zkusit si zpracovat mušle, krevety, chobotnici i ryby,“ vysvětluje Anna Slaninová, učitelka odborných předmětů Technologie přípravy pokrmů a Kulinářské techniky. Studenti upravovali ryby v syrovém stavu, filetovali kambalu a štítníka, pošírovali halibuta, vařili k rybám omáčky. V listopadu chystá škola další workshop, tentokrát s prezidentem Asociace kuchařů a cukrářů ČR Miroslavem Kubcem a jeho kolegou. „Studenti se naučí sestavit menu pro začínající restauraci,“ uvedla ředitelka školy Miriam Lacinová. (hap) Foto: Deník/Pavel Sonnek

FOTOGALERIE na www.msdenik.cz



ŠKOLY se snaží ve výuce držet tempo s trendy moderní gastronomie. Ilustrační foto: Deník/Libor Běčák

Kuchtičí jdou s dobou

Pokračování ze strany 1
Koneckonců česká kuchyně je na omáčkách lidově řečeno postavená a neodmyslitelně k ní patří.

Také na Aholu se studenti ve výuce při přípravě opírají o kulinářské umění, kdy vychází ze základních omáček, jako je velouté, bešamel, holandská, tomatová a demi-glace a následně z těchto po dochucení (přidání koření a bylinek) vznikají další variace (stejně je tomu i u polévek, příloh).

„S netradičními potravinami či postupy se žáci setkávají převážně na workshopech pod vedením známých šéfkuchařů, které bývají různě tematicky zaměřené (molekulární kuchyně, francouzská kuchyně, ryby a plody moře),“ uvedla Anna Slaninová z Aholu. Podle Zdeňka Remeše ze Střední školy společného stravování současná moderní kuchyně je vlastně splynutím mnoha kuchyní světa. Vzdálenosti už nejsou takový problém, suroviny, které bylo dříve nemyslitelné sehnat, jsou dnes v regálech supermar-

ketů. „Vyučujeme například italskou, francouzskou, španělskou kuchyni a kuchyně asijské, především čínskou a japonskou. Jedná se o velmi obsáhlé téma,“ uvedl.

„Během studia mají naši studenti možnost zúčastnit se odborné stáže v zahraničí v rámci programu Erasmus+, naše škola je držitelem certifikátu Mobility v odborném vzdělávání a přípravě,“ doplnila zástupkyně ředitelky SŠSS Markéta Kulhánková.

Moderních trendů je dnes mnoho. Ahol také zareagoval na rostoucí poptávku celosvětových řetězců rychlého občerstvení po kvalitních zaměstnancích.

„V novém školním roce 2018/2019 otevře Ahol zcela nový učební obor Fastfoodová gastronomie, který připraví absolventy na práci v řetězcích rychlého občerstvení typu Subway, McDonald, KFC apod. Bude se jednat o tříletý učební obor ukončený závěrečnou zkouškou a získáním výučního listu,“ prozradila na závěr Anna Slaninová.

Kuchtičí jdou s dobou

Fastfoodová gastronomie je nový tříletý obor, který připraví absolventy na práci v řetězcích rychlého občerstvení typu Subway, McDonald, KFC.

HANA POREBSKÁ

Ostrava – Kuřecí prsa s broskví, koprovka, rajská... Co se vlastně učí dnešní studenti v učebním oboru kuchař? Po brožurce Receptury teplých pokrmů sahají vyučující ve výuce zřídka, jen při výkladu normování a kalkulace pokrmů. A co moderní technologie, fastfoody, sushi? „Žáci oboru Kuchař v moderní gastronomii ukon-

čeného maturitní zkouškou i žáci učebního oboru Kuchař, číšník se učí připravovat převážně klasická – tradiční jídla, kdy se opírají o nové trendy v gastronomii, za použití nejmodernějšího vybavení v odborných učebnách (thermomix, sous-vide, anti-gríl – mrazicí deska, udící pistole, aromatizér). Od prvního ročníku postupují od technik krájení přes polévky, omáčky, přílo-

hy až k přípravám masa (steaky, drůbež, ryby) – podle metodiky Kulinářského umění,“ uvedla pro Deník Anna Slaninová, vyučující odborných gastronomických předmětů na AHOL, Střední škole gastronomie, turismu a lázeňství. Její slova potvrzuje Zdeňěk Remeš ze Střední školy společného stravování v Ostravě-Hrabůvce: „Stále se vyučuje, jak připravit hovězí guláš nebo koprovou omáčku tradičními způsoby, ale zároveň žáky učíme, jak tyto tradiční pokrmy připravit moderně, zdravěji a jaké jsou nejaktuálnější trendy.“

Pokračování na straně 3



únor 2018
měsíčník / číslo 2
ročník 22

Zimní udržba ve Vitkovicích
str. 2

Ze života našich škol
str. 4 a 5

Vitkovice: umění –
poznání – zábava
str. 11

Z PRAVODAJ městského obvodu VITKOVICE

Food Galerie

Krajská sekce Asociace hotelů a restaurací ČR otevřela v našem regionu ojedinělou Food Galerii. Výstavní prostory vznikly ve Střední a vyšší odborné škole Ahol v Dušní ulici ve Vitkovicích, kde se gastronomické obory vyučují již dvacet pět let.

Galerie poskytne prostor pro výstavy umělců, jejichž inspirací, light motivem, je gastronomie, ať už se jedná o ilustrace kuchařských knih, dekorování pokrmů, umělecké ztvárnění dezertů i architektonický styl hotelů, restaurací a kaváren, nebo kreslené vtipy.

Při zahájení výstavy ostravský fotograf Jiří Kudělka poznamenal: „Vše, co je vytvářeno s vnitřním nasazením a láskou, je svým způsobem umění. To mají ostatně řemeslo výtvarné a kulinářské společné. Přinášet nejen estetický zážitek pro naše smysly, ale obohacovat nás i uvnitř.“ Téma fotografií, které si autor Radim Golka zvolil, zavádí do zákulisí kuchyně a technologie



řemesla kuchařského, jehož výsledky řeme vidět na černobílých fotografiích s názvem Poslání mečouna mořského. A je to bylto poslání mečouna mořského? Příná gastronomieký zážitek, ukázal náročný nadšení, zručnost hlavních aktérů i ob ke kuchařskému umění a v neposlední řadě pro něj vznikla Food Galerie. Které rybě to podaří?

Foto: archiv šk

■ Food galerie ve Vítkovicích

Poměrně ojedinělou Food galerii otevřela v kraji krajská sekce Asociace hotelů a restaurací ČR. Výstavní prostory vznikly na Střední a vyšší odborné škole AHOL na Dušní ulici v Ostravě-Vítkovicích. Galerie poskytne do budoucna prostor pro výstavy umělců, jejichž inspirací a hlavním motivem je gastronomie. V galerii tak budou k vidění například ilustrace kuchařských knih, dekorování pokrmů, umělecké ztvárnění dezertů i architektonický styl hotelů, restaurací a kaváren nebo kreslené vtipy. (zr)

Škola	Účast kuchař	Účast cukrář	Účast číšník	Účast barista	Účast barmana	Počet zlatých m.	Počet stříbrných m.	Počet bronzových m.	Počet bodů celkem	Datum
HŠ, VOŠ hotelnictví a turismu a JŠ, Poděbrady	A			A	A	3	0	0	260,9	20. 1.
Soukromá HŠ Bukaschool s. r. o., Most	A	A	N	A		3	1	0	247,8	18. 1.
SOŠ a SOU, Polička	N	A	A	AA	NN	4	3	0	241,6	19. a 20. 1.
SŠ gastronomická a hotelová s.r.o., Braník	A	A	A			1	2	0	241,4	18. 1.
SPV hotelu Inter. Continental s.r.o., Praha	A	A			A	2	1	0	239,5	20. 1.
AHOL SŠ gastronom., turismu a lázeňství Ostrava	A		A	A	N	3	1	0	225,9	19. a 20. 1.
SŠ Brno, Charbulova, p. o.	A	A	A	N	N	3	1	1	211,8	19. a 20. 1.
HŠ Světlá a SOŠ řemesel, Velké Meziříčí	A			A	A	1	2	0	206,9	19. a 20. 1.
SŠ hotelová a služeb, Kroměříž	A	A		A	N	1	1	1	206,3	19. 1.
ISŠ Moravská Třebová	A		A		A	1	2	0	202,2	20. 1.
HŠ, OA a SPŠ, Teplice, Benešovo nám. 1, p. o.	A	A	A		N	2	1	1	197,4	20. 1.
SŠP, hotelová a zdravotnická, Uherské Hradiště	A	A	A		N	1	3	0	192,8	20. 1.
SŠ řemesel a sl. Děčín IV	A	A	A			0	3	0	187,0	18. 1.
Bohemia - HŠ a SPŠ a ZŠ s.r.o. Chrudim			A		A	1	0	0	186,7	20. 1.
Albrechtova střední škola, Český Těšín, p. o.	A	A	A			0	2	1	181,4	18. 1.
Střední odborná škola Prostějov	A	N	A		A	2	0	2	173,4	20. 1.
SŠ gastronomie a služeb, Píerov	A	A	A			0	2	1	169,0	18. 1.
SŠ hotelnictví a společného stravování, Teplice n/Met.	A		A		A	1	0	2	166,0	20. 1.
SŠSS Ostrava-Hrabůvka, p. o.	A	A				1	1	0	159,4	18. 1.
HŠ Frenštát p/Radhoštěm, p. o.	A	A	A		N	0	2	1	155,2	20. 1.
SŠ obchodu, řemesel a služeb a ZŠ, p. o., Ústí nad Labem	A	A				1	0	1	138,8	19. 1.
SŠ hotelnictví a služeb a VOŠ, Opava, p. o.			A	AA		1	0	1	117,1	18. 1.
SŠ zeměděl. a potravinářská, Klatovy	A	AA				0	2	1	115,0	19. 1.
HŠ V. Priessnitz a OA Jeseník				A	A	1	0	0	97,8	19. a 20. 1.
SPŠ, SOŠ a SOU Nové Město n/Metují	A	A	A		N	0	1	2	94,2	20. 1.
SŠ gastronomie a služeb, Liberec	A		A			1	0	0	93,6	19. 1.
SŠ hotelnictví a gastronomie, Praha Klánovice					AA	1	1	0	91,0	20. 1.
Soukromá SŠ gastronomie s.r.o., Praha					AAA	1	2	0	85,8	20. 1.
SOŠ a SOU Horky nad Jizerou		AA				2	0	0	85,6	19. 1.
SOŠ a SOU služeb Velký Újezd			A			0	1	0	74,4	19. 1.
Integrovaná střední škola, Hodonín, p. o.	A		A			0	0	1	72,8	19. 1.
SOŠ Horný Smokovec	A					0	1	0	64,6	20. 1.
Scuola Oliver - Cometa, Como - Italy			AA			0	1	1	63,4	19. 1.
SŠ gastronomie a obchodu Zlín	A					0	1	0	62,4	19. 1.
SOU gastronomie, Praha U Krbu	A					0	1	0	59,4	18. 01.
Hotelová škola Retz, Rakousko				AA		0	2	0	57,0	18. 1.
SŠ hotelnictví, gastr. a služeb SČMMSD, Šilheřovice		A				0	0	1	46,8	20. 1.
SŠ obchodu, řemesel a služeb, Žamberk	A					0	0	1	43,4	18. 1.
SOŠ a SOU, Praha - Čakovice	A					0	0	1	27,0	18. 1.
Střední odborná škola Litovel	A					0	0	0	0,0	19. 1.
SŠ obchodu, služeb a řemesel a JŠ Tábor	A					0	0	0	0,0	19. 1.

Start. číslo	Jméno soutěžícího	Název školy	body průměr	konečné pořadí
23	Petržela Vojtěch	HŠ, VOŠ hotelnictví a turismu a JŠ, Poděbrady	94,00	1
17	Židek Jan	SŠ gastronomie a služeb, Liberec	93,60	2
4	Stružik Josef	Soukromá HŠ Bukaschool s. r. o., Most	86,60	3
16	Mrkva Jakub	AHOL SŠ gastronom., turismu a lázeňství Ostrava	84,60	4
30	Baumruk Stanislav	HŠ, OA a SPŠ, Teplice, Benešovo nám. 1, p. p.	80,60	5
15	Podařil Hynek	HŠ Světlá a SOŠ řemesel, Velké Meziříčí	76,80	6
7	Jarý Filip	SŠ gastronomická a hotelová s.r.o., Braník	73,20	7
5	Pálka Šimon	SŠSS Ostrava-Hrabůvka, p. o.	72,20	8
25	Mayrich Tomáš	SPV hotelu Inter.Continental s.r.o., Praha	71,80	9
9	Hamršmíd David	SŠ řemesel a služeb Děčín IV	66,60	10
22	Đurica Pavol	SOŠ Horný Smokovec	64,60	11
14	Varad'a Jakub	SŠ gastronomie a obchodu Zlín	62,40	12
13	Kalibán Patrik	SOŠ a SOU, Polička	62,20	13
21	Hubáčková Kateřina	SŠP, hotelová a zdravotnická, Uherské Hradiště	60,40	14
2	Lexa Patrik	SOU gastronomie, Praha, U Krbu	59,40	15
26	Zátopek Libor	Hotelová škola Frenštát p/Radhoštěm, p. o.	51,60	16
24	Kopecká Denisa	ISS Moravská Třebová	51,60	16
8	Mik Zdeněk	SŠ gastronomie a služeb, Přerov	50,60	18
18	Latka Rudolf	SŠ zeměděl. a potravinářská, Klatovy	49,60	19
19	Máčala Roman	SŠ hotelová a služeb, Kroměříž	49,40	20
12	Novotný Daniel	SŠ Brno, Charbulova, o. p.	49,20	21
29	Tačík Matěj	SPŠ, SOŠ a SOU Nové Město n/Metují	49,20	21
11	Tetur Samuel	Integrovaná střední škola Hodonín, p. o.	47,80	23
20	Vrecko Jakub	SŠ obchodu, řemesel, služeb a ZŠ, p. o., Ústí n/Labem	45,20	24
27	Konšelová Markéta	Střední odborná škola Prostějov	44,60	25
3	Krejsová Veronika	SŠ obchodu, řemesel a služeb, Žamberk	43,40	26
28	Tomáš Jiří	SŠ hotelnictví a společného stravování, Teplice n/Met.	42,20	27
6	Janík Roman	Albrechtova střední škola, Český Těšín, p. o.	38,60	28
1	Prachařová Karolína	SOŠ a SOU, Praha - Čakovice	27,00	29
	Debnárová Kateřina	Střední odborná škola Litovel	0,00	30
	Hoang Ming Vu Nguyen	SŠ obchodu, služeb a řemesel a JŠ Tábor	0,00	30

kuchař: nový 2018 (přepočtený na průměr)

75,1 – 100 bodů

- zlaté ocenění

50,1 – 75 bodů

- stříbrné ocenění

25,1 – 50 bodů

- bronzové ocenění

25 a méně

- diplom za účast

GJ Brno 2018

Barmani

Start. číslo	Jméno soutěžícího	Název školy	externí	externí
			body	pořadí
20	Šebela Michael	Bohemie - HŠ a SPŠ a ZŠ s.r.o. Chrudim	98,28	1
8	Grimmová Markéta	Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm, p. o.	93,10	2
14	Pivoňková Eliška	SŠ hotelnictví a gastronomie, Praha Klánovice	90,95	3
9	Varvařovská Nikola	SŠ Charbulova, p. o.	87,50	4
6	Valenta Jakub	Soukromá SŠ gastronomie s.r.o., Praha	85,78	5
10	Fér Daniel	SPV hotelu Inter.Continental s.r.o., Praha	84,91	6
3	Kulhánková Barbora	HŠ, VOŠ hotelnictví a turismu a JŠ, Poděbrady	84,05	7
15	Juračková Eva	ISS Moravská Třebová	82,76	8
18	Vymazalová Kateřina	SOŠ a SOU, Polička	81,47	9
17	Lužná Monika	Střední odborná škola Prostějov	81,03	10
5	Studená Natálie	AHOL SŠ gastronom., turismu a lázeňství Ostrava	77,16	11
19	Glosová Amálie	SŠP, hotelová a zdravotnická, Uherské Hradiště	76,29	12
11	Nývltová Petra	SŠ hotelnictví a spol. stravování, Teplice n/Met.	75,43	13
21	Večeřová Jana	SOŠ a SOU, Polička	75,00	14
12	Kociánová Barbora	Soukromá SŠ gastronomie s.r.o., Praha	72,41	15
16	Doušková Eliška	SŠ hotelnictví a gastronomie, Praha Klánovice	69,83	16
13	Mičíková Michaela	SPŠ, SOŠ a SOU Nové Město n/M.	69,40	17
7	Mezenský Matej	Soukromá SŠ gastronomie s.r.o., Praha	69,40	17
4	Uher Andrés David	HŠ, OA a SPŠ, Teplice, Benešovo nám. 1, p. o.	58,19	19
2	Buchta Dominik	HŠ Světlá a SOŠ řemesel, Velké Meziříčí	55,17	20
	Kotásková Veronika	SŠ hotelová a služeb, Kroměříž	0,00	21
22	Šnajdrová Veronika	SŠ gastronomie a farmářství Jeseník	0,00	21

barman: nový 2018

75,1 – 100 bodů

- zlaté ocenění

50,1 – 75 bodů

- stříbrné ocenění

25,1 – 50 bodů

- bronzové ocenění

25 a méně

- diplom za účast

GJ Brno 2018**Baristé**

Start. číslo	Jméno soutěžícího	Název školy	celkové body	celkové pořadí
11	Šnajdrová Veronika	SŠ gastronomie a farmářství Jeseník	97,82	1
6	Kaňka Ondřej	SOŠ a SOU, Polička	94,61	2
5	Carajiová Nicola	Soukromá HŠ Bukaschool s.r.o., Most	93,39	3
1	Josífko Zdislav	SŠ hotelnictví a služeb a VOŠ, Opava, p. o.	92,34	4
13	Král Lukáš	SŠ hotelová a služeb, Kroměříž	87,30	5
7	Včelíková Kateřina	SŠ Brno, Charbulova, p. o.	87,00	6
8	Horák Daniel	SOŠ a SOU, Polička	84,26	7
12	Švancara Dominik	AHOL SŠ gastronom., turismu a lázeňství Ostrava	82,93	8
9	Rezek Tomáš	HŠ, VOŠ hotelnictví a turismu a JŠ, Poděbrady	82,86	9
10	Sláma Bohumil	HŠ Světlá a SOŠ řemesel, Velké Meziříčí	74,94	10
4	Zabojník Pavel	Hotelová škola Retz, Rakousko	57,01	11
3	Kacer Tadeas	Hotelová škola Retz, Rakousko	55,10	12
2	Hudečková Tereza	SŠ hotelnictví a služeb a VOŠ, Opava, p. o.	49,95	13

barista: nový 2018

75,1 – 100 bodů

- zlaté ocenění

50,1 – 75 bodů

- stříbrné ocenění

25,1 – 50 bodů

- bronzové ocenění

25 a méně

- diplom za účast

Start. číslo	Jazyk	Jméno soutěžícího	Název školy	body	konečné
				průměr	pořadí
11	A	Syrůčková Eliška	SŠ Brno, Charbulova, p. o.	97,20	1
15	N	Šafra Dominik	Bohemia - HŠ a SPŠ a ZŠ s.r.o. Chrudim	88,40	2
2	A	Hoffmannová Dominika	Soukromá HŠ Bukaschool s.r.o., Most	82,80	3
7	A	Habáň Vojtěch	SOŠ a SOU služeb Velký Újezd	74,40	4
1	A	Juračka Matěj	SŠ gastronomická a hotelová s.r.o. Braník	74,20	5
3	N	Martincová Zuzana	SŠ gastronomie a služeb, Přerov	71,60	6
6	A	Reiserová Bára	Albrechtova střední škola, Český Těšín, p. o.	71,60	6
18	A	Silná Ivona	SŠP, hotelová a zdravotnická, Uherské Hradiště	68,20	8
14	A	Vymazalová Kateřina	SOŠ a SOU, Polička	67,80	9
19	R	Fuchsová Kamia	ISŠ Moravská Třebová	67,80	9
8	A	Larghi Alessio	Scuola Oliver - Cometa, Como - Italy	63,40	11
12	A	Kučerová Veronika	AHOL SŠ gastronom., turismu a lázeňství Ostrava	58,40	12
5	A	Studnička Tomáš	SŠ řemesel a služeb Děčín IV	52,00	13
22	A	Koloničná Petra	Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm, p. o.	49,00	14
17	A	Škvrna František	SŠ hotelnictví a spol. stravování, Teplice n/Met.	48,40	15
20	A	Malíková Tereza	Střední odborná škola Prostějov	47,80	16
13	A	Albanese Lorenzo	Scuola Oliver - Cometa, Como - Italy	45,80	17
21	A	Lepší Kateřina	HŠ, OA a SPŠ, Teplice, Benešovo nám. 1, p. o.	33,20	18
9	A	Beranová Dagmar	Integrovaná střední škola Hodonín, p. o.	25,00	19
4	A	Králová Aneta	SŠ hotelnictví a služeb a VOŠ, Opava, p. o.	24,80	20
10	A	Danitiová Barbora	SŠ gastronomie a služeb, Liberec	0,00	21
16	N	Štěpánová Lucie	SPŠ, SOŠ a SOU Nové Město n/M.	0,00	21

číšník: *nový 2018 (přepočtený na průměr)*

75,1 – 100 bodů

- zlaté ocenění

50,1 – 75 bodů

- stříbrné ocenění

25,1 – 50 bodů

- bronzové ocenění

25 a méně

- diplom za účast



AKC ČR člen:



WORLD ASSOCIATION OF SOCIETIES



BVV
Veletrhy
Brno



GASTRO JUNIOR BRNO
BIDFOOD CUP 2018



ASOCIACE KUCHARŮ A CUKRÁŘŮ ČESKÉ REPUBLIKY,
ASOCIACE ČÍSNIKŮ ČESKÉ REPUBLIKY
A ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE UDELUJÍ

DIPLOM

GASTRO JUNIOR BRNO 2018 BIDFOOD CUP



MRKVA JAKUB

MEZINÁRODNÍ MISTROVSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY – obor kuchařka / kuchař

Mrkva
předseda hodnotící komise

Mrkva
ředitelka soutěže

Mrkva
BIDFOOD ČR

Mrkva
předsedkyně pobočky Brno, AKC ČR

Mrkva
prezident AKC ČR, WACS Continental Director
Central Europe



AKC ČR člen:



ASOCIACE KUCHARŮ A CUKRÁŘŮ ČESKÉ REPUBLIKY,
ASOCIACE ČÍSNIKŮ ČESKÉ REPUBLIKY
A ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE UDĚLUJÍ

DIPLOM

GASTRO JUNIOR BRNO 2018 BIDFOOD CUP



STUDENÁ NATÁLIE

MEZINÁRODNÍ MISTROVSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY – obor barmanka / barman

[Signature]
předseda hodnotící komise

[Signature]
ředitelka soutěže

[Signature]
BIDFOOD ČR

[Signature]
předseda pobočky Brno, AKC ČR

[Signature]
prezident ČBA



GASTRO JUNIOR BRNO
BIDFOOD CUP 2018



ASOCIACE KUCHARŮ A CUKRÁŘŮ ČESKÉ REPUBLIKY,
ASOCIACE ČÍSNIKŮ ČESKÉ REPUBLIKY
A ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE UDELUJÍ

DIPLOM

GASTRO JUNIOR BRNO 2018
BIDFOOD CUP



ŠVANCARA DOMINIK

MEZINÁRODNÍ MISTROVSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY – obor barista / barista

.....
předseda hodnotící komise

.....
Feditelka soutěže

.....
BIDFOOD ČR

.....
předsedkyně pobočky Brno, AKC ČR

.....
prezident CBA



AKC ČR člen:



GASTRO JUNIOR BRNO
BIDFOOD CUP 2018



ASOCIACE KUCHARŮ A CUKRÁŘŮ ČESKÉ REPUBLIKY,
ASOCIACE ČÍSNIKŮ ČESKÉ REPUBLIKY
A ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE UDELUJÍ

DIPLOM

GASTRO JUNIOR BRNO 2018 BIDFOOD CUP



KUČEROVÁ VERONIKA

MEZINÁRODNÍ MISTROVSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY – obor servírka / číšník

Veronika Kučerová
předsedkyně AČ ČR

Marie Páralová
ředitelka soutěže

Jan Páral
BIDFOOD ČR

Jan Páral
předsedkyně pobočky Brno, AKC ČR

Jan Páral
prezident AKC ČR, WACS Continental Director
Central Europe



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

uděluje

DIPLOM

pro **MARTIN VANTUCH**

se sídlem **KUCHAŘŮ JUMOR**

6.10.2014

v Praze dne

president AKČ CR, WACS Continental Director
Central Europe

OLIMA
CUP

V Brně zabodovaly barmanka a cukrářka

Barbora Grimmová a Tereza
Kovářová se dostaly na pomysl-
upně vítězů na Gastro Ju-
Brno Bidfood Cup 2018 –
národním mistrovství Čes-
epubliky, které v neděli
čilo v Brně.

Barbora Grimmová, repre-
sentující Hotelovou školu ve

Frenštátu pod Radhoštěm, skon-
čila na druhém místě v kategorii
barmanů, Nováková z SŠSS
Ostrava-Hrabůvka byla třetí me-
zi cukráři.

V pořadí 58 škol pak byla na
šestém místě ostravská AHOL
Střední škola gastronomie, turis-
mu a lázeňství. (plk)

Pobočka severní Morava a Slezsko

AHOL CUP oslavil 20 let



Gastronomická soutěž s mezinárodní účastí AHOL CUP oslavila letos jubilejní, dvacátý rok existence. Letošní ročník proběhl 28. února v Multifunkční aule GONG v Dolní oblasti Vítkovic od 8.30 hodin do 18.00 hodin.

První ročník AHOL CUP se konal ve školním roce 1997/1998 v prostorách ostravského hotelu MCOM (dnes Clarion Congress Hotel Ostrava). Soutěž byla původně dvoukolová – celorepublikovému kolu předcházela kola regionální. V regionu Čechy probíhalo regionální kolo v hotelové škole Plzeň, pro region Morava a Slezsko v naší škole. Prvního ročníku se zúčastnilo 45 soutěžících, od té doby počet soutěžících výrazně narostl.

Hotelu Clarion Congress Hotel Ostrava se uskutečnilo celkem 17 ročníků této soutěže. V roce 2016 byla soutěž přenesena do industriálního prostředí multifunkční auly Gong (jež původně sloužila jako plynovejem pro jímání vysokopecního plynu) v Dolní oblasti Vítkovic. Soutěž přilákala soutěžící z hotelových a gastronomických škol z celé České republiky i ze zahraničí, např. Německa, Polska, Slovenska, Itálie, Francie a Rakouska. Mezinárodní složení mají také hodnotící komise jednotlivých soutěžních disciplín.

V školním roce 2008/2009 probíhá soutěž pod patronací MŠMT. AHOL CUP je také zařazen do soutěže MŠMT Excellence pro nadané žáky a zároveň nominací soutěží na Mistrovství ČR v kategoriích kuchař. Odbornou záštitu AHOL CUP udělují nejvýznamnější profesní asociace – Asociace hotelů a restaurací ČR, Asociace kuchařů a cukrářů ČR a Česká barmanská asociace. A prezidenti těchto

profesních organizací často podpoří akci i osobní účastí. I letos se soutěže zúčastnili Aleš Svojanovský (CBA) a Miloslav Kubec (AKC), oba v roli komisařů.

V posledních čtyřech letech se na AHOL CUP soutěžilo v pěti kategoriích, a to v kategorii čtyřčlenných kuchařských týmů, v kategorii Junior pro tříčlenné týmy žáků základních škol, dále v kategorii barman, barista, teatender a letos poprvé beer specialista v čepování a servírování piva.

A jak vypadal letošní ročník AHOL CUP? Celkem se ho zúčastnilo 142 žáků českých i zahraničních škol s gastronomickým zaměřením. Jejich výsledky posuzovala porota pod vedením certifikovaného komisaře AKC ČR Václava Formana, ve které zasedali renomovaní odborníci i inspirativní mladí kuchaři, např. Roman Hadrbolec, Pavel Čadil ze Zámečku Petrovice, nebo François Busé z Francie. Součástí AHOL CUP je i doprovodný program, který přibližuje divákům trendy v gastronomii, ukázky práce špičkových kuchařů, baristů i barmanů, zahrnuje autogramiády (letos autogramiáda Markéty Hrubešové s knihami o gastronomii) a výstavy knih s kuchařskou tematikou, odborné přednášky nutričních odborníků se zaměřením na zdravé a chutné svačinky i možnosti zpestření školního stravování, jako je soutěž pořádaná Magistrátem města Ostravy a Střední školou společného stravování, Ostrava-Hrabůvka „Školní jídelny zdravé a chutné“. Součástí doprovodného programu byla i prezentace projektu Talentmanagement.

Pavla Sztulová, tisková mluvčí škol AHOL, red



GASTRO & REPORT MINUTKA

OFICIÁLNÍ ČASOPIS
ASOCIACE KUCHARŮ
A CUKRÁŘŮ ČR



AKC | ZPRAVODAJ

Výsledky AHOL CUP 2018

AHOL CUP – čtyřlenné týmy

1. AHOL SŠ gastronomie, turismu a lázeňství, Ostrava – Vantuch Martin, Zbyněk Koubek, Jakub Kohoutek, Stanislav Kotlán
2. SŠSS Krakovská, Ostrava Hrabůvka – Petr Vaněk, Daniela Pivková, Roman Richt, David Klimscha
3. Zespół szkół ekonomiczno-gastronomicznych Czeszyn – Marek Czepczor, Nikoleta Dziadek, Robert Pochopien, Konrad Weliczek

AHOL CUP Junior pro ZŠ

1. ZŠ A. Hrdličky Ostrava, Poruba
2. ZŠ Junácká Ostrava, Stará Bělá
3. ZŠ Jugoslávská, Ostrava, Zábřeh

AHOL CUP 2018 JUNIOR Cocktail Competition

1. Grimmová Markéta HŠ Frenštát p. Radhoštěm
2. Ozimák Sebastián Hotelová akademie Ludovíta Wintera Piešťany
3. Vymazalová Kateřina Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Polička

AHOL CUP 2018 JUNIOR Mistr kávy

1. Omelka Dávid Hotelová akademie Ludovíta Wintera, Piešťany
2. Kaňka Ondřej Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Polička
3. Harkabusová Denisa Hotelová škola Vincenze Priessnitz a Obchodní akademie Jeseník

AHOL CUP 2018 – BIRELL CUP (JUNIOR Beer Competition), 28. 2. 2018

1. Kondrc Dávid Hotelová akademie L. Wintera, Piešťany
2. Škývarová Andrea Střední škola hotelnictví a služeb a Vyšší odborná škola, Opava
3. Hrbáčová Klára AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství, Ostrava

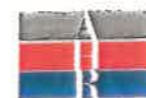
AHOL CUP 2018 OXALIS – CZECH TEATENDER CUP – (Junior Teatender Competition), 28. 2. 2018

1. Hoffmannová Dominika Soukromá hotelová škola Bukaschool
2. Janíček Matej Hotelová akademie Ludovíta Wintera, Piešťany
3. Vymazalová Kateřina Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Polička

FÓRUM

02/2018

ZPRAVODAJ ASOCIACE HOTELŮ A RESTAURACÍ ČR



www.ahrcr.cz

REKLAMACE PLATEB KARTOU
POMÁHÁME DĚTEM
NÁVRH ZÁKONA
O MÍSTNÍCH POPLATCÍCH

AHOL CUP SLAVÍ JUBILEUM – 20 LET

V hotelu Clarion Congress Hotel Ostrava proběhlo celkem 17 ročníků této soutěže. V roce 2016 byla soutěž AHOL CUP přenesena do Multifunkční auly Gong v Dolní oblasti Vítkovice a je nutno podotknout, že industriální prostředí je inspirující pro všechny soutěžící z hotelových a gastronomických škol z celé České republiky i ze zahraničí. A jak vše dopadlo? Výsledkovou listinu a další informace naleznete na www.ahol.cz



Střední škola hotelnictví a služeb a Vyšší odborná škola, Opava,
příspěvková organizace

VÁŠ DOPIS ZN.:

ZE DNE:

ČÍSLO JEDNACÍ: VHSOp/00333/2018/

SPISOVÁ ZN.: SZ-VHSOp/00333/2018/

VYŘIZUJE: Mgr. Ruský

TEL.: +420 553 711 628

FAX: +420 553 711 581

E-MAIL: skola@sshso-pava.cz

DATUM: 2018-02-12

Vážená paní

Mgr. Miriam Lacinová

ředitelka školy

AHOL SŠ gastronomie, turismu a lázeňství

Dušní 8

703 00 OSTRAVA

Vážená paní ředitelko,

dne 9. 2. 2018 pořádala naše škola další ročník regionálního kola v čepování piva pod názvem „Zlatovar cup“. Žáci gastronomických oborů předvedli nejen své praktické dovednosti, ale museli prokázat rovněž znalosti v teoretické rovině, které se správným čepováním a servisem zlatavého moku nepochybně souvisí.

Jsem rád, že se soutěž těší trvalému zájmu Vaší školy a dovoluji mi, abych aspoň touto cestou poděkoval nejen Vám, ale také Vaším kolegům a především žákům za účast a důstojnou reprezentaci školy.

Věřím, že nám zachováte svou přízeň i v budoucím školním roce.

Přeji mnoho úspěchů v dalších soutěžích.

**Střední škola hotelnictví a služeb
a Vyšší odborná škola, Opava,**
-2- příspěvková organizace
Tyršova 867/34, 746 95 Opava
IČ: 72547651, DIČ: CZ72547651

Mgr. Martin Ruský
ředitel školy





Trnavský samosprávny kraj
Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera Piešťany

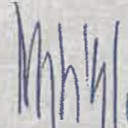


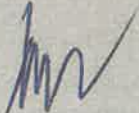
Diplom

za účasť
získava

Natália Studená

v súťaži
MLADÝ SOMELIÉR 2018


prof. Ing. Fedor Malik, DrSc.
odborný garant súťaže


Ing. Ladislav Blaškovič
riaditeľ školy

Piešťany 27. marca 2018




Trnavský samosprávny kraj
Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera Piešťany

Diplom

za účasť
získava

Patrik Sagner

v súťaži
„SLOVAK BARISTA CUP“ junior 2018


Oldřich Holíš
odborný garant súťaže


Ing. Ladislav Blaškovič
riaditeľ školy

Piešťany 27. marca 2018




Trnavský samosprávny kraj
Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera Piešťany

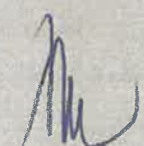
Diplom

za účasť
získava

Dominik Švancara

v súťaži
„SLOVAK BARISTA CUP“ junior 2018


Oldřich Holíš
odborný garant súťaže


Ing. Ladislav Blaškovič
riaditeľ školy

Piešťany 27. marca 2018



Trnavský samosprávny kraj
Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera Piešťany

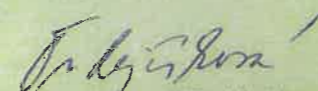


Diplom

za účasť
získava

Andrea Skupienová

v súťaži
TEA TENDER 2018


RNDr. Alena Ondejčíková, RNDr. Vladimír Ondejčík
odborní garanti súťaže


Ing. Ladislav Blaškovič
riaditeľ školy

Piešťany 27. marca 2018

ACADEMY OF COFFEE

VYSVEDČENIE

AHOL Střední škola gastronomie
turismu a lázeňství

Školský rok: 2017 / 2018

Mesto: Ostrava - Vítkovice

Ďakujeme

za to, že môžeme s vašou pomocou motivovať
študentov k povolaniu barista.

MOTIVOVANIE
VZDELÁVANIE
PRIATELSTVO

1



Ste jedničkou vo svojom odbore!

Oldřich Holíš
Oldřich Holíš
odborný garant
Academy of Coffee



GRANDHOTEL

PUPP

GRANDHOTEL PUPP Karlovy Vary, akciová společnost
uděluje

CERTIFIKÁT

Jakubu KOHOUTKOVÍ

za úspěšné absolvování odborné praxe
v termínu od 28.6 – 9.7.2018

V Karlových Varech dne 12.8.2018

Ing. Andrea Pfeffer-Peřklová, MBA

Generální ředitelka



HODNOCENÍ SAMOSTATNÝCH ODBORNÝCH PRACÍ

Národní ústav pro vzdělávání, 15. 8. 2018

Složení hodnoticí komise:

Hospodářská komora ČR: Ing. Křepelka Miloš

Za NÚV: Hušáková Hana, Pyrochtová Renata, Nováčková Jana, Jezberová Romana, Franklová Zoja, Škrášková Petra, Stibůrek Michal, Mrázek Martin, Kopová Ivana, Haňková Eva.

Celkový počet SOP: 119, vybráno 30 nejlepších prací

VYHODNOCENÉ SOP:

Kadeřník – hodnoceno 24 prací – udělena 2 druhá místa

1. místo	Jakešová R.	SŠ oděvní a služeb Vizovice
2. místo	Dědičová N.	SŠ oděvní a služeb Vizovice
2. místo	Fritzová A.	SOU kadeřnické Praha 8
3. místo	Chalupová A.	SOU kadeřnické Praha 8

Cukrář – hodnoceno 24 prací - udělena 2 druhá místa

1. místo	Peřina J.	SŠ gastronomie a služeb Přerov
2. místo	Répalová N.	SOU gastronomie Praha 10
2. místo	Štursová S.	SŠ průmyslová, hotelová a zdravotnická Uherské Hradiště
3. místo	Pajerová M.	SŠ gastronomie a služeb Nová Paka

Operátor skladování – hodnoceno 5 prací – uděleno první a druhé místo

1. místo	Pospíšilová L.	SOŠ a SOU Vyškov
2. místo	Fialová L.	SOŠ a SOU Vyškov

Umělecký kovář a zámečnický – hodnoceny 3 práce

1. místo	Kovář F.	SPŠ stavební Pardubice
2. místo	Hejlek J.	SŠ řemeslná Jaroměř
3. místo	Jirman J.	SŠ řemeslná Jaroměř

Umělecký keramik – hodnoceno 5 prací

1. místo	Balzerová E.	SŠ řemeslná Jaroměř
2. místo	Iglová T.	SŠ řemeslná Jaroměř
3. místo	Prchalová N.	Masarykova SŠ Letovice

Kuchař – číšník/zaměření Pohostinství – hodnoceno 24 prací, udělena 2 druhá a 2 třetí místa

1. místo	Mikš M.	SŠ hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice
2. místo	Zgubišová N.	SŠ gastronomie, turismu a lázeňství AHOL Ostrava
2. místo	Šmahajová M.	SŠ průmyslová, hotelová a zdravotnická Uherské Hradiště
3. místo	Král Š.	SŠ gastronomie, turismu a lázeňství AHOL Ostrava
3. místo	Marek D.	SOŠ Znojmo

Kuchař – číšník/zaměření Kuchař – hodnoceno 14 prací, udělena 2 třetí místa

1. místo	Žanta J.	SOU gastronomie Praha 10
2. místo	Prchal O.	Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkův Brod
3. místo	Zelinková B.	Integrovaná střední škola Hodonín
3. místo	Lexa P.	SOU gastronomie Praha 10

Kuchař – číšník/zaměření Číšník – hodnoceno 16 prací

1. místo	Vránová T.	SŠ průmyslová, hotelová a zdravotnická Uherské Hradiště
2. místo	Poláčková M.	SŠ služeb, obchodu a gastronomie Hradec Králové
3. místo	Nadymáčková P.	SŠ hotelová a služeb Kroměříž

Montér suchých staveb – hodnoceny 2 práce, uděleno první místo

1. místo	Čapek K.	SŠ technická Most
----------	----------	-------------------

Podkovář a zemědělský kovář – hodnoceny 2 práce – první dvě místa neudělena, uděleno třetí místo

3. místo	Kučerová T.	SŠ řemeslná Jaroměř
----------	-------------	---------------------

V Praze dne 15. 8. 2018

Mgr. Renata Pyrochtová, organizace soutěže SOP

Schválila:

Ing. Dana Kočková, vedoucí referátu pro novou závěrečnou zkoušku, NÚV