

AHOL

STŘEDNÍ ŠKOLA
GASTRONOMIE
TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

VÝROČNÍ ZPRÁVA O ČINNOSTI ŠKOLY VE ŠKOLNÍM ROCE 2018/2019



Zpracovala:
Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy

**Výroční zpráva o činnosti AHOL - Střední školy, gastronomie, turismu
a lázeňství za školní rok 2018/2019 byla projednána a schválena:**

radou školské právnické osoby dne 8. 10. 2019



JUDr. Josef Holík
předseda rady školské právnické osoby

školskou radou dne 10. 10. 2019



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 2018/2019 k 30. září 2018	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 2018/2019 k 1. září 2018	8
6. Údaje o přijímacím řízení pro školní rok 2019/2020	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 2018/2019.....	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 2018/2019.....	23
8.2. Výchovné poradenství ve školním roce 2018/2019.....	25
8.3. Program environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty	27
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. Prevence 2018/2019.....	34
11.2. Podpora profesního růstu pedagogů školy.....	36
11.3. Inovace odborného vzdělávání pro trh práce	38
12. Nejvýznamnější aktivita školy – AHOL CUP 2019	40
13. Činnost předmětových komisí ve školním roce 2018/2019	50
13.1. Hodnocení činnosti předmětové komise cizích jazyků	50
13.2. Hodnocení činnosti předmětové komise českého jazyka a společenských věd předmětů	52
13.3. Hodnocení činnosti předmětové komise ekonomických, přírodovědných předmětů a předmětů cestovního ruchu	54
13.4. Hodnocení činnosti metodické komise.....	56
13.5. Hodnocení činnosti předmětové komise gastronomických předmětů	58
14. Závěrečná zpráva o realizaci praktického vyučování ve školním roce 2018/2019.....	61
15. Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené ČŠI	64
16. Základní údaje o hospodaření školy	71
17. Závěr	101
18. Přehled použitých zkratk	102
19. Seznam příloh.....	104

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 2018/2019 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. Od tohoto školního roku byl vyučován nový školní vzdělávací program Fastfoodová gastronomie v rámci oboru středního vzdělávání s výučním listem 65-51-H/01 Kuchař – číšník.

Školní rok 2018/2019 se nesl v duchu stabilizace po náročné přestavbě budovy školy. Naplno se začaly využívat i dvě modernizované učebny, a to jazyková laboratoř a učebna přírodovědných předmětů, které byly vybaveny nejmodernějšími informačními technologiemi. V průběhu školního roku 2018/2019 jsme realizovali celou řadu projektů počínaje projektem Prevence 2018/2019 až po projekt Inovace odborného vzdělávání pro trh práce v rámci programu Interreg V – A Česká republika – Polsko. Tradičně jsme uspořádali již 21. ročník gastronomické soutěže s mezinárodní účastí a porotou AHOL CUP 2019.

Výroční zpráva o činnosti AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství za školní rok 2018/2019 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., kterou se mění vyhláška č. 15/2005 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) Stanislav Kotán (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
ŠVP: Stevard v dopravních službách
ŠVP: Zážitekový cestovní ruch

denní forma vzdělávání, délka 4 roky
denní forma vzdělávání, délka 4 roky
denní forma vzdělávání, délka 4 roky

65-42-M/01 Hotelnictví

ŠVP: Moderní hotelové služby
ŠVP: Barman – sommelier

denní forma vzdělávání, délka 4 roky
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
ŠVP: Fastfoodová gastronomie

denní forma vzdělávání, délka 3 roky
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 2018/2019 k 30. září 2018

Pořadí	Obor vzdělání	Délka	Forma vzdělávání	Kód oboru	Ročník				Celkem žáků
					1.	2.	3.	4.	
1.	Hotelnictví	4 roky	denní	65-42-M/01	9	6	4	16	35
2.	Cestovní ruch	4 roky	denní	65-42-M/02	14	20	13	14	61
3.	Gastronomie	4 roky	denní	65-41-L/01	23	12	5	0	40
4.	Gastronomie	2 roky	denní	65-41-L/51	0	9	-	-	9
5.	Kuchař - číšník	3 roky	denní	65-51-H/01	26	22	23	-	71
	AHOL - SS GTL celkem				72	69	45	30	216

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

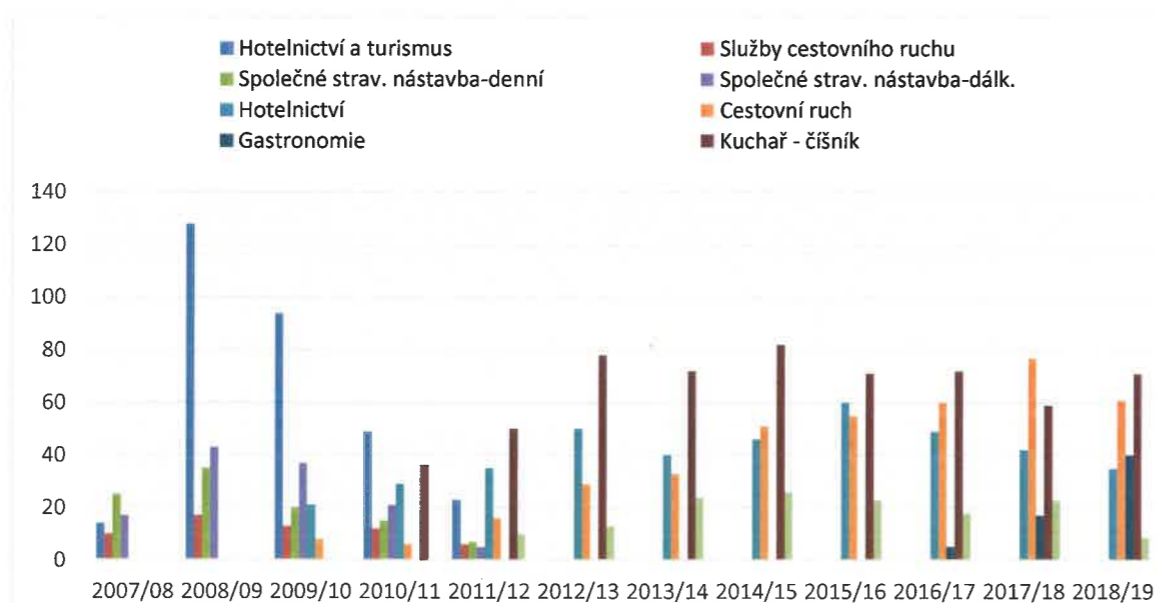


Foto č. 2: Workshop s Davidem Valíčkem a žáky 2. ročníku oboru Gastronomie

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	2018/19
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	35
Cestovní ruch	denní	---	---	8	6	16	29	33	51	55	60	77	61
Gastronomie	denní	---	---	---	---	---	---	---	---	---	5	17	40
Kuchař - číšník	denní	---	---	---	36	50	78	72	82	71	72	59	71
Gastronomie	nástavba - denní	---	---	---	---	10	13	24	26	23	18	23	9
Celkem žáků		66	223	193	168	152	170	169	205	209	204	218	216

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 2018/2019 tvořilo pedagogický sbor AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství celkem 16 interních pedagogů včetně ředitelky školy, zástupkyně ředitelky školy pro teoretickou výuku a zástupkyně ředitelky školy pro praktickou výuku a dále také 9 externích pedagogů. Složení pedagogického sboru bylo poměrně stabilní, řady interních pedagogů rozšířila po ukončení rodičovské dovolené Mgr. Lenka Strišová. Mgr. Anna Slaninová se provdala a na škole nadále působí s novým příjmením Látalová. Bc. Monika Pawlasová úspěšně ukončila magisterské studium na Ostravské univerzitě, získala titul Mgr. a po sňatku změnila příjmení na Zdenkovičová.

V souvislosti se zavedením nového školního vzdělávacího programu Fastfoodová gastronomie byl na pozici externího učitele přijat manager firmy AmRest Jakub Kroupa, na výuku technologie přípravy pokrmů pak Ing. Václav Forman. K 31. 1. 2019 své působení na škole ukončili Bc. Dagmar Kučerová a Mgr. Michal Trajtkov.

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

Interní a externí zaměstnanci k 1. 9. 2018

ředitelka školy	1
zástupkyně ředitelky školy	2
pedagogičtí pracovníci	13
fyzický stav interních pedagogických zaměstnanců celkem	16
fyzický stav externích pedagogických zaměstnanců celkem	9
nepedagogičtí zaměstnanci školy	3

Vyučující podle předmětů	Počet celkem	Z toho ženy	Z toho muži
Interní	16	15	1
pro všeobecně vzdělávací předměty	9	9	0
pro odborné předměty	7	6	1
Externí	9	3	6
pro všeobecně vzdělávací předměty	2	0	2
pro odborné předměty	7	3	4

Tabulka č. 3: Počty zaměstnanců školy

Úvazky učitelů ve školním roce 2018/2019 k 1. září 2018

A: Interní učitelé:

	Příjmení a jméno	Celkem týdenní úvazek	Celkem hodin/týden
1.	Broschová Iveta	35 ODV	35
2.	Kowalská Dana, Mgr.	4 HRP, 7 PAV, 1 TOS, 2 MGA, 2 UPX	16
3.	Kubík Michal, Mgr.	4 FYZ, 1 ZPV, 12 IT, 4 TEA, 2 OBK	23
4.	Kučerová Dagmar, Bc.	1 ODV, 5 UPX	6
5.	Kuželová Kristýna, Bc.	15 ODV, 8 TOS	23
6.	Lacinová Miriam, Mgr.	4 CJL, 2 UPX	6
7.	Mikesková Jana, Mgr.	6 ZCR, 2 CR, 2 LRT, 2 RTS, 1 SCR, 4 GCR, 2 PRU, 2 ZD, 3 OBK	24
8.	Pawlasová Monika, Bc.	18 CJL, 6 MAT	24
9.	Pospíšilová Nad'a, Mgr.	24 AJ	24
10.	Radičová Libuše, Mgr.	12 CJL, 2 DEK	14
11.	Raynochová Dita, Mgr.	17 EKO, 6 UCE	23
12.	Skupienová Lenka, Mgr.	23 NJ, 1 UPX	24
13.	Slaninová Anna, Mgr.	16 TPP, 4 KT, 3 MGA, 2 UPX	25
14.	Strišová Lenka, Mgr.	16 AJ, 2 KOM	18
15.	Šafranová Klára, Mgr.	13 MAT, 4 CHEM, 1 ZPV, 3 BEK, 2 SVSP	23
16.	Urbánková Helena, Mgr.	6 NJ, 9 ZSV, 2 SZSV, 4 PRA, 2 APSY	23

Tabulka č. 4: Úvazky interních vyučujících

B: Externí učitelé:

	Příjmení a jméno	Celkem týdenní úvazek	Celkem hodin
1.	Bernát Vladimír	6 ODV	6
2.	Forman Václav, Ing.	8 TPP	8
3.	Hofman Michal, Mgr.	10 TEV	10
4.	Karčmář David, Mgr.	2 RTS	2
5.	Kroupa Jakub	1 FT	1
6.	Seibertová Šárka, Bc.	3 TOS	3
7.	Švajdová Lenka, Ing. Ph.D.	1 TSCR, 3 SLvD, 3 SvD, 1 LvD	8
8.	Trajkov Michal, Mgr.	4 DEJ, 4 DEK	8
9.	Verčimáková Marie	6 MvDS	6

Tabulka č. 5: Úvazky externích vyučujících

Třídní učitelé v jednotlivých třídách k 1. září 2018

Jméno vyučujícího	Třída	Počet žáků
Mgr. Lenka Skupienová	1CR, 1H	14 + 9
Mgr. Dana Kowalská	1GK	23
Mgr. Helena Urbánková	1KČ, 1KČF	16 + 10
Mgr. Dita Raynochová	2CR	20
Bc. Monika Pawlasová	2H, 2GK	6 + 12
Mgr. Jana Mikesková	2G	9
Bc. Kristýna Kuželová	2KČ	22
Mgr. Nad'a Pospíšilová	3CR, 3H, 3GK	13 + 4 + 5
Mgr. Klára Šafranová	3KČ	23
Mgr. Libuše Radičová	4CR	14
Mgr. Anna Slaninová	4H	16
Celkem	16 tříd	216

Tabulka č. 6: Přehled třídnictví v jednotlivých třídách

Předmětové komise pro školní rok 2018/2019 k 1. září 2018

Jméno vedoucího předmětové komise	Název předmětové komise
Mgr. Dana Kowalská	Předmětová komise gastronomických předmětů
Mgr. Nad'a Pospíšilová	Metodická komise
Mgr. Libuše Radičová	Předmětová komise jazyka českého a společenskovedních předmětů
Mgr. Dita Raynochová	Předmětová komise ekonomických, přírodovědných předmětů a cestovního ruchu
Mgr. Lenka Skupienová	Předmětová komise cizích jazyků
Mgr. Anna Slaninová	Environmentální výchova
Mgr. Klára Šafranová	Školní metodik prevence patologických jevů
Mgr. Helena Urbánková	Výchovná poradkyně

Tabulka č. 7: Přehled vedoucích předmětových komisí

6. Údaje o přijímacím řízení pro školní rok 2019/2020

Ve školním roce 2018/2019 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 2018/2019 pro žáky vzdělávacího školního roku 2019/2020 s následujícími podmínkami:

První kolo přijímacího řízení do oboru vzdělání 65-42-M/01 Hotelnictví, ŠVP Moderní hotelové služby, ŠVP Barman – sommeliér, do oboru vzdělání 65-42-M/02 Cestovní ruch, ŠVP Provoz cestovní kanceláře, ŠVP Stevard v dopravních službách a ŠVP Zážitek 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 motivačního pohovoru byl stanoven na 23. 4. 2019.

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. 2019 (v prvním termínu) a 15. 4. 2019 (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	39	15	39	13
Hotelnictví	15	10	14	11
Gastronomie	26	16	26	18
Gastronomie – nástavba	9	9	9	7
Kuchař – číšník	74	31	60	25

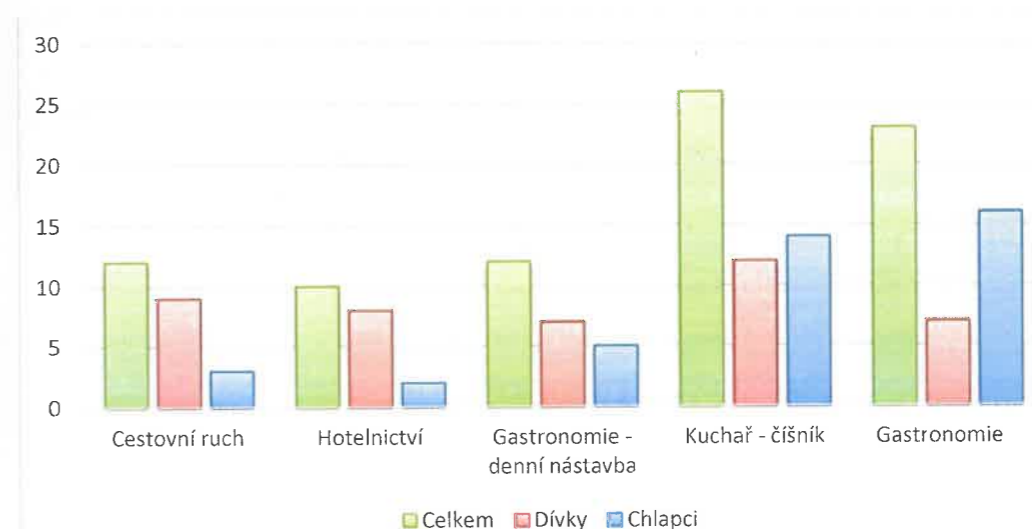
Tabulka č. 8: Přehled počtu podaných přihlášek v prvním kole

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 prvního ročníku školního roku 2019/2020 ve všech kolech přijímacího řízení bylo přijato a vzdělávání zahájilo 84 žáků.

Pro školní rok 2019/2020 byl přijat podle oborů níže uvedený počet žáků – stav k 30. 9. 2019

Obor vzdělání	Dívky	Chlapci	Celkem
Cestovní ruch	9	3	12
Hotelnictví	8	3	11
Gastronomie – denní nástavba	7	5	12
Kuchař – číšník	12	14	26
Gastronomie	7	16	23
Celkem	43	41	84

Tabulka č. 9: Přehled počtu přijatých žáků dle oborů k 30. 9. 2019



Graf č. 2: Počty přijatých žáků dle oborů k 30. 9. 2019

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 by 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 brožuře vydané Úřadem práce v Ostravě, v příručce Kam po základní škole, na stránkách Krajského úřadu Moravskoslezského kraje.



Foto č. 3: Workshop s Miroslavem Moldříkem pro žáky 2. ročníku oboru Hotelnictví

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

Počet tříd ve školním roce 2018/2019

	Třída	Třídní učitelka	Počet žáků ve třídě	Kmenová učebna
1.	1CR	Mgr. Lenka Skupienová	14	304A
2.	1GK	Mgr. Dana Kowalská	23	118
3.	1H	Mgr. Lenka Skupienová	9	304A
4.	1KČ	Mgr. Helena Urbánková	26	101A
6.	2CR	Mgr. Dita Raynochová	20	305A
7.	2G	Mgr. Jana Mikesková	9	103A
8.	2GK	Bc. Monika Pawlasová	12	306A
9.	2H	Bc. Monika Pawlasová	6	306A
10.	2KČ	Bc. Kristýna Kuželová	22	101A
11.	3CR	Mgr. Nad'a Pospíšilová	13	307A
12.	3GK	Mgr. Nad'a Pospíšilová	5	307A
13.	3H	Mgr. Nad'a Pospíšilová	4	307A
14.	3KČ	Mgr. Klára Šafranová	23	102A
15.	4CR	Mgr. Libuše Radičová	14	302A
16.	4H	Mgr. Anna Slaninová	16	303A
Celkem žáků k 30. 9. 2018			216	

Tabulka č. 10: Přehled počtu tříd k 30. 9. 2018

Zpracovala: Gabriela Suruvková

Celkový prospěch tříd ve školním roce 2018/2019

Třída	Počet žáků		Prospělo s vyznamenáním	Prospělo	Neprospělo	Nehodnoceno	Odešlo během roku	Přistoupilo během roku	Průměr třídy 2. pololetí			
	k 30. 9. 2018	k 31. 8. 2019	2. pol.	2. pol.	2. pol.	2. pol.			1. r.	2. r.	3. r.	4. r.
1CR	14	14	2	11	1	0	0	0	2,46			
1GK	23	23	1	22	0	0	0	0	2,32			
1H	9	9	3	6	0	0	0	0	2,10			
1KČ	26	26	1	18	7	0	0	0	2,41			
2CR	20	20	3	14	3	0	0	0	2,53	2,29		
2G	9	9	0	8	1	0	0	0	2,22	2,66		
2GK	12	12	0	7	5	0	0	0	2,79	2,76		
2H	6	7	2	5	0	0	0	1	1,70	1,81		
2KČ	22	20	2	11	7	0	2	0	2,51	2,55		
3CR	13	13	3	7	3	0	0	0	1,96	2,13	1,91	
3GK	5	3	1	1	1	0	2	0	2,12	2,43	2,21	
3H	4	5	0	3	2	0	0	1	1,92	1,92	2,25	
3KČ	23	21	0	17	4	0	2	0	2,32	2,43	2,61	
4H	16	15	0	12	3	0	2	1	2,18	2,16	2,63	2,92
4CR	14	12	2	8	2	0	2	0	2,22	2,09	2,31	2,17
Celkem	216	209	20	150	39	0	10	3	2,32	2,16	2,39	2,59

Tabulka č. 11: Přehled prospěchu tříd

Údaje o prospěchu se vztahují k hodnocení za 2. pololetí školního roku 2018/2019.

Zpracovala: Gabriela Suruvková

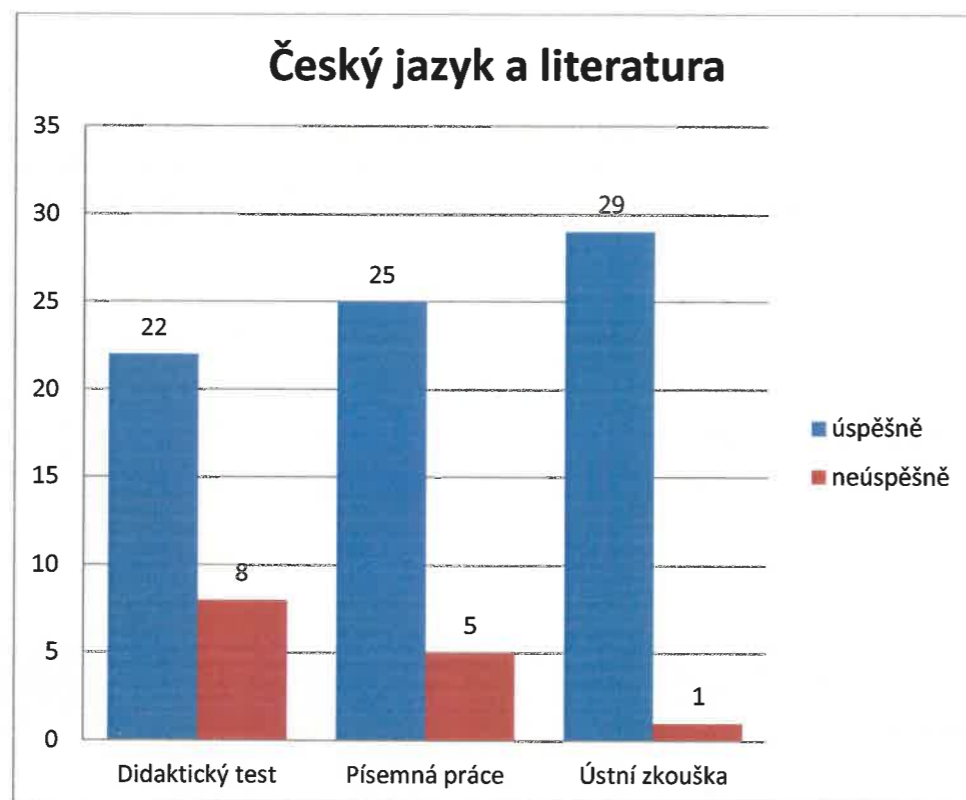

 Foto č. 4: Slavnostní ukončení studia – Předání Zlaté plakety Vendule Horné
Zleva: JUDr. J. Holík, V. Horná, Mgr. M. Lacinová

7.1. Hodnocení maturitních zkoušek ve školním roce 2018/2019

Ve školním roce 2018/2019 po úspěšně ukončeném závěrečném ročníku k maturitní zkoušce v řádném jarním termínu přistoupilo 10 žáků oboru Cestovní ruch, 8 žáků nástavbového oboru Gastronomie a 12 žáků oboru Hotelnictví.

Z těchto 30 prvomaturantů všech oborů vykonalo komplexní zkoušku z českého jazyka a literatury celkem 20 žáků úspěšně (67 % 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 29 žáků. Jedna žákyně vykonala tuto dílčí zkoušku úspěšně v opravném podzimním termínu. Písemnou práci jako dílčí zkoušku zvládlo v řádném termínu 25 prvomaturantů, 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 22 prvomaturantů, osm žáků u didaktického testu neuspělo.

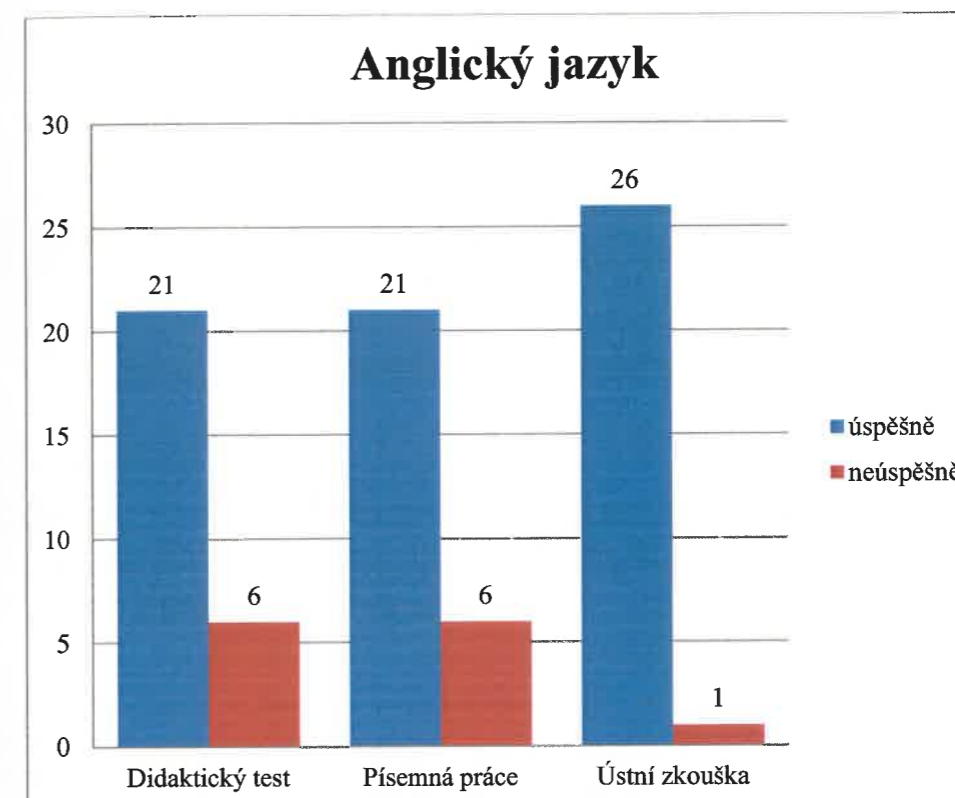


Graf č. 3: Úspěšnost žáků u zkoušky z českého jazyka a literatury

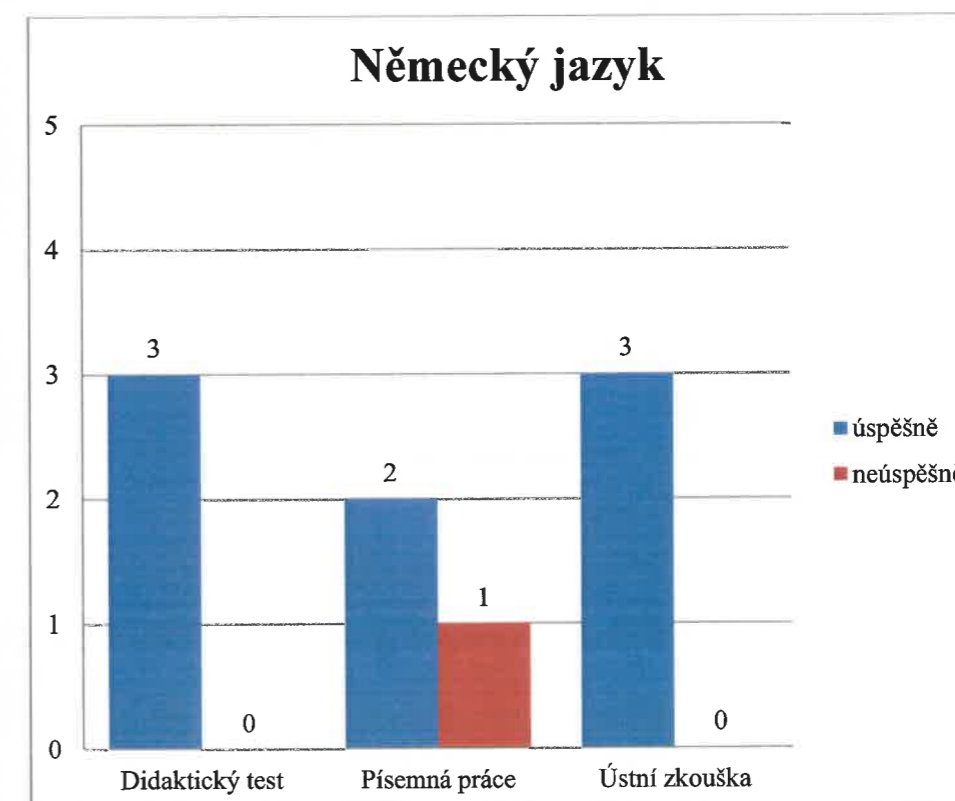
Celkem 27 žáků si zvolilo jako maturitní předmět **anglický jazyk**, přičemž 19 žáků (70 % žáků) složilo tuto komplexní zkoušku **úspěšně**.

Úspěšnost žáků u jednotlivých dílčích zkoušek opět zobrazuje následující graf. Didaktický test z anglického jazyka úspěšně zvládlo v řádném termínu 24 žáků, šest žáků neuspělo. Písemnou práci z anglického jazyka úspěšně zvládlo 21 žáků, šest neuspělo. Ústní část

zkoušky z anglického jazyka byla nejúspěšnější dílčí zkouškou, v řádném termínu ji úspěšně vykonalo 26 žáků, jedna žákyně u této části neuspěla.



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



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

Tři žáci oboru Hotelnictví si jako maturitní předmět vybrali **německý jazyk**. Tuto komplexní zkoušku ve všech třech částech 2 žáci vykonali úspěšně (67 % žáků), jedna žákyně pak neuspěla u dílčí části – písemné práce.

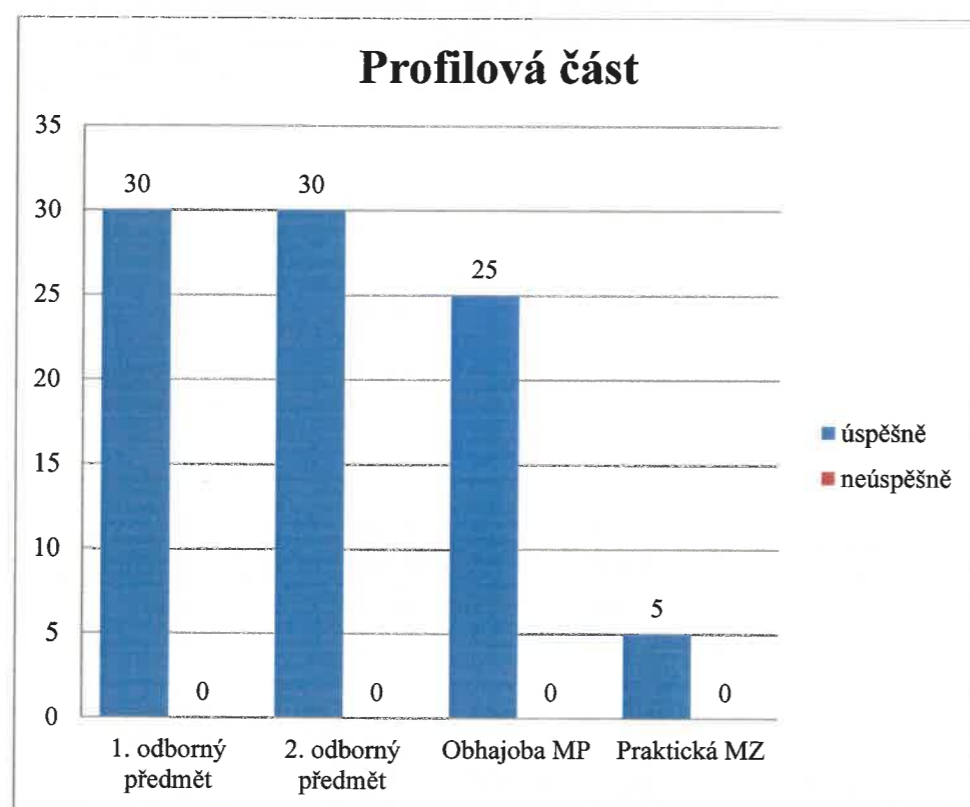
Matematiku si ve školním roce 2018/2019 z žáků, kteří maturitní zkoušku konali v řádném jarním termínu, nevybral žádný žák.

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 30 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 25 žáků** (100 %).

Žáci oboru Cestovní ruch se školním vzdělávacím programem Provoz cestovní kanceláře místo maturitní práce s obhajobou vykonávali **praktickou maturitní zkoušku**. Tuto praktickou maturitní zkoušku úspěšně vykonalo všech **5 žáků** (100%).



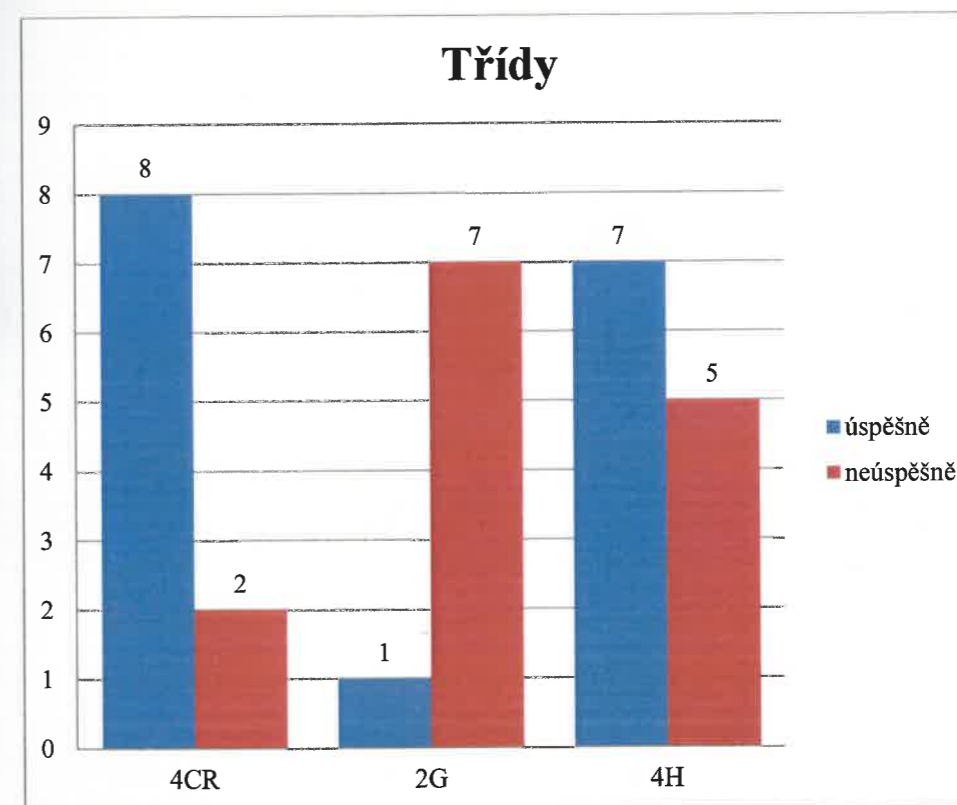
Graf č. 6: Úspěšnost žáků v profilové části maturitní zkoušky

Z celkového počtu 30 žáků, kteří **ve školním roce 2018/2019** byli přihlášení k řádnému termínu maturitní zkoušky Jaro 2019, tuto **maturitní zkoušku úspěšně zvládlo celkem 16 žáků**. Celková úspěšnost žáků v řádném jarním termínu maturitní zkoušky 2019 činí **53%**.

U maturitních zkoušek byli v tomto školním roce **nejúspěšnější žáci** oboru **Cestovní ruch**, kde z **celkového počtu 10 žáků**, kteří k maturitní zkoušce v řádném jarním termínu 2019 přistoupili, **uspělo celkem 8 žáků**, tj. **80%** z celkového počtu maturujících. Ze dvou neúspěšných žáků tohoto oboru jeden v následujícím opravném podzimním termínu dílčí část maturitní zkoušky vykonal úspěšně a získal tak střední vzdělání s maturitou. Dvě žákyně oboru Cestovní ruch Gabriela Daňková a Vendula Horná prospěly u maturitní zkoušky s vyznamenáním. Prospěch s vyznamenáním vykazovaly po celou dobu studia, proto jim byla udělena Zlatá plaketa zakladatele školy za vynikající studijní výsledky.

V jarním maturitním termínu 2019 byli tentokrát žáci oboru **Hotelnictví** méně úspěšní než v předchozím školním roce. Z celkového počtu **12 žáků**, kteří k maturitní zkoušce v jarním termínu přistoupili, jich **7 maturitní zkoušku zvládlo úspěšně**. Celková úspěšnost žáků na tomto oboru tedy činí **58%**. Z původně 5 neúspěšných žáků 1 v opravném podzimním termínu uspěl a získal tak maturitní vysvědčení.

Ve školním roce 2018/2019 byli nejméně úspěšní žáci **nástavbového studia oboru Gastronomie**. K maturitní zkoušce v jarním termínu přistoupilo **8 žáků**, přičemž **1 z nich**, tj. **13% z celkového počtu** maturitní zkoušku vykonal **úspěšně**.



Graf č. 7: Celková úspěšnost tříd u maturitní zkoušky

Zpracovala: Mgr. Dana Kowalská

7.2. Hodnocení Jednotné závěrečné zkoušky oboru Kuchař – číšník

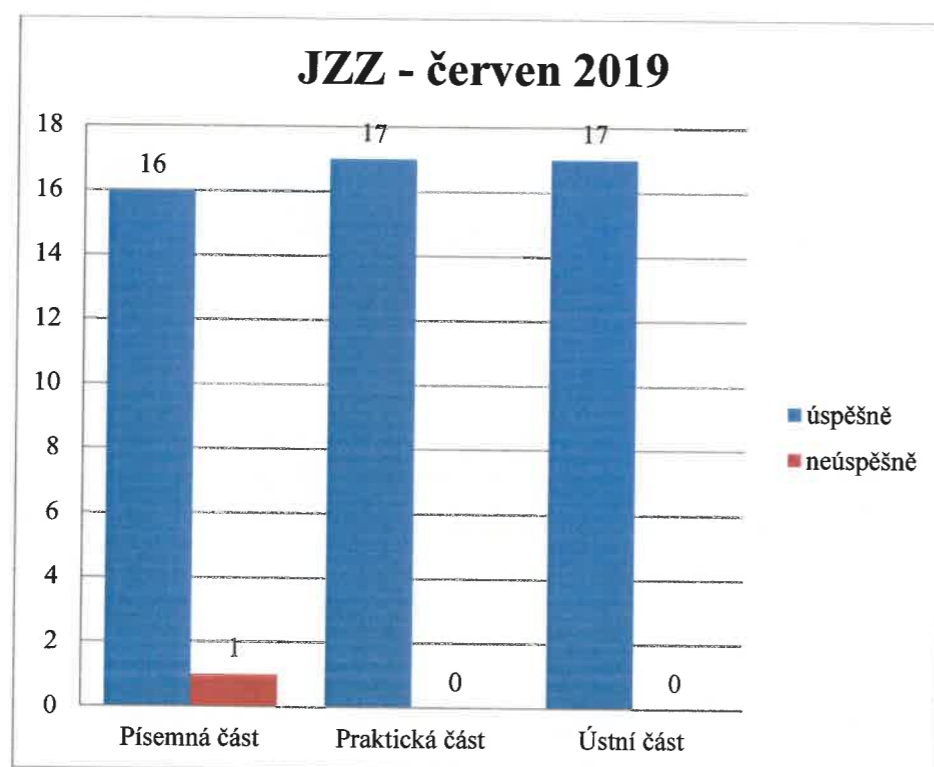
Ve školním roce 2018/2019 se ve dnech 3. – 13. června 2019 konaly závěrečné zkoušky žáků oboru Kuchař – číšník podle Jednotného zadání závěrečných zkoušek pro daný školní rok. Z celkového počtu 21 žáků třídy 3KČ závěrečný ročník úspěšně ukončilo 17 žáků, kteří mohli přistoupit k vykonání závěrečné zkoušky. Dva žáci uzavřeli klasifikaci v srpnu 2019 a mohli závěrečnou zkoušku konat v podzimním termínu.

V červnovém termínu závěrečnou zkoušku konalo 17 žáků, přičemž jeden žák neuspěl u písemné části. 16 žáků vykonalo závěrečnou zkoušku úspěšně a získali výuční list ve svém oboru. Dva žáci složili závěrečnou zkoušku s vyznamenáním, a to Tereza Nováková a Filip Skalski.

Třída	Počet žáků přihlášených k JZZ	Počet úspěšně vykonaných JZZ	Počet žáků s vyznamenáním
3KČ	17	16	2

Tabulka č. 12: Přehled úspěšnosti žáků u závěrečné zkoušky

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



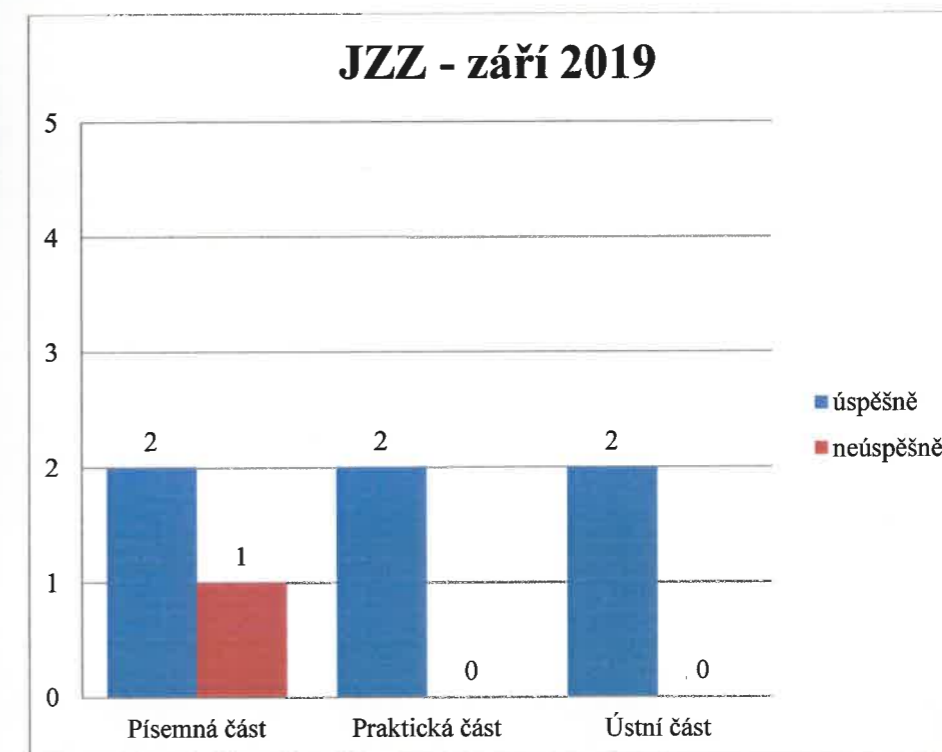
Graf č. 8: Celková úspěšnost žáků u závěrečné zkoušky

V náhradním a opravném termínu ve dnech 4. – 13. září 2019 konali závěrečnou zkoušku celkem 3 žáci. Pro dva žáky byl podzimní termín termínem náhradním a vykonávali všechny části JZZ, jeden žák v tomto termínu konal opravnou zkoušku písemné části. V tomto termínu vykonali dva žáci závěrečnou zkoušku úspěšně a získali výuční list v oboru Kuchař – číšník.

Třída	Počet žáků přihlášených k JZZ	Počet úspěšně vykonaných JZZ	Počet žáků s vyznamenáním
3KČ	3	2	0

Tabulka č. 13: 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. 9: Celková úspěšnost u podzimního termínu závěrečné zkoušky

Ve školním roce 2018/2019 v červnovém a zářijovém termínu vykonalo celkem 18 žáků Jednotnou závěrečnou zkoušku v oboru Kuchař – číšník úspěšně, z toho 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 prvního ročníku 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, Iveta Broschová, Mgr. Dana Kowalská, Bc. Kristýna Kuželová, Mgr. Anna Látalová a ve druhém pololetí i Mgr. Iveta Stachurová. Postupové ročníkové zkoušky probíhaly ve dnech 14. – 15. 1. 2019 a 17. – 19. 6. 2019 s následujícími výsledky:

	výborný	chvalitebný	dobrý	dostatečný	nedostatečný
Číšník	7	12	3	2	0
Kuchař	9	8	6	2	1

Tabulka č. 14: Přehled úspěšnosti žáků 1KČ

Na konci prvního pololetí školního roku 2018/2019 žáci 1KČ, ŠVP Kuchař – číšník vykonávali postupovou zkoušku z oblasti obsluhy, ve druhém pololetí školního roku pak postupovou zkoušku z odborného výcviku zaměřeného na technologii přípravy pokrmů. U žáků 1KČ se ŠVP Fastfoodová gastronomie bylo pořadí jednotlivých ročníkových zkoušek opačné.

Ročníkových postupových zkoušek se zúčastnilo celkem 24 žáků, z toho dvě žákyně vykonávaly ročníkovou zkoušku v náhradním termínu (zahrnuto v tabulce). Dva žáci ve druhém pololetí ročníkovou zkoušku nekonali a ukončili studium.

Zpracovala: Mgr. Iveta Stachurová



Foto č. 5: Žákyně 4. ročníku oboru Cestovní ruch Karin Kostková u maturitní zkoušky

8. Oblast prevence sociálně patologických jevů

8.1. Prevence společensky nežádoucích jevů ve školním roce 2018/2019

Školní prevence vycházela z Minimálního preventivního programu ve školním roce 2018/2019. Hlavním cílem tohoto programu bylo řadou konkrétních aktivit přispívat k vytváření pozitivního klimatu ve škole.

Za oblast prevence patologických jevů na škole ve školním roce 2018/2019 zodpovídala Mgr. Klára Šafranová. Mgr. Klára Šafranová absolvovala v průběhu tohoto školního roku školení pořádané Pedagogicko – psychologickou poradnou v Ostravě–Zábřehu v programu Minimalizace šikany a bezpečnostně – právní faktory rizikového chování. Mgr. Klára Šafranová také zodpovídala za realizaci projektu Prevence 2018/2019, který jsme mohli realizovat díky dotačnímu programu Moravskoslezského kraje na podporu aktivit v oblasti prevence rizikových projevů chování.

Ve spolupráci s Mgr. Helenou Urbánkovou, výchovnou poradkyní a zároveň i koordinátorkou inkluze byli pedagogové školy průběžně proškolení v problematice rizikového chování žáků, diagnostice, způsobech 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. Dále byly vytvořeny manuály, jak jednotně postupovat při jednání se žáky ohroženými školním neúspěchem a rovněž jsme sestavili pravidla komunikace a chování pro jednotlivé třídy dle jejich potřeb.

Ve druhém zářijovém týdnu se v rekreačním středisku Beskydský H-Resort v Kunčicích pod Ondřejníkem 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 s jednotlivými třídami dále pracovali. Zástupci všech tříd se zapojili do činnosti školního žákovského parlamentu, který se pravidelně scházel a měl možnost řešit záležitosti chodu školy přímo s ředitelkou školy Mgr. Miriam Lacinovou.

V prosinci 2018 se žáci zaměřili na aktivity na podporu společenské zodpovědnosti, konkrétně na podporu mobilního hospice Ondrášek. Školní metodička prevence Mgr. Klára Šafranová koordinovala aktivity Perníčky, které pomáhají... Výtěžek z prodeje vánočních perníčků ve výši 7.386,- Kč byl předán zástupkyni Mobilního hospice Ondrášek.

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 workshopy, které se týkaly rizik internetu a komunikačních technologií. Přítomni byli i třídní učitelé. Ve druhém pololetí školního roku byly workshopy Mgr. Lukáše Látalem doplněny o přednášky Ing. Bc. Davida Nespěšného, MBA, který se rovněž zaměřil na nebezpečí spojená s užíváním sociálních sítí a také lektorem panem Váchou, který přednášel

na téma Bolest zvaná šikana. V březnu 2019 jsme rovněž realizovali projekt Mateřství na zkoušku pro žáky třetích ročníků.

V dubnu jsme se zapojili do Dne zdraví. V rámci tohoto projektového dne žáci postupně procházeli třemi hlavními bloky zaměřenými na informace o zdravém životním stylu. Během prvního bloku si žáci v rámci workshopu ujasnili, co je vlastně zdravý životní styl, společně s lektorem vytvořili pilíře zdravého životního stylu (zdravá výživa, pohybová aktivita, režim práce a odpočinku, zvládání stresu a závislosti) a následně se věnovali základním pravidlům cvičení. Ve druhém workshopu s Mgr. Danou Kowalskou diskutovali o zdravé výživě a nutričnímu chování, zdravých a nezdravých potravinách a o poruchách příjmu potravy. Třetí blok pod vedením Mgr. Anny Slaninové byl zaměřený prakticky, kdy v gastrostudiu AHOL žáci viděli příklady zdravého stravování a jednotlivé postupy přípravy zdravých jídel si mohli vyzkoušet prakticky.

V květnu jsme uskutečnili kurz sebeobrany pro dívky 1. – 3. ročníků, žákyně se učily jak rozeznat nebezpečí, jak komunikovat s útočníkem a jak odvrátit útok. Poté následoval praktický nácvik.

V průběhu celého školního roku probíhaly ve spolupráci s třídními učiteli a ředitelkou školy konzultace, které byly poskytovány 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 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.

Zpracovala: Mgr. Klára Šafranová



Foto č. 6: Mgr. Lukáš Látal a žáci prvních ročníků

8.2. Výchovné poradenství ve školním roce 2018/2019

Cílem činnosti výchovné poradkyně byla spolupráce se spádovou Pedagogicko – psychologickou poradnou a se Speciálním pedagogickým centrem v Ostravě–Zábřehu na ulici K.pt. Vajdy 2656/1a, v jejichž péči je převážná část našich žáků se speciálními vzdělávacími potřebami (SVP). Dále jsem spolupracovala se Speciálními pedagogickými centry ve Frýdku–Místku a v Opavě, která rovněž vedou ve své evidenci žáky naší školy.

Ve školním roce 2018/2019 bylo v péči naší spádové Pedagogicko – psychologické poradny v Ostravě–Zábřehu 6 žáků se SVP, u Speciálního pedagogického centra v Ostravě–Zábřehu 3 žáci, u Speciálního pedagogického centra ve Frýdku–Místku 3 žáci a 1 žák je veden u Speciálního pedagogického centra v Opavě.

V únoru školního roku 2018/2019 proběhla v budově školy AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství v Ostravě–Vítkovických schůzka s Mgr. Editou Satinskou, vedoucí SPC ve Frýdku–Místku. Hovořily jsme spolu o žácích vedených u nich v SPC, o uložených podpůrných opatřeních a o pololetní klasifikaci těchto žáků. Další spolupráce s ostatními poradenskými zařízeními probíhá dle potřeby telefonicky. V současné době školní poradenská zařízení před zasláním doporučení pro žáka kontaktují školu a navrhovaná opatření s výchovnou poradkyní, popř. s třídní učitelkou nebo učitelí jazyků nebo matematiky konzultují.

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. V tomto školním roce jsme po roce hodnotili individuální vzdělávací plán pro jednu žákyni druhého ročníku.

Ve spolupráci s třídními učiteli, vedením školy a rodiči sledujeme pravidelně každý rok žáky s vysokou, ne vždy opodstatněnou absencí. Na základě doporučení třídních učitelů si zveme žáky s vysokou absencí a výchovnými problémy na výchovné komise. V tomto školním roce byl vytvořen manuál jednotného postupu vyučujících, školního poradenského centra a vedení školy ke snížení absence.

V průběhu celého školního roku 2018/2019 jsem vedla společně s paní ředitelkou Mgr. Miriam Lacinovou, třídní učitelkou, žákem a jeho rodiči jednání výchovné komise. Ve školním roce 2018/2019 jsme uskutečnili celkem 15 jednání výchovné komise, které se týkaly prospěchu, vysoké absence a případně výchovných problémů. Někteří žáci byli zváni na tato jednání opakovaně. Žákům, kteří potřebovali péči či pomoc psychologů nebo jiných odborníků, byly doporučeny vhodné poradny, kde následně řešili své problémy individuálně dle svých potřeb.

V průběhu celého školního roku 2018/2019 jsme ve spolupráci s třídními učiteli individuálně a citlivě řešili problémy všech žáků, kteří přišli s žádostí o pomoc či radu za výchovnou poradkyní.

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 spolu s rodiči žákům řešili 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. Oblast kariérového poradenství byla v průběhu školního roku díky podpoře z projektu Šablony I od výchovného poradenství postupně oddělena a do budoucna bude pevnou, ale samostatnou součástí školního poradenského centra na naší škole.

V tomto školním roce jsem se zúčastnila vzdělávací akce pořádané organizací KVIC v Ostravě ve dnech 28. 11. – 30. 11. 2018 v rozsahu 24 hodin Společné vzdělávání na střední škole, které bylo věno váno probíhající inkluzi.

Zpracovala: Mgr. Helena Urbánková, výchovná poradkyně



Foto č. 7: Žáci prvních ročníků na adaptačním pobytu

8.3. Program environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty

V rámci environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty byla realizována ve školním roce 2018/2019 řada aktivit, jejichž výčet uvádí následující text.

Jedním ze základních bodů ekologického chování je třídění odpadu, s nímž byli žáci seznámeni v prvním měsíci školního roku. Separace odpadu probíhá ve třídách i 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. Ve škole samotné pak byly nakoupeny nové odpadkové koše, které umožňují žákům třídit odpad ve všech částech školní budovy.

Další informace se soustředily na likvidaci elektrospotřebičů, nebezpečného, stavebního a bio odpadu, textilu, ale také funkci sběrných dvorů. V průběhu školního roku byl aktualizován obsah nástěnky s environmentální tematikou v učebně 205 a na chodbě v prvním patře. Kompetence k pěstování rostlin žáci získali během osázení a údržby bylinkové zahrádky a skleníku. Ve skleníku byla pěstována zelenina s bylinkami, kdy se všechny výpěstky průběžně zpracovávaly nejen při praktické výuce, ale 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.

Zpracovala: Mgr. Anna Látalová



Foto č. 8: Skleník - bylinková zahrádka a žáci 3. ročníku oboru Kuchař - číšník

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 2018/2019. 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 2018/2019 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.	Kowalská Dana, Mgr.	XIII	XI, X			XI		XI		XI	VI
3.	Kubík Michal, Mgr.	XIII					II		XI		
4.	Kuželová Kristýna, Bc.	XIII		XII					XI	VII, XI	VI
5.	Lacinová Miriam, Mgr.	XIII		XII		XII		XI		XI	
6.	Látalová Anna, Mgr.	XIII	XI	VII			VII		XI, VII	VII	VII
7.	Mikesková Jana, Mgr.	XIII								XI	
8.	Pospíšilová Naďa, Mgr.	XIII				XI	XI	XI	XI	XI	
9.	Radičová Libuše, Mgr.	XIII			X						
10.	Raynochová Dita, Mgr.	XIII	V		V	III	V			V	
11.	Skupienová Lenka, Mgr.	XIII							XI		
12.	Stachurová Iveta, Mgr.	XIII									VI
13.	Strišová Lenka, Mgr.	XIII					I				
14.	Safranová Klára, Mgr.	XIII	XI	XI	XI						
15.	Urbánková Helena, Mgr.	XIII		IV			III	IV			
16.	Zdenkovičová Monika, Bc.	XIII		XI		XI	I			XI	

Tabulka č. 15: Přehled účasti pedagogů na dalším vzdělávání



Foto č. 9: Výtěžek z charitativního dne pro Mobilní hospic Ondrášek
Zleva: Mgr. M. Lacinová, Ing. M. Dunděrová, S. Lindovská

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 jejich 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 postoupil Marek Mac, v německém jazyce v kategorii III. A pak Markéta Kasterková.

Kromě jazykových soutěží se žáci školy zúčastnili celé řady barmanských, baristických či kuchařských soutěží, soutěží pro teatendry nebo číšníky. Na **OLIMA CUPU 2018** soutěžili Tadeáš Prak, Tomáš Babica, Martin Vantuch a Jakub Kohoutek, přičemž **Tadeáš Prak** se v kategorii Kuchař Junior umístil na **2. místě**.

Mezi nejvýraznější úspěchy našich žáků ve školním roce 2018/2019 patří úspěchy na mezinárodním **mistrovství České republiky GASTRO JUNIOR BIDFOOD CUP BRNO 2019**, na kterém se **Nikola Frischová** probojovala do **zlatého pásma** v kategorii Barman junior, **Eliška Farářová** se v kategorii Teatender junior dostala do **stříbrného pásma**, ve **stříbrném pásmu** se umístili i **Daniel Hornáček** v kategorii Barista junior a **Markéta Ziajová** s **Markem Salamonem** v kategorii Číšník junior. Martin Vantuch se v kategorii Kuchař umístil v **bronzovém pásmu**.



Foto č. 10: Olima Cup 2018
Zleva: T. Babica, Mgr. A. Slaninová, T. Prak

Na jubilejním 21. ročníku gastronomické soutěže s mezinárodní účastí a protou **AHOL CUP 2019** se žáci školy zapojili do všech pěti soutěžních kategorií. Nejlépe se dařilo čtyřčlennému **kuchařskému týmu**, který ve složení **Martin Vantuch, Zbyněk Koubek, Tomáš Babica** a **Jakub Kohoutek** obsadili bronzové **třetí místo**. V soutěžní kategorii Teatender junior obsadila **Monika Mikulová** 4. místo a v barmanské soutěžní kategorii se nejlépe umístila **Nikola Frischová** na 7. místě. Největšího úspěchu na AHOL CUPu 2019 dosáhl **Daniel Kubíček**, který soutěžní kategorii Beerteender junior umístěním na **1. místě vyhrál**.

V dubnu 2019 se konala na partnerské Hotelové akademii L. Wintera v Piešťanech **Soutěž o pohár Ludovíta Wintera**. V kategorii Barista školu reprezentoval Marek Salamon, v kategorii Sommelier Lucie Bražinová, v kategorii Barkultur Nikola Frischová. Nejlépe se umístila **Barbora Vaněrková**, která v kategorii Teatender obsadila bronzové **3. místo**.

V barmanské soutěži **O pohár náměstka Moravskoslezského kraje** soutěžily Nikola Frischová, Lucie Bražinová a Barbora Vaněrková. Nejlépe se umístila Nikola Frischová, která obsadila celkové 5. místo.

Tříčlenné družstvo žáků oboru Hotelnictví a Gastronomie ve složení Natálie Studená, Daniel Kubíček a Tadeáš Prak obsadilo 6. místo v soutěži v čepování piva **ZLATOVAR OPAVA 2019**. V soutěži jednotlivců pak **Natálie Studená** obsadila krásné bronzové **3. místo**.

Velkým úspěchem bylo i umístění **samostatných odborných prací** našich žáků oboru Kuchař – číšník. **Natálie Zgubišová** získala v soutěži pořádané **Hospodářskou komorou ČR** a Národním ústavem pro vzdělávání se svou prací Helax open air **2. místo** v kategorii Kuchař – číšník, **Štěpán Král** s prací Hip hop kemp se umístil na **3. místě**.



Foto č. 11: Natálie Studená na 3. místě v soutěži Zlatovar Opava 2019

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 pět. K tomu pak lze připočítat i Dny otevřených dveří určené jen pro žáky základních škol, kterých bylo realizováno také celkem pět.

Škola se rovněž 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 panelové diskuse **Asociace hotelů a restaurací ČR** o budoucnosti odborného školství. Rovněž **Asociace kuchařů a cukrářů ČR** si v aule naší školy uspořádala volební valnou hromadu pobočky Severní Morava a Slezsko pod vedením Ing. Václava Formana.

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 **velkoprodejny 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 2019**. 21. ročník této soutěže se konal 27. února 2019 v prostorách Multifunkční auly Gong v Dolní oblasti Vítkovice. Podrobnější informaci k této akci shrnuje kapitola 12 této Výroční zprávy.



Foto č. 12: Žáci 3 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**, **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 zástupce 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.

Žáci měli možnost školu reprezentovat i na významných akcích, na kterých škola zajišťovala **cateringové služby**, například na 13. výroční konferenci Asociace hotelů a restaurací ČR konané v Ostravě ve dnech 22. – 23. 11. 2018, na setkání členů Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje či na volební valné hromadě Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočky Severní Morava a Slezsko.



Foto č. 14: Ples škol AHOL 2019

Zleva: Ing. Bc. D. Nespěšný, MBA, JUDr. J. Holík, Ing. R. Sosonová, Ing. H. Holíková, Mgr. M. Lacinová

11. Údaje o předložených a školou realizovaných projektech a dotacích

11.1. Prevence 2018/2019

Název projektu: **Prevence 2018/2019**

Poskytovatel: KÚ MSK

Doba realizace: 9/2018– 8/2019

Částka: 68 000,- Kč

Na AHOL – Střední škole gastronomie, turismu a lázeňství byl ve školním roce 2018/2019 realizován projekt Prevence 2018/2019. Těžištěm tohoto projektu byla realizace adaptačního pobytu žáků 1. ročníků, dále tematické prožitkové programy pro žáky jednotlivých ročníků, celoškolní projektový Den zdraví či projekt věnovaný problematice předčasného těhotenství.

Ve dnech 10. – 12. září 2018 se žáci prvních ročníků všech oborů zúčastnili adaptačního pobytu v rekreačním středisku Beskydský H-Resort v Kunčicích pod Ondřejníkem. Adaptační pobyt žáků prvních ročníků všech oborů byl primárně zaměřen na vytváření a podporu nově vznikajících vztahů mezi žáky v rámci jednotlivých tříd, mezi žáky a jejich třídními učiteli i mezi žáky různých tříd a oborů a na rozvíjení pozitivního klimatu třídy. V rámci třídních kolektivů si žáci jednotlivých tříd s třídním učitelem postupně sestavili pravidla své třídy. Tato snaha žáků a jejich třídních učitelů byla podpořena zážitkovým programem, který vedl Mgr. Michal Hofman s dalšími lektory. Pomocí her, pohybových aktivit i soutěží se zaměřili na poznávání sebe sama, poznání vrstevníků, vytváření a udržování zdravých vztahů, začlenění se do kolektivu. Během různých aktivit žáci dále procvičovali komunikaci, diskusi, obhajobu svých názorů, přijímání zpětné vazby, řešení konfliktních situací apod.

V říjnu 2018 realizovala Mgr. Klára Šafranová, školní metodička prevence, testování klimatu tříd napříč všemi ročníky. Na základě výsledků tohoto testování byla navázána spolupráce s metodičkou prevence z Pedagogicko-psychologické poradny Kateřinou Ciklovou, která v rámci zkvalitnění klimatu problematické třídy s danou třídou pracovala následující dva měsíce intenzivněji.

Preventivní program školy byl na základě zájmu žáků doplněn o aktivity na poli společenské zodpovědnosti. K těmto aktivitám patřilo zapojení se do akce Papučový den na podporu mobilního hospice Ondrášek. Podpora tohoto mobilního hospice pokračovala v prosinci 2018 aktivitou Perníčky, které pomáhají...

Aktivity z oblasti podpory společenské zodpovědnosti pokračovaly v prosinci 2018 a byly opět zaměřeny na podporu mobilního hospice Ondrášek. Školní metodička prevence Mgr. Klára Šafranová koordinovala aktivity Perníčky, které pomáhají... Žáci 3. ročníku oboru Hotelnictví a oboru Gastronomie napekli a nazdobili perníčky, které se následně na škole prodávaly. Výtěžek z prodeje ve výši 7.386,- Kč byl předán mobilnímu hospici Ondrášek. Použité metody: diskuse, tematické hodiny na pomoc v nouzi, prezentace na téma hospic.

V březnu 2019 žáci 1. – 4. ročníků postupně prošli zážitkovým programem na téma Kyberšikana a sexting a Sociální sítě a kybergrooming, přednáškou p. Váchy Bolest zvaná šikana. Přednášky se zabývaly komplexně problémem sociálních sítí a kyberšikany, byly představeny jednotlivé znaky šikany i způsoby, jak pomáhat v nouzi a jak postupovat, aby šikana byla vyeliminována. Přednášky byly zakončeny cvičením na posílení vztahu ve třídě: psaní dobrých vlastností, pochvala spolužáka a další.

V březnu 2019 realizovala Mgr. Šafranová ve spolupráci s pracovníky Pedagogicko-psychologické poradny projektový týden pro žáky 2. a 3. ročníků věnující se problematice předčasného těhotenství Těhotenství na zkoušku. Žákyně druhého a třetího ročníku si po dobu jednoho týdne vyzkoušely, jaké to je být těhotná a také následnou péči o dítě. Žákyně v době dvou dnů nosily těhotenské břicho a poté se tři dny staraly o panenky jak ve škole, tak ve svém osobním volnu, aby si vyzkoušely 24hodinovou péči o dítě. Žáci se celý týden museli starat o „miminko“. Následně měli vytvořit prezentaci a se spolužáky sdílet, jak se starali o „miminko“.

Projektový Den zdraví se konal 8. 4. 2019. V rámci tohoto projektového dne žáci postupně procházeli třemi hlavními bloky zaměřenými na informace o zdravém životním stylu. Během prvního bloku si žáci v rámci workshopu ujasnili, co je vlastně zdravý životní styl, společně s lektorem vytvořili pilíře zdravého životního stylu (zdravá výživa, pohybová aktivita, režim práce a odpočinku, zvládání stresu a závislosti) a následně se věnovali základním pravidlům cvičení. Ve druhém workshopu s Mgr. Danou Kowalskou diskutovali o zdravé výživě a nutričním chování, zdravých a nezdravých potravinách a o poruchách příjmu potravy. Třetí blok pod vedením Mgr. Anny Slaninové byl zaměřený prakticky, kdy v gastrostudiu AHOL žáci viděli příklady zdravého stravování a jednotlivé postupy přípravy zdravých jídel si mohli vyzkoušet prakticky.

Pro dívky 1. – 3. ročníků byl určen kurz sebeobrany, který byl realizován 6. 5. 2019 v tělocvičně AHOL - Střední odborné školy na náměstí Jiřího z Poděbrad v Ostravě-Vítkovicích. Žákyně se nejprve učily, jak rozeznat hrozící nebezpečí, jak komunikovat s útočníkem ve snaze odvrátit útok a jak se útočníkovi postavit s maximální šancí na úspěch. Základy sebeobrany se pak dívky pod vedením lektorů učily i prakticky.

Přednáškový cyklus preventivního programu v květnu 2019 uzavřela přednáška Ing. Davida Nespěšného, MBA pro žáky 1. – 3. ročníků na téma Rizika internetu a komunikačních technologií. Žáci byli komplexně seznámeni s touto problematikou, byla jim sdělena všechna rizika a následky chování na internetu, jak mají postupovat při obtěžování, při nevhodných aktivitách na internetu, jaké hrozí tresty a jak správně postupovat při eliminaci problémů. Žáci se aktivně zapojovali do diskuse.

V červnu se uskutečnilo setření klimatu ve třídách 1. ročníků. Žáci byli dotázáni dotazníkem na celkovou atmosféru ve třídě, na vztahy, neshody a další. Tyto dotazníky byly zpracovány Mgr. Klárou Šafranovou a následně se na to navázalo v komunitním kruhu, kde se tyto problémy v rámci řízeného rozhovoru probíraly.

Zpracovala: Mgr. Klára Šafranová

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 selepší kvalita výuky, která bude mít pozitivní vliv na výsledky žáků.

- **Stáže pedagogů u zaměstnavatelů**

- 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. 14: Robotel - jazyková laboratoř se žáky 2. ročníku oboru Hotelnictví

11.3. Inovace odborného vzdělávání pro trh práce

Název projektu: **Inovace odborného vzdělávání pro trh práce**
Reg. číslo: CZ.11.3.119/0.0/0.0/17_027/0001669
Poskytovatel: Interreg V – A ČR – PL
Doba realizace 01/2019 – 12/2020
Hodnota projektu: celkem 200 469,26 EU, z toho 2.865.616,- Kč pro AHOL – SŠGTL

Obsah projektu:

1. Vzdělávací a výměnné aktivity našich a polských žáků; od objemu vzdělávací části se odvíjí investiční možnosti uplatnitelné v projektu
2. Výměnné pětidenní pobyty pro 28 žáků 10.880,- EU x 26,- Kč = 282.880,- Kč

Anotace projektu

Projekt je zaměřen na inovace, zvyšování atraktivity a efektivity odborného vzdělávání prostřednictvím inovací školských vzdělávacích programů obou partnerských odborných škol. Školy mají podobné zaměření – gastronomie a cestovní ruch. Na základě analýzy potřeb vzdělávání a požadavků trhu práce budou vytvořeny společné vzdělávací výstupy, které budou po pilotním testování implementovány do školských vzdělávacích programů studijních oborů. Proběhnou výměnné stáže žáků obou partnerů.

Projekt řeší

Obsahem projektu jsou inovace, zvyšování atraktivity a efektivity odborného vzdělávání prostřednictvím inovací školních vzdělávacích programů partnerských středních odborných škol na obou stranách hranice. V projektu budou na základě analýzy problematických částí vzdělávání a požadavků trhu práce vytvořeny společné vzdělávací výstupy. Ty budou následně pilotně ověřeny ve výuce a implementovány do školních vzdělávacích programů vybraných studijních oborů. Dále v rámci projektu proběhnou výměnné stáže žáků obou partnerů a další vzdělávací kurzy nad rámec výuky.

Aktivita projektu mají napomoci ke zvýšení konkurenceschopnosti absolventů na trhu práce. I přes stále klesající nezaměstnanost jsou absolventi jednou z nejzranitelnějších skupin díky své nezkušenosti, nedostatku praktických dovedností, nedostatku flexibility. Stále přetrvává strukturální nesoulad poptávaných a nabízených pracovních míst. Zaměstnavatelé mají zájem o pracovní síly, ale velká konkurence je nutí, aby co nejrychleji reagovali na požadavky trhu a v krátkých časových obdobích jsou nuceni měnit personální a kvalifikační požadavky na

zaměstnance. Náš projekt se snaží o to, aby absolventi byli schopni požadavky zaměstnavatelů naplnit, učí je adaptovat se na nové podmínky.



Foto č. 15: Workshopy ve firmě RM GASTRO v rámci projektu Interreg s žáky 2. a 3. ročníku oboru Gastronomie, Hotelnictví a Cestovní ruch

12. Nejvýznamnější aktivita školy – AHOL CUP 2019

Ve středu 27. února 2019 se v Multifunkční aule Gong v Dolní oblasti Vítkovice konal již 21. ročník gastronomické soutěže s mezinárodní účastí a porotou AHOL CUP 2019.

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, Hospodářská komora a Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje. AHOL CUP se stal nominační soutěží pro Mistrovství České republiky Gastro Junior Bidvest Cup Brno v kategorii Kuchař a je rovněž součástí bodového hodnocení České barmanské asociace 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 pěti 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 si na 21. ročníku této soutěže své odborné znalosti a dovednosti měřilo celkem 142 soutěžících. Další podrobnosti o 21. ročníku gastronomické soutěže s mezinárodní porotou a účastí jsou uvedeny v následující hodnotící zprávě.

Závěrečná hodnotící zpráva

21. ročníku gastronomické soutěže s mezinárodní porotou a účastí

AHOL CUP 2019

pořádané



XXI. ročník

AHOL CUP 2019

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. 16: Zahájení 21. ročníku gastronomické soutěže AHOL CUP

Hodnoticí zpráva o uskutečnění 21. ročníku gastronomické soutěže s mezinárodní porotou a účastí AHOL CUP 2019 pořádané AHOL – Střední školou gastronomie, turismu a lázeňství

Letošní 21. ročník gastronomické soutěže s mezinárodní porotou a účastí AHOL CUP 2019 se konal 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, Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje, Krajské hospodářské komory Moravskoslezského kraje, odborné veřejnosti, domácích i zahraničních soutěžících a 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 2019 podle určených pokynů ve smlouvě s jednotlivými jmenovanými 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 soutěže byli: Česká televize, Český rozhlas, Fabex Media, TV Relax, Moravskoslezský deník, Právo, Mladá fronta Dnes, novinky.cz, Gastro&Hotel, Zpravodaj AHR Fórum, Zpravodaj AKC ČR, Jižní listy, Vítkovický zpravodaj.

AHOL CUP 2019 svou přítomností podpořili tito hosté:

1. náměstek hejtmána MSK **Mgr. Stanislav Folwarczny**,
2. náměstek primátora města Ostravy **Ing. Zbyněk Pražák, Ph. D.**,
3. za Úřad městského obvodu Ostrava–Vítkovice místostarosta **Leoš Kolářek**,
4. za Úřad městského obvodu Ostrava–Jih starosta **Bc. Martin Bednář**,
5. ředitelka úřadu Krajské hospodářské komory Moravskoslezského kraje **Bc. Natálie Šitavancová**,
6. za Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje **Ing. Radúz Mácha**,
7. vedoucí odboru školství a sportu SMO **Ing. Sylva Sládečková**,
8. vedoucí oddělení školství SMO **Ing. Marta Szücssová, MBA**,
9. ředitel společnosti Moravian – Silesian Tourism **Mgr. David Karčmář**,
10. ředitelka Česko – polské obchodní komory **MgA. Izabela Kapiasová**,
11. prezident Asociace hotelů a restaurací ČR **Ing. Václav Stárek**,
12. prezident České barmanské asociace **Bc. Aleš Svojanovský**,
13. předsedkyně Asociace číšníků ČR **Bc. Blanka Musilová**,
14. předseda pobočky Severní Morava a Slezsko AKC ČR **Ing. Václav Forman**,

15. viceprezident CBA **Mgr. Kamil Hégr**,
16. předseda sekce Teatender CBA **Jiří Boháč**,
17. předseda Moravskoslezské sekce AHR ČR a ředitel hotelu Clarion Congress Hotel Ostrava **Ing. Radim Beneš**,
18. ředitel hotelu Park Inn by Radisson Ostrava **Petr Frýdl**,
19. ředitel Hotelové akademie L. Wintera Piešťany **Ing. Ladislav Blaškovič**,
20. zástupkyně Zespolu Szkol Ekonomiczko – Gastronomicznych Cieszyn **Mgr. Ewelina Tkacz**,
21. výkonný ředitel spolku DOV **Ing. Petr Koudela**,
22. obchodní ředitel Sdružení DOV **Ing. Martin Lindovský**,
23. manager hotelu Mercure Ostrava Center Hotel **Ondřej Jančár**,
24. ředitel Hotelové školy Frenštát pod Radhoštěm **RNDr. Ivo Herman**,
25. ředitel Střední školy gastronomie, oděvnictví a služeb Frýdek–Místek **Mgr. et Ing. Lukáš Smutný, MBA**,
26. ředitelka SŠSS Ostrava–Hrabůvka **Mgr. Ivana Matulová**,
27. ředitelka SŠ hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice **Mgr. Diana Volejničková**,
28. ředitelka Albrechtovy střední školy Český Těšín **Ing. Vanda Palowská**,
29. zástupce ředitele velkoobchodního střediska MAKRO Cash and Carry Ostrava **Monika Matušínská**,
30. zakladatel škol AHOL **JUDr. Josef Holík**,
31. jednatelka společnosti AHOL **Ing. Hana Holíková**,
32. ředitelka AHOL SOŠ **Ing. Radmila Sosnová**,
33. ředitel AHOL VOŠ **Ing. Bc. David Nespěšný, MBA**,
34. ředitelka CCU **Mgr. Pavla Masnikosová**.

AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství pořádala již 21. 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 soutěžících z celé České republiky i díky vysoké kvalitě soutěže 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 stěžejních 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 Kamil Hégr, teatendrů Jiří

Boháč – všichni licenční lektori CBA a poslední jmenovaný zároveň i vedoucí dané odborné sekce CBA.

- Soutěž AHOL CUP 2019 se v kategorii čtyřčlenných kuchařských týmů stala nominační soutěží pro mezinárodní mistrovství ČR Gastro Junior 2020.

Odborná porota

- V porotě letos zasedli licencovaní komisaři České barmanské asociace, přičemž odbornou porotu v kategorii Teatender řídil odborný garant této sekce Jiří Boháč, porotu v kategorii Junior Mistr kávy viceprezident CBA Kamil Hégr. Součástí poroty byli i zahraniční komisaři ze Slovenska a Slovinska.
- 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 Chef de Cousinne pan Francois Bouillet (Francie), Executive chef hotelu Zámeček Petrovice pan Pavel Čadil, Roman Hadrbolec, šéfkuchař Foodatelieru Ostrava David Valíček.

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 možnost 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:

- předávání odborných poznatků a informací odborníků z dané oblasti všem cílovým skupinám,
- prezentaci odborníků z gastronomické oblasti v rámci doprovodného programu,
- prezentaci úspěšných barmanů, baristů, teatendrů, mladých pivních specialistů a kuchařů – tím se mnohým soutěžícím dostane inspirace pro další podobné aktivity,

- přínosu akce zvýšením povědomí mladých lidí o nových možnostech uplatnění v gastronomii a hotelnictví,
- reprezentaci města Ostravy v rámci soutěžní gastronomie v celé ČR i zahraničí.

Cílová skupina, která se zúčastnila AHOL CUPu 2019:

- 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 2019 se zúčastnilo:

- 28 soutěžících v kategorii čtyřčlenných kuchařských týmů
- 36 soutěžících v kategorii Junior tříčlenných družstev žáků základních škol
- 34 soutěžících v kategorii Junior Cocktail Competition
- 21 soutěžících v kategorii Junior Mistr kávy
- 14 soutěžících v kategorii Junior Teatender Competition
- 9 soutěžících v kategorii Junior Beer Competition

Celkový počet 142 soutěžících.

Kategorie a výsledky AHOL CUPu 2019

Žáci soutěžili v kategoriích:

- čtyřčlenné kuchařské týmy,
- tříčlenné týmy žáků základních škol,
- Junior Coctail Competition,
- Junior Mistr kávy,
- Junior Teatender Competition,
- Junior Beer Competition.

V kategorii **Junior Coctail Competition** měli soutěžící za úkol připravit Sparkling Cocktail s použitím jedné povinné složky, kdy receptura nápoje musela být vlastní a dosud nikde nezveřejněná. Soutěžilo se i o neoriginálnější název připraveného drinku.



Foto č. 17: AHOL CUP 2019 – soutěžící barista D. Hornáček

V přípravě Sparkling Cocktail patřilo 3. místo Barboře Kociánové (SSŠG Svídnická Praha), 2. místo vybojoval Sebastián Ozimák (Hotelová akadémia L. Wintera Piešťany) a nejúspěšnější v této kategorii byla Nikola Varvařovská ze SŠ Charbulova Brno.

Soutěžící v kategorii **Junior Mistr kávy** připravovali espresso, cappuccino a volný nápoj s použitím espressa. V této kategorii se na 3. místě umístila Barbora Pohlová (HSŠ Bohumín), 2. místo obsadila Nicola Carajiová (Soukromá hotelová škola Bukaschool Most) a 1. místo patřilo Patriku Pažd'orovi (Soukromá hotelová škola Bukaschool Most).

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 L. Wintera Piešťany),

2. místo obsadila Dominika Hoffmannová (Soukromá hotelová škola Bukaschool Most) a vítězkou v této kategorii se stala Jana Večeřová (SOŠ a SOU Polička).



Foto č. 18: AHOL CUP 2019 – vyhlášení vítěze Junior Beer Competition - 1. místo D. Kubíček

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 umístil Dominik Šebela (HŠ hotelnictví a služeb a VOŠ Opava), 2. místo obsadil Dominik Dostál (HŠ hotelnictví a služeb a VOŠ Opava) a vítězem se stal Daniel Kubíček (AHOL – SŠ gastronomie, turismu a lázeňství).

Jako každoročně byla jednou z nejnáročnějších kategorií **soutěž čtyřlenných kuchařských týmů**. Úkolem týmů bylo během 60 minut připravit 4 porce tříchodového menu dle podmínek propozic. Na bronzovém místě se umístili soutěžící AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství, 2. místo získalo družstvo Akademie hotelnictví a cestovního ruchu Plzeň a letošními vítězi v této kategorii se stali žáci Střední školy společného stravování Ostrava–Hrabůvka.

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 Šalounova z Ostravy–Vítkovic, na 2. místě pak žáci ze ZŠ Chrujkinova z Ostravy–Zábřehu a největší dovednost při modelování prokázali žáci ze ZŠ Jugoslávská z Ostravy–Zábřehu.

Prezentace v doprovodném programu:

- Statutární město Ostrava – prezentace projektu Talentmanagement,
- Statutární město Ostrava – prezentace projektu Školní jídelny zdravě a chutně,
- Sahn Gastro Ostrava – gastronomické vybavení – ukázka slavnostní tabule,
- MAKRO Cash and Carry – otevírání ústřic, prezentace exotického ovoce a způsobů příprav pokrmů z něho, filetování tuňáka, příprava pokrmů z tuňáka, úprava ryb, prezentace nabídky služeb této firmy,
- MontyCon – prezentace moderních technologií v gastronomii,
- Gastrojobs.cz – prezentace portálu, workshop na téma Jak připravit atraktivní CV,
- Laura Coffee – prezentace produktové řady.

Doprovodný program:

Součástí AHOL CUPu 2019 byl i doprovodný program, který probíhal rovněž v prostorách Multifunkční auly Gong v Dolní oblasti Vítkovice. Nejprve se představili žáci prvního ročníku AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství s tanečním vystoupením Vítejte na palubě.

Vedle prezentací projektů statutárního města Ostrava Talentmanagement a Školní jídelny zdravě a chutně se soutěžící i diváci mohli seznámit s konceptem velkoobchodní MAKRO Cash and Carry v Ostravě. Součástí doprovodného programu pak bylo i otevírání ústřic, filetování tuňáka specialisty z ostravské velkoobchodní MAKRO a celodenní prezentace exotického ovoce. Dále probíhalo i představení produktové řady partnerů soutěže – firem MontyCon, Sahn Gastro Ostrava, Laura Coffee a MAKRO Ostrava. Portál Gastrojobs.cz realizoval workshop na téma Jak připravit atraktivní CV.

Prezentována byla i DOV jako turisticky atraktivní místo, stejně tak se prezentovalo i město Ostrava a MSK. Tyto prezentace a workshopy se v průběhu dne pravidelně opakovaly.

Mediální podpora

Letošní ročník byl opět přenášen online přes internet od zahájení až po vyhlášení vítězů. V průběhu dne sledovalo AHOL CUP přes 800 diváků. O možnosti sledování online byly 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 deníku Právo, Moravskoslezském deníku, MF Dnes, novinky.cz, ve Zpravodaji AKC ČR, Zpravodaji AHR ČR Fórum. Reportáž vysílal opakovaně i Český rozhlas. Filmová reportáž byla odvysílána na TV Relax a ve Fabex media. Tiskové zprávy byly zveřejněny i na stránkách České barmanské asociace, Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Asociace hotelů a restaurací ČR, Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje, KÚ MSK i na webových stránkách partnerských firem i jednotlivých soutěžících středních a základních škol.

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 2019 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.

21. 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 2019 vládla příjemná soutěžní atmosféra. O vysoké odborné úrovni soutěže svědčí i fakt, že se stala v kategorii čtyřčlenných kuchařských týmů nominační soutěží pro mezinárodní mistrovství České republiky Gastro Junior 2020. V kategorii Junior Cocktail Competition je AHOL CUP 2019 zařazen do bodování CBA Barman roku 2019, v kategorii Junior Mistr kávy do hodnocení CBA Mistr roku 2019 a v kategorii Junior Teatender Competition do celoročního bodování CBA Teatender roku 2019.

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová, ředitelka školy

13. Činnost předmětových komisí ve školním roce 2018/2019

Ve školním roce 2018/2019 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. Naďa Pospíšilová. Mgr. Dana Kowalská řídila činnost komise gastronomických předmětů.

13.1. Hodnocení činnosti předmětové komise cizích jazyků

Vedoucí předmětové komise: Mgr. Lenka Skupienová

Členové komise: Mgr. Jana Mikesková, Mgr. Naďa Pospíšilová, Mgr. Lenka Strišová, Mgr. Helena Urbánková

Ve školním roce 2018/2019 se členové komise podíleli na celé řadě aktivit. V přípravném týdnu se učitelé cizích jazyků zapojili do organizace opravných a komisionálních zkoušek, dále také vypracovali a předložili tematické plány pro výuku ve školním roce 2018/2019, které byly následně zkontrolovány vedoucí předmětové komise a předány zástupkyni ředitelky školy. Průběžně během školního roku byla realizována hospitační činnost vedoucí předmětové komise i vzájemné hospitace jednotlivých členů komise. V zimním i letním semestru zavítali do výuky angličtiny u Mgr. Nadi Pospíšilové studenti anglistiky z Ostravské univerzity, kteří na naší škole realizovali své naslechové hodiny.

Členové předmětové komise nabídli žákům i mimoškolní činnost, a to formou kroužků třetího cizího jazyka (ruský nebo francouzský jazyk) nebo anglické či německé čtenářské dílny. Realizace kroužků probíhala po celý školní rok, stejně jako celý školní rok vyučující žákům průběžně nabízeli své konzultační hodiny.

Na schůzce předmětové komise cizích jazyků byl také vytvořen a projednán plán práce na školní rok 2018/2019. Byla zrealizována objednávka učebnic pro 1. ročníky oboru Cestovní ruch, Hotelnictví, Gastronomie a Kuchař – číšník.

U příležitosti Evropského dne jazyků 26. září 2018 proběhly projektové hodiny napříč třídami. V říjnu 2018 se všichni členové komise podíleli na organizaci školního projektového dne k oslavám 100. výročí založení Československa. Tento školní projektový den plný prezentací, kvízů, soutěží i praktických ukázek stolování a stravování v období první republiky se velmi vydařil.

V prosinci 2018 proběhly jazykové soutěže v německém i anglickém jazyce Best in Deutsch a Best in English. 4. prosince 2018 se uskutečnil jednodenní zájezd s názvem Advent v Drážďanech. Zájezd se velmi rychle naplnil, a i když byl program náročný, všech 45

účastníků zájezdu bylo velmi spokojeno. Po příjezdu do Drážďan následovala komentovaná prohlídka historickým centrem města, žáci mohli navštívit drážďanskou galerii Zwinger a také si vychutnat tradiční adventní náladu na vánočních trzích. Organizační garantkou tohoto zájezdu byla Mgr. Lenka Skupienová.

Stejně úspěšný byl i poznávací zájezd do Anglie pod organizačním vedením Mgr. Nadi Pospíšilové, který se uskutečnil ve dnech 18. – 24. června 2019. Tohoto zájezdu se zúčastnilo celkem 47 žáků školy, kteří si během týdne nejen každodenně procvičovali angličtinu, ale poznali mnoho zajímavých míst nejen v Anglii (Oxford, Windsor, Londýn, Eaton), ale také města jako Dunkerque či Brusel. Kromě poznávání mnoha zajímavých míst a památek došlo i na hlubší poznávání spolužáků, utužování vztahů či budování nových přátelství, což je jedno z největších pozitiv tohoto zájezdu.

Členové komise cizích jazyků se podíleli na přípravě mezinárodního projektu Erasmus+, inovovali školní vzdělávací programy všech oborů, připravovali nové pracovní listy k maturitní zkoušce z anglického i německého jazyka pro maturanty všech oborů a od listopadu 2018 realizovali celkem čtyři maturitní generálky z cizích jazyků.

Zpracovala: Mgr. Lenka Skupienová

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

Vedoucí předmětové komise: Mgr. Libuše Radičová

Členové komise: Mgr. Jana Grollová, Ph.D., Mgr. Michal Hofman, Mgr. Miriam Lacinová, Mgr. Lenka Strišová, Mgr. Klára Šafranová, Mgr. Michal Trajkov, Mgr. Helena Urbánková, Bc. Monika Zdenkovičová (Pawlasová)

Na začátku školního roku 2018/2019 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. Předmětová komise také sestavila plán činnosti na školní rok 2018/2019, plán hospitační činnosti a zajistila nákup učebnic českého jazyka.

V průběhu školního roku se členové komise dále podíleli na inovaci školních vzdělávacích programů všech oborů, na vyhodnocení Školního akčního plánu na léta 2017 – 2019 a podíleli se i na tvorbě Školního akčního plánu rozvoje vzdělávání na období 2019 – 2022.

Ve druhém zářijovém týdnu zrealizoval vyučující tělesné výchovy Mgr. Michal Hofman pro nově nastupující ročníky adaptační kurz v rekreačním středisku Beskydský H-Resort na Ostravici. Třídenní kurz v mimoškolním prostředí byl velmi pozitivní, jeho úkolem bylo poznávání a stmelování žakovského kolektivu s jejich pedagogy. Pod vedením Mgr. Michala Hofmana se v říjnu 2018 žáci čtvrtých ročníků zúčastnili turistického kurzu na Ostravici.

V prvním pololetí školního roku 2018/2019 se zúčastnila Bc. Monika Pawlasová v rámci šablon školení Metody k podpoře čtenářské gramotnosti napříč vyučovacemi předměty a také se během celého školního roku věnovala znevýhodněným romským žákům z programu Podpora sociálně znevýhodněných romských žáků SŠ a studentů VOŠ a konzervatoří. Bc. Monika Pawlasová rovněž vedla přípravný kurz pro přijímací zkoušky z českého jazyka pro žáky základních škol.

V průběhu školního roku 2018/2019 se realizovala řada exkurzí. Účastnili se jich jednotliví vyučující předmětové komise. 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, knihovními fondy, způsoby vyhledávání informací a možnostmi četby prostřednictvím moderních technologií.

V říjnu se všichni členové předmětové komise zapojili do školního projektového dne na oslavu 100. výročí založení Československé republiky. 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. 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 Slezskoostravský 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 2019 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 a Bc. Monika Pawlasová. Hodnotitelé ústní části maturitní zkoušky z českého jazyka a literatury se zúčastnili aktualizčních seminářů. V samotném závěru školního roku ukončila Bc. Monika Pawlasová úspěšně své vysokoškolské studium a získala titul Mgr.

Zpracovala: Mgr. Libuše Radičová

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

Vedoucí předmětové komise: Mgr. Dita Raynochová

Členové komise: Mgr. David Karčmář, Mgr. Michal Kubík, Mgr. Jana Mikesková, Mgr. Klára Šafranová, Ing. Bc. Lenka Švajdová Ph.D., Marie Verčimáková, Mgr. Helena Urbánková, Bc. Monika Zdenkovičová

Na začátku školního roku všichni učitelé zpracovali tematické plány pro školní rok 2018/2019, podle kterých v následujících měsících probíhala výuka. Nad rámec běžné výuky nabídly Mgr. Klára Šafranová a Mgr. Dita Raynochová žákům zájmové kroužky Počítáme s lehkostí a Účetnictví v praxi. Tyto kroužky byly financovány z prostředků občanského sdružení FIDES a pracovaly po celý školní rok.

Hned v průběhu září se všechny třídy vrhly do přípravy Projektového dne k oslavám 100 let založení Československé republiky, který proběhl 26. října 2018 v aule AHOL – Vyšší odborné školy. Vyučující odborných předmětů cestovního ruchu a ekonomických předmětů se žáky spolupracovali na přípravě prezentací na téma Ekonomika za první republiky, Cestování za první republiky a Cestování 60tých, 70tých a 80tých let.

Následovalo období exkurzí pod vedením Mgr. Jany Mikeskové, a to napříč jednotlivými třídami. Žáci tříd 1CR a 3CR se zúčastnili prohlídky centra Ostravy jako místa pro řetězové průvodcování v rámci učiva oboru Cestovní ruch. Historické centrum Ostravy spojily v předvánočním období s návštěvou Slezskoostravského hradu i třídy 2KČ a 2G.

V prosinci Ing. Bc. Lenka Švajdová, Ph.D. připravila skvělou přednášku na téma S vaší CK už nikdy více aneb zálužnosti reklamací v cestovním ruchu. Přednáška probíhala v aule AHOL – Vyšší odborné školy a byla určena všem žákům oboru Cestovní ruch. Na ni o měsíc později navazovala přednáška Ing. Michala Červinky, Ph.D. na téma Marketing leteckých společností. Ing. Bc. Lenka Švajdová, Ph.D. zajistila pro žáky Cestovního ruchu exkurzi letiště Leoše Janáčka v Ostravě, kde se žáci mohli seznámit s logistikou firmy.

Další přednášku v rámci ekonomických předmětů připravila Mgr. Dita Raynochová pro všechny žáky školy. Tato přednáška s ekonomickou tematikou byla hrazena v rámci projektu Experti do škol a jejím tématem bylo Podnikání v České republice. Přednáška proběhla opět v aule školy a žáci měli během ní možnost konzultovat s odborníkem, jak se stát podnikatelem.

Pro druhé a třetí ročníky oboru Cestovní ruch připravila ve druhém pololetí školního roku Mgr. Jana Mikesková exkurzi do firmy Hyundai za účasti Ing. Bc. Lenky Švajdové, Ph.D. V Nošovicích žáky zaujala především logistika firmy.

Mgr. Jana Mikesková spolu s Bc. Monikou Zdenkovičovou vedly výjezd našich žáků do Polska ve dnech 25. – 29. března 2019 v rámci projektu realizace Inovace odborného vzdělávání pro trh práce – Interreg V – A ČR, PL. Účastníci projektového setkání vedle odborných workshopů a exkurzí navštívili i města Wislu, Ustroń, Szczyrk a oblast polských Beskyd.

Žákyně 4. ročníku se 28. března 2018 pod vedením Mgr. Dity Raynochové zúčastnily mezinárodní ekonomické soutěže Labyrintem ekonomie v Havířově. Účast na této soutěži byla pro žákyně velkou zkušeností.

Paní Verčimáková zajistila v červnu 2019 exkurzi Czech Raildays Ostrava pro žáky 1CR a 2CR, kde měli možnost seznámit se s drážní technikou, viděli výrobky a služby pro potřeby železniční a městské kolejové dopravy.

Dále v červnu 2019 proběhla exkurze do Lázní Klimkovic, kde se žáci zaměřili především na poznávání místních lázní. Žáci byli seznámeni s lázeňskými službami a prošli si i okolí Klimkovic.



Foto č. 19: Beseda s Ing. Lenkou Švajdovou, Ph.D a žáky cestovního ruchu

V rámci předmětů biologie a chemie proběhla v tomto školním roce spousta zajímavých projektů pod vedením Mgr. Kláry Šafranové. Patří zde například i biologická olympiáda, která se uskutečnila v lednu 2019 a školního kola se zúčastnili žáci druhých ročníků. Během celého školního roku Mgr. Šafranová intenzivně využívala novou přírodovědnou učebnu, kde probíhaly ve třídách 2CR a 2H biologické pokusy, např. pozorování buněk, pěstování rostlin, a taktéž chemické pokusy, kde se žáci zabývali např. výrobou mýdla.

V květnu navštívily první ročníky centrum Ostravy, včetně Ostravské radnice a hornického muzea Landek. Dne 22. května 2019 připravila Mgr. Klára Šafranová pro první ročníky matematický závod v centru Ostravy.

Součástí činnosti v tomto školním roce bylo vedení a hodnocení maturitních prací. Mgr. Dita Raynochová a Mgr. Jana Mikesková provedly hodnocení maturitních prací, podkladů pro praktickou maturitní zkoušku žáků oboru Cestovní ruch. Mgr. Dita Raynochová taktéž ohodnotila ekonomickou část závěrečných zkoušek žáků oboru Kuchař – číšník.

Zpracovala: Mgr. Dita Raynochová

13.4. Hodnocení činnosti metodické komise

Vedoucí předmětové komise: Mgr. Nad'a Pospíšilová

Členové komise: všichni interní i externí vyučující

Činnost metodické komise se ve školním roce 2018/2019 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 pravidelných 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 sociálně patologických jevů.

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 2017/2018 a školního roku 2018/2019, 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 2018/2019 se členové komise podíleli také na vyhodnocení Školního akčního plánu 2017 – 2019 a následně pak na vytvoření Školního akčního plánu rozvoje vzdělávání na období 2019 – 2022, aktualizaci obsahu všech stávajících školních vzdělávacích program, spolupracovali se vzdělávací sekci Asociace hotelů a restaurací ČR na návrhu revize RVP oborů Hotelnictví, Gastronomie a Cestovní ruch.

S účinností od 1. 9. 2019 byly inovovány všechny 9 školních vzdělávacích programů pro všechny obory vyučované na AHOL – Střední škole gastronomie, turismu a lázeňství.

Zpracovala: Mgr. Nad'a Pospíšilová



Foto č. 20: Slavnostní ukončení studia - žáci 4. ročníku oboru Cestovní ruch

13.5. Hodnocení činnosti předmětové komise gastronomických předmětů

Vedoucí předmětové komise: Mgr. Dana Kowalská

Členové komise: Vladimír Bernát, Iveta Broschová, Ing. Václav Forman, Jakub Kroupa, Bc. Kristýna Kuželová, Mgr. Anna Látalová, Bc. Šárka Seibertová, Mgr. Iveta Stachurová

Ve školním roce 2018/2019 členové předmětové komise gastronomických předmětů zajišťovali celou řadu činností, a to od teoretické výuky přes výuku praktickou, připravovali žáky na soutěže školní, regionální i celorepublikové, rozvíjeli mezinárodní spolupráci s partnerskými školami v Polsku a na Slovensku, podíleli se na realizaci projektu Inovace odborného vzdělávání pro trh práce z programu Interreg V – A ČR – PL i organizaci 21. ročníku gastronomické soutěže s mezinárodní účastí a porotou AHOL CUP 2019, zorganizovali řadu odborných kurzů a dalších aktivit a podíleli se organizačně na zajištění školních aktivit jako například slavnostní zahájení či ukončení studia, ples škol AHOL, dny otevřených dveří, garden party pod.

Členové předmětové komise v přípravném týdnu zpracovali tematické plány, předložili je ke kontrole a podíleli se na zajištění opravných a doplňkových zkoušek. Rovněž se zapojili do činnosti zkušebních komisí u maturitních a jednotných závěrečných zkoušek. Členové předmětové komise se v průběhu roku dále odborně vzdělávali. Mgr. Anna Slaninová se zúčastnila workshopu na téma Jak připravit soutěžní pokrm s Janem Horkým a po celý školní rok navštěvovala i semináře Kulinářského umění v Brně, takže uzavřela tematické okruhy Zelenina a saláty, Metody vaření – suché teplo, vlhké teplo. Kromě seminářů Kulinářského umění se Mgr. Anna Látalová pravidelně zúčastnila workshopů gastronomické inovace, jejichž organizátorem je v rámci OKAP KÚ MSK. V rámci tohoto programu absolvovala workshopy na téma Řízení restauračního provozu, Ryby a plody moře, Moderní vegetariánská a veganská kuchyně. Bc. Kristýna Kuželová a Bc. Šárka Seibertová se v listopadu 2018 zúčastnily workshopu CBA pro pedagogické pracovníky v Brně. Vzdělávání odborných vyučujících pokračovalo i stážemi pedagogů na pracovištích, kdy Mgr. Dana Kowalská strávila dva týdny pracovní stáže v hotelu Quality Hotelu Ostrava City, Bc. Kristýna Kuželová a Mgr. Irena Stachurová pak dvoutýdenní stáž v Grandhotelu Pupp v Karlových Varech.

Dne 24. září 2018 se v aule naší školy konala panelová diskuse s představiteli Asociace hotelů a restaurací ČR na téma Budoucnost odborného školství. Rovněž Asociace kuchařů a cukrářů ČR si v aule naší školy uspořádala volební valnou hromadu pobočky Severní Morava a Slezsko pod vedením Ing. Václava Formana. Ve dnech 22. – 23. 11. 2018 vybraní žáci zajišťovali obsluhu na prestižní 13. výroční konferenci AHR ČR v Clarion Congress Hotelu Ostrava pod vedením Bc. Kristýny Kuželové a Ivety Broschové.

Na škole se konala celá řada odborných kurzů a workshopů. Baristický kurz pro veřejnost vedla Bc. Kristýna Kuželová poprvé 6. října 2018. V listopadu 2018 se na škole konal dvoudenní základní carvingový kurz Luďka Procházky z Czech Carving Studio, kterého se zúčastnilo 12 žáků. Pod vedením Milana Tomiczka a Martina Eichenbauma, členů a licencovaných lektorů CBA, na naší škole proběhl základní barmanský kurz. Na něj

v červnu 2019 navazoval workshop s Milanem Tomiczkem na téma Základní prvky freestyly u míchaných nápojů. Velký zájem byl v letošním školním roce i o baristický kurz.

V Gastrostudiu AHOL probíhala také řada workshopů nejen s šéfkuchaři z našeho regionu, ale i se šéfkuchaři z Prahy. S Ing. Václavem Formanem probíhal v listopadu 2018 workshop Japonská kuchyně v praxi, dále workshop s Davidem Valíčkem z Foodatelieru Ostrava na téma Zdravá kuchyně v moderním menu. Francouzské vánoční menu si žáci mohli odzkoušet pod vedením Françoise Bouilleta. Z velmi netradičních surovin naopak vařil na svém workshopu šéfkuchař hotelu city.city Miroslav Moldřik. Nový kalendářní rok zahájil svým workshopem Pavel Buchwaldek z Prahy, který se tentokrát zaměřil na soutěžní gastronomii. Řadu workshopů s osobnostmi z regionu i mimo něj uzavřel workshop Françoise Bouilleta na téma Jaro ve francouzské kuchyni.

Vedle kurzů a workshopů se žáci zúčastnili i celé řady exkurzí na odborná pracoviště. První exkurze vedla do Clarion Congress Hotelu Ostrava, které se zúčastnili žáci prvních ročníků. Clarion Congress Hotel Ostrava naše žáky prvních ročníků stále podporuje tím, že jim nabízí možnost odpracovat si v hotelové kuchyni licenci Kulinářského umění, a tím se poprvé seznámit s prostředím velké moderní hotelové kuchyně. Žáci nově otevřeného školního vzdělávacího programu Fastfoodová gastronomie zamířili nejprve do velkoprodejny Makro, později pak do fastfoodové restaurace Burger King. Další exkurze našich žáků mířily do pivovaru Ostravar, hotelu Park Inn by Radisson Ostrava, Foodatelieru Davida Valíčka v Dolní oblasti Vítkovice, pražírny a kavárny Coffe Laura a dalších. Žáci se rovněž zapojili do Dne plného chutí na velkoprodejně společnosti Makro, kde pro veřejnost míchali nealkoholické drinky. V březnu 2019 se v Dolní oblasti Vítkovice konal Food Market Festival 2019, do jehož soutěžní části se žáci oboru Gastronomie rovněž zapojili.

Naši žáci se v průběhu školního roku zapojili do celé řady soutěží. 4. – 6. října 2018 se konala gastronomická soutěž OLIMA CUP 2018, na kterou se připravovali žáci třídy 2GK pod vedením Mgr. Anny Slaninové. Tadeáš Prak se umístil na 2. místě, Tomáš Babica ve stříbrném pásmu, Martin Vantuch a Jakub Kohoutek získali bronzové pásmo. Bc. Kristýna Kuželová připravila dvě žákyně na barmanskou soutěž Brněnský vánoční pohár, kde se Nikola Frischová umístila na 8. místě a Natálie Studená na 12. místě.

Nejdůležitější soutěží bylo Mezinárodní mistrovství České republiky Gastro Junior Brno Bidfood Cup 2019. Po změnách soutěžních propozic a celkově náročné soutěži se Nikola Frischová v kategorii Barman junior umístila ve zlatém pásmu, Marek Slamon společně s Markétou Ziajovou ve stříbrném pásmu kategorie Číšník junior, Daniel Hornáček rovněž ve stříbrném pásmu v kategorii Barista junior, Eliška Farářová ve stříbrném pásmu kategorie Teatender junior a Martin Vantuch v bronzovém pásmu v kategorii Kuchař junior. Celkové pořadí škol nebylo letos vyhlášeno.

27. února 2019 se konal v Multifunkční aule Gong v Dolní oblasti Vítkovice 21. ročník gastronomické soutěže s mezinárodní účastí a porotou AHOL CUP. Ze všech soutěžících žáků naší školy se nejlépe umístilo družstvo kuchařů ve složení Martin Vantuch, Zbyněk Koubek, Tomáš Babica a Jakub Kohoutek, a to na bronzovém 3. místě. V soutěžní kategorii mladých pivních specialistů Beerteander vyhrál první místo Daniel Kubíček. Dále byla nejbližší umístění v kategorii Teatender Monika Mikulová, která nakonec skončila na 4. místě.

Pivní soutěže Zlatovar cup Opava 2018 se účastnilo družstvo složené z Natálie Studené, Daniela Kubíčka a Tadeáše Praka, které získalo celkové 6. místo. Natálie Studená se v jednotlivcích umístila na 3. místě.

14. března 2019 získaly naše žákyně s Bc. Kristýnou Kuželovou další cenné zkušenosti na barmanské soutěži O pohár náměstka hejtmána moravskoslezského kraje 2019, kde se Nikola Frischová umístila nejlépe, a to na 5. místě.

Dne 15. 4. 2019 se konala soutěž O pohár Ludovíta Wintera v Piešťanech. Z našich soutěžících se nejlépe umístila Barbora Vaněčková, která v kategorii Teatender junior získala krásné bronzové 3. místo.

Vedle řady soutěží a kurzů se naši žáci zapojovali i do dalších projektů školy. V rámci oslav 100. výročí založení Československé republiky připravili tabuli v duchu stolování první republiky a v gastrostudiu také připravovali pokrmy podle receptur první republiky. V sommeliérské učebně byl slavnostně zahájen provoz řízenou degustací Znovínu přímo z rukou pana ředitele Ing. Pavla Vajčnera. Žáci se zapojili i do akce Perníčky pomáhají. Výtěžek z této akce putoval do mobilního hospice Ondrášek stejně jako později na jaře výtěžek ze Světového dne koktejlů, za kterým organizačně stála Bc. Kristýna Kuželová.

Zpracovala: Mgr. Dana Kowalská



Foto č. 21: Carvingový kurz
žákyně 2. ročníku oboru Hotelnictví - A. Kocurová

14. Závěrečná zpráva o realizaci praktického vyučování ve školním roce 2018/2019

Závěrečná zpráva o odborném výcviku žáků školy

Ve školním roce 2018/2019 byl odborný výcvik žáků oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař – číšník a oboru vzdělání 65-41-L/01 Gastronomie, ŠVP Kuchař v moderní gastronomii v prvním pololetí v kompetenci zástupkyně pro praktické vyučování Bc. Dagmar Kučerové. Po ukončení jejího působení na škole k 31. 1. 2019 v průběhu druhého pololetí odborný výcvik žáků výše uvedených oborů převzala do své kompetence Mgr. Iveta Stachurová.

Odborný výcvik probíhal u oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař – číšník v týdenních cyklech v těchto provozovnách: Clarion Congress Hotel Ostrava, Quality Hotel Ostrava City (Park Inn by Radisson Ostrava), Hotel Vista, Hotel City City Ostrava, Hotel Mercure, Hóla Bar&Tapas, Restaurace Viktorka, Kavárna Černá Hvězda, Restaurace Nautilus.

Žáci 2. a 3. ročníku tohoto oboru vzdělání odpracovali v 1. pololetí 11 404 hodin a v 2. pololetí 8 497 hodin, což je o 2 907 hodin méně než v 1. pololetí. Rozdíl vychází ze skutečnosti, že 3. ročník ukončuje odborný výcvik v měsíci květnu, v měsíci červnu probíhají závěrečné zkoušky.

V 1. pololetí žáci neodpracovali 3 770 hodin a ve druhém pololetí 3 236 hodin. 2 žáci ze třídy 3 KČ nebyli z odborného výcviku klasifikováni z důvodu vysoké absence. Z tohoto důvodu doplnili hodiny za odborný výcvik během letních prázdnin a závěrečnou zkoušku vykonali v podzimním termínu. 6 žáků ze třídy 2 KČ nebylo rovněž klasifikováno z odborného výcviku z důvodu vysoké absence. Všichni žáci odborný výcvik absolvovali v náhradním termínu během prázdnin a postoupili do dalšího ročníku.

U oboru vzdělání 65-41-L/01 Gastronomie, ŠVP Kuchař v moderní gastronomii probíhal odborný výcvik ve dnech pondělí a pátek v těchto provozovnách: Hotel City City Ostrava, Restaurace Nautilus, Restaurace Viktorka a ve školní kuchyni AHOL – Střední odborné školy.

Na těchto provozovnách žáci absolvovali i souvislý odborný výcvik v termínu od 20. 5. do 9. 6. 2019. V tomto oboru vzdělání zahájilo studium ve 3. ročníku 5 žáků, do druhého pololetí postoupili pouze 3 žáci.

Odborný výcvik		1. pololetí 9/18-1/19	2. pololetí 2/19-6/19	Celkem	%
Kuchař - číšník 2KČ,3KČ	Celkem tříd	2	2		
	Celkem žáků	45	41		
	Celkem odpracované hodiny	11404	8497	19901	
	Celkem zameškaných hod.	3770	3236	7006	35,18
	Zapl. produktivní činnost v KČ	288.932	152.788	441.720	
Gastronomie 3GK	Celkem tříd		1	1	
	Celkem žáků		3	3	
	Celkem odpracované hodiny		889	889	
	Celkem zameškaných hod.		70	70	8%
	Zapl. produktivní činnost		19.812	19.812	

Tabulka č. 16: Přehled praktického vyučování ve školním roce 2018/2019

Zpracovala: Mgr. Iveta Stachurová



Foto č. 22: Baristický kurz - žákyně 2. ročníku oboru Hotelnictví A. Kocurová

Závěrečná zpráva o odborné praxi

Ve školním roce 2018/2019 se souvislá odborná praxe žáků druhých a třetích ročníků oboru Cestovní ruch a Hotelnictví a druhých ročníků oboru Gastronomie konala v termínu od 20. 5. do 9. 6. 2019

Žáci oboru Hotelnictví a Gastronomie vykonávali souvislou odbornou praxi na těchto pracovištích: Hotel Vista, Restaurace Zámeček Ostrava, Restaurace Colosseum, hotel Ondrášův dvůr, Horský hotel Čeladenka, hotel Imperial, Lázně Klimkovice, restaurace Berní'es, Jan Maria hotel, hotel Max, hotel Padre, atd.

Žáci oboru Cestovní ruch, ŠVP Stevard v dopravních službách preferovali odbornou praxi u dopravců jako například Leo Express nebo Letiště Leoše Janáčka Ostrava. Žáci se zaměřením na Provoz cestovní kanceláře spíše mířili na následující pracoviště: CK Čedok, CK Vítkovice Tours, Cestovka 29, CK Exim Tours, Invia apod.

Soustředěná odborná 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 dopravní společnosti Leo Express nebo praxe na letišti v Mošnově, pro zaměření Provoz cestovní kanceláře byla zase důležitá možnost práce v cestovních kancelářích nebo v administrativě či práce animátora v Dolní oblasti Vítkovice. Novinkou pro obor Hotelnictví a Gastronomie byly pracoviště hotel Ondrášův dvůr, Horský hotel Čeladenka nebo restaurace Berní'es. Žáci přišli z praxe nadšeni a s mnoha novými zkušenostmi i odbornými znalostmi.

Zpracovala: Mgr. Lenka Skupienová



Foto č. 23: Odborná praxe žáků v Grandhotelu PUPP Karlovy Vary

15. Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené ČŠI

Ve dnech 9. až 12. 10. a 18. 10. 2018 probíhala na AHOL – Střední škole gastronomie, turismu a lázeňství inspekční činnost. O této inspekční činnosti byla vydána níže uvedená Inspekční zpráva čj. ČŠIT-1969/18-T.

Předmět inspekční činnosti

Zjišťování a hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání poskytovaného střední školou podle příslušných školních vzdělávacích programů podle 174 odst. 2 písm. b) zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů.

Zjišťování a hodnocení naplnění školních vzdělávacích programů a jejich souladu s právními předpisy a příslušnými rámcovými vzdělávacími programy podle 174 odst. 2 písm. c) školského zákona, ve znění pozdějších předpisů.

Charakteristika

AHOL — Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství (dále „škola“) je střední odborná škola s více než desetiletou tradicí. Poskytuje střední vzdělání s maturitní zkouškou v denní formě vzdělávání ve čtyřletých oborech vzdělání Gastronomie, Hotelnictví, Cestovní ruch, dvouletém nástavbovém oboru vzdělání Gastronomie a v tříletém oboru vzdělání s výučním listem Kuchař — číšník ukončeném závěrečnou zkouškou.

Škola se nachází v klidném prostředí Ostravy-Vítkovic s dobrou dopravní dostupností. V rekonstruované budově současně probíhá i vzdělávání studentů AHOL — Vyšší odborné školy, jejíž akreditované vzdělávací programy úzce navazují na střední odborné vzdělávání školy.

Ve škole se k 30. září 2018 vzdělávalo 216 žáků v 15 třídách denní formy vzdělávání, z toho 8 žáků se speciálními vzdělávacími potřebami. Zřizovatel školy povolil výjimku z nejnižšího počtu žáků. Naplněnost školy je v posledních letech obdobná, její aktuální míra dosahuje 38 % nejvyššího povoleného počtu 576 žáků ve škole.

Hodnocení podmínek vzdělávání

Ředitelka školy po nástupu do funkce v lednu 2016 úspěšně pokračovala v realizaci koncepce školy, zahrnující především rozvoj stávajících oborů vzdělání, spolupráci s partnery, zapojení školy do projektové činnosti a modernizaci materiálního vybavení. Školní vzdělávací programy podporují odbornou profilaci žáků, disponibilní hodiny v realizovaných oborech vzdělání jsou věnovány především účelnému posílení jazykového a odborného vzdělávání. Do obsahu vzdělávání se promítají požadavky sociálních partnerů.

Škola nereagovala na opatření vydaná Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy, kterými se měnily rámcové vzdělávací programy středního odborného vzdělávání. Neupravila školní vzdělávací programy v souladu s opatřeními v oblasti vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných, školní vzdělávací program pro obor vzdělání s výučním listem neupravila v oblasti matematického vzdělávání.

Ředitelka školy úzce spolupracuje se dvěma svými zástupkyněmi (pro teoretické a praktické vyučování), ve škole aktivně pracují předmětové komise. Zásadní pedagogické dokumenty, týkající se vzdělávací činnosti školy, průběh a výsledky vzdělávání projednává ředitelka školy v pedagogické radě. Školské radě umožňuje přístup k informacím a předkládá jí příslušné dokumenty ke schválení. Přesto školní řád platný od 1. září 2018 vykazoval obsahové nedostatky v oblasti hodnocení výsledků vzdělávání žáků. Nastavená kontrolní činnost sice poskytuje ředitelce školy souhrnný přehled o kvalitě vzdělávání a chodu školy, nepostihuje však v celé šíři všechny oblasti vzdělávání, především zapracování legislativních změn do dokumentace a organizace školy. Efektivním nástrojem kontroly kvality vzdělávacího procesu je hospitační činnost. K funkčnímu chodu školy napomáhá také spolupráce s žakovským parlamentem, se zřizovatelem, s profesními asociacemi, institucemi a firmami v regionu i v rámci zajištění praktického vyučování žáků (hotely, banky, firmy, cestovní kanceláře apod.). Významným přínosem pro účelné vzdělávání žáků je i řada exkurzí, odborných kurzů, seminářů a aktivit v rámci zapojení do projektů, jako „Techno - emocionální kuchyně“ jehož cílem je poskytnout nadaným žákům možnost rozšířit si znalosti a dovednosti v oblasti moderních trendů a technologií současné gastronomie. Projekt ERASMUS+ — Za praxí do Evropy byl určen k prohloubení spolupráce školy s konkrétními firmami v odpovídajících oborech, a to v evropském měřítku. Díky spolupráci mezi školou a ADC College v Londýně a Městským úřadem města Bad Neustadt an der Saale se žáci maturitních oborů vzdělání Hotelnictví, Gastronomie a Cestovní ruch mohli zúčastnit odborných stáží v Londýně a Bad Neustadtu. Škola každoročně organizuje mezinárodní gastronomickou soutěž AHOL CUP.

Vzdělávání ve škole zajišťoval tým dvaceti pěti pedagogických pracovníků včetně vedení školy. Z devíti externích učitelů dva nesplňovali předpoklad odborné kvalifikace pro přímou pedagogickou činnost, kterou vykonávali. Čtyřem externím učitelům odborných předmětů ředitelka školy písemně uznala předpoklad odborné kvalifikace z důvodu uznávaného odborníka v oboru. Ve škole působí metodik environmentální výchovy, v rámci školního poradenského pracoviště výchovná poradkyně a školní metodička prevence sociálně patologických jevů.

Ředitelka školy zpracovala plán dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků, který průběžně realizuje zapojováním učitelů do vzdělávacích akcí podle jejich individuálních potřeb a školy. Získané zkušenosti si učitelé předávají vzájemně mezi sebou i v rámci předmětových komisí a implementují je do výuky především v oblasti moderních trendů využívaných v gastronomii. Personální podpora, osobnostně profesní rozvoj pedagogů, společné vzdělávání žáků s cílem zvýšit kvalitu vzdělávání ve škole bylo i cílem realizovaného projektu Podpora profesního růstu pedagogů AHOL ŠGTL (šablony).

Materiální podmínky umožňují naplňování školních vzdělávacích programů. Vzdělávání se uskutečňuje v moderním a esteticky podnětném prostředí. Ke zvýšení kompetencí žáků v oblasti jazyků a environmentální výchovy slouží jazyková laboratoř a učebna přírodovědných předmětů, pořízené a vybavené v rámci projektu Podpora rozvoje jazykových a přírodovědných kompetencí. Vzdělávání žáků probíhá také v učebně informačních a komunikačních technologií. V rámci projektového vyučování a společného setkávání rodičů, žáků i pedagogických pracovníků škola využívá aulu vyšší odborné školy. K rozvoji

čtenářské gramotnosti přispívá využívání školní knihovny. Výuka tělesné výchovy a sportovní aktivity se realizují v tělocvičně jiné střední školy AHOL — Střední odborná škola, s.r.o. Pro účely praktického vyučování jsou k dispozici dle současných trendů vybavené gastronomické studio a laboratorní kuchyň pro přípravu pokrmů a odborná učebna techniky obsluhy a služeb. Vhodné uspořádání a vybavení umožňuje demonstraci odborných postupů v gastronomii i nácvik praktických dovedností v laboratorních podmínkách. Praktické vyučování probíhá také ve školní jídelně střední školy AHOL — Střední odborná škola, s.r.o., umístěné v prostorách školy, a na pracovištích fyzických nebo právnických osob pod vedením učitelů praktického vyučování nebo instruktorů.

Škola věnuje patřičnou pozornost zajišťování bezpečného prostředí pro vzdělávání žáků, což také zabezpečuje např. provoz recepce u vchodu budovy. Seznamování s riziky a poučování žáků v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví včetně požární prevence je zahrnuta do celého průběhu vzdělávání. Škola věnuje pozornost úrazové prevenci žáků, která se projevuje v nízké míře úrazovosti. Žáci mají možnost zajistit si v budově školy občerstvení a relaxovat v prostorách určených k odpočinku. Školní stravování mají zajištěno ve školní jídelně v budově školy, která je součástí jiné střední školy AHOL — Střední odborná škola, s.r.o.

Hlavním zdrojem financování v roce 2017 a 2018 byly finanční prostředky poskytnuté ze státního rozpočtu k financování neinvestičních výdajů souvisejících se vzděláváním, finanční prostředky získané z rozvojových programů, projektů spolufinancovaných z evropských sociálních fondů a účelových dotací z rozpočtu Statutárního města Ostrava a Moravskoslezského kraje. Vedení školy určovalo priority při hospodaření s finančními prostředky vzhledem k zajištění optimálního chodu školy. Naplňování profilace školy umožňuje její vícezdrojové financování, které vedle prostředků ze státního rozpočtu a účelových dotací posiluje školné od žáků a zapojení do projektů a grantů.

Hodnocení průběhu vzdělávání

Škola při přijímání uchazečů, v průběhu a ukončování vzdělávání uplatňuje zásady rovného přístupu. Při přijímání uchazečů postupuje podle stanovených kritérií přijímacího řízení. V roce 2017 využila škola neinvestiční dotaci ze státního rozpočtu na podporu sociálně znevýhodněných romských žáků středních škol především na úhradu školného. Žáci se ve školním roce 2018/2019 vzdělávají podle sedmi školních vzdělávacích programů. Při výuce některých předmětů se třídy spojují. V říjnu 2018 došlo k úpravě časového rozvrhu teoretického vyučování v souvislosti se stanovením předepsaných délek přestávek.

Průběh vzdělávání byl sledován ve vybraných všeobecně vzdělávacích a odborných předmětech v teoretickém i praktickém vyučování. V teoretickém vyučování převažovala frontální výuka s ojedinělou prací ve dvojicích nebo samostatnou prací. Ve všech hodinách bylo patrné pozitivní a účelné propojení teorie s příklady z praxe. Výklad učiva učitelé vedli jasně a srozumitelně, nové pojmy zařazovali do již známých souvislostí. Společným znakem většiny hodin bylo pozitivní klima spočívající ve vstřícném vztahu učitelů k žákům, vzájemné toleranci a příjemné pracovní atmosféře.

V některých navštívených hodinách žáci mezi sebou funkčně spolupracovali, práci s chybou učitelé zařazovali jen ojediněle. Individuální podpora žákům se speciálními vzdělávacími potřebami nebyla v průběhu hospitovaných hodin výrazná.

Sledované vyučovací hodiny matematiky a českého jazyka a literatury byly postaveny především na frontální výuce se zařazením samostatné práce žáků případně práci ve dvojicích. Při opakování a procvičování probraného učiva byli žáci aktivní. Vyučující pracovaly s připravenými materiály, v posledním ročníku vzdělávání v rámci přípravy k maturitní zkoušce. V hodinách anglického a německého jazyka se učitelé snažili co nejvíce komunikovat se žáky v daném cizím jazyce. Nedostatkem bylo téměř výlučné užívání frontální formy výuky kombinované se samostatnou prací žáků. Ve struktuře hodiny tak učitelé žákům nevytvářeli prostor pro realizování dialogů, založených na předvádění modelových situací, při nichž by se učili přirozenému projevu a správné větné intonaci. Většina konverzace se omezovala na otázky učitele a odpovědi žáků. Nácvik porozumění a poslechová cvičení byly realizovány v menší míře. Zcela chyběla systematická práce s překladovým slovníkem. Podpora výuky didaktickými pomůckami a materiálními zdroji byla nedostatečná (cizojazyčné časopisy, autentický materiál).

Výuka odborných předmětů byla vedena se zaměřením na cíle, aktivizace žáků byla ve většině hodin účinná. Propojování získávaných vědomostí a s praxí bylo funkční. Nedostatkem byla absence průběžného formativního hodnocení a podpory sebereflexe žáků.

Ve struktuře sledovaných hodin chybělo závěrečné shrnutí, upevňování probíraného učiva a ověření naplnění vzdělávacího cíle. Učitelé využívali velmi úzké spektrum vzdělávacích metod a forem, organizace některých hodin působila jednotvárně. Vyučovací čas učitelé využívali především k procvičování a upevňování poznatků směřujícím k výkladu nového učiva. Žáci se většinou v odborné terminologii orientovali.

Praktické vyučování prvních ročníků probíhalo v odborných gastronomických učebnách a ve školní jídelně v prostorách školy (v kuchyni i při obsluze strážníků). Vyučující pomáhali žákům vytvářet pozitivní vztahy, vedli je ke vzájemné spolupráci při plnění úkolů a motivovali je k dalšímu vzdělávání. Na smluvních pracovištích pracovali žáci jak pod vedením instruktorů, tak pod vedením učitele odborného výcviku. Ve sledované výuce bylo patrné, že žáci jsou vedeni k osvojování důležitých pracovních návyků a odpovědnosti. V průběhu výuky se snažili zodpovědně přistupovat k plnění úkolů a respektovat jeden druhého, což svědčilo o efektivním získávání funkčních sociálních dovedností žáků a účelném rozvoji požadovaných kompetencí. Pozitivní bylo propojení teoretických poznatků s praktickými dovednostmi žáků. Použité metody a formy praktické výuky odpovídaly vzdělávacím potřebám a možnostem žáků. U čtyřletého oboru vzdělání s maturitní zkouškou Gastronomie a dvouletého nástavbového oboru vzdělání ukončeného maturitní zkouškou Gastronomie nebyl zřejmý podíl praktického vyučování, neboť praktické vyučování neprobíhalo předepsanou formou podle příslušných rámcových vzdělávacích programů.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Škola systematicky zjišťuje informace o kvalitě a výsledcích vzdělávání žáků, jejich úspěšnost v průběhu a při ukončování jejich vzdělávání pravidelně vyhodnocuje. Nižší počet žáků ve třídách umožňuje průběžné vyhodnocování individuálního pokroku každého jednotlivce. V rámci předmětových komisí a při čtvrtletních jednáních pedagogické rady učitelé analyzují příčiny výkyvů ve vzdělávání či chování žáka. Škola přijímá opatření ke zvýšení studijní úspěšnosti. Nejúčinnější z nich spočívají v zapojení rodičů do řešení problémů, využití individuálních konzultací žáky a možnosti doučování v rámci zájmových kroužků. Skladba oborů vzdělání umožňuje přestupy žáků na jiný obor vzdělání. Ve školním roce 2017/2018 z celkového počtu 151 žáků v oborech středního vzdělání s maturitní zkouškou (včetně nástavbového studia) byl podíl neprospívajících žáků téměř 15%, z celkového počtu 61 žáků v oboru vzdělání s výučním listem neprospělo téměř 10 % žáků.

Z 56 přihlášených žáků konalo 35 maturitní zkoušku v jarním zkušebním období roku 2018 (někteří žáci nekonali zkoušku z důvodu neukončení posledního ročníku vzdělávání nebo se k maturitní zkoušce nedostavili), z nichž uspělo 74 % žáků (26 žáků), po podzimním zkušebním období byla úspěšnost žáků u maturitní zkoušky 82 0/0, což je výrazné zlepšení oproti předchozím rokům.

U závěrečné zkoušky bylo úspěšných všech 17 žáků, kteří konali závěrečnou zkoušku v jarním nebo podzimním termínu a získali výuční list. Vedení školy se výsledky žáků v průběhu i při ukončování vzdělávání zabývá, vyhodnocuje je a v předchozím období přijalo v účinná opatření ke zlepšení výsledků při ukončování vzdělávání. Škole se nedaří snižovat celkovou absenci žáků ani poměrně vysoký počet neomluvených hodin, ale snaží se důsledným přístupem přijímat nápravná opatření.

Významná jsou opakovaná přední umístění žáků v gastronomických soutěžích na republikové úrovni (např. Olima cup, Gastro Junior Brno — Bidfood Cup, Zlatovar Opava) a velmi dobře se umísťují v rámci zahraniční konkurence (AHOL CUP, Slovak barista cup junior aj.). Nadání těchto žáků a zájem o obor učitelé podchycují a rozvíjejí. Účast v soutěžích je pro žáky významným prostředkem získávání cenných zkušeností a příležitostí ke konfrontaci jejich profesní zdatnosti v národním i mezinárodním srovnání. Získané zkušenosti a dosažené úspěchy je pozitivně motivují k dalšímu osobnostnímu i profesnímu rozvoji a využití získaných dovedností v praxi. Žáci se zúčastnili také školních a vyšších kol olympiád (český jazyk, anglický a německý jazyk, matematická a biologická olympiáda), reprezentovali školu i na významných akcích při zajišťování cateringových služeb.

Studijní úspěšnost podporuje funkční systém poskytování poradenských služeb, zajišťovaný školním poradenským pracovištěm (výchovná poradkyně, školní metodička prevence) v úzké spolupráci s vedením školy. Učitelé jsou o podpůrných opatřeních pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami informováni a při výuce je poskytují, pokud se to jeví potřebné.

Prevence negativních jevů je realizována standardně prostřednictvím účelně vybraných aktivit (besedy, přednášky, komponované programy), v rámci výuky v předmětech

s odpovídající tematikou a pestrou nabídkou kroužků organizovaných ve spolupráci s občanským sdružením FIDES (Účetnictví

v praxi, Počítáme s lehkostí, Ruský jazyk, Německý jazyk, Anglický jazyk, Francouzský jazyk, Nápojová kultura, Kuchařský kroužek a Sbor). Nabyté dovednosti a znalosti umožňují žákům větší uplatnění na trhu práce nebo při dalším studiu. V roce 2018 se škola rovněž aktivně zapojila do projektu financovaného z rozpočtu Moravskoslezského kraje pod názvem Podpora v oblasti prevence rizikových projevů chování. Formativně působí adaptační kurzy a aktivity v rámci environmentální výchovy posilující sociální dovednosti a odborné kompetence.

Vedení vyhodnocuje uplatnění svých absolventů v rámci zpětné vazby od třídních učitelů a informací ze sociálních sítí. Účinnost poskytovaného vzdělávání dokládají vysoké počty bývalých žáků nastupujících do profese ve vystudovaném oboru, přičemž řada z nich získá pracovní místo

u zaměstnavatele, u něhož konalo praktické vyučování. Někteří žáci maturitních oborů úspěšně pokračují v dalším studiu převážně na vyšší odborné škole. Jejich podíl činí asi 10 - 15 % absolventů, ostatní směřují spíše do praxe anebo zahajují vlastní činnosti (podnikání). Absolventi se po ukončení studia scházejí v Klubu absolventů, který zajišťuje pozvání na akce školy, sponzoring akcí školy, organizuje například barmanské kurzy.

Závěry

Vývoj školy

- Od posledního inspekčního hodnocení v roce 2011 byl zaznamenán kvalitativní posun školy zejména v oblasti materiálních podmínek, zvýšení celkového počtu žáků, vydání šesti realizovaných školních vzdělávacích programů s platností od 1. 9. 2015 a jednoho s platností od 1. 9. 2018 pro pět oborů vzdělání.
- Od 1. ledna 2016 došlo ke změně ředitelky školy, která pokračovala v rozvoji školy.
- Škola se nadále aktivně zapojovala do četných rozvojových programů na podporu odborného vzdělávání včetně mezinárodních programů.

Silné stránky

- Úroveň materiálně technických podmínek školy vede k poskytování vyšší kvality odborného vzdělávání.
- Velmi dobrá spolupráce školy se sociálními partnery a podpora účasti žáků v odborných soutěžích napomáhá funkčnímu uplatnění absolventů školy na trhu práce.
- Zapojení do projektů napomáhá zvyšovat odborné kompetence žáků.



- Individuální přístup k žákům, především otevřená vzájemná komunikace mezi žáky a pedagogickými pracovníky i příznivé klima jednotlivých tříd, podporuje pozitivní vztahy mezi účastníky vzdělávání.
- Široká nabídka kroužků a realizace různorodých školních i mimoškolních aktivit přispívá k osobnostnímu a sociálnímu rozvoji žáků.

Slabé stránky a/nebo příležitosti ke zlepšení

- Nedůsledná kontrolní činnost vedení školy související se zapracováním legislativních změn a požadavků platných právních předpisů do povinné dokumentace školy (školních vzdělávacích programů, školního řádu, rozvrhu vyučovacích hodin).
- Nedodržení realizace praktického vyučování v předepsaném rozsahu odpovídajícími formami.
- Nižší míra využití širšího spektra vzdělávacích metod a forem práce s žáky především v teoretickém vyučování.
- Absence průběžného formativního hodnocení včetně malé míry využití sebehodnocení a vzájemného hodnocení žáků.
- Zvýšená absence žáků včetně neomluvené související s menší motivací některých žáků.



16. Základní údaje o hospodaření školy

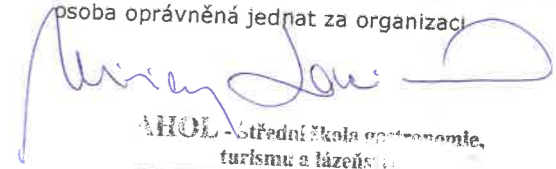
ROZBOR HOSPODAŘENÍ S DOTACÍ ZA ŠKOLNÍ ROK 2018/2019

IZO	Škola/školské zařízení	Výše procentního podílu z normativu	Přijaté dotace na šk. rok 2018/2019	Náklady šk. roku 2018/2019 hrazené z dotace
151035768	Střední škola	60/90	9 994 916,00	9 994 916,00
Celkem za právnickou osobu:			9 994 916,00	9 994 916,00
Rozdíl:				0,00

Komentář:

3. 10. 2019
datum

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



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



**Vyúčtování dotace za školní rok 2018/2019
období 9. - 12./2018**

ŠKOLA

strana 1

Datum	Č.výp.	Použití dotace	Částka	Doklad	Dat.odp.z účtu
10.9.2018	9	nájemné 9/18	224 061,00	PF 290/18	10.9.2018
10.9.2018	9	internet 9/18	2 795,00	PF 291/18	10.9.2018
17.9.2018	9	úklid	12 584,00	PF 299/18	17.9.2018
18.9.2018	9	tonery	9 377,00	PF 302/18	18.9.2018
18.9.2018	9	popisky dveře	3 957,00	PF 304/18	18.9.2018
4.10.2018	10	úklid 9/18	41 382,00	PF 315/18	4.10.2018
4.10.2018	10	PCO 9/18	484,00	PF 317/18	4.10.2018
4.10.2018	10	nájemné 10/18	224 061,00	PF 320/18	4.10.2018
4.10.2018	10	internet 10/18	2 795,00	PF 332/18	4.10.2018
16.10.2018	10	odpadkový koš	4 703,27	PF 334/18	16.10.2018
16.10.2018	10	BOZP 9/18	1 346,00	PF 343/18	16.10.2018
16.10.2018	10	nájemné 11/18	224 061,00	PF 344/18	16.10.2018
22.10.2018	10	tonery	7 947,00	PF 349/18	22.10.2018
8.11.2018	11	PCO 10/18	484,00	PF 362/18	8.11.2018
8.11.2018	11	internet 11/18	2 795,00	PF 363/18	8.11.2018
8.11.2018	11	úklid 10/18	41 382,00	PF 368/18	8.11.2018
30.11.2018	11	nájemné 12/18	224 061,00	PF 394/18	30.11.2018
5.12.2018	12	PCO 11/18	484,00	PF 402/18	5.12.2018
5.12.2018	12	úklid 11/18	41 382,00	PF 403/18	5.12.2018
17.12.2018	12	BOZP 11/18	1 346,00	PF 412/18	17.12.2018
17.12.2018	12	internet 12/18	2 795,00	PF 420/18	17.12.2018
19.12.2018	12	úklid 12/18	41 382,00	PF 423/18	19.12.2018
29.11.2018		tonery	6 176,00	PD 485/18	
15.10.2018	10	mzdy 9/18	530 389,00	18IN00041	15.10.2018
15.10.2018	10	OON 9/18	38 940,00	18IN00041	15.10.2018
15.10.2018	10	odvody 9/18	182 991,00	18IN00041	15.10.2018
15.11.2018	11	mzdy 10/18	517 993,00	18IN00046	15.11.2018
15.11.2018	11	OON 10/18	69 690,00	18IN00046	15.11.2018
15.11.2018	11	náhrada mzdy 10/18	4 962,00	18IN00046	15.11.2018
15.11.2018	11	odvody 10/18	181 802,00	18IN00046	15.11.2018
14.12.2018	12	mzdy 11/18	513 583,00	18IN00048	14.12.2018
14.12.2018	12	OON 11/18	313 970,00	18IN00048	14.12.2018
14.12.2018	12	náhrada mzdy 11/18	4 506,00	18IN00048	14.12.2018
14.12.2018	12	odvody 11/18	182 182,00	18IN00048	14.12.2018
		Celkem	3 662 848,27		

zpracovala : Pešlová

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 9-12/2018 a celkové dotace na kalendářní rok 2018

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

Období 9-12/2018

obor	Normativ r. 2018		Dotace			
		Kč	počet žáků	počet měsíců	%	Částka
Hotelnictví - denní	6542M01	60 047	34	1	90	153 120
		60 047	36	2	90	324 254
		60 047	35	1	90	157 623
Hotelnictví - denní IVP	6542M01	3 002	1	4	90	901
Cestovní ruch - denní	6542M02	54 528	61	3	90	748 397
		54 528	60	1	90	245 376
Gastronomie - denní	6541L01	60 881	40	1	90	182 643
		60 881	39	3	90	534 231
Kuchař - číšník - denní	6551H01	62 805	71	3	90	1 003 310
		62 805	72	1	90	339 147
Gastronomie - denní	6541L51	56 453	9	4	90	152 423
CELKEM						3 841 425

Celková dotace na kalendářní rok 2018

Nedoplatek dotace za rok 2017 (vyplaceno 2018)

23 143 Kč

Dotace na 1-8/2018

7 581 966 Kč

Dotace na 9-12/2018

3 841 425 Kč

Celkem

11 446 534 Kč

Pro rok 2018 bylo na Váš účet poukázáno celkem

11 437 093 Kč

rozdíl - nedoplatek dotace

-9 441 Kč

Celkem k vyúčtování 2018

11 446 534 Kč

Celkem k vyúčtování 9-12/2018

3 831 984 Kč

Nedoplatek dotace ve výši 9.441 Kč Vám bude vyplacen v roce 2019 a bude vyúčtován v období 1-8/2019.

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

Nově stanovení dotace na období 1-8/2019 a celkové dotace na školní rok 2018/2019

Na základě normativů neinvestičních výdajů stanovených MŠMT pro rok 2019 soukromým školám a školským ústavům a Vámi předložených počtů žáků v daném období, byla Vaší škole stanovena dotace takto:

Období 1-8/2019

	Normativ r. 2019		Dotace			
		Kč	počet žáků	počet měsíců	%	Částka
Dotace na školní rok 2018/2019						
Dotace na 9-12/2018 (vyplaceno 2018)						3 831 984 Kč
Dotace na 1-8/2019						6 153 491 Kč
Celkem k vyúčtování 2018/2019						9 985 475 Kč
Celkem k vyúčtování 1-8/2019						6 162 932 Kč
Dotace na 9-12/2018 (vyplaceno 2018)						3 831 984 Kč
Dotace na 1-8/2019						6 153 491 Kč
Celkem k vyúčtování 2018/2019						9 985 475 Kč
Celkem k vyúčtování 1-8/2019						6 162 932 Kč

Celková dotace na školní rok 2018/2019

Dotace na 9-12/2018 (vyplaceno 2018)	3 831 984 Kč
Dotace na 1-8/2019	6 153 491 Kč
Celkem k vyúčtování 2018/2019	9 985 475 Kč
Celkem k vyúčtování 1-8/2019	6 162 932 Kč

Dotace na rok 2019 bylo na Váš účet poukázáno celkem 7 222 146 Kč
 z toho záloha na měsíc září 1 059 214 Kč

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

Údaje o finančním vypořádání dotací poskytnutých ze státního rozpočtu v roce 2018

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				
Ulice	Dušní	Č. p.:	1106	Č. or.:	8
Obec:	Ostrava-Vítkovice	PSČ:	703 00		

KONTAKTNÍ OSOBA

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

v Kč

Účelový znak	Ukazatel	Poskytnuto k 31. 12. 2018	Vráceno v průběhu roku zpět na účet kraje	Skutečně čerpáno k 31. 12. 2018	Skutečně použito k 31. 12. 2018	Předepsaná výše vratky dotace a návratné finanční výpomoci při finančním vypořádání
	Neinvestiční dotace celkem	11 437 093,00	0,00	11 437 093,00	11 437 093,00	0,00
	v tom:					
33155	Dotace pro soukromé školy	11 437 093,00	0,00	11 437 093,00	11 437 093,00	0,00
	z toho:					
	c) Ostatní náklady (odvody, FKSP, ostatní neinvestiční výdaje)	11 437 093,00	0,00	11 437 093,00	11 437 093,00	0,00
Část A	Vratka celkem na účet ČNB 30090-15826761/0710					0,00
	z toho:					
	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

ROZVAHA
ve zkráceném rozsahu
ke dni 31.12.2018
 (v celých tisících Kč)

Název, sídlo a právní forma
 účetní jednotky
AHOL - Střední škola gastrono
 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.	730	2 366
A. I.	Dlouhodobý nehmotný majetek celkem	2		
A. II.	Dlouhodobý hmotný majetek celkem	3	2 739	4 800
A. III.	Dlouhodobý finanční majetek celkem	4		
A. IV.	Oprávký k dlouhodobému majetku celkem	5	-2 009	-2 434
B.	Krátkodobý majetek celkem	Součet B.I. až B.IV.	3 848	3 019
B. I.	Zásoby celkem	7	135	122
B. II.	Pohledávky celkem	8	195	335
B. III.	Krátkodobý finanční majetek celkem	9	3 300	2 481
B. IV.	Jiná aktiva celkem	10	218	81
	Aktiva celkem	Součet A. až B.	4 578	5 385

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.	2 399	3 908
A. I.	Jméni celkem	13	2 267	3 903
A. II.	Výsledek hospodaření celkem	14	132	5
B.	Cizí zdroje celkem	Součet B.I. až B.IV.	2 179	1 477
B. I.	Rezervy celkem	16		
B. II.	Dlouhodobé závazky celkem	17		
B. III.	Krátkodobé závazky celkem	18	1 200	736
B. IV.	Jiná pasiva celkem	19	979	741
	Pasiva celkem	Součet A. až B.	4 578	5 385

Seřaveno dne: 04.03.2019		Podpisový záznam statutárního orgánu účetní jednotky nebo podpisový vzor fyzické osoby, která je účetní jednotkou
Právní forma účetní jednotky <i>Právnická právnická osoba</i>	Předmět podnikání <i>ve školství</i>	Pozn.: AHOL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství ® Dušní 1106/8 703 00 Ostrava-Vítkovice



STŘEDNÍ ŠKOLA
GASTRONOMIE
TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

IČO: 713 40 815

PŘÍLOHA ÚČETNÍ ZÁVĚRKY ZA ROK 2018

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
Zřizovatel: AHOL – Střední odborná škola, s.r.o., Nám. Jiřího z Poděbrad 301/26,
703 00 Ostrava - Vítkovice
Statutární orgán: Mgr. Miriam Lacinová
Rozvahový den: 31. 12. 2018

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

Účetní jednotka nemá podíly v jiných účetních jednotkách.

V roce 2018 by průměrný přepočtený počet stav zaměstnanců 18, z toho 1 řídicí pracovník.

Osobní náklady vynaložené na zaměstnance: 9 402 946,00 Kč

Osobní náklady vynaložené na řídicího pracovníka 862 369,00 Kč

Osobní náklady vynaložené na zaměstnance celkem 10 265 315,00 Kč

II. Informace o účetních metodách a obecných účetních 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 účetním 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 v roce 2018 nebyly.

1. Zásoby - zboží, materiál

Do pořizovací ceny zásob zahrnuje účetní jednotka i provozní náklady spojené s dodáním zásob, např. dopravné, balné, apod.

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. 2018.

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 u daňových odpisů dle zákona č. 586/92 Sb., § 32, účetní odpisy jsou rovnoměrné.

V roce 2018 škola pořídila investiční majetek z dotace ROP, na kterém má škola spoluúčást ve výši 10%. Jedná se o vybavení dvou odborných učeben – jazykové a přírodovědecké v celkové výši 1 298 tis. Kč. Dále byl pořízen – LCD panel, vinotéka, myčka a alto shaam z investiční dotace získané ze SMO v celkové výši 500 tis. Kč.

V roce 2018 byl vybaven školní bufet sestavou nábytku za 89 tis. Kč a vybavení kanceláří a učeben celkem za 162 tis. Kč.

Drobný majetek do 31. 12. 2016	1 046 187,25 Kč	313 856,18 Kč	30% aktuální hodnota
Drobný majetek za rok 2017	345 443,30 Kč	276 354,64 Kč	80% aktuální hodnota
Drobný majetek za rok 2018	1 749 257,98 Kč	<u>1 749 257,98 Kč</u>	100% aktuální hodnota
Celková aktuální hodnota drobného majetku činní:		2 339 468,80 Kč	

III. Doplnující informace k rozvaze a výkazu zisků a ztrát

Pohledávky po lhůtě splatnosti delší než 90 dní má společnost ve výši 193 tis. Kč, z toho 65 tis. Kč je z obchodního styku a 128 tis. 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.

V roce 2018 škola obdržela dary na školské účely ve výši 11 tis. Kč.

Škola nezískala žádné prostředky z veřejných sbírek.

Společnost přijala v roce 2018 provozní dotace ve výši **14 127 tis. Kč**, z toho:

Dotace na provoz školy	11 437 tis. Kč
Mezinárodní soutěž AHOL CUP ze SMO	230 tis. Kč
Mezinárodní soutěž AHOL CUP z MŠMT	40 tis. Kč
Projekt Technoemociální kuchyně ze SMO	358 tis. Kč
Projekt Odborné učebny z ROP	1 572 tis. Kč
Projekt Šablony z MŠMT	328 tis. Kč
Projekt Patologické jevy z MSK	60 tis. Kč
Projekt Podpora vzdělávání z MŠMT	12 tis. Kč
Dotace z Úřadu práce	90 tis. Kč

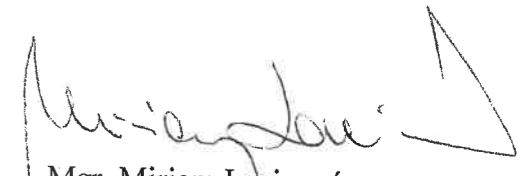
Zisk účetní jednotky byl převeden na účty peněžních fondů a na účet vlastního jmění, a použit na rozvoj vzdělávání a školských služeb.

Členové rady školské právnické osoby, ani statutární orgán nepobírají žádné odměny ze zisku. V roce 2018 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 242 tis. Kč.

Hospodářská činnost nebyla za rok 2018 vykonávána.

Jiné významné události po 31. 12. 2018 nenastaly.

V Ostravě 4. 3. 2019


Mgr. Miriam Lacinová
Ředitelka škola

17. Závěr

Výroční zpráva dokumentuje, že AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství plnila i v náročných podmínkách školního roku 2018/2019 základní cíle a programové záměry.

V tomto školním roce byl vytvořen a následně MŠMT i schválen Školní akční plán rozvoje vzdělávání AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství na období 2019 až 2022. Inovací prošly i školní vzdělávací programy všech oborů, a to s účinností od 1. 9. 2019. Poprvé se na naší škole začali vzdělávat žáci nově otevřeného oboru vzdělání Kuchař – číšník, ŠVP Fastfoodová gastronomie. Ve školním roce 2018/2019 se obecně zvýšil počet žáků přijatých do prvních ročníků.

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, baristických soutěží či soutěží teatendrů i mladých pivních specialistů, což nejlépe dokumentuje i jejich umístění na mezinárodním mistrovství České republiky Gastro Junior Bidvest Cup Brno 2019.

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 21. ročníkem soutěže AHOL CUP, ve škole stále častěji působí odborníci z praxe.

U jednotných závěrečných zkoušek žáků oboru Kuchař – číšník škola dlouhodobě dosahuje nadprůměrných výsledků. V tomto školním roce se nám nepodařilo 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

18. 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
ARHS	Asociace ředitelů hotelových škol
BEK	Biologie a ekologie
CBA	Česká barmanská asociace
CJ	Cizí jazyk
ČJL	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
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

19. Seznam příloh

1. Členský certifikát AHR ČR pro rok 2019
2. Fórum - setkání se zástupci odborných škol
3. Clarion Congress hotel Ostrava - poděkování za průběh 13. konference AHR ČR
4. HŠ Frenštát p. Radhoštěm - poděkování za podporu Juniorské barmanské soutěže 2019
5. Svět H&G - AHOL CUP 2019
6. Fórum - AHOL CUP 2019
7. Mladá fronta DNES - AHOL CUP 2019
8. PRÁVO - AHOL CUP 2019
9. Seznam odkazů publikovaných článků a reportáží AHOL CUP 2019
10. Diplom - Olima Cup 2018 - Tadeáš Prak (kuchař - kadet)
11. Diplom - Gastro Junior Brno 2019 - Marek Salamon (číšník)
12. Diplom - Gastro Junior Brno 2019 - Eliška Farářová (teatender)
13. Diplom - Gastro Junior Brno 2019 - Martin Vantuch (kuchař)
14. Diplom - Zlatovar Cup Opava 2019 - Natálie Studená (čepování piva)
15. Diplom - Pišťanský pohár L'udovíta Wintera 2019 - Barbora Vaněrková (teatender)
16. Diplom - nejlepší Samostatná odborná práce - Natálie Zgubišová
17. Diplom - nejlepší Samostatná odborná práce - Štěpán Král



**A
H
R
Č
R**
**SOCIACE
HOTELŮ A
RESTAURACÍ
ESKÉ
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 2019
is a member of THE CZECH ASSOCIATION OF HOTELS AND RESTAURANTS
for the year 2019

Ing. Václav Stárek, prezident AHR ČR



SETKÁNÍ SE ZÁSTUPCI ODBORNÝCH ŠKOL

Během září AHR zorganizovala setkání zástupců odborných škol a zástupců praxe v Českých Budějovicích, Ostravě a v Hradci Králové.

Během těchto setkání jsme seznámili účastníky s agendou Asociace v oblasti vzdělávání, v čem může být nápomocna v oblasti prohloubení spolupráce odborných škol a zaměstnavatelů, s čím může být ku pomoci v jednáních s MŠMT.

Mimo velmi podnětné diskuze o problémech současného odborného školství zazněly i konkrétní body, k jejichž plnění jsme se zavázali.

AHR se prostřednictvím Hospodářské komory a své sekce pro vzdělávání zapojila do řádných revizí rámcových vzdělávacích programů s cílem zrevidovat obsah a rozsah odborného vzdělávání na středních školách. Zaměřili jsme se na požadavky stanovení minimální fyzické prezenční účasti v praktickém vyučování, na podporu vytváření skupin odborného výcviku, učební a odborné praxe žáků ze všech ročníků, na posílení počtu hodin praxe, na možnost vyko-

návání praxe žáků a studentů během víkendů, svátků, prázdnin.

Dále pak komunikujeme se zástupci MŠMT návrh na změnu tzv. školského zákona č.561/2004 Sb., kde by pro učební obory byla zavedena povinná praxe jako u studia hotelových škol (14 dní praxe během prázdnin), prověřujeme možnost vytváření skupin odborného výcviku během jednotlivých ročníků, možnosti financování propagace oboru pohostinství již na základních školách. Zahájíme debatu o možnostech zrušení předmětu matematiky v rámci povinné maturity ve prospěch jazykových znalostí.

V prosinci se blíže seznámíme s programem Objevování talentů – Gastro AKADEMIE kraje Vysočina, se kterým nás seznámí zástupci Jihlavské OA, VOŠ a SŠ služeb. O všem vás budeme informovat podrobněji později. 🇨🇪



CONGRESS HOTEL
OSTRAVA

Ing. Radim Beneš
Ředitel hotelu

Vážená paní ředitelka
Mgr. Bc. Miriam Lacinová

Vážená paní ředitelko,

bez Vaší pomoci, bez výpomoci studentů a paní Broschové bychom nežali tolik slov chvály na průběh 13. konference AHR ČR. Velmi moc děkuji celému vedení škol AHOL, včetně skvělých šatnářek z VOŠ.

Vouchery do wellness byly všem odevzdány.

Moc si této výpomoci u tak důležité akce vážím.

S úctou

V Ostravě, dne 26. listopadu 2018

Clarion Congress Hotel Ostrava****

Zirácená 2703, 700 30 Ostrava-Zábřeh, Česká republika

Tel.: +420 596 702 111, fax: +420 596 702 860

E-mail: info.ccho@clarion-hotels.cz, ClarionCongressHotelOstrava.com

Clarion-Hotels.cz



CONGRESS HOTEL
OSTRAVA



Váš dopis zn.:
Ze dne:
Čj: HS/00701/2019/R
Vyřizuje: Kamila Šálková
Datum: 18.3.2019

AHOL - SŠ gastronomie,
turismu a lázeňství
Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka
Dušní 1106/8
703 00 OSTRAVA-VÍTKOVICE

Juniorská barmanská soutěž 2019

Vážená paní ředitelko,

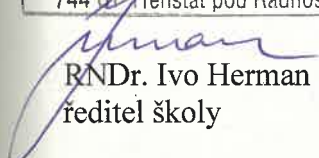
dovolte mi, abych Vám poděkoval za podporu Juniorské barmanské soutěže 2019 a Vašim žákům za účast v soutěži konané pod odbornou garancí České barmanské asociace a společenskou záštitou náměstka hejtmána Moravskoslezského kraje dne 14. 3. 2019 v Domě kultury města Frenštát pod Radhoštěm. Přílohou zasíláme tiskovou zprávu ze soutěže.

Věřím, že všichni žáci získali cenné zkušenosti pro své budoucí barmanské úspěchy.

Těším se na spolupráci při organizaci jubilejního 10. ročníku tradiční soutěže.

Se srdečným pozdravem

Hotelová škola,
Frenštát p. R., příspěvková organizace
Mariánská 252 -10-
744 01 Frenštát pod Radhoštěm


RNDr. Ivo Herman
ředitel školy

Přílohy: Tisková zpráva

Juniorská barmanská soutěž

„O pohár náměstka hejtmána Moravskoslezského kraje 2019“

Mattoni Grand Drink Junior 2019

Dne 14. 3. 2019 pořádala Hotelová škola Frenštát pod Radhoštěm pod záštitou Moravskoslezského kraje a odbornou garancí České barmanské asociace již v pořadí 9. ročník Mezinárodní juniorské barmanské soutěže „O pohár náměstka hejtmána Moravskoslezského kraje“. Nejen z celé České republiky, ale také ze Slovenska a Maďarska přijelo se svými pedagogy 24 soutěžících ze 12 škol. Barmani-junioři připravovali v časovém limitu 6 minut 3 porce nealkoholického, nízkokalorického Fancy Drinku, který musel obsahovat podle propozic nejméně 10 cl neochucené, minerální vody Mattoni Grand a sirup společnosti MONIN.



Mladé barmany přijeli podpořit zástupci oddělení mládeže a sportu krajského úřadu Ing. Schenk a Ing. Matoušek. Mezi dalšími významnými hosty soutěže byli pan Heger, viceprezident České barmanské asociace a Ing. Blinka, předseda Sdružení podnikatelů v pohostinství a restaurací (UNIHOST).



Vítězství a zlatý pohár za 1. místo barmanů-juniorů putuje do Integrované střední školy, Slavkov u Brna Karolíně Kalendové, 2. místo obsadila Nikola Varvařovská ze Střední školy, Charbulova, Brno a ze 3. místa se radovala Tereza Takovová ze Střední školy gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek. V kategorii zahraničních účastníků se na 1. místě umístil Dávid Pietraszek z Hotelové akademie Košice, na 2. místě Mária Mižigárová ze stejné školy a

3. místo obsadila Regina Kiss z Hotelové školy z maďarského Egeru. Zvláštní cenu motivace „Cenu ředitele“ vyhrál Petr Doležel ze Střední školy společného stravování, Ostrava-Hrabůvka.



Vítězové všech kategorií obdrželi poháry, diplomy a věcné ceny. Do brněnské školy putuje také pozvání pro celou třídu vítězky soutěže na světové finále Mattoni Grand Drink 2019 konané dne 8. 6. 2019 v Praze.

Tradiční AHOL CUP se konal pojednadvacáté



V ústředí 21. ročníku se proměnila do značné míry. Všechny kategorie byly rozděleny do dvou skupin. První skupina byla určena pro soutěžící z ČR a druhá skupina pro soutěžící z ostatních zemí. Vítězové všech kategorií obdrželi poháry, diplomy a věcné ceny. Do brněnské školy putuje také pozvání pro celou třídu vítězky soutěže na světové finále Mattoni Grand Drink 2019 konané dne 8. 6. 2019 v Praze.

Tradiční AHOL CUP se konal pojednadvacáté. Soutěž byla rozdělena do dvou skupin. První skupina byla určena pro soutěžící z ČR a druhá skupina pro soutěžící z ostatních zemí. Vítězové všech kategorií obdrželi poháry, diplomy a věcné ceny. Do brněnské školy putuje také pozvání pro celou třídu vítězky soutěže na světové finále Mattoni Grand Drink 2019 konané dne 8. 6. 2019 v Praze.

Tradiční AHOL CUP se konal pojednadvacáté. Soutěž byla rozdělena do dvou skupin. První skupina byla určena pro soutěžící z ČR a druhá skupina pro soutěžící z ostatních zemí. Vítězové všech kategorií obdrželi poháry, diplomy a věcné ceny. Do brněnské školy putuje také pozvání pro celou třídu vítězky soutěže na světové finále Mattoni Grand Drink 2019 konané dne 8. 6. 2019 v Praze.

FÓRUM

ZPRAVODAJ ASOCIACE HOTELŮ A RESTAURACÍ ČR



TEXT: MGR. MIRIAM LACINOVÁ, ŘEDITELKA AHOL / FOTO: ARCHIV

AHOL CUP 2019

Již po jednadvacáté naservírovala AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství z Ostravy-Vítkovic odborné i laické veřejnosti gastronomický zážitek v podobě soutěže s mezinárodní porotou a účastí AHOL CUP 2019. Do ostravského Gongu se ve středu 27. února 2019 sjelo na 148 soutěžících z hotelových a gastronomických škol z Česka, Slovenska a Polska. Soutěžní přehlídku si nenechal ujít prezident Asociace hotelů a restaurací ČR Václav Stárek. „Hledáme mladé talenty, mladé lidi, kteří opravdu jednou chtějí tuto práci dělat, a ti, co se tu dneska sešli, jsou určitě oni,“ řekl při zahájení soutěže. Gratulujeme všem výhercům a oceněným. 🇨🇪



www.ahrcr.cz

NOVELA ZÁKONA O EET/DPH
HOVĚZÍ MASO V RESTAURACÍCH
PRIORITY V POHOSTINSTVÍ

magazin+TV



HONZA MUSIL: UČÍM SE CHODIT

Opožděně. Vánoce oblíbeného moderátora

Magazin DNES+TV

čtvrtek 28. 2. 2019

DNES

-50%
na 18 zábradlových
přehradových
přehradových
přehradových
přehradových

19 Kč

MORAVSKOSLEZSKÝ

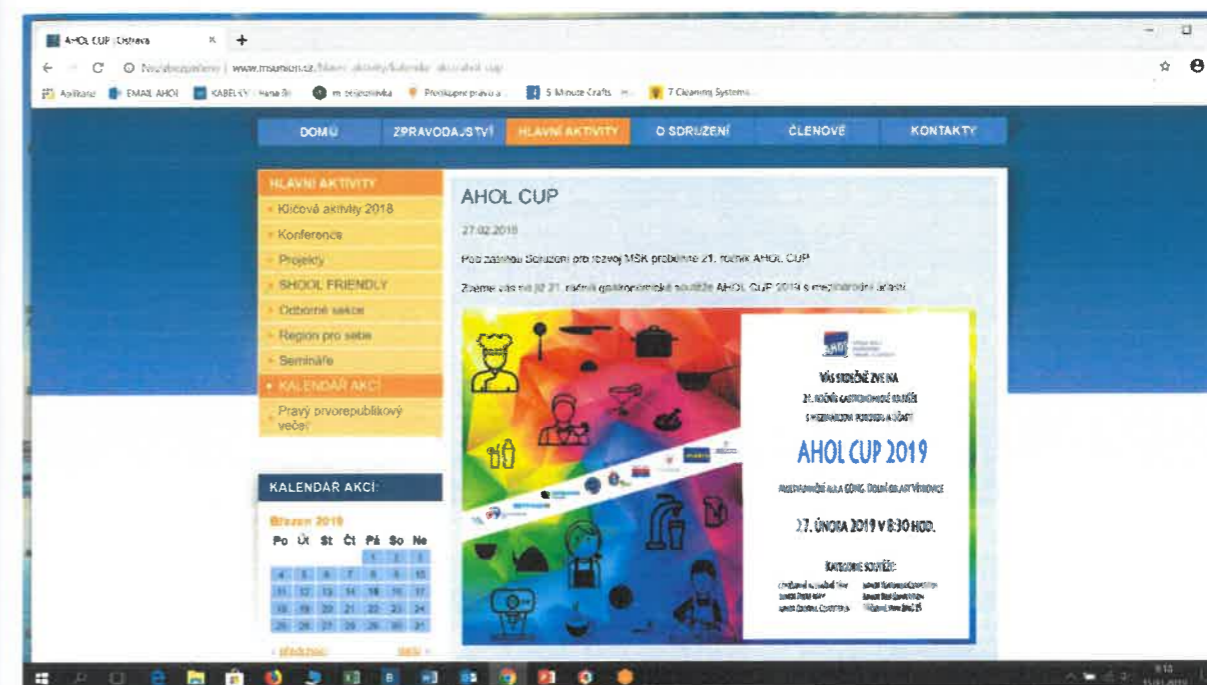
Epidemie spalniček v úraži
stále hrozí
Kvůli nebezpečí nákazy se očkují stovky
zdravotníků v regionu

Jak na to? Soutěž barmanů, kuchařů i baristů



Alon Cup Robert Plazek, student Školy hotelnictví, gastronomie a služeb v Silešských, která soutěží na Alon Cupu v Ostravě s kolektivem Courage. S líkery, vodkou a džusem emičhal i maikonalický sekt. Foto: J. Zerkov

Seznam odkazů publikovaných článků a reportáží z AHOL CUPu 2018



<https://www.skolspec.cz/aktuality/xxi-rocnik-ahol-cup-2019/>

<https://www.hsilherovice.cz/aktuality/ahol-cup-2019/>

<http://web.sosboh.cz/cz/aktuality/544-ahol-cup-2019.html>

<http://www.sshopava.cz/skola/oskole/b66.aspx>

http://www.zsjugoslavska.cz/index.php?option=com_content&view=article&id=1215:2019-02-25-09-04-01&catid=64:skolniklub&Itemid=300

<https://www.zsprovaznicka.cz/index.php/nase-skola/1644-ahol-cup-junior>

<http://www.albrechtovastredni.cz/hotelova.html>

<http://www.zssalounova.cz/home/aktuality/aholcup-marcipanovefigurky>

<https://www.atlasskolstvi.cz/ss690-ahol--stredni-skola-gastronomie-turismu-a-lazenstvi>

<http://www.ssss.cz/aktuality/zlata-ctyrka/>

<https://www.hastropy.sk/aktuality/ahol-cup-2019-ostrava.html>

<https://www.ostrava-jih.info/druzstvo-z-krakovske-zvitezilo-v-letosnim-ahol-cupu-cestina/>

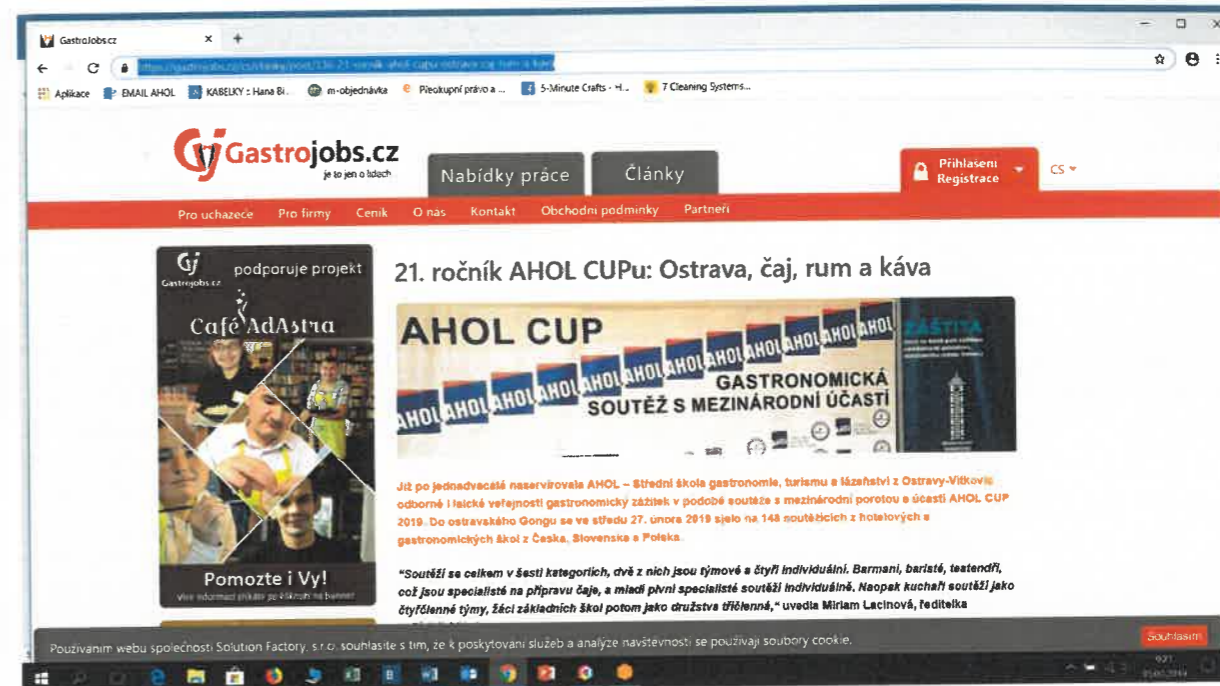
<https://www.novinky.cz/vase-zpravy/moravskoslezsky-kraj/ostrava-mesto/1227-49198-mladi-kuchari-soutezili-v-dolnich-vitkovicich.html>

<https://televizerelax.cz/zpravy/video/ZE80bBJp/ahol-cup-2019>



<https://vimeo.com/321241923>

<https://gastrojobs.cz/cs/clanky/post/336-21-rocnik-ahol-cupu-ostava-caj-rum-a-kava>



1. ročník AHOL CUPu: Ostrava, čaj, rum a káva



Již po jednadvacáté naservírovala **AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství** z Ostravy-Vítkovic odborné i laické veřejnosti gastronomický zážitek v podobě soutěže s mezinárodní porotou a účastí AHOL CUP 2019. Do ostravského Gongu se ve středu 27. února 2019 sjelo na 148 soutěžících z hotelových a gastronomických škol z Česka, Slovenska a Polska.

“Soutěží se celkem v šesti kategoriích, dvě z nich jsou týmové a čtyři individuální. Barmani, baristé, teatendři, což jsou specialisté na přípravu čaje, a mladí pivní specialisté soutěží individuálně. Naopak kuchaři soutěží jako čtyřčlenné týmy, žáci základních škol potom jako družstva tříčlenná,” uvedla Miriam Lacinová, ředitelka pořadající **školy**.



Soutěžní přehlídku si nenechal ujít prezident **Asociace hotelů a restaurací ČR** Václav Stárek. *“Hledáme mladé talenty, mladé lidi, kteří opravdu jednou chtějí tuto práci dělat, a ti, co se tu dneska sešli, jsou určitě oni,”* řekl při zahájení soutěže. *“Hodně štěstí a pevnou ruku!”* popřál soutěžícím i Aleš Svojanovský, prezident **České barmanské asociace**.



Vedle soutěží běžel i doprovodný program. Ten byl nabitý nejrůznějšími workshopy. Pod vedením Petra Hýbla z MAKRA Ostrava se účastníci mohli naučit otvírat ústřice, viděli filetování tuňáka, a dokonce i mohli ochutnat z něj připravené pokrmy. Zajímavé bylo i zpracování různých druhů exotického ovoce, které ve svém workshopu ukázala Renáta Růžičková. Baristé z Laura Coffee se snažili účastníky přesvědčit o tom, že *“mlýnek je kamarád baristy”* a jejich latté art budil nadšení i uznání (o doplnění kofeinu na provozní hladinu nemluvě).



A jak to všechno dopadlo? V soutěži čtyřčlenných kuchařských družstev se z prvního místa radoval mančaft Střední školy společného stravování Ostrava. Druhý skončil tým Akademie hotelnictví a cestovního ruchu z Plzně a třetí zástupci domácí AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství. Kuchaři a kuchařky museli připravit moderní tříchodové menu vycházející z tradiční české kuchyně a sezóny, povinnou surovinou byla kachní prsa.



Nejlepším mladým pivním specialistou se stal Daniel Kubíček z domácí AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství. Pomyslné stříbro po absolvování vědomostního testu a soutěži v čepování piva (přesněji Birrelu) získal Dominik Dostál ze SŠHS a VOŠ Opava a na třetím stupínku stanul Dominik Šebela, rovněž z Opavy.



V kategorii **Junior Cocktail Competition** se registrovalo úctyhodných 34 studentů nejen z českých středních škol gastronomického zaměření, ale také ze slovenské hotelové akademie Ludovíta Wintera v Piešťanech a z gastronomické školy v polském Těšíně. Účastníci měli za úkol připravit sparkling koktejl za použití minimálně sedmi centilitrů nealkoholického Bohemia Sektu nebo nealkoholického Bohemia Sektu rosé. **Z vítězství se v Ostravě radovala Nikola Varvařovská (SŠ Charbulova Brno) se svým drinkem Cherry Bomb** ve složení Absolut Level Vodka, likér Monin Manzana Verde, třešňové pyré Monin, citronový fresh, ananasový džus Cappy, nealkoholický Bohemia Sekt a zástřík citronovou kůrou. Na druhém místě skončil Sebastián Ozimák (HA Ludovíta Wintera Piešťany) a jako třetí se umístila Barbora Kociánová (SSŠG Svídnická Praha).



Své síly v soutěži **juniorských baristů** poměřilo 21 účastníků, jejichž úkolem bylo připravit espresso, cappuccino a volný nápoj za pomoci šlehačkové lahve značky ISI Gourmet whip plus. **Na prvním místě se po sečtení všech disciplín ocitl Patrik Pažd'ora ze SHŠ Bukaschool Most, jenž svůj volný nápoj nazvaný #maybe vytvořil z espressa, kávového sirupu Monin, sirupu Monin Sweet and Sour, rumu Capitan Bucanero a toniku Kinley. Drink ozdobil jedlým květem. Druhá skončila Nicola Carajiová taktéž ze SHŠ Bukaschool Most a jako třetí se umístila Barbora Pohlová ze SŠ Bohumín.**



Už popáté soutěžili na AHOL CUPu v Ostravě **junioršti teatendři**, tedy reprezentanti mladého oboru zaměřujícího se na vhodné využití čaje v nápojové gastronomii. Čtrnáct studentů středních hotelových a gastronomických škol muselo plnit hned několik soutěžních úkolů. Nejdříve v blind tastingu nálevů správně určit čtveřici z osmi vybraných čajů. Poté připravit nálev klasického zeleného čaje, a nakonec připravit čtyři porce nealkoholického sparkling koktejlu za použití čaje z portfolia společnosti Oxalis. **Podle hodnocení komisařů se nejvíce dařilo Janě Večeřové ze SOŠ a SOU Polička.** Ta ve svém drinku Enlightenment použila čaj Malý Buddha, ananasové pyré, vaječný bílek, karamelový sirup Monin a nealkoholický Bohemia Sekt. Koktejl ozdobila drceným červeným pepřem a ananasovým prachem. Druhá skončila Dominika Hoffmannová (SHŠ Bukaschool Most) a třetí místo obsadil Matej Janíček (HA L. Wintera Piešťany).



Celý den proběhl v pohodové atmosféře bez jediného zádrhele díky skvělé a profesionální přípravě ze strany hostitelů (či spíše hostitelek ve sladěných kostýmcích) z AHOLu i spolupracujících organizací a firem; už teď se těšíme do Ostravy-Vítkovic na další ročník AHOL CUPu!

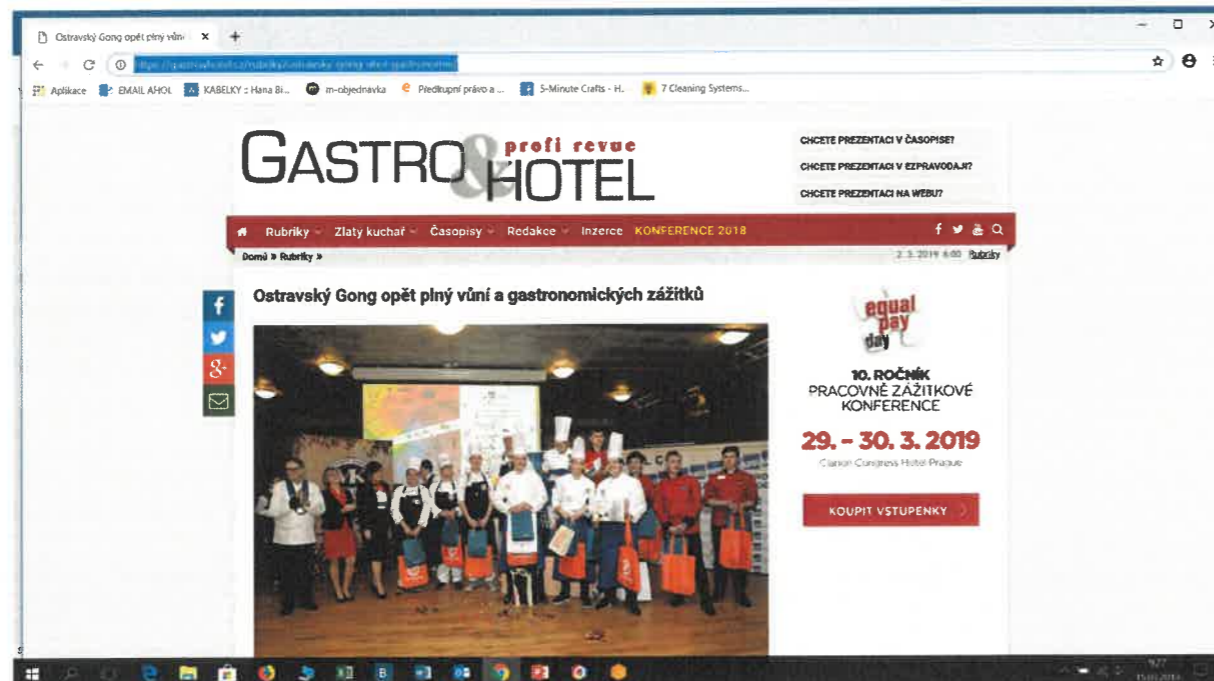
Redakce GastroJobs.cz

Zdroj: AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství, CBA

Fotografie: AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství,

06. 03. 2019

<https://gastroahotel.cz/rubriky/ostravsky-gong-ahol-gastronomie/>



Ostravský Gong opět plný vůní a gastronomických zážitků



Již po jednadvacáté naservírovala AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství z Ostravy-Vítkovic odborné i laické veřejnosti gastronomický zážitek v podobě soutěže s mezinárodní porotou a účastí AHOL CUP 2019. Do ostravského Gongu se ve středu 27. února 2019 sjelo na 148 soutěžících z hotelových a gastronomických škol z Česka, Slovenska a Polska.

„Soutěží se celkem v šesti kategoriích, dvě z nich jsou týmové a čtyři individuální. Barmani, baristé, teatendři, což jsou specialisté na přípravu čaje, a mladí pivní specialisté soutěží individuálně. Naopak kuchaři soutěží jako čtyřčlenné týmy, stejně tak i žáci základních škol,“ uvedla Miriam Lacinová, ředitelka pořadající školy.

Soutěžní přehlídku si nenechal ujít prezident Asociace hotelů a restaurací ČR Václav Stárek. „Hledáme mladé talenty, mladé lidi, kteří opravdu jednou chtějí tuto práci dělat, a ti, co se tu dneska sešli, jsou určitě oni,“ řekl při zahájení soutěže. „Hodně štěstí a pevnou ruku!“ popřál soutěžícím i Aleš Svojanovský, prezident České barmanské asociace.

Vedle soutěží běžel i doprovodný program. Ten byl nabitý nejrůznějšími workshopy. Pod vedením Petra Hýbla z MAKRA Ostrava se účastníci mohli naučit otevírat ústřice, viděli filetování tuňáka a dokonce i mohli ochutnat z něho připravené pokrmy. Zajímavé bylo i zpracování různých druhů exotického ovoce, které ve svém workshopu ukázala Renáta Růžicková. Baristé z Laura Coffee se snažili účastníky přesvědčit o tom, že „mlýnek je kamarád baristy“ a jejich latté art budil nadšení i uznání.

A jak celé soutěžní klání dopadlo? Nejlepší barmankou na AHOL CUPu 2019 se stala Nikola Varvařovská ze Střední školy Charbulova Brno, mistra kávy vybojoval Patrik Pažďora ze Soukromé hotelové školy Bukaschool Most, zlato v kategorii teatender získala Jana Večeřová ze SOŠ a SOU Polička a vítězem kategorie mladý pivní specialista se stal Daniel Kubíček z AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství. Nejlepší kuchařský tým je ze Střední školy společného stravování Ostrava a v kategorii týmů žáků základních škol zvítězilo družstvo ze Základní školy Jugoslávská v Ostravě – Zábřehu. Vítězům blahopřejeme!!!

<https://www.msk.cz/cz/skolstvi/ostravsky-gong-opet-plny-vuni-a-gastronomickych-zazitku-127037/>

Ostravský Gong opět plný vůní a gastronomických zážitků

Již po jednadvacáté naservírovala AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství z Ostravy-Vítkovic odborné i laické veřejnosti gastronomický zážitek v podobě soutěže s mezinárodní porotou a účastí AHOL CUP 2019. Do ostravského Gongu se ve středu 27. února 2019 sjelo na 148 soutěžících z hotelových a gastronomických škol z Česka, Slovenska a Polska.

„Soutěží se celkem v šesti kategoriích, dvě z nich jsou týmové a čtyři individuální. Barmani, baristé, teatendři, což jsou specialisté na přípravu čaje, a mladí pivní specialisté soutěží individuálně. Naopak kuchaři soutěží jako čtyřčlenné týmy, stejně tak i žáci základních škol,“ uvedla Miriam Lacinová, ředitelka pořádající školy.

Soutěžní přehlídku si nenechal ujít prezident Asociace hotelů a restaurací ČR Václav Stárek. „Hledáme mladé talenty, mladé lidi, kteří opravdu jednou chtějí tuto práci dělat, a ti, co se tu dneska sešli, jsou určitě oni,“ řekl při zahájení soutěže. „Hodně štěstí a pevnou ruku!“ popřál soutěžícím i Aleš Svojanovský, prezident České barmanské asociace.

Vedle soutěží běžel i doprovodný program. Ten byl nabitý nejrůznějšími workshopy. Pod vedením Petra Hýbla z MAKRA Ostrava se účastníci mohli naučit otvírat ústřice, viděli filetování tuňáka a dokonce i mohli ochutnat z něho připravené pokrmy. Zajímavé bylo i zpracování různých druhů exotického ovoce, které ve svém workshopu ukázala Renáta Růžičková. Baristé z Laura Coffee se snažili účastníky přesvědčit o tom, že „mlýnek je kamarád baristy“ a jejich latté art budil nadšení i uznání.

A jak celé soutěžní klání dopadlo? Nejlepší barmankou na AHOL CUPu 2019 se stala Nikola Varvařovská ze Střední školy Charbulova Brno, mistra kávy vybojoval Patrik Pažd'ora ze Soukromé hotelové školy Bukaschool Most, zlato v kategorii teatender získala Jana Večeřová ze SOŠ a SOU Polička a vítězem kategorie mladý pivní specialista se stal Daniel Kubíček z AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství. Nejlepší kuchařský tým je ze Střední školy společného stravování Ostrava a v kategorii týmů žáků základních škol zvítězilo družstvo ze Základní školy Jugoslávská v Ostravě – Zábřehu. Vítězům blahopřejeme!!!





member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

uděluje

DIPLOM



pro **TADENÁČ PRAHA**

se sídlem **KUCHAŘŮ KADET**

H. NO. 101P

Václav Forman

v Praze dne

prezident AAC ČR, WACS Continental Director
Central Europe

ASOCIACE KUCHAŘŮ A CUKRÁŘŮ ČR
POBOČKA SEVERNÍ MORAVA A SLEZSKO
Předseda Ing. Václav Forman
Dukelská 419, 769 01 Holešov



AKC ČR člen:



BVV
Veletrhy
Brno



ASOCIACE KUCHARŮ A CUKRÁŘŮ ČESKÉ REPUBLIKY
A ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE UDELUJÍ

DIPLOM

GASTRO JUNIOR BRNO 2019 BIDFOOD CUP



Markovi Salamonovi

MEZINÁRODNÍ MISTROVSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY – obor číšník

[Signature]
předseda hodnotící komise

[Signature]
prezident CBA

[Signature]
BIDFOOD ČR

[Signature]
předsedkyně pobočky Brno, AKC ČR

[Signature]
prezident AKC ČR



AKC ČR člen:



BVV
Veletřhy
Brno



ASOCIACE KUCHARŮ A CUKRÁŘŮ ČESKÉ REPUBLIKY
A ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE UDELUJÍ

DIPLOM

GASTRO JUNIOR BRNO 2019

BIDFOOD CUP



Elišce Farářové

MEZINÁRODNÍ MISTROVSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY obor teatender

.....
předseda hodnotící komise

.....
prezident CBA

.....
BIDFOOD ČR

.....
předsedyně pobočky Brno, AKC ČR

.....
prezident AKC ČR



AKC ČR člen:
WORLD ASSOCIATION
OF CHEF
SOCIETIES



BVV
Veletřhy
Brno



ASOCIACE KUCHAŘŮ A CUKRÁŘŮ ČESKÉ REPUBLIKY
A ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE UDELUJÍ

DIPLOM

GASTRO JUNIOR BRNO 2019 BIDFOOD CUP



Martinu Vantuchovi

MEZINÁRODNÍ MISTROVSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY – obor kuchař

[Signature]
předseda hodnotící komise

[Signature]
BIDFOOD ČR

[Signature]
předsedlný pobočky Brno, AKC ČR

[Signature]
prezident AKC ČR



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

uděluje

DIPLOM

Studentá Natálie


za **3. místo**

(kategorie jednotlivců)

v regionálním kole soutěže ve znalostech o pivo, v čepování a servisu piva

ZLATOVAR CUP OPAVA 2019

8. března 2019


Mgr. Martin Ruský, ředitel školy
SŠHS a VOŠ, Opava


ZLATOVAR



Tomáš Kolek, jednatel
Věžička, s.r.o. Opava



Trnavský samosprávny kraj
Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera Piešťany

Diplom


získava

Barbora Vaněrková

za 3. miesto

v súťaži PIEŠŤANSKÝ POHÁR ĽUDOVÍTA WINTERA 2019
JUNIOR TEA TENDER


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


Ing. Ladislav Blaškovič
riaditeľ školy

Piešťany 16. apríla 2019

HOSPODÁŘSKÁ KOMORA ČESKÉ REPUBLIKY

ve spolupráci s Národním ústavem pro vzdělávání, školským poradenským zařízením
a zařízením pro další vzdělávání pedagogických pracovníků
uděluje

Natálie Zgubišová

narozena 27. 06. 2000

2. místo

v soutěži o nejlepší Samostatnou odbornou práci

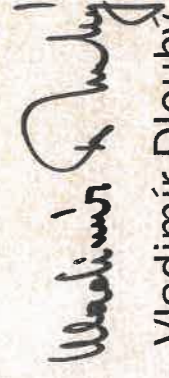
Téma: Helax open air

Obor: Kuchař - číšník/zaměření Pohostinství 65-51-H/01

Škola: SŠ gastronomie, turismu a lázeňství AHOL Ostrava

Praha 13. října 2018




Vladimír Dlouhý

prezident

Hospodářské komory České republiky

HOSPODÁŘSKÁ KOMORA ČESKÉ REPUBLIKY

ve spolupráci s Národním ústavem pro vzdělávání, školským poradenským zařízením
a zařízením pro další vzdělávání pedagogických pracovníků
uděluje

Štěpán Král

narozen 29. 11. 1997

3. místo

v soutěži o nejlepší Samostatnou odbornou práci

Téma: Hip Hop kemp

Obor:
Kuchař - číšník/zaměření Pohostinství 65-51-H/01

Škola:
SŠ gastronomie, turismu a lázeňství AHOL Ostrava

Praha 13. října 2018



Vladimír Dlouhý
Vladimír Dlouhý

prezident

Hospodářské komory České republiky