



STŘEDNÍ ŠKOLA
GASTRONOMIE
TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

VÝROČNÍ ZPRÁVA O ČINNOSTI ŠKOLY VE ŠKOLNÍM ROCE 2019/2020



Zpracovala:
Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy

**Výroční zpráva o činnosti AHOL - Střední školy, gastronomie, turismu
a lázeňství za školní rok 2019/2020 byla projednána a schválena:**

radou školské právnické osoby dne 12. 10. 2020



JUDr. Josef Holík
předseda rady školské právnické osoby

školskou radou dne 9. 10. 2020



Ladislava Vantuchová
předsedkyně školské rady

**OBSAH:**

1. Úvod.....	2
2. Základní údaje o škole	4
3. Přehled oborů, které škola vyučuje v souladu se zápisem ve školském rejstříku	5
4. Počty žáků ve školním roce 2019/2020 k 30. září 2019	6
4.1. Přehled počtu žáků podle oborů od roku vzniku školy.....	7
5. Personální zabezpečení činnosti školy	8
5.1. Úvazky učitelů ve školním roce 2019/2020 k 1. září 2019	9
6. Údaje o přijímacím řízení pro školní rok 2020/2021	11
7. Údaje o výsledcích vzdělávání žáků podle cílů stanovených školními vzdělávacími programy a podle poskytovaného stupně vzdělání	16
7.1. Hodnocení maturitních zkoušek ve školním roce 2019/2020.....	18
7.2. Hodnocení Jednotné závěrečné zkoušky oboru Kuchař – číšník.....	23
7.3. Hodnocení splnění kritérií odborného výcviku žáků 1KČ	25
8. Oblast prevence sociálně patologických jevů	26
8.1. Prevence společensky nežádoucích jevů ve školním roce 2019/2020.....	26
8.2. Výchovné poradenství ve školním roce 2019/2020.....	28
8.3. Program environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty	30
9. Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků.....	31
10. Údaje o aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti	33
10.1. Umístění žáků v soutěžích.....	33
10.2. Prezentace školy na veřejnosti.....	35
11. Údaje o předložených a školou realizovaných projektech a dotacích.....	37
11.1. Prevence 2019/2020.....	37
11.2. Podpora profesního růstu pedagogů školy.....	39
11.1. Modernizace technického vybavení pro zkvalitnění výuky	41
11.2. Inovace odborného vzdělávání pro trh práce.....	42
12. Činnost předmětových komisí ve školním roce 2019/2020.....	44
12.1. Hodnocení činnosti předmětové komise cizích jazyků	44
12.2. Hodnocení činnosti předmětové komise českého jazyka a společenských věd	44
12.3. Hodnocení činnosti předmětové komise ekonomických, přírodovědných předmětů a předmětů cestovního ruchu	46
12.4. Hodnocení činnosti metodické komise.....	50
12.5. Hodnocení činnosti předmětové komise gastronomických předmětů	52
13. Závěrečná zpráva o realizaci praktického vyučování ve školním roce 2019/2020.....	55
14. Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené ČŠI	59
15. Základní údaje o hospodaření školy.....	60
16. Závěr	87
17. Přehled použitých zkratk	88
18. Seznam příloh.....	90

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 2019/2020 škola poskytovala střední vzdělání s maturitní zkouškou v oborech 65-42-M/02 Cestovní ruch, 65-41-L/01 Gastronomie, 65-42-M/01 Hotelnictví, 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.

Školní rok 2019/2020 se nesl v duchu modernizace dalších odborných učeben: učebna informačních technologií prošla rekonstrukcí a byla nově vybavena nejmodernějšími technologiemi. Modernizace se dotkla i odborné učebny pro výuku techniky obsluhy a služeb a školní jídelny. Celkovou rekonstrukcí včetně vybavení nejnovějšími gastronomickými technologiemi prochází i cvičná laboratorní kuchyň.

Ve školním roce 2019/2020 poprvé maturovali žáci čtyřletého oboru Gastronomie se zaměřením školního vzdělávacího programu Kuchař v moderní gastronomii. AHOL – Střední škole gastronomie, turismu a lázeňství bylo od 1. 9. 2020 povoleno navýšení počtu žáků na oboru vzdělání Kuchař – číšník na celkový počet 90.

Ve školním roce 2019/2020 jsme dále pokračovali v realizaci projektu Inovace odborného vzdělávání pro trh práce v rámci programu Interreg V – A Česká republika – Polsko, nově byl realizován projekt Prevence 2019/2020.



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

Nejzásadnější událostí, která do života školy ve školním roce 2019/2020 zasáhla, bylo přijetí Mimořádného opatření Ministerstva zdravotnictví č. j. MZDR 10676/2020-1/MIN/KAN, na jehož základě byla zakázána osobní přítomnost žáků na středním vzdělávání ve školách od 11. 3. 2020. Tento zákaz osobní přítomnosti žáků na středním vzdělávání ve školách trval až do 11. 5. 2020, kdy se za zpřísněných hygienických opatření mohli prezenční výuky účastnit žáci závěrečných ročníků. Žáci nižších ročníků se i nadále vzdělávali distanční formou. Vyhláška 232/2020 Sb. ze dne 6. 5. 2020 o přijímacím řízení, maturitní zkoušce a závěrečné zkoušce ve školním roce 2019/2020 zcela změnila harmonogram 2. pololetí tohoto školního roku, kdy se v měsíci červnu 2020 konaly maturitní zkoušky, na které navazovaly přijímací zkoušky a závěrečná zkouška žáků oboru vzdělání Kuchař – číšník.

Výroční zpráva o činnosti AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství za školní rok 2019/2020 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.



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. Dana Kowalská (za pedagogický sbor) Markéta Ziajová (za rodiče a zletilé žáky) Tomáš Babica (jmenován zřizovatelem) Gabriela Hájková (jmenována zřizovatelem)



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

65-42-M/02 Cestovní ruch

ŠVP: Provoz cestovní kanceláře	denní forma vzdělávání, délka 4 roky
ŠVP: Stevard v dopravních službách	denní forma vzdělávání, délka 4 roky
ŠVP: Zážitekový cestovní ruch	denní forma vzdělávání, délka 4 roky

65-42-M/01 Hotelnictví

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

65-41-L/01 Gastronomie

ŠVP: Kuchař v moderní gastronomii	denní forma vzdělávání, délka 4 roky
--	--------------------------------------

65-51-H/01 Kuchař – číšník

ŠVP: Kuchař – číšník	denní forma vzdělávání, délka 3 roky
ŠVP: Fastfoodová gastronomie	denní forma vzdělávání, délka 3 roky

65-41-L/51 Gastronomie

ŠVP: Moderní gastronomie	denní forma vzdělávání, délka 2 roky
---------------------------------	--------------------------------------

4. Počty žáků ve školním roce 2019/2020 k 30. září 2019

Pořadí	Obor vzdělání	Délka	Forma vzdělávání	Kód oboru	Ročník				Celkem žáků
					1.	2.	3.	4.	
1.	Hotelnictví	4 roky	denní	65-42-M/01	11	9	7	5	32
2.	Cestovní ruch	4 roky	denní	65-42-M/02	12	16	18	14	60
3.	Gastronomie	4 roky	denní	65-41-L/01	23	23	7	3	56
4.	Gastronomie	2 roky	denní	65-41-L/51	12	0	0	0	12
5.	Kuchař - číšník	3 roky	denní	65-51-H/01	26	25	21	0	72
AHOL - SŠ GTL celkem					84	73	53	22	232

Tabulka č. 1: Počty žáků školy k 30. 9. 2019

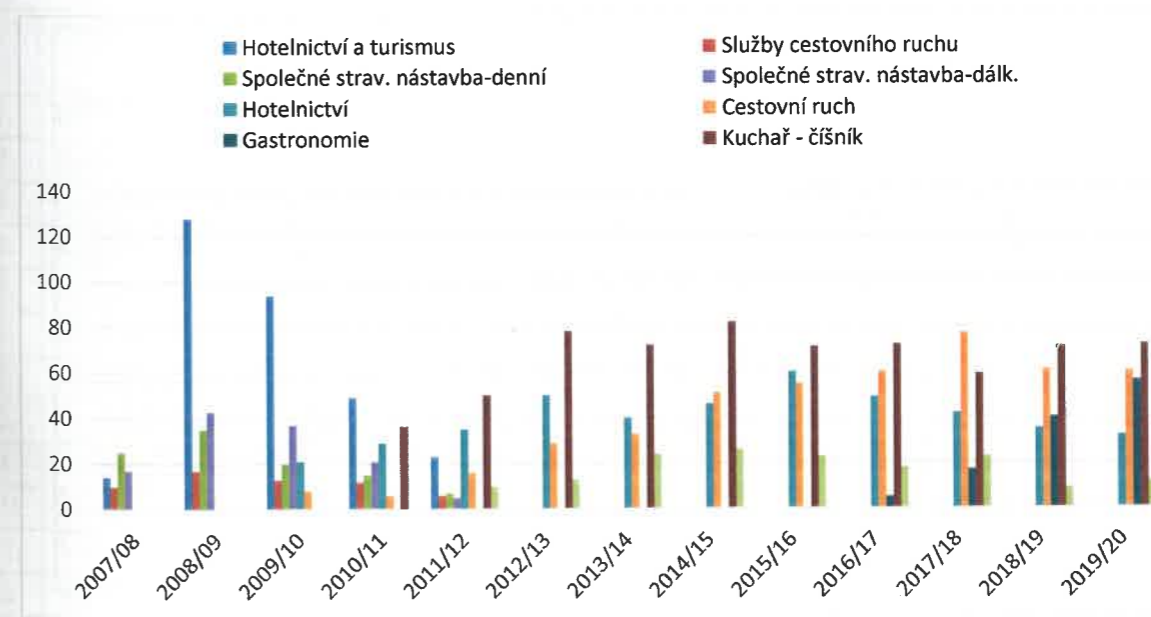


Foto č. 2: První den školního roku 2019/2020 - žáci prvního ročníku oboru Kuchař - číšník

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	2019/20
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	32
Cestovní ruch	denní	---	---	8	6	16	29	33	51	55	60	77	61	60
Gastronomie	denní	---	---	---	---	---	---	---	---	5	17	40	56	---
Kuchař - číšník	denní	---	---	---	36	50	78	72	82	71	72	59	71	72
Gastronomie	nástavba - denní	---	---	---	---	10	13	24	26	23	18	23	9	12
Celkem žáků		66	223	193	168	152	170	169	205	209	204	218	216	232

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 2019/2020 tvořilo pedagogický sbor AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství celkem 16 interních pedagogů včetně ředitelky školy a zástupkyně ředitelky školy a součástí pedagogického sboru bylo také 13 externích pedagogů.

Složení pedagogického sboru bylo posíleno o vyučujícího odborných předmětů Jana Kostku, který vyučoval především technologii přípravy pokrmů a kuchařskou část odborného výcviku. Na odloučeném pracovišti v Clarion Congress Hotelu Ostrava nově působil jako učitel odborného výcviku Bc. Pavel Voborník a na pozici učitele ekonomických předmětů vystřídal Mgr. Ditu Raynochovou Mgr. Lukáš Solčan. V průběhu školního roku došlo k dalším personálním změnám v důsledku postupného odchodu na mateřskou dovolenou kolegyně Mgr. Kláry Šafranové (zástup Ing. Samuel Haleš), Mgr. Moniky Zdenkovičové (zástup Mgr. Eliška Žatková na matematiku, Mgr. Jaroslav Vaněk na český jazyk a literaturu) a Mgr. Anny Látalové (zástup Stanislav Kotán).

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

Interní a externí zaměstnanci k 1. 9. 2019

ředitelka školy	1
zástupkyně ředitelky školy	1
pedagogičtí pracovníci celkem	27
fyzický stav interních pedagogických zaměstnanců celkem	14
fyzický stav externích pedagogických zaměstnanců celkem	13
nepedagogičtí zaměstnanci školy	1

Vyučující podle předmětů	Počet celkem	Z toho ženy	Z toho muži
Interní	14	10	4
pro všeobecně vzdělávací předměty	7	6	1
pro odborné předměty	7	4	3
Externí	13	7	6
pro všeobecně vzdělávací předměty	6	3	3
pro odborné předměty	7	4	3

Tabulka č. 3: Počty zaměstnanců školy

5.1. Úvazky učitelů ve školním roce 2019/2020 k 1. září 2019

A: Interní učitelé:

	Příjmení a jméno	Celkem týdenní úvazek	Celkem hodin/týden
1.	Kostka Jan	23 ODV, 1 TPP	24
2.	Kowalská Dana, Mgr.	4 HRP, 4 PAV, 1 TOS, 2 ODV, 4 UPX, 5 ODV	20
3.	Kubík Michal, Mgr.	4 FYZ, 1 ZPV, 11 IT, 1 TEA, 5 OBK, 1 EKO	23
4.	Kuželová Kristýna, Bc.	12 ODV, 1 TOS, 2 KP, 6 UPX, 1 MGA, 2 TPP	24
5.	Lacinová Miriam, Mgr.	6 ČJL	6
6.	Látalová Anna, Mgr.	11 ODV, 9 TPP, 1 PAV, 2 AJ	23
7.	Mikesková Jana, Mgr.	6 ZCR, 1 CR, 2 SCR, 4 GCR, 2 PRS, 2 ZD, 2 TSCR, 4 UPX	23
8.	Pospíšilová Nad'a, Mgr.	24 AJ	24
9.	Skupienová Lenka, Mgr.	23 NJ, 1 KOM	24
10.	Solčan Lukáš, Mgr.	18 EKO, 6 UCE	24
11.	Stachurová Iveta, Mgr.	15 ODV, 2 TOS	17
12.	Strišová Lenka, Mgr.	16 AJ, 8 ČJL	24
13.	Šafranová Klára, Mgr.	15 MAT, 4 CHEM, 1 ZPV, 3 BEK	23
14.	Urbánková Helena, Mgr.	7 NJ, 9 ZSV, 5 PRA, 2 APSY, 1 KOM	24
15.	Voborník Pavel, Bc.	35 ODV	35
16.	Zdenkovičová Monika, Mgr.	12 ČJL, 12 MAT	24

Tabulka č. 4: Úvazky interních vyučujících

B: Externí učitelé:

	Příjmení a jméno	Celkem týdenní úvazek	Celkem hodin
1.	Bernát Vladimír	3 MGA	3
2.	Bolková Alena, Ing.	4 AJ	4
3.	Grollová Jana, Mgr., Ph.D.	4 DEJ, 6 DEK	10
4.	Karčmář David, Mgr.	2 RTS	2
5.	Kroupa Jakub	1 FT	1
6.	Mareček Petr, Bc.	6 TEV	6
7.	Masnikosová Pavla, Mgr.	2 MAMG	2
8.	Ovesný Aleš, Bc.	12 ČJL	12
9.	Seibertová Šárka, Bc.	6 TOS, 4 UPX	10
10.	Švajdová Lenka, Ing., Ph.D.	3 SlvD, 3 SvD, 1 LvD	7
11.	Verčimáková Marie	3 MvDS	3
12.	Vitasek Petr	4 TEV	4
13.	Zajíčková Barbora, Mgr.	2 NJ	2

Tabulka č. 5: Úvazky externích vyučujících

Třídní učitelé v jednotlivých třídách k 1. září 2019

Jméno třídního učitele	Denní forma	Počet žáků
Mgr. Lenka Strišová	1CR + 1H*	12 +11
Mgr. Michal Kubík	1G	12
Mgr. Anna Látalová	1GK	23
Mgr. Iveta Stachurová	1KČ	26
Mgr. Lenka Skupienová	2CR + 2H*	16 + 9
Mgr. Dana Kowalská	2GK	23
Mgr. Helena Urbánková	2KČ	25
Mgr. Jana Mikesková	3CR	18
Mgr. Monika Zdenkovičová	3GK, 3H	7, 7
Bc. Kristýna Kuželová	3KČ	21
Mgr. Nad'a Pospíšilová	4CR, 4GK, 4H	14,3,5
Celkem	14 tříd	232

Tabulka č. 6: Přehled třídnictví v jednotlivých třídách, * označuje dvouoborové třídy

Předmětové komise pro školní rok 2019/2020 k 1. září 2019

Jméno vedoucího předmětové komise	Název předmětové komise
Mgr. Dana Kowalská	vedoucí předmětové komise (VPK) gastronomických předmětů
Mgr. Miriam Lacinová	metodická komise
Monika Zdenkovičová	VPK jazyka českého a společenských věd
Mgr. Jana Mikesková	VPK ekonomických, přírodovědných předmětů a cestovního ruchu
Mgr. Lenka Skupienová	VPK cizích jazyků
Mgr. Anna Látalová	environmentální výchova
Mgr. Klára Šafranová	školní metodik prevence sociálně patologických jevů
Mgr. Helena Urbánková	výchovná poradkyně

Tabulka č. 7: Přehled vedoucích předmětových komisí

6. Údaje o přijímacím řízení pro školní rok 2020/2021

Ve školním roce 2019/2020 vyhlásila ředitelka střední školy, jejíž činnost vykonává AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství v souladu s platnými právními předpisy první kolo přijímacího řízení pro žáky vzdělávacího školního roku 2020/2021 s následujícími podmínkami:

První kolo přijímacího řízení do oborů vzdělání 65-42-M/02 Cestovní ruch, ŠVP Provoz cestovní kanceláře, ŠVP Stevard v dopravních službách a ŠVP Zážitkový cestovní ruch, do oboru vzdělání 65-41-L/01 Gastronomie, ŠVP Kuchař v moderní gastronomii a do oboru vzdělání 65-42-M/01 Hotelnictví, ŠVP Moderní hotelové služby, ŠVP Barman – sommelier 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 byla školní přijímací zkouška.

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 8. 6. 2020 (v prvním termínu) a 23. 6. 2020 (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	34	17	29	20
Gastronomie	24	13	24	15
Gastronomie – nástavba	2	2	0	0
Hotelnictví	16	6	15	7
Kuchař – číšník	72	39	30	30

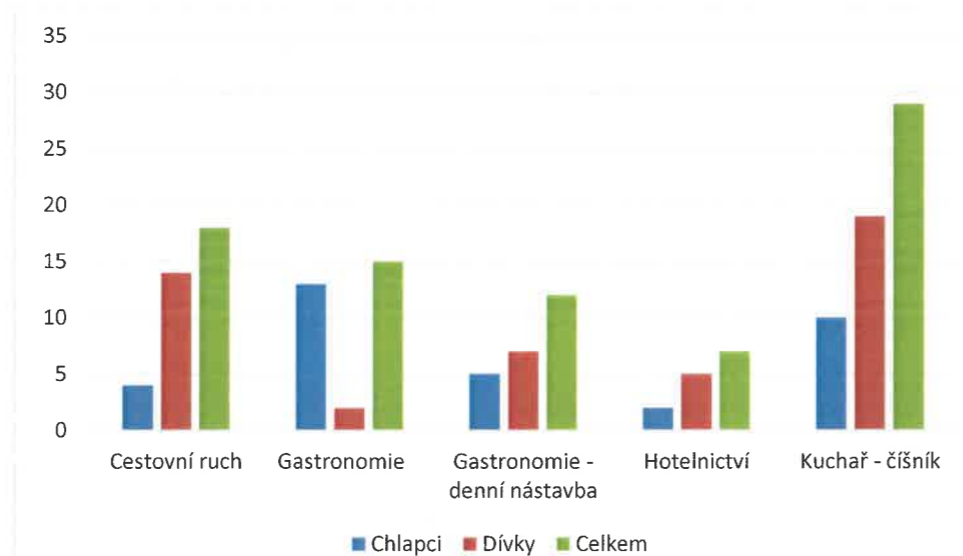
Tabulka č. 8: Přehled počtu podaných přihlášek v prvním kole

Vzhledem k nenaplnění maximální kapacity oborů vzdělání s výjimkou oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař – číšník byla vyhlášena další kola přijímacího řízení pro obory 65-42-M/02 Cestovní ruch, 65-41-L/01 Gastronomie, 65-51-L/51 Gastronomie a 65-42-M/01 Hotelnictví. Celkově pak do prvního ročníku školního roku 2019/2020 ve všech kolech přijímacího řízení bylo přijato a vzdělávání zahájilo 83 žáků.

Pro školní rok 2020/2021 byl přijat podle oborů níže uvedený počet žáků – stav k 30. 9. 2020

Obor vzdělání	Dívky	Chlapci	Celkem
Cestovní ruch	14	4	18
Gastronomie	2	13	15
Gastronomie – denní nástavba	7	5	12
Hotelnictví	5	2	7
Kuchař – číšník	19	10	29
Celkem	47	34	81

Tabulka č. 9: Přehled počtu přijatých žáků dle oborů k 30. 9. 2020



Graf č. 2: Počty přijatých žáků dle oborů k 30. 9. 2020

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

A. hodnocení na vysvědčení za poslední dvě klasifikační období ze základní školy

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. 25 bodů, a to přepočtem podle následující tabulky:

Průměrný prospěch	bodů
1,00 - 1,50	25
1,51 - 2,00	20
2,01 - 2,20	15
2,21 - 2,40	10
2,41 - 2,99	5
3,00 - 5,00	0

Za hodnocení klasifikačním stupněm nedostatečný z jakéhokoliv předmětu se uchazeči strhávaly body. Za každý nedostatečný stupeň se odečetlo 5 bodů. Při výpočtu celkového hodnocení se nejprve sečetly body získané za průměrný prospěch a od tohoto součtu se následně odečetly body za každý nedostatečný stupeň.

B. výsledků jednotné přijímací zkoušky z českého jazyka a literatury a matematiky

Hodnotil se výsledek jednotné přijímací zkoušky z českého jazyka a literatury, ve které mohl uchazeč získat max. 50 bodů, a dále výsledek jednotné přijímací zkoušky z matematiky, ve které uchazeč mohl získat nejvýše 50 bodů.

Uchazeč mohl celkově získat maximálně 150 bodů podle vzorce:

Výpočtový vzorec

počet bodů = V + JZ, kdy

V = počet bodů za poslední dvě klasifikační období ze základní školy (nejvýše 50 bodů),
JZ = počet bodů za jednotnou přijímací zkoušku z českého jazyka a literatury (nejvýše 50 bodů) a jednotnou přijímací zkoušku z matematiky (nejvýše 50 bodů).

Nejlepší možný výsledek

150 bodů = 50 bodů + 100 bodů

Podle celkového bodového hodnocení bylo stanoveno pořadí uchazečů.

V případě rovnosti bodů se v celkovém pořadí uchazečů umístil na vyšším místě uchazeč, který dosáhl vyššího počtu bodů u jednotné přijímací zkoušky z českého jazyka a literatury. Při opětovné shodě rozhodlo o pořadí uchazeče dosažení vyššího počtu bodů u jednotné přijímací zkoušky z matematiky.

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

A. hodnocení na vysvědčení za poslední dvě klasifikační období ze základní školy

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, a to přepočtem podle následující tabulky:

Průměrný prospěch	bodů
1,00 - 1,20	50
1,21 - 1,40	45
1,41 - 1,60	40
1,61 - 1,80	35
1,81 - 2,00	30
2,01 - 2,20	25
2,21 - 2,40	20
2,41 - 2,60	15
2,61 - 3,00	10
3,01 - 3,50	5
3,51 - 5	0

Za hodnocení klasifikačním stupněm nedostatečný z jakéhokoliv předmětu se uchazeči strhávaly body. Za každý nedostatečný stupeň se odečetlo 5 bodů. Při výpočtu celkového hodnocení se nejprve sečetly body získané za průměrný prospěch a od tohoto součtu se následně odečetly body za každý nedostatečný stupeň.

B. výsledků školní přijímací zkoušky

Hodnotil se výsledek školní přijímací zkoušky. Školní přijímací zkouška probíhala formou motivačního pohovoru. Motivační pohovor ověřoval zájem o obor formou pohovoru ze vzdělávacích oblastí Výchova ke zdraví a Člověk a příroda (pouze biologie člověka) v rozsahu RVP pro základní vzdělávání. Maximální počet bodů získaných při motivačním pohovoru byl 50 bodů.

Uchazeč mohl celkově získat maximálně 150 bodů podle vzorce:

Výpočtový vzorec

počet bodů = V + ŠZ, kdy

V = počet bodů za poslední dvě klasifikační období ze základní školy (nejvýše 100 bodů),

ŠZ = počet bodů za školní přijímací zkoušku (nejvýše 50 bodů)

Nejlepší možný výsledek

150 bodů = 100 bodů + 50 bodů

Podle celkového bodového hodnocení bylo stanoveno pořadí uchazečů.

V případě rovnosti bodů se v celkovém pořadí uchazečů umístil na vyšším místě uchazeč, který dosáhl lepšího průměrného prospěchu z českého jazyka a matematiky v 1. pololetí posledního ročníku základní školy. V případě opětovné rovnosti bodů rozhodoval průměrný prospěch z českého jazyka a matematiky ve 2. pololetí předposledního ročníku základní školy.

I proces přijímacího řízení byl zasažen mimořádnými opatřeními Ministerstva zdravotnictví. Po samotném uzavření středních i základních škol byl přerušen přípravný kurz na přijímací zkoušky na naší škole. Teprve Vyhláška 232/2020 Sb. ze dne 6. 5. 2020 o přijímacím řízení, maturitní zkoušce a závěrečné zkoušce ve školním roce 2019/2020 stanovila podmínky jednotné přijímací zkoušky. Uchazeči o studium na středních školách měli jen jeden řádný termín pro vykonání jednotné přijímací zkoušky, a to 8. 6. 2020. Nejpozději do tohoto termínu mohla být vykonána školní přijímací zkouška, které škola v kritériích pro přijetí stanovila u oboru vzdělání Kuchař – číšník. Přijímací řízení bylo časově náročné a rozprostřelo se do celého měsíce června.

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



Foto č. 3: Kurz sushi se žáky 2. ročníku oboru Gastronomie

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

Počet tříd ve školním roce 2019/2020

	Třída	Třídní učitelka	Počet žáků ve třídě	Kmenová učebna
2.	1GK	Mgr. Anna Látalová	23	306A
3.	1KČ	Mgr. Iveta Stachurová	26	101A
4.	1G	Mgr. Michal Kubík	12	308A
5.	2CR + 2H*	Mgr. Lenka Skupienová	16 + 9	304A
6.	2GK	Mgr. Dana Kowalská	23	305A
7.	2KČ	Mgr. Helena Urbánková	25	101A
8.	3CR	Mgr. Jana Mikesková	18	302A
9.	3GK	Mgr. Monika Zdenkovičová	7	103A
10.	3H	Mgr. Monika Zdenkovičová	7	103A
11.	3KČ	Bc. Kristýna Kuželová	21	102A
12.	4CR	Mgr. Nad'a Pospíšilová	14	307A
13.	4H	Mgr. Nad'a Pospíšilová	5	307A
14.	4GK	Mgr. Nad'a Pospíšilová	3	307A
Celkem žáků k 30. 9. 2019			232	

Tabulka č. 10: Přehled počtu tříd k 30. 9. 2019, * označuje dvouoborové třídy

Zpracovala: Gabriela Suruvková

Celkový prospěch tříd ve školním roce 2019/2020

Třída	Počet žáků		Prospělo s vyznamenáním	Prospělo	Neprospělo	Nehodnoceno	Odešlo během roku	Přistoupilo během roku	Průměr třídy 2. pololetí			
	k 30. 9. 2019	k 31. 8. 2020	2. pol.	2. pol.	2. pol.	2. pol.			1. r.	2. r.	3. r.	4. r.
1CR+1H*	23	22	5	15	2	0	2	1	1,86			
1GK	23	23	5	18	0	0	0	0	1,82			
1KČ	26	28	6	21	1	0	0	2	1,97			
1G	12	13	0	10	3	0	1	2	2,20			
2CR+2H*	25	25	11	12	2	0	2	2	2,28	1,65		
2GK	23	23	3	18	2	0	0	0	2,32	2,02		
2KČ	25	22	1	21	0	0	3	0	2,41	1,84		
3CR	18	18	6	12	0	0	0	0	2,53	2,29	2,05	
3GK	7	6	0	5	1	0	1	0	2,79	2,76	2,46	
3H	7	7	4	3	0	0	0	0	1,70	1,81	1,77	
3KČ	21	21	5	16	0	0	0	0	2,51	2,55	2,10	
4H	5	5	0	5	0	0	0	0	1,92	1,92	2,25	2,26
4CR	14	14	3	11	0	0	0	0	1,96	2,13	1,91	2,09
4GK	3	3	1	2	0	0	0	0	2,12	2,43	2,21	2,25
Celkem	232	230	50	169	11	0	9	7	2,17	2,08	2,06	2,15

Tabulka č. 11: Přehled prospěchu tříd, * označuje dvouoborové třídy

Údaje o prospěchu se vztahují k hodnocení za 2. pololetí školního roku 2019/2020.

Zpracovala: Gabriela Suruvková



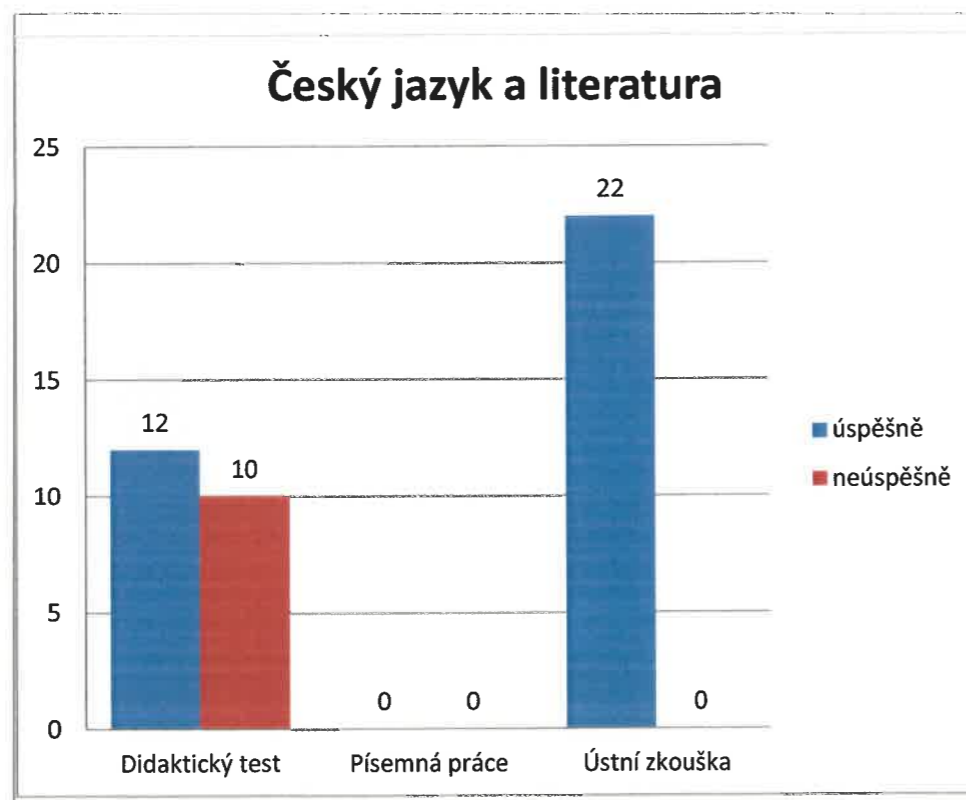
Foto č. 4: Slavnostní ukončení studia – Předání Zlaté plakety Kateřině Bražinové
Zleva: Mgr. M. Lacinová, K. Bražinová, Ing. H. Holíková

7.1. Hodnocení maturitních zkoušek ve školním roce 2019/2020

Ve školním roce 2019/2020 bylo ukončování vzdělávání maturitní zkouškou výrazně ovlivněno Mimořádným opatřením Ministerstva zdravotnictví č. j. MZDR 10676/2020-1/MIN/KAN, na základě kterého byla zakázána osobní přítomnost žáků na středním vzdělávání ve školách od 11. 3. 2020. Tento zákaz osobní přítomnosti žáků na středním vzdělávání ve školách trval až do 11. 5. 2020 a žáci se v uvedeném období vzdělávali distanční formou. Harmonogram školního roku i samotných maturitních zkoušek se zásadně změnil, organizace maturitní zkoušky se řídila Vyhláškou 232/2020 Sb. ze dne 6. 5. 2020 o přijímacím řízení, maturitní zkoušce a závěrečné zkoušce ve školním roce 2019/2020. Ve státní části maturitní zkoušky byly zrušeny písemné práce z českého jazyka a cizích jazyků. Blok didaktických testů společné části maturitní zkoušky se konal ve dnech 1. – 2. 6. 2020, praktická zkouška u oboru Gastronomie 5. 6. 2020 a ústní část společné části a profilová část maturitní zkoušky pak ve dnech 15. – 19. 6. 2020.

Ve školním roce 2019/2020 k maturitní zkoušce v řádném jarním termínu přistoupilo 14 žáků oboru Cestovní ruch se zaměřením školního vzdělávacího programu Stevard v dopravních službách, 3 žáci oboru Gastronomie se zaměřením školního vzdělávacího programu Kuchař v moderní gastronomii a 5 žáků oboru Hotelnictví se zaměřením školního vzdělávacího programu Moderní hotelové služby.

Z těchto 22 prvomaturantů všech oborů vykonalo komplexní zkoušku z českého jazyka a literatury celkem 12 žáků úspěšně (55 % žáků).

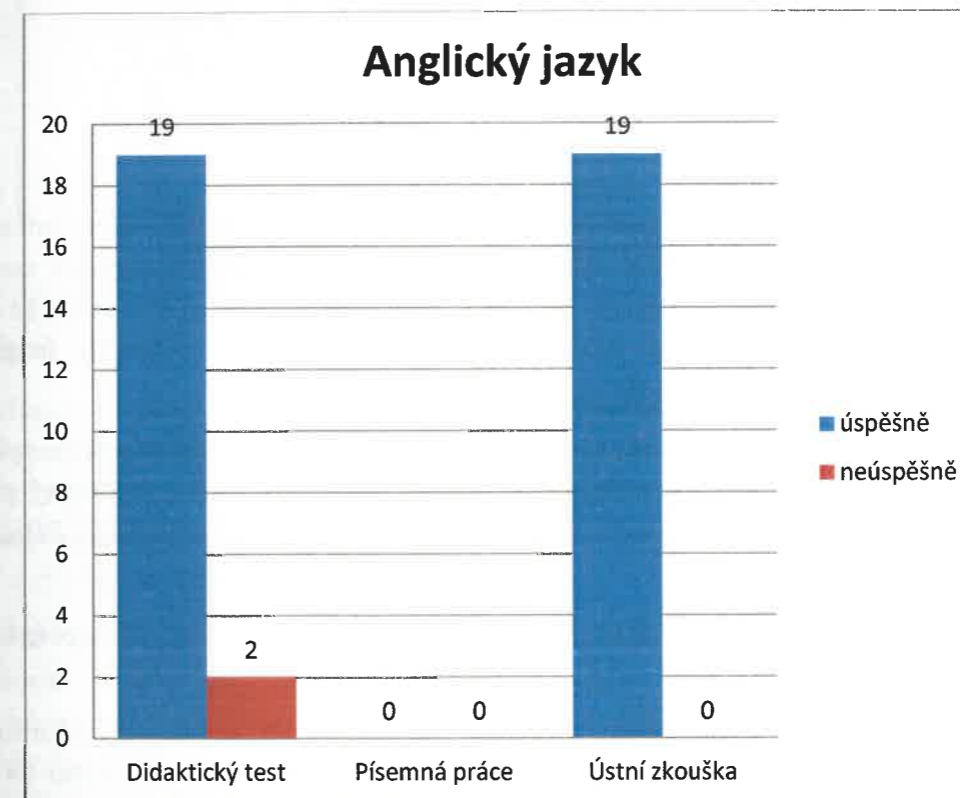


Graf č. 3: Úspěšnost žáků u zkoušky z českého jazyka a literatury

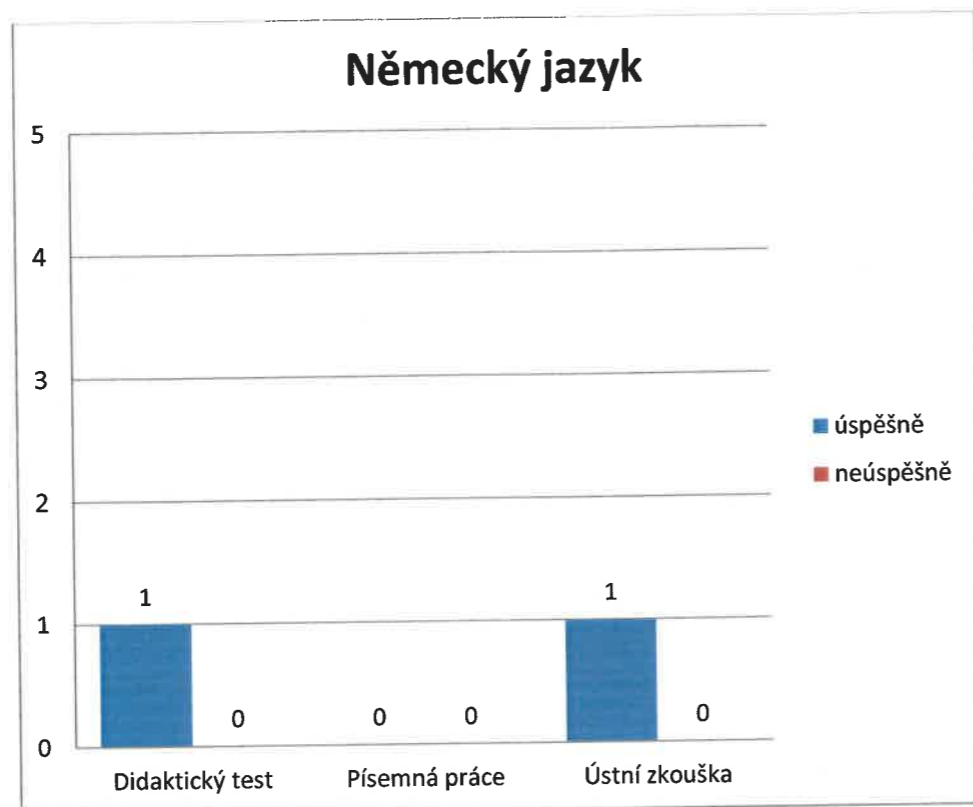
Výsledky u jednotlivých dílčích zkoušek z předmětu český jazyk a literatura zobrazuje výše uvedený graf. Úspěšnější dílčí částí byla ústní část, kterou v řádném termínu úspěšně zvládlo 22 žáků. Didaktický test z českého jazyka a literatury složilo v řádném termínu 12 prvomaturantů, 10 žáků u didaktického testu neuspělo.

Celkem 21 žáků si zvolilo jako maturitní předmět **anglický jazyk**, přičemž 19 žáků (90 % 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 19 žáků, dvě žákyně neuspěly. Ústní část zkoušky v řádném termínu úspěšně vykonalo všech 21 žáků.



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



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

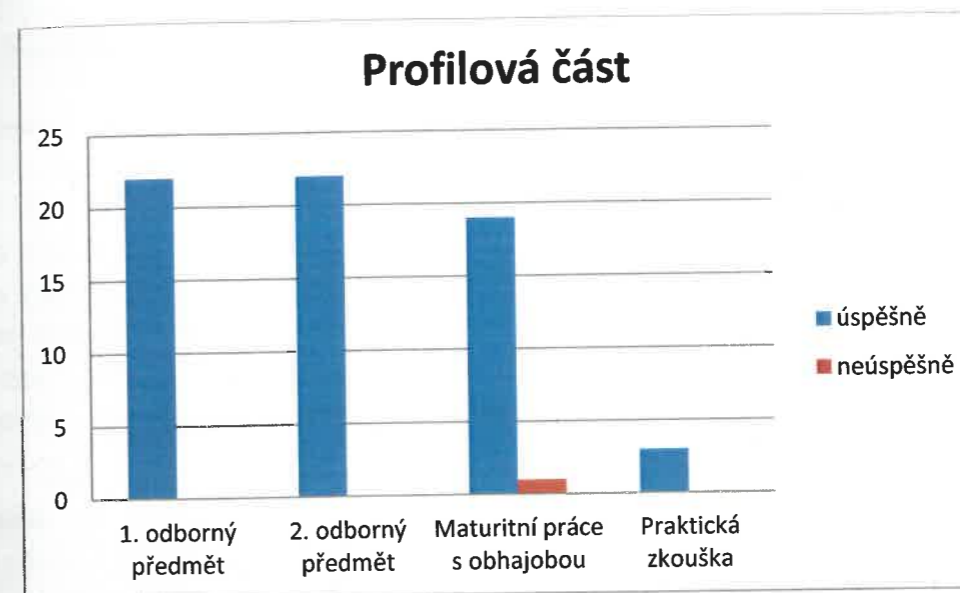
Jeden žák oboru Gastronomie si jako maturitní předmět vybral **německý jazyk**. Tuto komplexní zkoušku ve všech částech vykonal úspěšně (100%).

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, vykonal **úspěšně celkem 22 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 **18 žáků** z celkového počtu 19 (95 %), jedna žákyně u obhajoby neuspěla.

Žáci oboru Gastronomie se školním vzdělávacím programem Kuchař v moderní gastronomii místo maturitní práce s obhajobou vykonávali **praktickou maturitní zkoušku**. Tuto praktickou maturitní zkoušku úspěšně vykonali všichni **3 žáci** (100%). Žáci tohoto maturitního oboru na naší škole ve školním roce 2019/2020 maturovali poprvé.



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

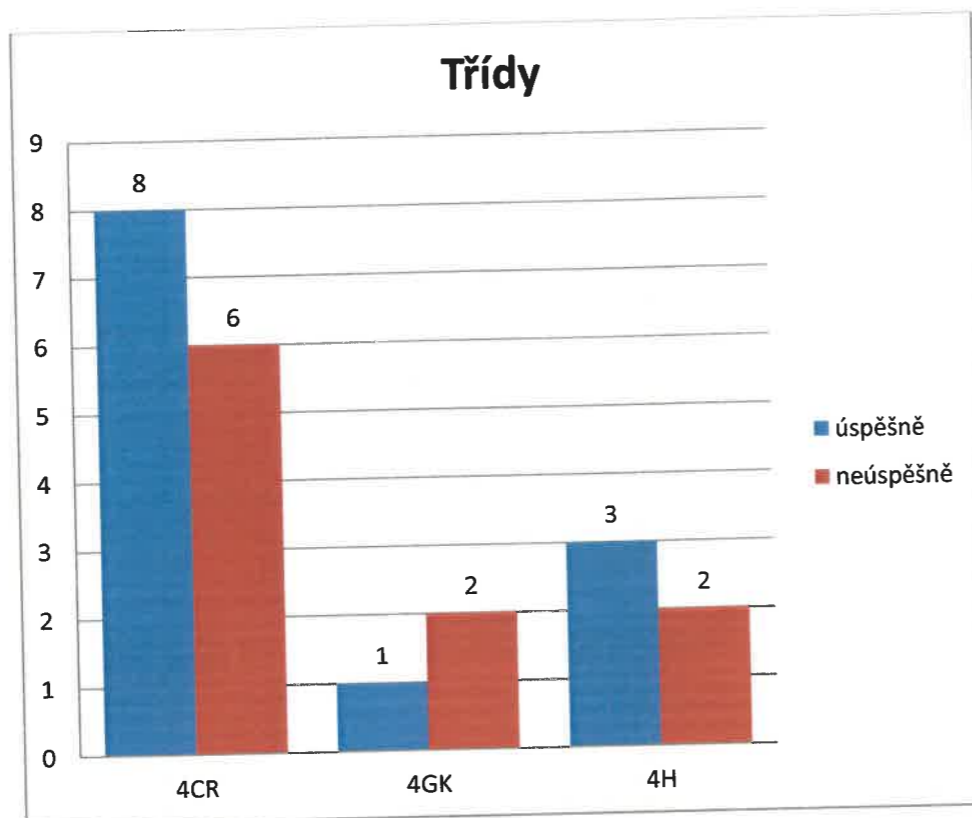
Z celkového počtu 22 prvomaturantů, kteří **ve školním roce 2019/2020** byli přihlášení k řádnému termínu maturitní zkoušky Jaro 2020, tuto **maturitní zkoušku úspěšně zvládlo celkem 12 žáků**. Celková úspěšnost žáků v řádném jarním termínu maturitní zkoušky 2020 činí **55%**.

U maturitních zkoušek byli v tomto školním roce **nejúspěšnější žáci** oboru **Hotelnictví**, kde z **celkového počtu 5 žáků**, kteří k maturitní zkoušce v řádném jarním termínu 2020 přistoupili, **uspěli celkem 3 žáci**, tj. **60%** z celkového počtu maturujících. Ze dvou neúspěšných žáků tohoto oboru oba v následujícím opravném podzimním termínu dílčí část maturitní zkoušky úspěšně a získali tak střední vzdělání s maturitou.

V jarním maturitním termínu 2020 byli tentokrát žáci oboru **Cestovní ruch** méně úspěšní než v předchozím školním roce. Z celkového počtu **14 žáků**, kteří k maturitní zkoušce v jarním termínu přistoupili, jich **8** maturitní zkoušku zvládlo **úspěšně**. Celková úspěšnost žáků na tomto oboru tedy činí **57%**. Z původně 6 neúspěšných žáků 4 v opravném podzimním termínu uspěli a získali tak maturitní vysvědčení.

Dvě žákyně oboru Cestovní ruch Kateřina Bražinová a Markéta Kasterková 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.

Ve školním roce 2019/2020 byli nejméně úspěšní žáci oboru **Gastronomie**. K maturitní zkoušce v jarním termínu přistoupili **3 žáci**, přičemž **1** z nich, tj. **33% z celkového počtu** maturitní zkoušku vykonal **úspěšně**.



Graf č. 7: Celková úspěšnost tříd u maturitní zkoušky

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová



Foto č. 5: Absolventi oborů Cestovní ruch, Gastronomie a Hotelnictví

7.2. Hodnocení Jednotné závěrečné zkoušky oboru Kuchař – číšník

Ve školním roce 2019/2020 bylo i ukončování vzdělávání závěrečnou zkouškou podle jednotného zadání zásadně ovlivněno Mimořádným opatřením Ministerstva zdravotnictví č. j. MZDR 10676/2020-1/MIN/KAN, na základě kterého byla zakázána osobní přítomnost žáků na středním vzdělávání ve školách od 11. 3. 2020. Tento zákaz osobní přítomnosti žáků na středním vzdělávání ve školách trval až do 11. 5. 2020 a žáci se v uvedeném období vzdělávali distanční formou v teoretických předmětech. Praktická výuka nebyla v tomto období realizována vůbec. Ve dnech 11. – 29. 5. 2020 ve škole za osobní přítomnosti žáků a zpřísněných hygienických podmínek probíhala intenzivní příprava na závěrečnou zkoušku podle jednotného zadání.

Třetí ročník oboru vzdělání Kuchař – číšník celkově úspěšně ukončilo všech 21 žáků, kteří mohli v původním červnovém termínu přistoupit k závěrečné zkoušce podle jednotného zadání.

V červnu 2020 závěrečnou zkoušku podle jednotného zadání na oboru vzdělání Kuchař - číšník tedy konalo všech 21 žáků třídy 3KČ, přičemž všichni tuto závěrečnou zkoušku zvládli úspěšně a 7 žáků dokonce prospělo s vyznamenáním. Tento výsledek je nejúspěšnější bilancí za celou dobu, kdy se na AHOL – Střední škole gastronomie, turismu a lázeňství tento obor vyučuje.

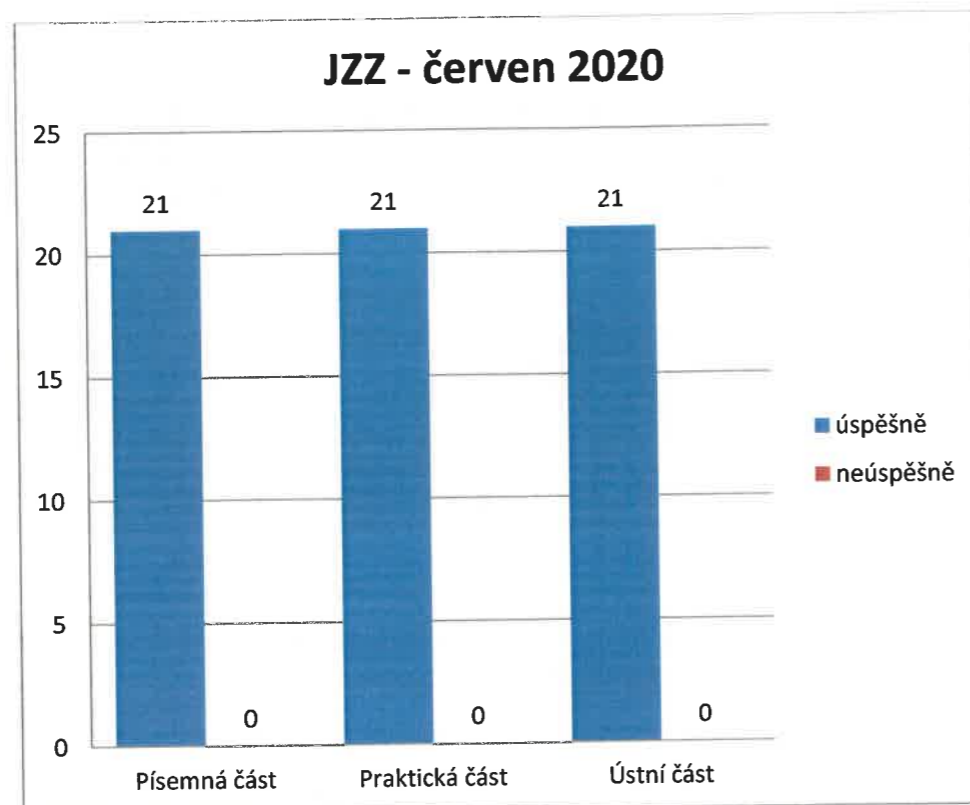
Třída	Počet žáků přihlášených k JZZ	Počet úspěšně vykonaných JZZ	Počet žáků s vyznamenáním
3KČ celkem	21	21	7

Tabulka č. 12: Přehled úspěšnosti žáků u závěrečné zkoušky



Foto č. 6: Závěrečné zkoušky oboru Kuchař - číšník
Zleva: M. Vávrová, Mgr. D. Kowalská, Bc. Š. Seibertová

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



Graf č. 8: Celková úspěšnost žáků u závěrečné zkoušky

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová

7.3. Hodnocení splnění kritérií odborného výcviku žáků 1KČ

V rámci oboru vzdělání Kuchař – číšník se zaměřením školního vzdělávacího programu Kuchař – číšník a se zaměřením školního vzdělávacího programu Fastfoodová gastronomie vykonávají žáci prvního ročníku postupovou zkoušku z dané oblasti, a to především z předmětů technika 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 vzdělávání.

Odbornou komisi tvořili Jan Kostka, Mgr. Dana Kowalská, Bc. Kristýna Kuželová, Mgr. Anna Látalová, Mgr. Iveta Stachurová a Bc. Pavel Voborník. Postupové ročníkové zkoušky probíhaly ve dnech 20. – 22. 1. 2020 s následujícími výsledky:

	výborný	chvalitebný	dobrý	dostatečný	nedostatečný
Číšník	3	5	4	1	0
Kuchař	9	2	2	0	0

Tabulka č. 14: Přehled úspěšnosti žáků 1KČ

Na konci prvního pololetí školního roku 2019/2020 žáci 1KČ, ŠVP Fastfoodová gastronomie vykonávali postupovou zkoušku z oblasti obsluhy, žáci třídy 1KČ se zaměřením ŠVP Kuchař - číšník pak postupovou zkoušku z odborného výcviku zaměřeného na technologii přípravy pokrmů.

Ročníkových postupových zkoušek se zúčastnilo celkem 26 žáků, z toho 13 žáků tohoto oboru se zaměřením ŠVP Fastfoodová gastronomie konalo ročníkovou zkoušku z obsluhy a 13 žáků téhož oboru vzdělání se zaměřením ŠVP Kuchař – číšník v oblasti kuchařské. U ročníkové zkoušky prospěli všichni žáci, prospěchově zdatnější byla skupina, jejíž ročníková zkouška byla zaměřena na technologii přípravy pokrmů.

Ve druhém pololetí školního roku 2019/2020 došlo k výměně skupin na odborném výcviku. Bohužel i tato oblast činnosti školy byla zasažena mimořádným opatřením Ministerstva zdravotnictví a odborný výcvik žáků prvního ročníku oboru vzdělání Kuchař – číšník probíhal jen do 9. 3. 2020. Vzhledem k mimořádným opatřením a celkové změně organizace ve 2. pololetí školního roku 2019/2020 se ročníkové zkoušky žáků 1KČ v červnu 2020 nekonaly.

Zpracovala: Mgr. Iveta Stachurová

8. Oblast prevence sociálně patologických jevů

8.1. Prevence společensky nežádoucích jevů ve školním roce 2019/2020

Školní prevence vycházela z Minimálního preventivního programu ve školním roce 2019/2020. 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 2019/2020 zodpovídala Mgr. Klára Šafranová. Po jejím odchodu na mateřskou dovolenou tuto kompetenci převzala Bc. Kristýna Kuželová.

V tomto školním roce byl realizován projekt Prevence 2019/2020 z dotačního programu MSK Podpora aktivit v oblasti prevence rizikových projevů chování dětí a mládeže.

Žáci prvních ročníků se zúčastnili adaptačního kurzu ve středisku H-Resort v Kunčicích pod Ondřejníkem ve dnech 9. – 11. září 2019. V rámci adaptačního kurzu se pořádaly hry a aktivity na poznání svých spolužáků, začlenění do kolektivu, na sebepoznání. Tyto aktivity byly realizovány pod vedením pedagogů školy, aktivity zážitkové pedagogiky následně vedl Mgr. Michal Hofman. Žáci jednotlivých tříd si sestavili pravidla, seznámili se s nimi, tímto a dalšími aktivitami procvičovali komunikaci, diskuzi, hájení svých názorů, přijímání kritiky a zpětné vazby. Dále měli pohybové aktivity, při kterých museli spoléhat na druhé, a tím si potvrdili své postavení v kolektivu, důvěrnost vůči další osobě.

Na počátku školního roku také proběhlo napříč všemi ročníky testování klimatu tříd. Podle výsledků škola s jednotlivými třídami dále pracovala. Zástupci všech tříd se zapojili do činnosti školního žákovského parlamentu, který se pravidelně scházel a měl možnost řešit záležitosti chodu školy přímo s vedením školy.

V prosinci byl realizován první blok prožitkových programů Mgr. Lukáše Látala, lektora organizace Nebuď obětí, který byl tematicky zaměřen na problematiku kyberšikany, sextingu a šikany. Prostřednictvím této přednášky se žáci seznámili s možnými řešeními při útoku kyberagresora, sdíleli empatie s potenciálními oběťmi kyberšikany a diskutovali o možnostech pomoci. Tématem další lekce byly Sociální sítě a kybergrooming. V této lekci se žáci snažili pochopit smysl a fungování sociálních sítí a na konkrétních příkladech možného zneužívání se učili například větší ostražitosti před falešnými profily.

V prosinci se také realizovaly aktivity na poli společenské zodpovědnosti. Žáci prvních ročníků ve spolupráci s třídní učitelkou Mgr. Lenkou Strišovou připravili perníčky, které následně prodávali ve škole. Tato aktivita navazovala na Papučový den a vybrané peníze šly na podporu mobilního hospice Ondrášek.

V průběhu celého školního roku probíhaly ve spolupráci s třídními učiteli, výchovnou poradkyní a vedením školy konzultace, které jsem poskytovala žákům a jejich rodičům v problémech rizikového chování žáků. Dále bylo individuálně realizováno poradenství žákům ve vyhrazených úředních hodinách, které platily po celý školní rok.

V rámci prevence nežádoucích jevů byla také realizována činnost řady kroužků, např. kroužky třetího cizího jazyka, barmanský kroužek, kroužek vaření, čtenářské dílny v angličtině, němčině, do kterých se měli možnost zapojit všichni žáci napříč všemi ročníky. Po celý školní rok se mohli žáci bez ohledu na obor vzdělání zapojit i do kurzů, které se na škole konaly (baristický kurz, barmanský kurz, kurz carvingu 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 apod.

V březnu 2020 byl na základě mimořádného opatření Ministerstva zdravotnictví omezen provoz školy a výuka byla realizována převážně distanční formou. V průběhu distanční výuky jsme monitorovali, zda se do výuky zapojují všichni žáci, zda k tomu mají podmínky a individuálně jsme podporovali ty, kteří doma podmínky k distanční výuce neměli příliš ideální. V závěru školního roku byla přijata opatření na vyrovnání rozdílů ve znalostech z období výuky distanční formou po obnovení prezenční výuky.

Zpracovala: Mgr. Klára Šafranová, Bc. Kristýna Kuželová



Foto č. 7: Mgr. Lukáš Látal a žáci prvních ročníků

8.2. Výchovné poradenství ve školním roce 2019/2020

Cílem činnosti výchovné poradkyně byla nejen spolupráce se spádovou Pedagogicko-psychologickou poradnou (PPP) a se Speciálním pedagogickým centrem (SPC) v Ostravě-Zábřehu na ulici Kpt. Vajdy 2656/1a, ale také spolupráce s Pedagogicko-psychologickými poradnami a Speciálními pedagogickými centry ve Frýdku-Místku a v Opavě, která rovněž v tomto školním roce vedla ve své evidenci žáky naší školy.

Ve školním roce 2019/2020 bylo v péči naší spádové PPP v Ostravě-Zábřehu celkem 5 žáků se speciálními vzdělávacími potřebami u Speciálního pedagogického centra v Ostravě-Zábřehu 3 žáci, u PPP ve Frýdku-Místku 4 žáci, 1 žák u Speciálního pedagogického centra ve Frýdku-Místku a 1 žák je veden u Speciálního pedagogického centra v Opavě. Celkem bylo v tomto školním roce v péči některé z uvedených poraden nebo speciálních center 14 žáků.

V současné době školní poradenská zařízení (ŠPZ) před zasláním doporučení pro našeho žáka kontaktují školu a s výchovnou poradkyní, popř. s třídní učitelkou, učiteli jazyků nebo s dalšími učiteli jiných předmětů konzultují na základě provedených vyšetření navrhaná opatření pro konkrétního žáka tak, aby jejich uplatnění ve výuce byla co neúčinnější.

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 zveze tyto žáky společně s jejich rodiči na výchovné komise.

Žákům, kteří potřebují péči či pomoc psychologů nebo jiných odborníků, byly doporučeny vhodné poradny, ve kterých mohli následně řešit své problémy individuálně dle svých potřeb. Výchovná poradkyně se v průběhu školního roku ve spolupráci s třídními učiteli individuálně a citlivě snažila řešit osobní problémy žáků, kteří přišli s žádostí o pomoc či radu za výchovnou poradkyní.

Během školního roku byl pravidelně aktualizován seznam žáků se speciálními vzdělávacími potřebami s potřebnými údaji (metodami, hodnocením a organizací výuky), tak, aby všichni vyučující měli informace o aktuálním stavu podpůrných opatření pro naše žáky se speciálními vzdělávacími potřebami.

V důsledku epidemiologických opatření na základě rozhodnutí Bezpečnostní rady ČR, vlády ČR, MZ a MŠMT byla od 11. března 2020 až do konce tohoto školního roku zavedena distanční výuka žáků a následně byl omezen v prostorách školní budovy i styk s veřejností.

V důsledku těchto opatření byly v letošním školním roce uskutečněny konzultace třídních učitelů s rodiči žáků pouze v listopadu 2019. Dále byly uskutečněny 3 výchovné komise a také spolupráce se ŠPZ v důsledku epidemiologických opatření ve školství probíhala pouze telefonicky. V období uzavření školy se i výchovné poradenství zaměřilo na zvládání problémů spojených s izolací žáků v domácích podmínkách, kdy se bez předchozí přípravy museli vyrovnávat s distanční formou výuky, někdy i s tíživou situací své rodiny a dalšími sociálními problémy. V tomto období se škola zvláště zaměřila na žáky maturitních tříd, žáky závěrečného

ročníku oboru Kuchař – číšník a žáky, kteří se do distanční formy výuky zapojovali nepravidelně.

Zpracovala: Mgr. Helena Urbánková, výchovná poradkyně



Foto č. 8: Kurz sushi pod vedením Michaela Hajduška s žáky AHOL - Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství

8.3. Program environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty

V rámci environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty byla realizována ve školním roce 2019/2020 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 jsou 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. 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 školního roku se mimořádná opatření Ministerstva zdravotnictví dotkla i realizace programu environmentální výchovy, který se uzavřením školy v březnu 2020 de facto zastavil.

Zpracovala: Mgr. Anna Látalová



Foto č. 9: Skleník - bylinková zahrádka

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 2019/2020. Vzdělávací akce jsou zaměřeny na semináře pro společnou část maturitní zkoušky (školení komisařů, zadavatelů a hodnotitelů ústní 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 2019/2020 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 zvládnutí výchovných problémů ve školní praxi.

V průběhu roku se vyučující účastnili následujících vzdělávacích aktivit:

- I. Hodnotitel pro ústní části MZ, PUP
- II. Zadavatel MZ, PUP
- 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.	Haleš Samuel, Ing.				XIII.						
2.	Kostka Jan	XIII.					XI.				
3.	Kotán Stanislav							XIII.			
4.	Kowalská Dana, Mgr.	XIII.					III.	X.			
5.	Kubík Michal, Mgr.	XIII.									
6.	Kuželová Kristýna, Bc.	XIII., XI.	XII.				XI.		II.		
7.	Lacinová Miriam, Mgr.	XII.	XII.	XII.		XII.		XII.		XII.	
8.	Látalová Anna, Mgr.	XIII.					XI.				
9.	Mikesková Jana, Mgr.	XIII.						V.	II.	V.	
10.	Pospíšilová Naďa, Mgr.	XIII.		VIII.	VIII.	I.	XI.	I., V.		V.	
11.	Skupienová Lenka, Mgr.	XIII., XI.		VIII.				V.		V.	
12.	Solčan Lukáš, Mgr.	XIII.							II.		
13.	Stachurová Iveta, Mgr.	XIII., XI.	XII.	VIII.	VIII.						
14.	Strišová Lenka, Mgr.	XIII.		VIII.	VIII.			I., V.		V.	
15.	Šafranová Klára, Mgr.	IV.									
16.	Urbánková Helena, Mgr.	XIII.		VIII.				III., V.			
17.	Voborník Pavel, Bc.	XIII.	XI.								
18.	Zdenkovičová Monika, Mgr.	XIII.				I.		I.			

Tabulka č. 15: Přehled účasti pedagogů na dalším vzdělávání



Foto č. 10: Absolventi oboru Kuchař - číšník

10. Údaje o aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti
10.1. Umístění žáků v soutěžích


Foto č. 11: Olima Cup 2019

Zleva: Komisaři a v červených rondonech žáci AHOL - Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství

V průběhu celého školního roku jsme připravovali žáky na účast v soutěžích s jazykovou, ekonomickou a společenskovední 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 postoupila Nikol Kleinová, v německém jazyce v kategorii III. A pak Tereza Bakotová.

Kromě jazykových soutěží se žáci školy zúčastnili celé řady barmanských, baristických či kuchařských soutěží, soutěží pro teatendry nebo číšníky. Na **OLIMA CUPu 2019** soutěžili Tadeáš Prak, Tomáš Babica a Maxmilián Sikora, přičemž **Maxmilián Sikora** se v kategorii Kuchař Junior umístil na **1. místě** a **Tomáš Babica** v kategorii Kadet získal **2. místo**.

V teatendrovských soutěžích se začala úspěšně prosazovat Barbora Vaněrková ze třídy 2H. V říjnu na soutěži **Matchatea Cup 2019** získala bronzové 3. místo. Na soutěži **Teekanne Czech Teatenders Austerlitz cup 2019** získala Barbora Vaněrková **1. místo**.

Marek Salamon na soutěži **Brněnský vánoční pohár 2019** v kategorii barman získal cenu za kreativitu.

Únorovým bronzovým umístěním Nikoly Frischové na **Kroměřížské koktejlové soutěži** byly soutěžní aktivity v tomto školním roce ukončeny. Z důvodu mimořádných opatření Ministerstva zdravotnictví byly regionální i celorepublikové soutěže zrušeny



Foto č. 12: Nikola Frischová na 3. místě v Kroměřížské koktejlové soutěži

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 **Stredoškolač, vysokoškolač, Pro Job 2019** na Výstavišti Černá louka v Ostravě a dále pak na veletrzích vzdělávání v Havířově, Orlové, Frýdku-Místku a Karviné a na **Veletrhu středních škol** v AVION Shopping Parku Ostrava.

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



Foto č. 13: Natáčení podcastu s Lukášem Hejlíkem a žáky čtvrtého ročníku oboru Gastronomie

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.

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.

Kromě výše zmíněných akcí se žáci i vyučující zapojovali do mediálních aktivit. V průběhu návštěvy **Lukáše Hejlíka** na naší škole mu žáci třídy 4GK pod vedením Jana Kostky připravili tříchodové menu a následně se nejen oni zapojili do natáčení podcastu.

Jan Kostka spolu s Pavlem Voborníkem byli také hosté pořadu **Evy Panošové** na stanici Český rozhlas, kde si povídali o letním grilování, přípravě specialit na grilu a přípravě letních drinků. Ve spolupráci s Českým rozhlasem budeme i nadále pokračovat.



Foto č. 14: Ples škol AHOL 2020

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

11. Údaje o předložených a školou realizovaných projektech a dotacích

11.1. Prevence 2019/2020

Název projektu:	Prevence 2019/2020
Poskytovatel:	KÚ MSK
Doba realizace:	9/2019 – 8/2020
Částka:	68 000,- Kč

Na AHOL – Střední škole gastronomie, turismu a lázeňství byl ve školním roce 2019/2020 realizován projekt Prevence 2019/2020. Těžištěm tohoto projektu byla realizace adaptačního pobytu žáků 1. ročníků, dále tematické prožitkové programy pro žáky jednotlivých ročníků, celoškolský projektový Den zdraví či projekt věnovaný problematice předčasněho těhotenství.

Ve dnech 9. – 11. září 2019 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.

Na počátku školního roku také proběhlo napříč všemi ročníky testování klimatu tříd. Podle výsledků škola s jednotlivými třídami dále pracovala. Zástupci všech tříd se zapojili do činnosti školního žákovského parlamentu, který se pravidelně scházel a měl možnost řešit záležitosti chodu školy přímo s vedením školy.

V prosinci byl realizován první blok prožitkových programů Mgr. Lukáše Látala, lektora organizace Nebud' obět', který byl tematicky zaměřen na problematiku kyberšikany, sextingu a šikany. Prostřednictvím této přednášky se žáci seznámili s možnými řešeními při útoku kyberagresora, sdíleli empatie s potenciálními oběťmi kyberšikany a diskutovali o možnostech pomoci. Tématem další lekce byly Sociální sítě a kybergrooming. V této lekci se žáci snažili pochopit smysl a fungování sociálních sítí a na konkrétních příkladech možného zneužívání se učili například větší ostražitosti před falešnými profily.

V prosinci se také realizovaly aktivity na poli společenské zodpovědnosti. Žáci prvních ročníků ve spolupráci s třídní učitelkou Mgr. Lenkou Strišovou připravili perníčky, které následně prodávali ve škole. Tato aktivita navazovala na Papučový den a vybrané peníze šly na podporu mobilního hospice Ondrášek.

V březnu 2020 byl na základě mimořádného opatření Ministerstva zdravotnictví omezen provoz školy a výuka byla realizována převážně distanční formou. Další aktivity preventivního programu školy vyžadující přítomnost žáků ve škole nemohly být kvůli uzavření školy realizovány.

Zpracovaly: Mgr. Klára Šafranová, Bc. Kristýna Kuželová



Foto č. 15: Adaptační kurz prvních ročníků

11.2. Podpora profesního růstu pedagogů školy

Název projektu: **Rozvoj vzdělávání na AHOL – SŠGTL (šablony II)**
Poskytovatel: MŠMT; OP VVV – financováno z fondů EU
Doba realizace: 9/2019 – 8/2021
Částka: 947.364,- Kč

Projekt je zaměřen na následující témata: personální podpora, osobnostně profesní rozvoj pedagogů, společné vzdělávání žáků a studentů, podpora extrakurikulárních aktivit a 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:

- **Koordinátor spolupráce školy a zaměstnavatele - personální podpora SŠ**
 - 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.
- **Školní kariérový poradce – personální podpora SŠ**
 - Školní kariérový poradce působí jako podpora žáků středních škol při hledání budoucího zaměření vzdělávání a profesní orientace, a to včetně žáků s potřebou podpůrných opatření a žáků ohrožených předčasným odchodem ze vzdělávání.
- **Zapojení odborníka z praxe do výuky na SŠ**
 - Cílem je prohloubit spolupráci pedagogických pracovníků středních škol a odborníků z praxe v rámci všeobecně-vzdělávacích předmětů/odborných předmětů/odborné praxe. Díky spolupráci se zlepšila kvalita výuky, která bude mít pozitivní vliv na výsledky žáků.
- **Stáže pedagogů u 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 8 hodin – Výchova k podnikavosti, kariérové vzdělávání, projektová výuka, ICT**
 - Pedagogičtí pracovníci 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.

- **Zapojení ICT technika do výuky v SŠ**
Šablona umožňuje působení ICT technika ve výuce všeobecných i odborných předmětů, eliminovat technické problémy a zvýšit plynulost výuky a zároveň snížit obavy pedagogických pracovníků z práce s digitálními technologiemi.
- **Klub pro žáky SŠ – čtenářský, klub zábavné logiky a deskových her, komunikace v cizím jazyce**
 - Kluby mají formu volnočasové aktivity a vedou k rozvoji klíčových kompetencí žáků. Takto získané znalosti, dovednosti a kompetence se také promítají i do povinné složky vzdělávání žáka. Aktivita umožňuje vedle rozvoje žáků i profesní rozvoj pedagogických pracovníků.
- **Projektový den ve škole**
 - Aktivita rozvíjí kompetence pedagogických pracovníků v oblasti přípravy a vedení projektové výuky, která vede k rozvoji osobních a sociálních kompetencí žáků. Projektová výuka bude probíhat v oblasti podpory společného vzdělávání a rozvoje klíčových kompetencí žáků.

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

Zpracovala: Mgr. Pavla Masnikosová



Foto č. 16: Baristický kurz pod vedením Jiřího Nováka
Zleva: J. Novák a žákyně naší školy

11.1. Modernizace technického vybavení pro zkvalitnění výuky

Název projektu: **Modernizace technického vybavení pro zkvalitnění výuky**
Poskytovatel: Ministerstvo pro místní rozvoj – financováno z fondů EU
Doba realizace: 10/2019 - 4/2020
Částka: 1.742.000,- Kč

AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství úspěšně zrealizovala projekt Modernizace technického vybavení pro zkvalitnění výuky. Pořídili jsme vybavení učebny pro integraci cizího jazyka do výuky ostatních předmětů v rámci klíčových kompetencí podporovaných IROP s kapacitou 24 osob. Učebna byla vybavena výpočetní technikou a kvalitativně ovlivní vzdělávání žáků pro získávání požadovaných kompetencí uplatnitelných na trhu práce. Projekt byl spolufinancován z fondů Evropské unie.

Zpracovala: Mgr. Pavla Masnikosová



Foto č. 17: Nová učebna informačních technologií

11.2. 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

Z toho investice a vybavení: 40.960,- EU x 26,- Kč = 1.064.960,- Kč

- Nákup 24 ks notebook, LCD panel, SW
- Nákup gastro vybavení – termální mixér, šokér, dvoupákový kávovar, výrobek ledu, gril, kombinované varné desky, ohřívač šálek.

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.



Foto č. 18: Exkurze v Hotelu Zámeček Ostrava a žáci

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.

Aktivity 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.

Zpracovala: Mgr. Pavla Masnikosová

12. Činnost předmětových komisí ve školním roce 2019/2020

Ve školním roce 2019/2020 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. Monika Zdenkovičová a po jejím odchodu na mateřskou dovolenou Mgr. Lenka Strišová. Komise ekonomických, přírodovědných předmětů a předmětů cestovního ruchu pracovala pod vedením Mgr. Jany Mikeskové, metodickou komisi vedla Mgr. Miriam Lacinová. Mgr. Dana Kowalská řídila činnost komise gastronomických předmětů.

12.1. Hodnocení činnosti předmětové komise cizích jazyků

Vedoucí předmětové komise: Mgr. Lenka Skupienová

Členové komise: Ing. Alena Bolková, Mgr. Anna Látalová, Mgr. Jana Mikesková, Mgr. Nad'a Pospíšilová, Mgr. Lenka Strišová, Mgr. Helena Urbánková, Mgr. Barbora Zajíčková

Ve školním roce 2019/2020 se členové komise podíleli na celé řadě aktivit. V přípravném týdnu se učitelé cizích jazyků zapojili do realizace opravných a komisionálních zkoušek, dále také vypracovali a předložili tematické plány pro výuku ve školním roce 2019/2020, které byly následně zkontrolovány vedoucí předmětové komise a předány zástupkyni ředitelky školy. Po kontrole byly tematické plány vloženy do systému Bakalář.

Na první schůzce předmětové komise v přípravném týdnu byl vytvořen a projednán plán práce na školní rok 2019/2020. Byla zrealizována objednávka učebnic pro 1. ročníky všech oborů vzdělání a vytvořena nabídka kroužků třetího cizího jazyka (ruský a francouzský jazyk) a čtenářské dílny v angličtině či němčině. Předmětová komise navrhla vedení školy opatření na zvýšení úspěšnosti u maturitních zkoušek z cizího jazyka a následně vytvořila novou sadu kontrolních testů pro všechny ročníky všech oborů vzdělání. V maturitních ročnících probíhaly cvičné písemné práce a didaktické testy, a to oficiálně dvakrát za dané pololetí.

U příležitosti Mezinárodního dne jazyků proběhly hned v září napříč třídami a ročníky projektové hodiny. Členové předmětové komise cizích jazyků se postupně zapojili do prezentací na Dnech otevřených dveří. Rovněž začala příprava zájezdu do Berlína, který byl naplánován na březen 2020.

V prosinci se konala školní kola olympiády v anglickém a v německém jazyce. Vítězkou školního kola olympiády v německém jazyce se stala Tereza Bakotová ze třídy 1H. Ve školním kole olympiády v anglickém jazyce zvítězila Nikol Kleinová ze třídy 3CR. Obě žákyně školu reprezentovaly v okresním kole těchto olympiád.

V měsíci lednu až březnu 2020 byly intenzivně připravovány dvě žákyně 3. ročníku – Lucie Ondráčková ze třídy 3H v německém jazyce a Tina Vrátná ze třídy 3CR v anglickém jazyce na

Celostátní konverzační soutěž hotelových škol v Poděbradech. Tato soutěž byla těsně před jejím uskutečněním, opět z důvodu protikoronavirových opatření, zrušena.

Při přípravě projektu Erasmus+ jsme komunikovali se zahraničními partnery v Německu a také jsme oslovili ADC College v Londýně a v Německu. Nově jsme chtěli navázat na projekt odborné praxe v zahraničí, tentokrát v Irsku. Projekt byl podán v únoru 2020. Bohužel z důvodu velkého zájmu o realizaci projektů Erasmus+ jsme se s naším projektem dostali na pozici náhradníka.

Po přijetí mimořádného opatření Ministerstva zdravotnictví byla k 11. 3. 2020 škola nucena přejít bez předchozí přípravy na distanční formu výuky. Ta se realizovala různými kanály, např. přes Skype, Facebook, Messenger, mail, Komens apod. Nejnáročnější byla za těchto podmínek příprava maturantů a žáků 3. ročníku oboru Kuchař – číšník na maturitní a závěrečnou zkoušku. V měsících březnu a květnu 2020 proběhlo školení všech vyučujících cizích jazyků na program Robotel. Postupně bylo také revidováno učivo odučené v distanční formě výuky.

Průběžně během školního roku byla realizována hospitační činnost vedoucí předmětové komise i vzájemné hospitace jednotlivých členů komise.

Zpracovala: Mgr. Lenka Skupienová



Foto č. 19: Exkurze v Bratislavě a žáci školy



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

Vedoucí předmětové komise: Mgr. Monika Zdenkovičová, od 1. 2. 2020 Mgr. Lenka Strišová

Členové komise: Mgr. Jana Grollová, Ph.D., Mgr. Miriam Lacinová, Bc. Petr Mareček, Bc. Aleš Ovesný, Mgr. Lenka Skupienová, Mgr. Helena Urbánková, Mgr. Jaroslav Vaněk, Petr Vitasek

Na začátku školního roku 2019/2020 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 2019/2020, plán hospitační činnosti a zajistila nákup učebnic českého jazyka.

V prvním pololetí školního roku 2019/2020 se Mgr. Monika Zdenkovičová věnovala znevýhodněným romským žákům z programu Podpora sociálně znevýhodněných romských žáků SŠ a studentů VOŠ a konzervatoří. Mgr. Jaroslav Vaněk vedl přípravný kurz pro přijímací zkoušky z českého jazyka pro žáky základních škol.

Mgr. Monika Zdenkovičová a Mgr. Nad'a Pospíšilová získaly v průběhu tohoto školního roku certifikaci hodnotitele ústní části maturitní zkoušky pro český jazyk a literaturu.

V průběhu školního roku 2019/2020 se realizovala řada exkurzí. Účastnili se jich jednotliví vyučující předmětové komise. V říjnu navštívili žáci 1H, 1GK a 1CR pod vedením Mgr. Moniky Zdenkovičové Moravskoslezskou vědeckou knihovnu v Ostravě, kde se seznámili se službami knihovny, knihovními fondy, způsoby vyhledávání informací a možnostmi četby prostřednictvím moderních technologií.

V listopadu proběhlo školní kolo Olympiády z českého jazyka v kategorii II pro žáky 1. – 4. ročníků středních škol. Soutěž byla dobrovolná a cílem bylo umožnit žákům porovnat úroveň vlastního jazykového a slohového projevu s ostatními.

V prosinci 2019 se uskutečnil dvoudenní zájezd Vánoční Budapešť, na jehož organizaci se rovněž podíleli členové předmětové komise.

Maturita nanečisto – cvičné maturity pro 4H, 4CR, 4GK se konaly pod vedením Mgr. Moniky Zdenkovičové.

V lednu se vítězové školního kola olympiády v českém jazyce 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.

Po odchodu Mgr. Moniky Zdenkovičové na mateřskou dovolenou převzala její výuku v maturitním ročníku Mgr. Miriam Lacinová, zbývající výuku v nižších ročnících Mgr. Jaroslav Vaněk.

V době od 11. 3. 2020 z důvodů mimořádných opatření vlády byla škola pro prezenční výuku uzavřena, nemohl tedy být realizován ani lyžařský výcvik prvních ročníků ve slovenské Krušetnici ani exkurze do Památníku Petra Bezruče v Opavě a další.



V měsících dubnu vypracovala komise pro český jazyk nové pracovní listy k maturitní zkoušce z českého jazyka a literatury, hodnotila přípravné slohové práce. Pracovní listy vypracovaly Mgr. Monika Zdenkovičová a Mgr. Lenka Strišová.

Zpracovala: Mgr. Lenka Strišová

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

Vedoucí předmětové komise: Mgr. Jana Mikesková

Členové komise: Ing. Samuel Haleš, Mgr. David Karčmář, Mgr. Michal Kubík, Mgr. Pavla Masnikosová, Mgr. Jana Mikesková, Mgr. Lukáš Solčan, Mgr. Klára Šafranová, Ing. Bc. Lenka Švajdová Ph.D., Mgr. Helena Urbánková, Marie Verčimáková, Mgr. Monika Zdenkovičová, Mgr. Eliška Žatková

Členové předmětové komise pracovali v přípravném týdnu školního roku 2019/2020 na organizaci opravných a komisionálních zkoušek. Dále také vypracovali a předložili své tematické plány, následně proběhla jejich kontrola. Zároveň předložili návrhy činností a exkurzí ve svých předmětech, které se projednávaly na schůzce předmětové komise dne 3. 9. 2020 v rámci koordinace aktivit v plánu práce na školní rok 2019/2020.

V rámci ekonomických předmětů proběhlo školní kolo ekonomické olympiády, ve kterém zvítězil Dalimil Hlavatý ze třídy 3CR, a tím postoupil do krajského kola Ekonomické olympiády pořádané organizací INEV v Karviné. V lednu k nám zavítali Lukáš Hejlík a Alan Novotný se svým projektem Listování, tentokrát na téma Ekonomie dobra a zla.

V měsíci říjnu navštívili žáci třetího ročníku oboru Cestovní ruch Bratislavu a prohlédli si historické centrum města a Bratislavský hrad. Na konci měsíce naše škola přivítala žáky a učitele z partnerské školy ZSEG v Cieszyně, a to v rámci dvouletého projektu Interreg. Členové předmětové komise garantovali organizačně řadu aktivit tohoto týdne, na programu byla například komentovaná prohlídka Ostravy a Nové radnice, exkurze do výroby Marlenky, dále exkurze do Villy Cattaleya a pivovaru Radegast a exkurze na Landek. Organizačně náročný projektový týden se vydařil.

Pro obor Cestovní ruch se konaly na podzim dvě přednášky. Jedna na téma Destinační management, kterou vedl Mgr. David Karčmář, ředitel krajské destinační společnosti Moravian-Silesian Tourism. Druhá přednáška byla zaměřena na možnosti, které se žákům otevírají po studiu cestovního ruchu, a vedla ji naše absolventka Tereza Šišková. V prosinci žáci 3. ročníku navštívili Brno, kde se konala výstava Poklad Inků. V lednu se žáci Cestovního ruchu napříč ročníky zúčastnili projekce v rámci programu Planeta Země na téma Kolumbie. V únoru žáci 2. a 3. ročníku oboru Cestovní ruch navštívili Veletrh cestovního ruchu, který se konal na Černé louce v Ostravě. V únoru pořádala SŠSS v Ostravě – Hrabůvce soutěž Mladý průvodce na téma Svatební cesta. Naši školu reprezentovali Sarah Jurinová ze třídy 2CR a Lukáš Lehmann ze třídy 2GK.

Po dobu celého školního roku byly zajišťovány konzultace ze všech předmětů spadajících do této předmětové komise, především pak předmětů maturitních. Probíhala také revize školních vzdělávacích programů a členové komise začali připravovat nový ŠVP pro obor Cestovní ruch se zaměřením na Lázeňství a wellness.

Plán práce na školní rok 2019/2020 ještě zahrnoval tyto aktivity: projekt Mateřství na zkoušku, exkurze do Dolní oblasti Vítkovice a Velkého světa techniky v rámci matematiky a fyziky, dále také exkurze do CHKO Poodří, na jižní Moravu, exkurze do lázní Klimkovice, dále na zámky Bruntál a Hradec nad Moravicí a exkurze k rezervaci rybník Štěpán. Z důvodů mimořádných epidemiologických opatření tyto akce neproběhly.

V době od 11. 3. 2020 byla škola z důvodu pandemie covid 19 nucena přejít na distanční výuku. Výuka tedy probíhala online, a to různými komunikačními kanály – Komens, Skype, Messenger.



Foto č. 20: Přednáška Mgr. Davida Karčmáře s žáky oboru Cestovní ruch

Součástí činnosti v tomto školním roce bylo vedení a hodnocení maturitních prací. Mgr. Lukáš Solčan a Mgr. Jana Mikesková provedli hodnocení maturitních prací. Mgr. Lukáš Solčan taktéž ohodnotil ekonomickou část závěrečných zkoušek žáků oboru Kuchař – číšník.

Zpracovala: Mgr. Jana Mikesková

12.4. Hodnocení činnosti metodické komise

Vedoucí předmětové komise: Mgr. Miriam Lacinová

Členové komise: všichni interní i externí vyučující

Činnost metodické komise se ve školním roce 2019/2020 zaměřila hned do několika oblastí, přičemž preferovány byly oblasti, které Česká školní inspekce ve své inspekční zprávě č. j. ČŠIT-1969/18-T o inspekční činnosti provedené na škole ve dnech 9. – 12. 10. a 18. 10. 2018 označila jako příležitosti ke zlepšení.

K 1. 9. 2019 byly revidovány všechny školní vzdělávací programy. Na základě těchto revidovaných školních vzdělávacích programů vznikly tematické plány pro jednotlivé předměty. Tyto tematické plány byly po kontrole vloženy do systému Bakalář tak, aby byla následně zjednodušena a zřehledněna kontrola třídních knih. Všichni pedagogičtí pracovníci byli seznámeni s pravidly zápisů do třídních knih a třídní knihy byly následně v pravidelných intervalech kontrolovány.

Velká pozornost byla rovněž 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 2018/2019 a školního roku 2019/2020, 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.

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.

Další oblastí, na kterou se zaměřila činnost metodické komise, bylo využívání širšího spektra vzdělávacích metod a forem práce především v teoretickém vyučování, využívání průběžného formativního hodnocení včetně sebehodnocení a vzájemného hodnocení žáků. Na tuto oblast se zaměřila hospitační činnost vedení školy, vedoucích předmětových komisí i jednotlivých kolegů navzájem.

Metodická komise rovněž ve školním roce 2019/2020 řešila systém opatření na snížení absence žáků školy. Toto je oblast, ve které škola přes všechnu snahu zaznamenává jen malé pokroky. V březnu 2020 po přijetí mimořádných opatření, na jejichž základě došlo k uzavření škol a přechodu na distanční formy výuky řešila metodická komise problémy spojené s tímto nepřipraveným přechodem do online výuky. Škola se snažila zajistit, aby se distanční formy výuky účastnili všichni žáci školy, aby byla distanční výuka koordinována a nedocházelo k přetěžování žáků, aby rodiče měli přehled o distanční výuce a zapojení svého dítěte do ní, o klasifikaci v rámci distanční výuky a dalšími komplikacemi, které přinášelo toto období. Tato distanční forma výuky neměla oporu ve školském zákoně a někteří žáci se do distanční formy vzdělávání zapojovali nepravidelně.

Všichni členové metodické komise byli postupně seznamováni se zásadními dokumenty jako například s Vyhláškou 232/2020 S. ze dne 6. 5. 2020 o přijímacím řízení, maturitní zkoušce

a závěrečné zkoušce ve školním roce 2019/2020, s Vyhláškou 211/2020 Sb. o hodnocení výsledků vzdělávání ve 2. polovině školního roku 2019/2020, s Postupem při hodnocení výsledků vzdělávání žáka střední školy za 2. polovinu školního roku 2019/2020 a dalšími zásadními dokumenty reagujícími na toto mimořádné období. V samotném závěru školního roku se metodická komise podílela na revizi Školního řádu AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství i Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků a na stanovení míry zvládnutí učiva odučeného během distanční výuky.

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová



Foto č. 21: Nová jazyková učebna s Robotelem

12.5. Hodnocení činnosti předmětové komise gastronomických předmětů

Vedoucí předmětové komise: Mgr. Dana Kowalská

Členové komise: Vladimír Bernát, Jan Kostka, Stanislav Kotán, Jakub Kroupa, Bc. Kristýna Kuželová, Mgr. Anna Látalová, Bc. Šárka Seibertová, Mgr. Iveta Stachurová, Bc. Pavel Voborník

Ve školním roce 2019/2020 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, 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 apod. až do března 2020, kdy byla činnost školy výrazně omezena.

Členové předmětové komise gastronomických předmětů 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. V říjnu se Mgr. Anna Slaninová a Bc. Kristýna Kuželová účastnily workshopu Gastronomické inovace pro učitele odborného výcviku ve Food ateliéru Davida Valíčka na téma Maso a omáčky. Bc. Kristýna Kuželová a Bc. Šárka Seibertová se v listopadu 2019 zúčastnily workshopu České barmanské asociace pro pedagogické pracovníky v Brně. Vzdělávání odborných vyučujících mělo pokračovat i stážemi pedagogů na pracovištích, ale z důvodu uzavření škol i pracovišť smluvních partnerů v březnu 2020 na jejich realizaci již nedošlo.

Dne 7. 9. 2019 se v Trojhalí v Ostravě konal další ročník soutěže Barista Cup, kterou pořádá Laura Coffee. Díky dobré spolupráci s Laura Coffee se Mgr. Dana Kowalská spolu se žáky podílela na organizaci této soutěže. Žáci se mohli podívat do zázemí soutěže, setkat se s osobnostmi české baristiky a zúčastnit se i jejich workshopů. Navíc získali i baristický kurz realizovaný přímo v Laura Coffee.

V říjnu se konala gastronomická soutěž OLIMA CUP 2019, na kterou se připravovali žáci tříd 2GK a 3GK pod vedením Jana Kostky. Tadeáš Prak se umístil na 8. místě v kategorii Kadet, Tomáš Babica na 2. místě v kategorii Kadet a Maxmilián Sikora na 1. místě v kategorii Junior. Další říjnovou soutěží byl soutěž Matchatea Teatenders Cup 2019, kde Barbora Vaněrková ze třídy 2H získala 3. místo.

Dne 13. 11. se konala barmanská soutěž Metelka Cup 2019 ve Slavkově u Brna, na které školu reprezentovala v kategorii Barman Lucie Bražinová a v kategorii Teatender Barbora Vaněrková. Barbora Vaněrková na této soutěži získala 1. místo.



Foto č. 22: Metelka Cup 2019
a 1. místo Barbory Vaněrkové

Bc. Kristýna Kuželová a Bc. Šárka Seibertová připravily žákyně Lucii Ondráčkovou a Annu Kocurovou ze třídy 3H na barmanskou soutěž a žáka Marka Salamona na baristickou soutěž Brněnský vánoční pohár dne 4. 12. Marek Salamon tady získal cenu za kreativitu.

Dne 12. 2. 2020 se konala Kroměřížská koktejlová soutěž, na které se v oboru barman umístila Nikola Frischová na 3. místě a Anna Kocurová reprezentovala školu. V oboru barista se Adéla Fričová umístila na 4. místě a Lucie Ondráčková na 7. místě.

V tomto školním roce na naší škole proběhla i řada odborných kurzů. 15. 11. se konal kurz sushi pro žáky oboru Gastronomie pod vedením pana Michala Hajduška. Pro velký zájem jsme zorganizovali ještě jeden běh dne 11. prosince 2019.

Ve dnech 13. – 17. 1. 2020 probíhal pod vedením Milana Tomiczka a Martina Eichenbauma, licencovaných lektorů CBA, základní barmanský kurz. Dále se naši žáci měli možnost zúčastnit základního kurzu vyřezávání ovoce a zeleniny Carvingové školy Lud'ka Procházky, majitele firmy Czech Carving Studio. Na konci školního roku 24. – 25. 6. 2020 absolventi základního kurzu carvingu se účastnili nástavbové části s názvem Vyřezávání melounu vedeného opět Lud'kem Procházkou.

V únoru 2020 probíhal na naší škole také baristický kurz pod vedením Jiřího Nováka, lektora České barmanské asociace.



Foto č. 23: Komisaři soutěže Matchatea Teatenders Cup 2019 a druhá zleva Barbora Vaněrková

V průběhu celého školního roku byla organizována řada exkurzí na odborná pracoviště, do gastronomických provozoven a hotelů. V listopadu 2019 žáci třídy 2GK navštívili v rámci exkurze velkoobchod MAKRO, kde se mohli seznámit s nabídkou exotického ovoce a úsekem masa. V lednu 2020 se třídy 1G a 3H zúčastnily exkurze do hotelu Zámek Zábřeh v rámci předmětu hotelový a restaurační provoz s Mgr. Danou Kowalskou. Žáci 1KČ se zúčastnili exkurze do provozovny Burger King s panem Kroupou, Bc. Kristýna Kuželová zaměřila na exkurzi do čajovny Oriental Lounge v Ostravě.

Žáci se zapojili i do akce Perníčky pomáhají. Výtěžek z této akce putoval do mobilního hospice Ondrášek.

Mgr. Iveta Stachurová uspořádala besedu s Lukášem Hejlíkem nad Gastromapou. Žáci 4GK mu pod vedením Jana Kostky připravili tříchodové menu. Lukáš Hejlík na naší škole natočil i první podcast z odborné školy gastronomického zaměření.

Kromě popsaných aktivit se naši žáci pravidelně zapojovali do akcí školy, pomáhali organizovat dny otevřených dveří, představovali veřejnosti své obory praktickou činností, podíleli se na pořádání plesu škol AHOL, starali se pravidelně o bylinkovou zahrádku a skleník a zajišťovali gastronomické workshopy pro účastníky projektového týdne Interregu.

V rámci Evropského týdne dovedností na naší škole probíhaly setkání s úspěšnými absolventy a odborné workshopy.

V důsledku mimořádných opatření Ministerstva zdravotnictví, kterým se od 11. 3. 2020 uzavřely školy, neproběhla celá řada soutěží včetně 22. ročníku AHOL CUPu či Mezinárodního mistrovství České republiky Gastro Junior Bidfood Cup Praha 2020.

Zpracovala: Mgr. Dana Kowalská

13. Závěrečná zpráva o realizaci praktického vyučování ve školním roce 2019/2020

Závěrečná zpráva o odborném výcviku žáků školy

Ve školním roce 2019/2020 byl odborný výcvik žáků oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař – číšník, ŠVP Kuchař – číšník a ŠVP Fastfoodová gastronomie a oboru vzdělání 65-41-L/01 Gastronomie, ŠVP Kuchař v moderní gastronomii v kompetenci zástupkyně ředitelky školy Mgr. Ivety Stachurové.

Odborný výcvik u oboru vzdělání Kuchař – číšník, ŠVP Kuchař – číšník a ŠVP Fastfoodová gastronomie

Ve školním roce 2019/2020 odborný výcvik vykonávali žáci 1. ročníku tohoto oboru vzdělání na pracovištích ve škole – laboratorní kuchyni a školní jídelně. Hodnocení splnění kritérií odborného výcviku žáků třídy 1KČ je podrobněji popsáno v kapitole 7. 3. této výroční zprávy. Žáci 2. a 3. ročníku tohoto oboru vzdělání vykonávali odborný výcvik na devíti pracovištích – Clarion Congress Hotel Ostrava, Hotel Quality, pracoviště AHOL SOŠ, Hotel Vista, Hotel Mercure, Big Burger Nová Karolína, Big Burger Outlet Moravia, Restaurace Olympia a Mc Donald's Avion. Žáci se na pracovištích střídali ve dvou cyklech určených lichým a sudým týdnem.



Foto č. 24: Žáci prvního ročníku oboru Kuchař - číšník na odborném výcviku

Odborný výcvik u oboru vzdělání Gastronomie, ŠVP Kuchař v moderní gastronomii

Ve školním roce 2019/2020 žáci 1. ročníku tohoto oboru vzdělání vykonávali odborný výcvik jeden den v týdnu v Gastrostudiu školy a v laboratorní kuchyni.

Žáci 2. ročníku tohoto oboru vzdělání měli odborný výcvik 2 dny v týdnu (úterý a středa). Jeden den vykonávali odborný výcvik v Gastrostudiu školy a jeden den na pracovištích smluvních partnerů.

Žáci 3. ročníku tohoto oboru vzdělání vykonávali odborný výcvik 2 dny v týdnu (čtvrtek a pátek) na pracovištích smluvních partnerů.

Žáci 4. ročníku tohoto oboru vzdělání vykonávali souvislý odborný výcvik ve dnech od 2. do 20. září a následně 3 dny v týdnu (pondělí, čtvrtek a pátek). Jeden den pracovali v Gastrostudiu školy a dva dny na pracovištích smluvních partnerů.

Žáci tohoto oboru vzdělání pracovali na dvanácti pracovištích – Hotel Quality, Hotel Vista, Hotel Mercure, Restaurace Stará Kuželna, Hotel City City Ostrava, Restaurace Nautilus Krmelín, Restaurace Viktorka, PoloCaffé Ostrava, Hotel Garage Ostrava, pracoviště AHOL SOŠ, Restaurace Nelli Havířov, Restaurace U Holubů Bílovec.

Žáci výše jmenovaných oborů měli za 1. pololetí odpracovat dle harmonogramu celkem 19 292 hodin. Odpracovali 14 151 hodin a 5 141 hodin zameškali. Jednalo se většinou o omluvenou absenci.

32 žáků bylo hodnoceno známkou výborný, 37 žáků známkou chvalitebný, 7 žáků známkou dobrý a 3 žáci nebyli klasifikováni z důvodu vysoké absence na odborném výcviku a docházku si nedoplňli.

Ve 2. pololetí školního roku 2019/2020 měli žáci výše uvedených oborů na odborném výcviku odpracovat dle harmonogramu celkem 6 293 hodin. Odpracovali 5 545 hodin a 747 hodin zameškali. Jednalo se většinou o omluvenou absenci.

31 žáků bylo hodnoceno známkou výborný, 37 žáků známkou chvalitebný, 4 žáci známkou dobrý a 3 žáci nebyli klasifikováni z důvodu vysoké absence na odborném výcviku.

Výše uvedené skutečnosti za 2. pololetí jsou uvedené pouze do 9. března 2020. Od 10. března 2020 žáci odborný výcvik nevykonávali z důvodu mimořádného opatření vlády související s COVID – 19.

Výsledky hodnocení žáků na odloučených pracovištích (odpracované a neodpracované hodiny, klasifikace) jsou uvedeny v níže uvedených tabulkách.

Třída	Obor vzdělání	Počet žáků:	Plán hodin na žáka	Plán hodin na třídu	Skutečně odpracované hodiny na třídu	Zameškané hodiny na třídu	Klasifikace výborný	Klasifikace chvalitebný	Klasifikace dobrý	neklasifikován
2KČ	Kuchař - číšník	23	287	6 601	4 641	1 960	5	17	1	0
3KČ	Kuchař - číšník	23	315	7 245	5 115	2 130	8	11	4	0
2GK	Gastronomie	23	119	2 737	2 288	449	14	6	2	1
3GK	Gastronomie	7	252	1 764	1 193	571	2	3	-	2
4GK	Gastronomie	3	315	945	914	31	3	-	-	-
Celkem:		79	1 288	19 292	14 151	5 141	32	37	7	3

Tabulka č. 16: Hodnocení odborného výcviku za 1. pololetí školního roku 2019/2020 - odpracované a zameškané hodiny za třídu a klasifikace tříd

Třída	Obor vzdělání	Počet žáků:	Plán hodin na žáka	Plán hodin na třídu:	Skutečně odpracované hodiny na třídu	Zameškané hodiny na třídu	Klasifikace výborný	Klasifikace chvalitebný	Klasifikace dobrý	neklasifikován
2KČ	Kuchař - číšník	22	77	1 694	1 676	18	4	18	-	-
3KČ	Kuchař - číšník	21	140	2 940	2 563	377	8	9	4	-
2GK	Gastronomie	23	42	966	828	138	14	7	-	2
3GK	Gastronomie	6	77	462	275	186	2	3	-	1
4GK	Gastronomie	3	77	231	203	28	3	-	-	-
Celkem:		75	413	6 293	5 545	747	31	37	4	3

Tabulka č. 17: Hodnocení odborného výcviku za 2. pololetí školního roku 2019/2020 - odpracované a zameškané hodiny za třídu a klasifikace tříd

Zpracovala: Mgr. Iveta Stachurová



Závěrečná zpráva o odborné praxi

Ve školním roce 2019/2020 se souvislá odborná praxe žáků druhých a třetích ročníků oboru Cestovní ruch, Gastronomie, Hotelnictví a prvního ročníku nástavbového oboru Gastronomie měla konat v termínu od 17. 5. do 5. 6. 2020. Z důvodu Mimořádného opatření Ministerstva zdravotnictví se odborná praxe těchto žáků v původním termínu nemohla konat.

Po uvolnění opatření a revizi naplnění školních vzdělávacích programů byly na odbornou praxi vysláni žáci třetího ročníku oboru Cestovní ruch, Hotelnictví a žáci prvního ročníku nástavbového oboru Gastronomie tak, aby došlo k naplnění minimálního rozsahu odborné praxe stanovené v rámcových vzdělávacích programech těchto oborů. Při organizaci souvislé odborné praxe škola využila možnost vyslat žáky na odbornou praxi i v průběhu hlavních prázdnin.

Žáci oboru Hotelnictví a Gastronomie vykonávali souvislou odbornou praxi na těchto pracovištích: Hotel Zlatý orl Ostravice, Chateau Mcely, restaurace Bernie's, Hotel Jan Maria, kavárna La Corse, Penzion Lhotka, Vinařství Ambrož, restaurace Pizza Anna, OKI Coffee, Restaurace a kavárna Lena.

Žáci oboru Cestovní ruch, ŠVP Stevard v dopravních službách preferovali odbornou praxi u dopravců jako například Leo Express nebo RegioJet. Žáci se zaměřením na Provoz cestovní kanceláře spíše mířili do cestovních kanceláří, cestovních agentur a hotelů, např. CK Exim Tours, Invia apod.

Zpracovala: Mgr. Lenka Skupienová



14. Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené ČŠI

Ve školním roce 2019/2020 byla AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství zapojena do výběrového zjišťování výsledků vzdělávání žáků třetích ročníků středních škol, které se uskutečnilo ve dnech 13. – 19. 11. 2019. Testovanou oblastí byla sociální gramotnost.

**15. Základní údaje o hospodaření školy****Vyúčtování dotace a rozbor hospodaření za školní rok 2019/2020**

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		

VYÚČTOVÁNÍ DOTACE POSKYTNUTÉ SOUKROMÉ ŠKOLE/ŠKOLSKÉMU ZAŘÍZENÍ NA OBDOBÍ ŠKOLNÍHO ROKU 2019/2020

Ukazatel	Celkem v Kč	Skutečnost čerpání prostředků poskytnutých dle vyhlášky č. 27/2016 Sb.	
		dle přílohy č.1 část A	dle přílohy č. 1 část B
Přijaté dotace na školní rok 2019/2020	14 687 735,00	0,00	0,00
Náklady školního roku 2019/2020 hrazené z dotace, v tom:	14 687 735,00	0,00	0,00
Mzdové prostředky hrazené z dotace celkem	7 968 562,00	0,00	0,00
v tom			
a) mzdy	6 750 795,00	0,00	0,00
b) dohody o pracích konaných mimo pracovní poměr	1 217 767,00	0,00	0,00
Odvody na zákonné pojistné	2 340 056,91	0,00	0,00
Ostatní náklady celkem	4 379 116,09	0,00	0,00
v tom			
učebnice a učební pomůcky	4 817,01	0,00	0,00
softwarové vybavení	23 018,23	0,00	0,00
IT vybavení	266 006,40	0,00	0,00
nákup vody, paliv, energie	141 506,19	0,00	0,00
služby pošt a telekomunikací	48 728,00	0,00	0,00
daně a poplatky	0,00	0,00	0,00
další vzdělávání pedagogických pracovníků	0,00	0,00	0,00
nájemné	2 713 828,00	0,00	0,00
opravy a udržování	634 355,85	0,00	0,00
cestovné	0,00	0,00	0,00
ostatní materiál a služby	546 856,41	0,00	0,00
Rozdíl	0,00		

ROZBĚR HOSPODAŘENÍ S DOTACÍ ZA ŠKOLNÍ ROK 2019/2020

IZO	Škola/školské zařízení	Výše procentního podílu z normativu	Přijaté dotace na šk. rok 2019/2020	Náklady šk. ro 2019/2020 hra z dotace
151035768	Střední škola	60/90	14 687 735,00	14 687 735,00
Celkem za právnickou osobu:			14 687 735,00	14 687 735,00
Rozdíl:				

Komentář:

29. 9. 2020

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

**STŘEDNÍ ŠKOLA
 GASTRONOMIE
 TURISMU A LÁZEŇSTVÍ**
**Vyúčtování dotace za školní rok 2019/2020
 období 9. - 12./2019**

ŠKOLA

strana 1

Datum	C.výp.	Použití dotace	Částka	Doklad	Dat.odp.z účtu
FAKTURY					
02.09.2019	9	nájem 9/19	224 061,00	273/19 PF	02.09.2019
12.09.2019	9	odpadkové koše	14 266,00	285/19 PF	12.09.2019
12.09.2019	9	kancelářské potřeby	6 859,00	286/19 PF	12.09.2019
12.09.2019	9	internet 9/19	2 795,00	288/19 PF	12.09.2019
12.09.2019	9	odpadní nádobka, toner	1 655,00	293/19 PF	12.09.2019
03.10.2019	10	úklid 9/19	43 560,00	314/19 PF	03.10.2019
03.10.2019	10	BOZP 9/19	1 152,00	315/19 PF	03.10.2019
03.10.2019	10	nájem 10/19	224 061,00	323/19 PF	03.10.2019
16.10.2019	10	internet 10/19	2 795,00	333/19 PF	16.10.2019
16.10.2019	10	PCO 9/19	484,00	334/19 PF	16.10.2019
31.10.2019	10	fotoválec tiskárna	13 081,00	346/19 PF	31.10.2019
01.11.2019	11	nájem 11/19	224 061,00	349/19 PF	01.11.2019
11.11.2019	11	PCO 10/19	484,00	358/19 PF	11.11.2019
11.11.2019	11	lék. Prohlídka Kučerová	500,00	360/19 PF	11.11.2019
11.11.2019	11	internet 11/19	2 796,00	361/19 PF	11.11.2019
11.11.2019	11	BOZP 10/19	1 151,92	362/19 PF	11.11.2019
11.11.2019	11	úklid 10/19	43 197,00	363/19 PF	11.11.2019
14.11.2019	11	židle	26 463,00	367/19 PF	14.11.2019
02.12.2019	12	nájem 12/19	224 061,00	386/19 PF	02.12.2019
02.12.2019	12	tonery	7 893,00	390/19 PF	02.12.2019
02.12.2019	12	tonery	1 210,00	391/19 PF	02.12.2019
02.12.2019	12	úklid 11/19	43 197,00	395/19 PF	02.12.2019
09.12.2019	12	BOZP 11/19	1 151,92	397/19 PF	09.12.2019
09.12.2019	12	PCO 11/19	484,00	401/19 PF	09.12.2019
09.12.2019	12	internet 12/19	2 795,00	403/19 PF	09.12.2019
20.12.2019	12	úklid 12/19	15 309,00	412/19 PF	20.12.2019
INTERNI DOKLADY					
15.10.2019	10	mzdy 9/19	595 332,00	19IN00043	15.10.2019
15.10.2019	10	OON 9/19	46 720,00	19IN00043	15.10.2019
15.10.2019	10	odvody 1/18	202 154,00	19IN00043	15.10.2019
15.11.2019	11	mzdy 10/19	593 781,00	19IN00048	15.11.2019
15.11.2019	11	OON 3/19	65 600,00	19IN00048	15.11.2019
15.11.2019	11	náhrada mzdy 10/19	5 679,00	19IN00048	15.11.2019
15.11.2019	11	odvody 10/19	205 440,00	19IN00048	15.11.2019
16.12.2019	12	mzdy 11/19	515 480,00	19IN00051	16.12.2019
16.12.2019	12	OON 11/19	314 860,00	19IN00051	16.12.2019
16.12.2019	12	náhrada mzdy 11/19	20 688,00	19IN00051	16.12.2019
16.12.2019	12	odvody 11/19	175 476,00	19IN00051	16.12.2019
27.12.2019	12	mzdy 12/19	371 000,00	19IN00054	27.12.2019
27.12.2019	12	OON 12/19	123 747,00	19IN00054	27.12.2019
27.12.2019	12	odvody 12/19	168 962,16	19IN00054	27.12.2019
Celkem			4 534 442,00		

zpracovala : Ing. Nikol Pešlová

 Mgr. Miriam Lacinová
 ředitelka školy

AHOL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství, Dušní 1106/8, 703 00 Ostrava - Vitkovice, 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 9-12/2019 a celkové dotace na kalendářní rok 2019

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

Období 9-12/2019

obor	Normativ r. 2019		Dotace			
		Kč	počet žáků	počet měsíců	%	Částka
Hotelnictví - denní	6542M01	65 964	32	2	90	316 627
		65 964	31	2	90	306 733
Cestovní ruch - denní	6542M02	60 179	60	1	90	270 806
		60 179	59	3	90	798 876
Gastronomie - denní	6541L01	66 697	56	4	90	1 120 510
Kuchař - číšník - denní	6551H01	68 837	72	4	90	1 486 879
Gastronomie - denní	6541L51	62 403	12	2	90	112 325
		62 403	13	2	90	121 686
CELKEM						4 534 442

Celková dotace na kalendářní rok 2019

Nedoplatek dotace za rok 2018 (vyplaceno 2019)

9 441 Kč

Dotace na 1-8/2019

6 153 491 Kč

Dotace na 9-12/2019

4 534 442 Kč

Celkem

10 697 374 Kč

V roce 2019 bylo na Váš účet poukázáno celkem

10 711 448 Kč

Rozdíl - přeplatek dotace

14 074 Kč

Celkem k vyúčtování 2019

10 697 374 Kč

Celkem k vyúčtování 9-12/2019

4 534 442 Kč

Přeplatek dotace odešlete na účet dle pokynů uvedených v průvodním dopise.

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

Údaje o finančním vypořádání dotací poskytnutých ze státního rozpočtu v roce 2019

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

ŠKOLA / ŠKOLSKÉ ZÁŘÍZENÍ

RED IZO:	651035759	IČ:	71340815	ORG:	3124
Název:	AHOL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství				
Ulice	Dušňín	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

Účelový znak	Ukazatel	Poskytnuto k 31. 12. 2019	Vráceno v průběhu roku zpět na účet kraje	Skutečně čerpáno k 31. 12. 2019	Skutečně použito k 31. 12. 2019	Předepsaná výše vratky dotace a návratné finanční výpomoci při finančním vypořádání	v Kč	
	Neinvestiční dotace celkem	10 711 448,00	0,00	10 711 448,00	10 697 374,00	14 074,00		
	v tom:							
33155	Dotace pro soukromé školy	10 711 448,00	0,00	10 711 448,00	10 697 374,00	14 074,00		
	z toho:							
	c) Ostatní náklady (odvody, FKSP, ostatní neinvestiční výdaje)	10 711 448,00	0,00	10 711 448,00	10 697 374,00	14 074,00		
Část A	Vratka celkem na účet ČNB 30090-15826761/0710					14 074,00		
	z toho:	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
	c) Ostatní náklady (odvody, FKSP, ostatní neinvestiční výdaje)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
Část B	Vratka celkem na účet ČNB 40096-15826761/0710					0,00		



	z toho:	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	c) Ostatní náklady (odvody, FKSP, ostatní neinvestiční výdaje)							
Část C	Vratka celkem na účet ČNB 40096-15826761/0710	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Potvrzuji, že přidělené dotace byly použity v souladu se stanovenými podmínkami při poskytnutí dotace.

22. 1. 2020

datum

23. 1. 2020

datum

AKCE - střední škola K. Švejkova
 učební a mateřská

Dubí 106/6

701 00 Ostrava-Vítkovice

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

Miriam Lacinová

za odbor školství, mládeže a sportu



Název organizace: **AHOL-Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství**
Sídlo: Dušní 1106/8, 703 00 Ostrava-Vítkovice

AVÍZO K PLATBĚ splatné dne: 23. 1. 2020

na vrub účtu	ve prospěch účtu	částka v Kč celkem
35-8769400237/0100	30090-15826761/0710	14 074,--

symboly platby	
variabilní*	konstantní
2019003124	558

* doplnit číslo organizace dle pokynu k vyúčtování

Doplňující informace k platbě:

Finanční vypořádání dotací poskytnutých soukromým školám v roce 2019

	Kč
ODVOD PROSTŘEDKŮ CELKEM:	14 074,--
v tom:	
UZ 33155 - dotace dle zákona č. 306/1999 Sb.	14 074,--
Rozvojové programy	
UZ 33038 – Excelence středních škol	
UZ 33040 – Vybavení ŠPZ diagnostickými nástroji	
UZ 33049 – Podpora odborného vzdělávání	
UZ 33069 – Podpora navýšení kapacit ve školských poradenských zařízeních	
UZ 33070 – Podpora výuky plavání	
UZ 33071 – Paměťové instituce	
UZ 33075 – Podpora vzdělávání cizinců	

Sestavil: Ing. Nikol Pešlová

Datum: 22.1.2020

Razítko a podpis:

Mgr. Miriam LACINOVÁ
Ředitelka školy

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

VÝKAZ ZISKU A ZTRÁTY
ve zkráceném rozsahu

ke dni **31.12.2019**
(v celých tisících Kč)

Název a sídlo účetní jednotky

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

Účetní jednotka doručí:
1 x příslušnému finančnímu orgánu

IČO
71340815

Označení	TEXT	Číslo řádku	Činnosti		
			Hlavní	Hospodářská	Celkem
			5	6	7
A.	Náklady	1			
A. I.	Spotřebované nákupy a nakupované služby	2	7 565		7 565
A. II.	Změny stavu zásob vlastní činnosti a aktivace	3			
A. III.	Osobní náklady	4	11 584		11 584
A. IV.	Daně a poplatky	5	11		11
A. V.	Ostatní náklady	6	46		46
A. VI.	Odpisy, prodaný majetek, tvorba a použití rezerv a opravných položek	7	576		576
A. VII.	Poskytnuté příspěvky	8			
A. VIII.	Daň z příjmů	9			
	Náklady celkem	10	19 782		19 782
					Součet A.I. až A.VIII.
B.	Výnosy	11			
B. I.	Provozní dotace	12	12 682		12 682
B. II.	Přijaté příspěvky	13	7		7
B. III.	Tržby za vlastní výkony a za zboží	14	5 439		5 439
B. IV.	Ostatní výnosy	15	803		803
B. V.	Tržby z prodeje majetku	16			
	Výnosy celkem	17	18 931		18 931
					Součet B.I. až B.V.
C.	Výsledek hospodaření před zdaněním	18	-851		-851
					ř. 17 - (ř. 10 - ř.9)
D.	Výsledek hospodaření po zdanění	19	-851		-851
					ř. 18 - ř. 9



1.4.2020
šidlon

Sestaveno dne: 23.03.2020	Podpisový záznam statutárního orgánu účetní jednotky nebo podpisový vzor fyzické osoby, která je účetní jednotkou	
Právní forma účetní jednotky JPO	Předmět podnikání restaurace	Pozn.:

ROZVAHA
ve zkráceném rozsahu

ke dni 31.12.2019
 (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.			
A. I.	Dlouhodobý nehmotný majetek celkem	1	2 366	2 232	
A. II.	Dlouhodobý hmotný majetek celkem	2			
A. III.	Dlouhodobý finanční majetek celkem	3	4 800	5 214	
A. IV.	Oprávký k dlouhodobému majetku celkem	4			
B.	Krátkodobý majetek celkem	Součet B.I. až B.IV.			
B. I.	Zásoby celkem	5	-2 434	-2 982	
B. II.	Pohledávky celkem	6	3 019	2 319	
B. III.	Krátkodobý finanční majetek celkem	7	122	174	
B. IV.	Jiná aktiva celkem	8	335	1 915	
		9	2 481	164	
	Aktiva celkem	10	81	66	
		Součet A. až B.	11	5 385	4 551

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.			
A. I.	Jméni celkem	12	3 908	3 127	
A. II.	Výsledek hospodaření celkem	13	3 903	3 978	
B.	Cizí zdroje celkem	Součet B.I. až B.IV.			
B. I.	Rezervy celkem	14	5	-851	
B. II.	Dlouhodobé závazky celkem	15	1 477	1 424	
B. III.	Krátkodobé závazky celkem	16			
B. IV.	Jiná pasiva celkem	17	736	1 095	
	Pasiva celkem	18	741	329	
		Součet A. až B.	19	5 385	4 551
		20			

Sestaveno dne: 23.03.2020

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

[Handwritten signature]

Právní forma účetní jednotky

SPD

Předmět podnikání

údržba a opravy

Pozn.:



1. 4. 2020
[Handwritten signature]



STŘEDNÍ ŠKOLA
GASTRONOMIE
TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

Vyúčtování dotace za školní rok 2019/2020
období 1. - 8./2020

ŠKOLA

strana 1

Datum	Č.výp.	Použití dotace	Částka	Doklad PF	Dat.odp.z účtu
FAKTURY					
02.01.2020	1	nájem 1/20	224 061,00	1/20	02.01.2020
09.01.2020	1	internet 1/20	2 795,00	4/20	09.01.2020
07.02.2020	2	internet 2/20	2 795,00	9/20	07.02.2020
00.01.1900	2	nájem 2/20	224 061,00	19/20	03.02.2020
07.02.2020	2	BOZP 1/20	1 151,92	24/20	07.02.2020
07.02.2020	2	PCO 1/20	484,00	25/20	07.02.2020
17.02.2020	2	úklid 1/20	20 510,00	32/20	17.02.2020
24.02.2020	2	energie 1/20	25 530,36	43/20	24.02.2020
27.02.2020	2	montáž SDK	17 595,00	47/20	27.02.2020
02.03.2020	3	nájem 3/20	224 061,00	51/20	02.03.2020
02.03.2020	3	malířské práce	49 948,80	52/20	02.03.2020
02.03.2020	3	fotoválec	4 046,00	55/20	02.03.2020
09.03.2020	3	internet 3/20	2 795,00	58/20	09.03.2020
09.03.2020	3	BOZP 2/20	1 151,92	62/20	09.03.2020
09.03.2020	3	PCO 2/20	484,00	63/20	09.03.2020
09.03.2020	3	lék. prohlídka	600,00	65/20	09.03.2020
18.03.2020	3	licence RON	3 097,60	72/20	18.03.2020
18.03.2020	3	úklid 2/20	20 510,00	74/20	18.03.2020
26.03.2020	3	energie 2/20	22 132,75	79/20	26.03.2020
01.04.2020	4	nájem 4/20	224 061,00	82/20	01.04.2020
01.04.2020	4	vodné, stočné 1-3/20	13 747,50	89/20	01.04.2020
01.04.2020	4	fotoválec	1 210,00	91/20	01.04.2020
08.04.2020	4	úklid 3/20	9 329,00	96/20	08.04.2020
08.04.2020	4	licence OFFICE	19 920,63	97/20	08.04.2020
08.04.2020	4	internet 4/20	2 795,00	98/20	08.04.2020
08.04.2020	4	PCO 3/20	484,00	99/20	08.04.2020
08.04.2020	4	BOZP 3/20	1 151,92	100/20	08.04.2020
17.04.2020	4	revize hasičské přístroje	2 260,28	104/20	17.04.2020
17.04.2020	4	energie 3/20	15 389,65	105/20	17.04.2020
17.04.2020	4	odpad 1Q	7 189,21	109/20	17.04.2020
23.04.2020	4	tonery	2 662,00	113/20	23.04.2020
04.05.2020	5	PCO 4/20	484,00	116/20	04.05.2020
04.05.2020	5	nájem 5/20	230 335,00	117/20	04.05.2020
12.05.2020	5	BOZP 4/20	1 151,92	119/20	12.05.2020
12.05.2020	5	internet 5/20	2 795,00	120/20	12.05.2020
		Celkem	1 382 776,46		

zpracovala : Pešlová Nikol, 15.9.2020


Mgr. Miriam Lačinová
ředitelka školy

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

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

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



STŘEDNÍ ŠKOLA
GASTRONOMIE
TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

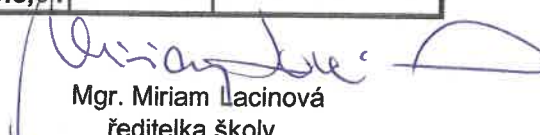
Vyúčtování dotace za školní rok 2019/2020
období 1. - 8./2020

ŠKOLA

strana 2

Datum	Č.výp.	Použití dotace	Částka	Doklad PF	Dat.odp.z účtu
		převod ze strany 1	1 382 776,46		
12.05.2020	5	dezinfekce	3 743,00	121/20	12.05.2020
12.05.2020	5	složky maturita	4 553,23	124/20	12.05.2020
25.05.2020	5	energie 4/20	6 757,59	128/20	25.05.2020
25.05.2020	5	oprava dvířek, police	25 381,00	129/20	25.05.2020
02.06.2020	6	nájem 6/20	230 335,00	132/20	02.06.2020
08.06.2020	6	úklid 5/20	20 857,00	133/20	08.06.2020
08.06.2020	6	revize plyn	3 500,00	134/20	08.06.2020
08.06.2020	6	odpadní nádobka	1 788,00	136/20	08.06.2020
08.06.2020	6	pracovní oděv	28 786,00	137/20	08.06.2020
08.06.2020	6	PCO 5/20	484,00	138/20	08.06.2020
08.06.2020	6	BOZP 5/20	1 151,92	139/20	08.06.2020
08.06.2020	6	internet 6/20	2 795,00	140/20	08.06.2020
11.06.2020	6	oprava elektronistace, oprava ba	15 186,00	141/20	11.06.2020
11.06.2020	6	energie 5/20	10 791,68	143/20	11.06.2020
26.06.2020	6	notebooky	266 006,40	148/20	26.06.2020
26.06.2020	6	tonery	2 226,40	149/20	26.06.2020
26.06.2020	6	tonery	3 872,00	151/20	26.06.2020
26.06.2020	6	nástěnky	13 310,00	152/20	26.06.2020
26.06.2020	6	vodné, stočné	8 793,50	154/20	26.06.2020
00.01.1900	6	servis dveří	1 198,00	157/20	26.06.2020
02.07.2020	7	nájem 7/20	230 335,00	158/20	02.07.2020
13.07.2020	7	tonery	2 662,00	161/20	13.07.2020
13.07.2020	7	lék. prohlídka	500,00	162/20	13.07.2020
13.07.2020	7	internet 7/20	2 795,00	163/20	13.07.2020
13.07.2020	7	BOZP 6/20	1 151,92	165/20	13.07.2020
13.07.2020	7	PCO 6/20	484,00	166/20	13.07.2020
13.07.2020	7	pracovní oděv	28 193,00	167/20	13.07.2020
13.07.2020	7	odpad 2Q	7 189,21	173/20	13.07.2020
13.07.2020	7	úklid 6/20	20 873,00	174/20	13.07.2020
16.07.2020	7	plyn 1/20	18 506,26	175/20	16.07.2020
16.07.2020	7	energie 6/20	12 294,00	176/20	16.07.2020
16.07.2020	7	výměna a montáž světel	21 780,00	178/20	16.07.2020
29.07.2020	7	pracovní oděv	6 558,00	188/20	29.07.2020
05.08.2020	8	nájem 8/20	230 335,00	190/20	05.08.2020
06.08.2020	8	bourací práce	152 710,47	191/20	06.08.2020
06.08.2020	8	PCO 7/20	484,00	192/20	06.08.2020
		Celkem	2 771 143,04		

zpracovala : Pešlová Nikol, 15.9.2020


Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy

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

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

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



STŘEDNÍ ŠKOLA
GASTRONOMIE
TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

**Vyúčtování dotace za školní rok 2019/2020
období 1. - 8./2020**

ŠKOLA

strana 3

Datum	C.výp.	Použití dotace	Částka	Doklad	Dat.odp.z účtu
		převod ze strany 2	2 771 143,04		
06.08.2020	8	BOZP 7/20	1 151,92	193/20	06.08.2020
06.08.2020	8	internet 8/20	2 795,00	194/20	06.08.2020
06.08.2020	8	oprava rozvodů, kanalizace, vod	46 948,00	195/20	06.08.2020
17.08.2020	8	energie 7/20	7 562,90	198/20	17.08.2020
17.08.2020	8	vyukovy obraz maso	4 817,01	199/20	17.08.2020
17.08.2020	8	šatní skříňky	14 866,06	200/20	17.08.2020
17.08.2020	8	kancelářské potřeby	6 317,94	201/20	17.08.2020
25.08.2020	8	odpad 7/20	3 352,18	204/20	25.08.2020
26.08.2020	8	čištění koberců	9 023,00	205/20	26.08.2020
25.08.2020	8	oprava elektroinstalace	96 231,20	206/20	25.08.2020
25.08.2020	8	renovace podlahy barovka	30 479,90	207/20	25.08.2020
25.08.2020	8	dezinfekční stoján	5 336,10	208/20	25.08.2020
27.08.2020	8	výměna dlažby	208 005,00	209/20	27.08.2020
POKLADNA					
13.01.2020		lék. prohlídka	890,00	8/20 PD	13.01.2020
20.01.2020		čisticí prostředky	3 719,00	16/20 PD	20.01.2020
28.01.2020		kancelářské potřeby	1 466,00	24/20 PD	28.01.2020
02.03.2020		doplnění lékárničky - obvazy	623,00	80/20 PD	02.03.2020
03.03.2020		lék. prohlídka	600,00	82/20 PD	03.03.2020
30.03.2020		kabely	4 502,00	97/20 PD	30.03.2020
16.10.2018		kabely	3 089,00	109/20 PD	06.04.2020
08.04.2020		poštovné	7 538,00	114/20 PD	08.04.2020
24.04.2020		mixéry	3 297,00	117/20 PD	24.04.2020
29.04.2020		pánve	4 565,00	120/20 PD	29.04.2020
27.05.2020		poštovné	4 105,00	133/20 PD	27.05.2020
02.06.2020		obálky	662,00	141/20 PD	02.06.2020
08.06.2020		výpiz z lék. karty	400,00	145/20 PD	08.06.2020
25.06.2020		poštovné	3 544,00	160/20 PD	25.06.2020
07.07.2020		kancelářské potřeby	2 564,00	173/20 PD	07.07.2020
INTERNÍ DOKLADY					
14.02.2020	2	mzdy 1/20	562 880,00	20IN00004	14.02.2020
14.02.2020	2	OON 1/20	52 240,00	20IN00004	14.02.2020
14.02.2020	2	náhrady mzdy 1/20	17 002,00	20IN00004	14.02.2020
14.02.2020	2	odvody 1/20	190 254,00	20IN00004	14.02.2020
16.03.2020	3	mzdy 2/20	595 242,00	20IN00006	16.03.2020
		Celkem	4 667 211,25		

zpracovala : Pešlová Nikol, 15.9.2020


Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy

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

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

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

Stanovení dotace na období 1-8/2020 a celkové dotace na školní rok 2019/2020

Na základě normativů neinvestičních výdajů stanovených MŠMT pro rok 2020 soukromým školám a školským zařízení a Vámi předložených počtů žáků v daném období, byla Vaší škole stanovena dotace takto:

Období 1-8/2020

obor	Normativ r. 2020		Dotace			
		Kč	počet žáků	počet měsíců	%	Částka
Hotelnictví - denní	6542M01	74 309	32	8	90	1 426 733
Cestovní ruch - denní	6542M02	68 155	58	2	90	592 949
		68 155	59	6	90	1 809 515
Gastronomie - denní	6541L01	74 899	56	1	90	314 576
		74 899	55	7	90	2 162 709
Kuchař - číšník - denní	6551H01	77 339	71	8	90	3 294 641
Gastronomie - denní	6541L51	70 791	13	8	90	552 170
CELKEM						10 153 293

Celková dotace na školní rok 2018/2019

Dotace na 9-12/2018 (vyplaceno 2018)	4 534 442 Kč
Nedoplatek dotace za rok 2018 (vyplaceno 2019)	0 Kč
Dotace na 1-8/2019	10 153 293 Kč
Celkem k vyúčtování 2018/2019	14 687 735 Kč
Celkem k vyúčtování 1-8/2019	10 153 293 Kč

roce 2019 bylo na Váš účet poukázáno celkem	11 423 030 Kč
z toho záloha na měsíc září	1 269 737 Kč

Záloha dotace na měsíc září 2020 byla vypočtena na základě Vámi zaslanych počtů jednotek výkonů do 3. 6. 2020 prostřednictvím formuláře SK 412 (tj. květnových počtů). Pokud je nyní její výše odlišná oproti částce uvedené v oznámení o poskytnutí dotace na 3. čtvrtletí 2020, je to způsobeno změnou v počtech jednotek výkonů vykázanych Vaší školou v měsících červen-srpen 2020.

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



16. Závěr

Výroční zpráva dokumentuje, že AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství plnila i v náročných podmínkách školního roku 2019/2020 základní cíle a programové záměry, a to i přes komplikace, které přineslo Mimořádné opatření Ministerstva zdravotnictví, na jehož základě byla zakázána osobní přítomnost žáků na středním vzdělávání ve školách od 11. 3. 2020.

Ve školním roce 2019/2020 se podařilo zrekonstruovat a nově vybavit další odborné učebny, například učebnu informačních technologií, učebnu techniky obsluhy a služeb, školní jídelnu a především laboratorní kuchyň.

Škola v uplynulém školním roce úspěšně realizovala řadu projektů, ať už projektů za finanční podpory MŠMT, Ministerstva pro místní rozvoj nebo Krajského úřadu Moravskoslezského kraje. Naši žáci byli úspěšní i v řadě odborných kuchařských, barmanských, baristických soutěží či soutěží teatendrů, ale březnové uzavření škol úspěšnou soutěžní sérii přerušilo. Nekonal se ani 22. ročník AHOL CUPu, ani řada dalších soutěží včetně Mezinárodního mistrovství ČR Gastro Junior Bidfood Cup Praha 2020.

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 i dalšími sociálními partnery, což do školy přivedlo další odborníky z praxe.

I přes řadu legislativních změn a změn harmonogramu školního roku 2019/2020 se v měsíci červnu 2020 podařilo úspěšně zorganizovat přijímací zkoušky, maturitní zkoušky a závěrečné zkoušky. U jednotných závěrečných zkoušek žáků oboru Kuchař – číšník škola dlouhodobě dosahuje nadprůměrných výsledků a letošní školní rok to jen potvrdil. Závěrečnou zkoušku úspěšně vykonali všichni žáci třídy 3KČ, sedm z nich dokonce s vyznamenáním. V tomto školním roce se nám nepodařilo výrazně zvýšit úspěšnost žáků u maturitních zkoušek, podařilo se však navýšit počet žáků přijatých do prvních ročníků.

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

17. Přehled použitých zkratk

Zkratka	Předmět
AHR ČR	Asociace hotelů a restaurací České republiky
AKC ČR	Asociace kuchařů a cukrářů České republiky
AJ	Anglický jazyk
APSY	Aplikovaná psychologie
AŘHŠ	Asociace ředitelů hotelových škol
BEK	Biologie a ekologie
CBA	Česká barmanská asociace
CJ	Cizí jazyk
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	Steward 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

18. Seznam příloh

1. Diplom - Teekanne - Czech Teantenders Austerlitz - Barbora Vaněrková
2. Diplom - Olima Cup 2019 - Maxmilián Sikora
3. Diplom - Olima Cup 2019 - Tomáš Babica
4. Diplom - Matchatea Teatenders Cup 2019 - Barbora Vaněrková
5. Diplom - Kroměřížská koktejllová soutěž - Frischová Nikola

Integrovaná střední škola Slavkov u Brna,
příspěvková organizace

uděluje

Diplom

Barboře Vaněrkové

za 1. místo

v celostátní soutěži v přípravě čaje

**TEEKANNE - CZECH TEANTENDERS
AUSTERLITZ CUP 2019**

dne 13. listopadu 2019

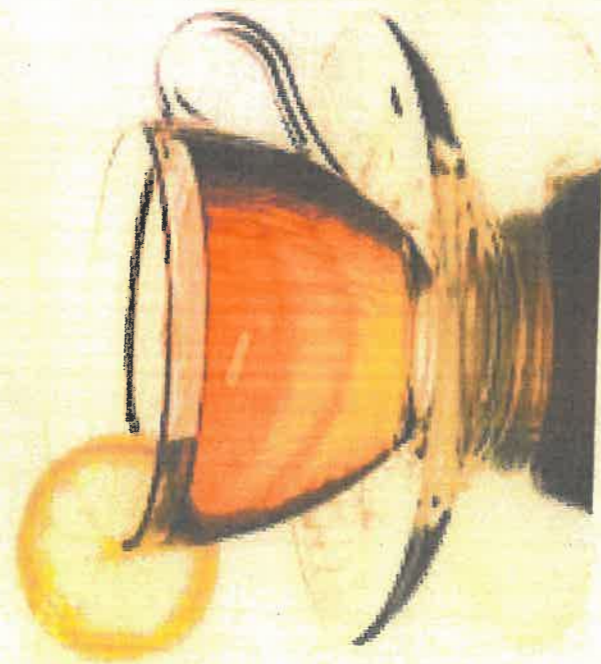
CBA



firma Teekanne



ŠŠ Slavkov u Brna





member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

uděluje

DIPLOM



pro *HAKMILIAN SIKORA*

se sídlem *AHOL - STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMIE OSTRAVA*

3. 10. 2019

v Praze dne

Václav Forman

prezident AKČR, WACS Continental Director
Central Europe

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



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

uděluje

DIPLOM



pro **TOMÁŠ BĀBICA**

se sídlem **AHOL - STŘEŠNÍ ŠKOLA GASTRONOMIE OSTRAVA**

3. 10. 2019

V Praze dne

Václav Půhoda

President AKC ČR, WACS Continental Director
Central Europe

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



MATCHATEA TEATENDERS CUP 2019

DIPLOM

za 3. místo




Jiří Boháč

Vaněrková Barbora




Jan Zlámaný

V Praze dne 11.10.2019



Střední škola hotelová a služeb Kroměříž

Kroměřížská koktejlová soutěž

12. února 2020

Diplom

3. místo

v kategorii Junior Coctail Competition

Frišchová Nikola

Mgr. Ivana Hašová
ředitelka SŠHS Kroměříž

Radek Poláček
garant CBA

XXI. ročník