

AHOL

STŘEDNÍ ŠKOLA
GASTRONOMIE
TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

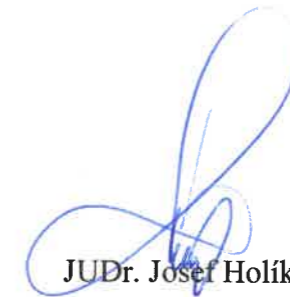
**VÝROČNÍ ZPRÁVA O ČINNOSTI ŠKOLY
VE ŠKOLNÍM ROCE 2020/2021**



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

**Výroční zpráva o činnosti AHOL - Střední školy, gastronomie, turismu
a lázeňství za školní rok 2020/2021 byla projednána a schválena:**

radou školské právnické osoby dne 8. 10. 2021



JUDr. Josef Holík
předseda rady školské právnické osoby

školskou radou dne 7. 10. 2021



Ing. Ivana Ďurd'ová
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 2020/2021 k 30. září 2020	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 2020/2021 k 1. září 2020	9
6. Údaje o přijímacím řízení pro školní rok 2021/2022	11
7. Údaje o výsledcích vzdělávání žáků podle cílů stanovených školními vzdělávacími programy a podle poskytovaného stupně vzdělání	17
7.1. Hodnocení maturitních zkoušek ve školním roce 2020/2021.....	19
7.2. Hodnocení jednotné závěrečné zkoušky ve školním roce 2020/2021	25
8. Oblast prevence sociálně patologických jevů	27
8.1. Prevence společensky nežádoucích jevů ve školním roce 2020/2021.....	27
8.2. Výchovné poradenství ve školním roce 2020/2021.....	29
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	34
10.1. Prezentace školy na veřejnosti.....	34
11. Údaje o předložených a školou realizovaných projektech a dotacích.....	35
11.1. Podpora profesního růstu pedagogů školy.....	35
11.2. Inovace odborného vzdělávání pro trh práce.....	37
12. Činnost předmětových komisí ve školním roce 2020/2021	39
12.1. Hodnocení činnosti předmětové komise cizích jazyků	39
12.2. Hodnocení činnosti předmětové komise českého jazyka a společenskovedních předmětů	42
12.3. Hodnocení činnosti předmětové komise ekonomických, přírodovědných předmětů a předmětů cestovního ruchu.....	44
12.4. Hodnocení činnosti metodické komise.....	46
12.5. Hodnocení činnosti předmětové komise gastronomických předmětů	48
13. Závěrečná zpráva o realizaci praktického vyučování ve školním roce 2020/2021	54
14. Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené ČŠI	59
15. Základní údaje o hospodaření školy.....	60
16. Závěr	79
17. Přehled použitých zkratk	80

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 2020/2021 škola poskytovala střední vzdělání s maturitní zkouškou v oborech 65-42-M/02 Cestovní ruch, zaměření školního vzdělávacího programu Provoz cestovní kanceláře a zaměření školního vzdělávacího programu Stevard v dopravních službách, 65-41-L/01 Gastronomie se zaměřením školního vzdělávacího programu Kuchař v moderní gastronomii, 65-42-M/01 Hotelnictví se zaměřením školního vzdělávacího programu Moderní hotelové služby, střední vzdělání s výučním listem v oboru 65-51-H/01 Kuchař – číšník se zaměřením školního vzdělávacího programu Kuchař – číšník a se zaměřením školního vzdělávacího programu Fastfoodová gastronomie a střední vzdělání s maturitní zkouškou v nástavbovém studiu oboru 65-41-L/51 Gastronomie se zaměřením školního vzdělávacího programu Moderní gastronomie.

Školní rok 2020/2021 se nesl ve znamení neustálých změn. Po zkušenosti s nečekaným zákazem osobní přítomnosti žáků na středním vzdělávání ve školách v březnu 2020 a přechodem do online výuky se škola na tuto eventualitu systematicky připravovala i ve školním roce 2020/2021. Byla zřízena jednotná platforma pro distanční formu výuky, posílena struktura informačních technologií včetně bezpečnostních prvků, pedagogický sbor intenzivními školeními zvyšoval své digitální kompetence. Legislativní ukotvení distančních forem výuky jako povinné součásti vzdělávání umožnilo přesně definovaná pravidla pro distanční výuku ukotvit i do školního řádu. Vedle posílení informačních technologií na škole byla dokončena i celková rekonstrukce laboratorní kuchyně, a to včetně vybavení novými gastronomickými technologiemi.



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

Další podstatnou změnu přinesla Vyhláška 405/2020 Sb. ze dne 8. 10. 2020, která přesunula písemnou práci a ústní zkoušku z českého jazyka a literatury a z cizích jazyků ze společné části maturitní zkoušky do části profilové.

Ve školním roce 2020/2021 vykonali jednotnou závěrečnou zkoušku poprvé žáci oboru Kuchař – číšník se zaměřením školního vzdělávacího programu Fastfoodová gastronomie.

Nejzásadnější událostí, která do života školy ve školním roce 2020/2021 zasáhla, bylo vyhlášení nouzového stavu, na jehož základě byla v souvislosti s pandemií covid-19 zakázána osobní přítomnost žáků na středním vzdělávání ve školách od 5. 10. 2020. Tento zákaz osobní přítomnosti žáků na středním vzdělávání ve školách, v různých obdobích zmírněný povolením praktického vyučování, nebo skupinových či individuálních konzultací, nebo výjimkou pro žáky závěrečných ročníků trval až do 24. května 2021. Tato mimořádná opatření Ministerstva zdravotnictví a opatření obecné povahy, které postupně vydávalo MŠMT, opakovaně zcela změnila harmonogram školního roku 2020/2021. Přijímací zkoušky, maturitní zkoušky i jednotné závěrečné zkoušky se konaly až v červnu 2021.

Kvůli uzavření školy pro prezenční výuku nebylo možno realizovat celou řadu projektových aktivit, proto škola požádala o prodloužení realizace těchto projektů: Projekt Inovace odborného vzdělávání pro trh práce v rámci programu Interreg V – A Česká republika – Polsko byl prodloužen do 31. 12. 2021, projekt profesního růstu pedagogů školy s názvem Rozvoj vzdělávání na AHOL – Střední škole gastronomie, turismu a lázeňství byl prodloužen do 28. 2. 2022. Zrušeny byly i všechny regionální a celorepublikové soutěže.

Výroční zpráva o činnosti AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství za školní rok 2020/2021 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:	Ing. Ivana Ďurďová (za rodiče a zletilé žáky)
Členové:	Mgr. Lenka Skupienová (za pedagogický sbor) Mgr. Dana Kowalská (za pedagogický sbor) Eliška Adamusová (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

65-42-M/01 Hotelnictví

ŠVP: Moderní hotelové služby	denní forma vzdělávání, délka 4 roky
ŠVP: Lázeňství a wellness	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 2020/2021 k 30. září 2020

Pořadí	Obor vzdělání	Délka	Forma vzdělávání	Kód oboru	Ročník				Celkem žáků
					1.	2.	3.	4.	
1.	Hotelnictví	4 roky	denní	65-42-M/01	7	7	11	7	32
2.	Cestovní ruch	4 roky	denní	65-42-M/02	18	13	14	18	63
3.	Gastronomie	4 roky	denní	65-41-L/01	15	23	22	5	65
4.	Gastronomie	2 roky	denní	65-41-L/51	12	9	0	0	21
5.	Kuchař - číšník	3 roky	denní	65-51-H/01	29	26	23	0	78
	AHOL - SŠ GTL celkem				81	78	70	30	259

Tabulka č. 1: Počty žáků školy podle oborů k 30. 9. 2020

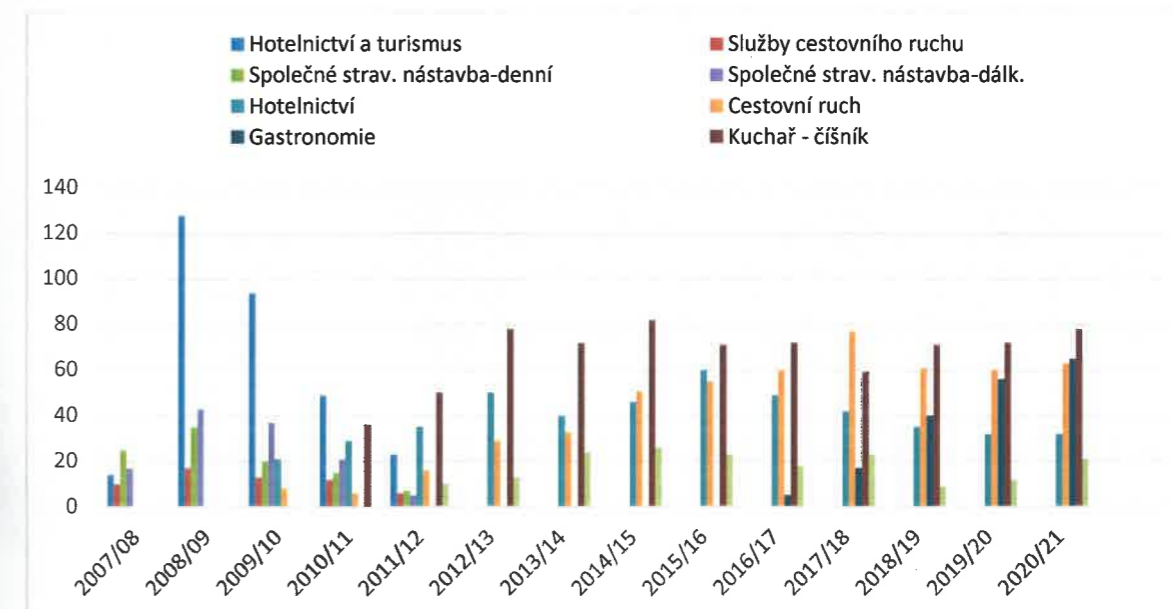


Foto č. 2: Ukázka dekantace červeného vína
Zleva: A. Kocurová a Bc. Š. Seibertová

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	2020/21	
Hotelnictví turismus	denní	14	128	94	49	23	---	---	---	---	---	---	---	---	---	
Služby cestovního 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	32	
Cestovní ruch	denní	---	---	8	6	16	29	33	51	55	60	77	61	60	63	
Gastronomie	denní	---	---	---	---	---	---	---	---	5	17	40	56	65		
Kuchař - číšník	denní	---	---	---	36	50	78	72	82	71	72	59	71	72	78	
Gastronomie	nástavba - denní	---	---	---	---	10	13	24	26	23	18	23	9	12	21	
Celkem žáků		66	223	193	168	152	170	169	205	209	204	218	216	232	259	

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

Ve školním roce 2020/2021 tvořilo pedagogický sbor AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství celkem 19 interních pedagogů včetně ředitelky školy a zástupkyně ředitelky školy, což je v porovnání s předchozím školním rokem o 3 interní pedagogy více. Součástí pedagogického sboru bylo také 7 externích pedagogů.

Změny ve složení pedagogického sboru ve školním roce 2020/2021 byly důsledkem čerpání rodičovské dovolené Mgr. Kláry Šafranové, Mgr. Moniky Zdenkovičové a Mgr. Anny Látalové. Výuku matematiky převzala Ing. Linda Sedláčková, Ph. D., která vyučuje i ekonomické předměty. Mgr. Jaroslav Vaněk se stal interním vyučujícím českého jazyka a literatury a odborné gastronomické předměty v kuchařské části převzala Mgr. Kristýna Látalová. Po ukončení rodičovské dovolené nastoupila Bc. Šárka Seibertová, vyučující odborných gastronomických předmětů. Na částečný úvazek ve školním roce 2020/2021 působili Mgr. Rudolf Haas (výuka tělesné výchovy) a Ing. Dana Ponczová (výuka matematiky a chemie).

Nově přichozími externími vyučujícími byli Mgr. Soňa Juniecová (výuka ekonomických předmětů), Mgr. Sebastian Komárek (výuka anglického jazyka) a Mgr. David Miffek (výuka českého jazyka a literatury).

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. 2020

ředitelka školy	1
zástupkyně ředitelky školy	1
pedagogičtí pracovníci celkem	26
fyzický stav interních pedagogických zaměstnanců celkem	19
fyzický stav externích pedagogických zaměstnanců celkem	7
nepedagogičtí zaměstnanci školy	1

Vyučující podle předmětů	Počet celkem	Z toho ženy	Z toho muži
Interní	19	13	6
pro všeobecně vzdělávací předměty	11	7	4
pro odborné předměty	8	6	2
Externí	7	4	3
pro všeobecně vzdělávací předměty	5	3	2
pro odborné předměty	2	1	1

Tabulka č. 3: Počty zaměstnanců školy

5.1. Úvazky učitelů ve školním roce 2020/2021 k 1. září 2020

A: Interní učitelé:

	Příjmení a jméno	Celkem týdenní úvazek	Celkem hodin/ týden
1.	Mgr. Haas Rudolf	10 TEV	10
2.	Kostka Jan	19 ODV, 4 TPP	23
3.	Kowalská Dana, Mgr.	3 HRP, 3 PAV, 2 UPX, 8 ODV, 2 MGA, 1 TEA, 1 KOM, 1 SHO	21
4.	Kubík Michal, Mgr.	4 FYZ, 1 ZPV, 13 IT, 3 OBK	21
5.	Kuželová Kristýna, Bc.	6 ODV, 1 KP, 8 UPX, 4 TPP, 1 FT, 3 BEK	23
6.	Lacinová Miriam, Mgr.	4 ČJL, 2 DEK	6
7.	Látalová Kristýna, Mgr.	15 ODV, 4 TPP, 4 MGA	23
8.	Mikesková Jana, Mgr.	8 ZCR, 1 CR, 4 SCR, 2 ZD, 3 TSCR, 2 UPX, 2 RTS, 1 LW	23
9.	Ponczová Dana, Ing.	5 CHEM, 11 MAT	16
10.	Pospíšilová Naďa, Mgr.	24 AJ	24
11.	Sedláčková Linda, Ing. Ph.D.	2 EKO, 21 MAT	23
12.	Seibertová Šárka, Bc.	9 TOS, 4 UPX, 9 ODV, 1 PAV	23
13.	Skupienová Lenka, Mgr.	24 NJ	24
14.	Solčan Lukáš, Mgr.	13 EKO, 9 UCE, 2 PRA	24
15.	Stachurová Iveta, Mgr.	1 TOS, 1 HRP, 3 KOM, 4 MAMG, 4 UPX, 1 TEA	14
16.	Strišová Lenka, Mgr.	20 AJ, 4 ČJL	24
17.	Urbánková Helena, Mgr.	13 NJ, 9 ZSV, 2 RJ	24
18.	Vaněk Jaroslav, Mgr.	24 ČJL	24
19.	Voborník Pavel, Bc.	35 ODV	35

Tabulka č. 4: Úvazky interních vyučujících

B: Externí učitelé:

	Příjmení a jméno	Celkem týdenní úvazek	Celkem hodin
1.	Bolková Alena, Ing.	4 AJ	4
2.	Grollová Jana, Mgr. Ph.D.	6 DEJ, 4 DEK	10
3.	Juniecová Soňa, Mgr.	8 EKO, 2 PRA	10
4.	Komárek Sebastian, Mgr.	6 AJ	6
5.	Karčmář David, Mgr.	2 RTS	2
6.	Miffek David, Mgr.	10 ČJL	10
7.	Švajdová Lenka, Ing. Ph.D.	3 SlvD, 3 SvD, 1 LvD, 2 UPX	9

Tabulka č. 5: Úvazky externích vyučujících

Třídní učitelé v jednotlivých třídách k 1. září 2020

Jméno třídního učitele	Denní forma	Počet žáků
Mgr. Jaroslav Vaněk	1CR	18
Mgr. Kristýna Látalová	1G	12
Bc. Šárka Seibertová	1GK, 1H	15 + 7
Bc. Kristýna Kuželová	1KČ	29
Mgr. Lenka Strišová	2CR + 2H*	13 + 7
Mgr. Lukáš Solčan	2GK	23
Mgr. Michal Kubík	2G	9
Mgr. Iveta Stachurová	2KČ	26
Mgr. Lenka Skupienová	3CR + 3H*	14 + 11
Mgr. Dana Kowalská	3GK	22
Mgr. Helena Urbánková	3KČ	23
Mgr. Jana Mikesková	4CR	18
Mgr. Nad'a Pospíšilová	4GK, 4H	5 + 7
Celkem	15 tříd	259

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

Předmětové komise pro školní rok 2020/2021 k 1. září 2020

Jméno vedoucího předmětové komise	Název předmětové komise
Bc. Šárka Seibertová	vedoucí předmětové komise (VPK) gastronomických předmětů
Mgr. Miriam Lacinová	metodická komise
Mgr. Lenka Strišová	VPK jazyka českého a společenských věd
Mgr. Jana Mikesková	VPK ekonomických, přírodovědných předmětů a cestovního ruchu
Mgr. Lenka Skupienová	VPK cizích jazyků
Mgr. Kristýna Látalová	environmentální výchova
Bc. Kristýna Kuželová	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 2021/2022

Ve školním roce 2020/2021 vyhlásila ředitelka střední školy, jejíž činnost vykonává AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství v souladu s platnými právními předpisy první kolo přijímacího řízení do prvního ročníku střední školy pro školní rok 2021/2022 s následujícími podmínkami:

První kolo přijímacího řízení do oborů vzdělání 65-42-M/02 Cestovní ruch, zaměření školního vzdělávacího programu Provoz cestovní kanceláře a zaměření školního vzdělávacího programu Stevard v dopravních službách, do oboru vzdělání 65-41-L/01 Gastronomie, zaměření školního vzdělávacího programu Kuchař v moderní gastronomii a do oboru vzdělání 65-42-M/01 Hotelnictví, zaměření školního vzdělávacího programu Moderní hotelové služby a zaměření školního vzdělávacího programu Lázeňství a wellness 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, zaměření školního vzdělávacího programu Kuchař – číšník a zaměření školního vzdělávacího programu Fastfoodová gastronomie, 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, zaměření školního vzdělávacího programu Moderní gastronomie (nástavbové studium) bylo vyhlášeno pro žáky, kteří v souladu s nařízením vlády č. 201/2011 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 jednotné přijímací zkoušky z jazyka českého a z matematiky.

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	20	11	20	10
Gastronomie	18	12	18	17
Gastronomie – nástavba	2	2	2	0
Hotelnictví	9	4	9	6
Kuchař – číšník	44	24	26	22

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

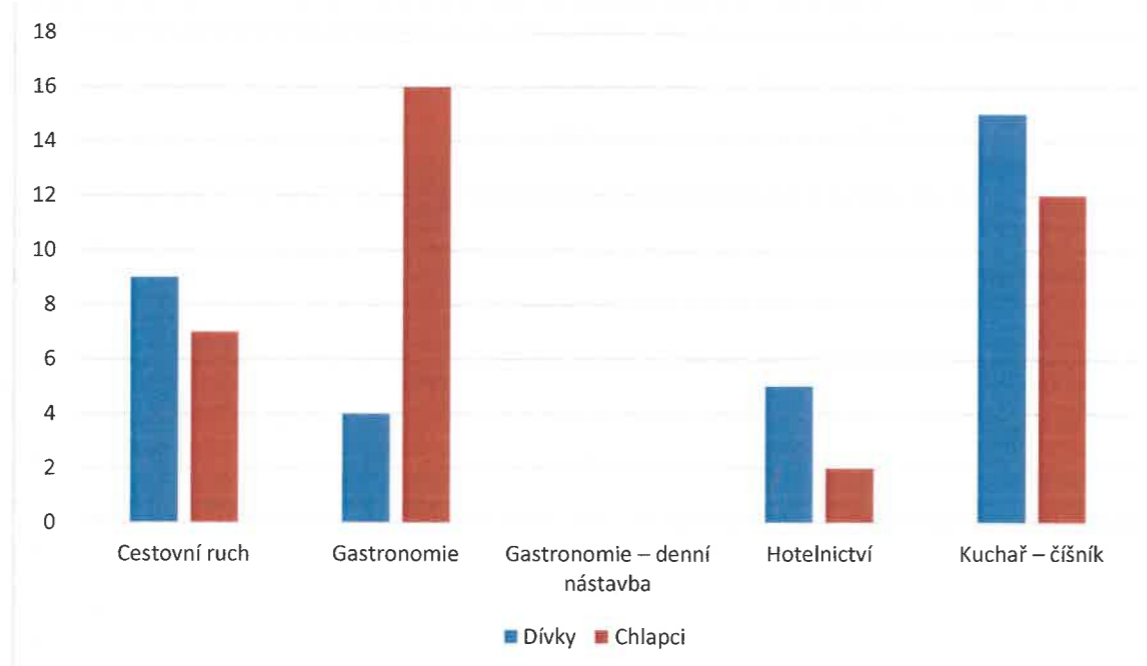
V souladu s Opatřením obecné povahy č. j. MSMT-43073/2020-3 rozhodla ředitelka AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství dne 8. 3. 2021 o nekonání jednotné přijímací

zkoušky v 1. kole přijímacího řízení pro školní rok 2021/2022 v oborech 65-42-M/02 Cestovní ruch, zaměření ŠVP Provoz cestovní kanceláře a zaměření ŠVP Stevard v dopravních službách, 65-41-L/01 Gastronomie, zaměření ŠVP Kuchař v moderní gastronomii, 65-42-M/01 Hotelnictví, zaměření ŠVP Moderní hotelové služby a zaměření ŠVP Lázeňství a wellness a 65-51-L/51 Gastronomie, zaměření ŠVP Moderní gastronomie (nástavbové studium). V prvním kole přijímacího řízení do oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař – číšník se školní přijímací zkouška konala ve dnech 22. – 23. 4. 2021.

Vzhledem k nenaplnění maximální kapacity jednotlivých oborů byla vyhlášena další kola přijímacího řízení do oborů vzdělání 65-42-M/02 Cestovní ruch, 65-41-L/01 Gastronomie, 65-51-L/51 Gastronomie, 65-42-M/01 Hotelnictví a 65-51-H/01 Kuchař – číšník. Celkově pak do prvního ročníku školního roku 2021/2022 ve všech kolech přijímacího řízení bylo přijato a vzdělávání zahájilo 70 žáků.

Obor vzdělání	Dívky	Chlapci	Celkem
Cestovní ruch	9	7	16
Gastronomie	4	16	20
Gastronomie – denní nástavba	0	0	0
Hotelnictví	5	2	7
Kuchař – číšník	15	12	27
Celkem	33	37	70

Tabulka č. 9: Přehled počtu přijatých žáků dle oborů k 30. 9. 2021



Graf č. 2: Počty přijatých žáků dle oborů k 30. 9. 2021

Pro uchazeče oboru vzdělání 65-42-M/02 Cestovní ruch, 65-41-L/01 Gastronomie a 65-42-M/01 Hotelnictví byla v 1. kole přijímacího řízení stanovena tato kritéria:

A. hodnocení na vysvědčení za první pololetí 8. třídy a první pololetí 9. třídy ze základní školy

Hodnotí se průměrný prospěch za první pololetí 8. třídy a první pololetí 9. třídy ze základní školy.

Za průměrný prospěch v každém pololetí předchozího vzdělávání může 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 strhávají body. Za každý nedostatečný stupeň se odečítá 5 bodů. Při výpočtu celkového hodnocení se nejprve spočítají body získané za průměrný prospěch a od tohoto součtu se následně odečítají body za každý nedostatečný stupeň.

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

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

Uchazeč může celkově získat maximálně 150 bodů podle vzorce:

Výpočtový vzorec

počet bodů = V + JZ, kdy

V = počet bodů za první pololetí 8. třídy a první pololetí 9. třídy 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

Pro uchazeče nástavbového oboru vzdělání 65-51-L/51 Gastronomie byla v 1. kole přijímacího řízení stanovena kritéria takto:

A. hodnocení na vysvědčení za 1. pololetí 2. ročníku a za 1. pololetí 3. ročníku ze střední školy

Hodnotí se průměrný prospěch za 1. pololetí 2. ročníku a za 1. pololetí 3. ročníku ze střední školy.

Za průměrný prospěch v každém pololetí předchozího vzdělávání může 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 strhávají body. Za každý nedostatečný stupeň se odečítá 5 bodů. Při výpočtu celkového hodnocení se nejprve spočítají body získané za průměrný prospěch a od tohoto součtu se následně odečítají body za každý nedostatečný stupeň.

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

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

Uchazeč může celkově získat maximálně 150 bodů podle vzorce:

Výpočtový vzorec

počet bodů = V + JZ, kdy

V = počet bodů za 1. pololetí 2. ročníku a za 1. pololetí 3. ročníku ze střední 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

Pro uchazeče oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař – číšník byla v 1. kole přijímacího řízení stanovena kritéria takto:

A. hodnocení na vysvědčení za první pololetí 8. třídy a první pololetí 9. třídy ze základní školy

Hodnotí se průměrný prospěch za první pololetí 8. třídy a první pololetí 9. třídy ze základní školy.

Za průměrný prospěch v každém pololetí předchozího vzdělávání může 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 strhávají body. Za každý nedostatečný stupeň se odečítá 5 bodů. Při výpočtu celkového hodnocení se nejprve spočítají body získané za průměrný prospěch a od tohoto součtu se následně odečítají body za každý nedostatečný stupeň.

B. výsledky školní přijímací zkoušky

Hodnotí se výsledek školní přijímací zkoušky. Školní přijímací zkouška probíhá formou motivačního pohovoru. Motivační pohovor ověřuje 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 je 50 bodů.

Uchazeč může celkově získat maximálně 150 bodů podle vzorce:

Výpočtový vzorec

počet bodů = V + ŠZ, kdy

V = počet bodů za první pololetí 8. třídy a první pololetí 9. třídy ze základní školy (nejvýše 100 bodů),

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

Nejlepší možný výsledek

150 bodů = 100 bodů + 50 bodů

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



Foto č. 3: Žáci 4. ročníku oboru Gastronomie při odborném výcviku

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

Počet tříd ve školním roce 2020/2021

	Třída	Třídní učitelka	Počet žáků ve třídě	Kmenová učebna
1.	1CR	Mgr. Jaroslav Vaněk	18	302A
2.	1H	Bc. Šárka Seibertová	7	307A
3.	1GK	Bc. Šárka Seibertová	15	307A
4.	1KČ	Bc. Kristýna Kuželová	29	101A
5.	1G	Mgr. Kristýna Látalová	12	308A
6.	2CR + 2H*	Mgr. Lenka Strišová	13 + 7	303A
7.	2GK	Mgr. Lukáš Solčan	23	306A
8.	2KČ	Mgr. Iveta Stachurová	26	101A
9.	2G	Mgr. Michal Kubík	9	knihovna
10.	3CR + 3H*	Mgr. Lenka Skupienová	14 + 11	304A
11.	3GK	Mgr. Dana Kowalská	22	305A
12.	3KČ	Mgr. Helena Urbánková	23	102A
13.	4CR	Mgr. Jana Mikesková	18	103A
14.	4H	Mgr. Nad'a Pospíšilová	7	
15.	4GK	Mgr. Nad'a Pospíšilová	5	
Celkem žáků k 30. 9. 2020			259	

Tabulka č. 10: Přehled počtu tříd k 30. 9. 2020, * označuje dvouoborové třídy

Zpracovala: Gabriela Suruvková

Celkový prospěch tříd ve školním roce 2020/2021

Třída	Počet žáků		Prospělo s vyznamenáním 2. pol.	Prospělo 2. pol.	Neprospělo 2. pol.	Nehodnoceno 2. pol.	Odešlo během roku	Přistoupilo během roku	Průměr třídy 2. pololetí			
	k 30. 9. 2020	k 31. 8. 2021							1. r.	2. r.	3. r.	4. r.
1CR	18	18	5	13	0	0	0	0	1,74			
1G	12	11	1	6	4	0	2	1	1,97			
1H	7	7	1	6	0	0	0	0	1,68			
1GK	15	15	2	11	2	0	0	0	1,92			
1KČ	29	28	6	20	2	0	2	1	1,86			
2CR+2H*	20	20	4	13	3	0	0	0	1,86	2,02		
2G	9	9	0	8	1	0	0	0	2,20	2,47		
2GK	23	24	5	14	5	0	0	1	1,82	1,91		
2KČ	26	27	7	19	1	0	0	1	1,97	1,90		
3CR+3H*	25	25	9	13	3	0	0	0	2,28	1,65	1,91	
3GK	22	22	4	16	2	0	0	0	2,32	2,02	1,90	
3KČ	23	22	2	16	4	0	1	0	2,41	1,84	2,14	
4CR	18	18	4	12	2	0	0	0	2,53	2,29	2,05	2,20
4H	7	7	2	5	0	0	0	0	1,70	1,81	1,77	2,01
4GK	5	5	0	4	1	0	0	0	2,79	2,76	2,46	2,41
Celkem	259	258	52	176	30	0	5	4	2,06	1,98	2,00	2,21

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

Údaje o prospěchu se vztahují k hodnocení za 2. pololetí školního roku 2020/2021.

Zpracovala: Gabriela Suruvková


 Foto č. 4: Slavnostní ukončení studia – Předání Zlaté plakety Lucii Ondráčkové
Zleva: Ing. H. Holíková, L. Ondráčková, Mgr. M. Lacinová

7.1. Hodnocení maturitních zkoušek ve školním roce 2020/2021

Ukončování vzdělávání maturitní zkouškou bylo ve školním roce 2020/2021 výrazně ovlivněno nejprve Vyhláškou 405/2020 Sb. ze dne 8. 10. 2020, která přesunula písemnou práci a ústní zkoušku z českého jazyka a literatury a z cizích jazyků ze společné části maturitní zkoušky do části profilové. Původně Cermatem vytvářená zadání písemných prací z českého jazyka a cizích jazyků, kritéria hodnocení písemných prací i ústních zkoušek z českého jazyka a cizích jazyků včetně pracovních listů pro jednotlivé obory tedy připravovala škola.

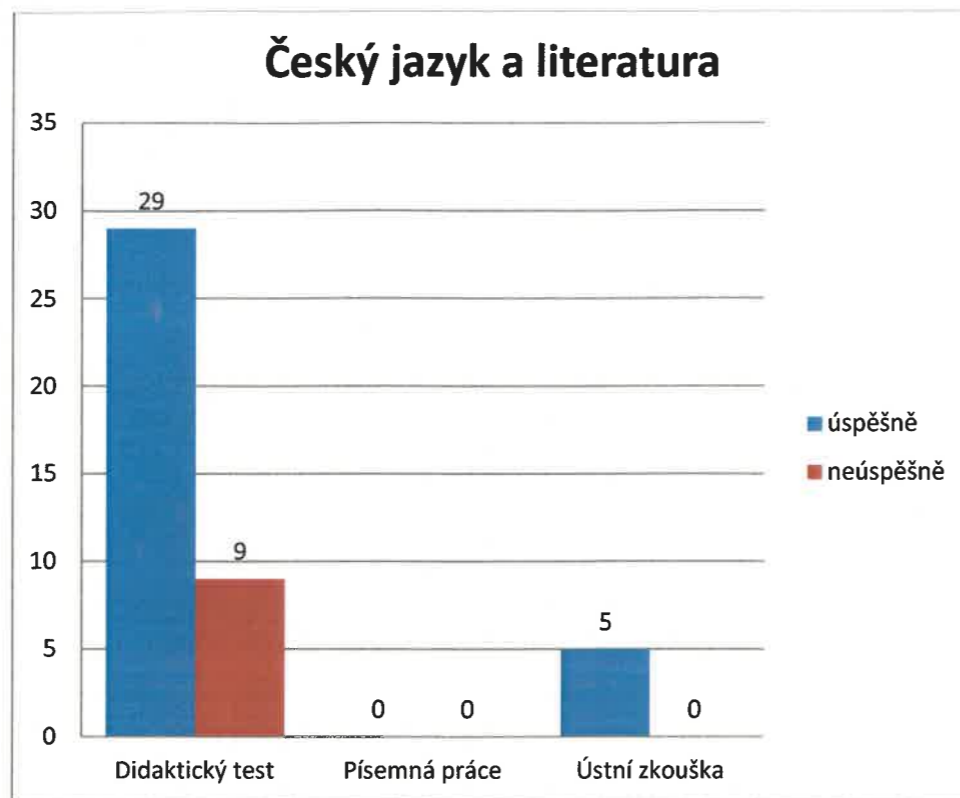
Vyhlášením nouzového stavu, na jehož základě byla v souvislosti s pandemií covid-19 zakázána osobní přítomnost žáků na středním vzdělávání ve školách od 5. 10. 2020, přešla výuka do distanční formy. Tento zákaz osobní přítomnosti žáků na středním vzdělávání ve školách trval s výjimkou krátkých období, kdy byla povolena prezenční praktická výuka, skupinové či individuální konzultace, až do 24. 5. 2021.

Harmonogram školního roku i samotných maturitních zkoušek se zásadně změnil, organizace maturitní zkoušky byla ovlivněna řadou opatření obecné povahy, které postupně vydávalo MŠMT. Opatřením obecné povahy č. j. MSMT-3267/2021-1 ze dne 29. 1. 2021 bylo stanoveno, že k maturitní zkoušce ve školním roce 2020/2021 bude připuštěn jen žák, který úspěšně ukončí 1. pololetí, byly stanoveny podmínky účasti žáka na mimořádném termínu v případě karantény či onemocnění covidem-19, prodloužilo se období pro konání profilové části maturitní zkoušky, zrušily se písemné práce z českého jazyka i cizích jazyků a prodloužil se časový limit pro didaktické testy z českého jazyka a cizích jazyků o 10 minut. Toto Opatření obecné povahy bylo vzápětí doplněno Opatřením obecné povahy č. j. MSMT-3267/2021-2 ze dne 15. 2. 2021. Opatření obecné povahy č. j. MSMT-3267/2021-3 ze dne 15. 3. 2021 opět zasáhlo do procesu konání maturitních zkoušek, a to tím, že stanovilo vykonání ústní zkoušky z českého jazyka a literatury a z cizích jazyků dobrovolným. Opatření obecné povahy č. j. MSMT-3267/2021-6 ze dne 28. 4. 2021 navýšilo počet opravných zkoušek konaných formou didaktického testu společné části o jednu opravnou zkoušku.

Blok didaktických testů společné části maturitní zkoušky se konal ve dnech 24. – 26. 5. 2021, ústní část společné části a profilová část maturitní zkoušky pak ve dnech 7. – 9. 6. 2021.

Ve školním roce 2020/2021 k maturitní zkoušce v řádném jarním termínu přistoupilo 18 žáků oboru Cestovní ruch se zaměřením školního vzdělávacího programu Provoz cestovní kanceláře a se zaměřením školního vzdělávacího programu Stevard v dopravních službách, 5 žáků oboru Gastronomie se zaměřením školního vzdělávacího programu Kuchař v moderní gastronomii, 7 žáků oboru Hotelnictví se zaměřením školního vzdělávacího programu Moderní hotelové služby a 8 žáků nástavbového oboru Gastronomie se zaměřením školního vzdělávacího programu Moderní gastronomie.

Z těchto 38 prvomaturantů všech oborů vykonalo didaktický test z českého jazyka a literatury celkem 29 žáků úspěšně (76 % žáků z celkového počtu prvomaturantů, počítáno po podzimním termínu 2021). Ústní zkoušku z českého jazyka a literatury dobrovolně vykonalo celkem 5 žáků (13 % z celkového počtu prvomaturantů). Všichni tito žáci vykonali ústní část zkoušky úspěšně.

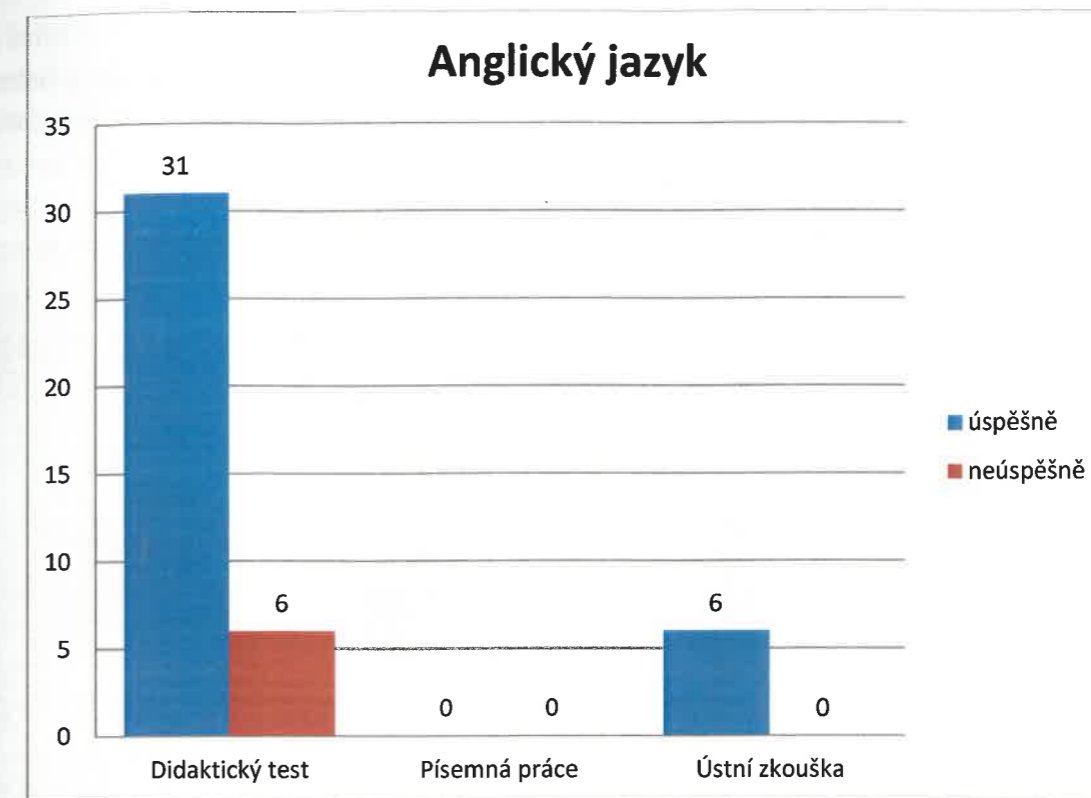


Graf č. 3: Úspěšnost žáků u zkoušky z českého jazyka a literatury

Celkem 37 žáků si zvolilo jako maturitní předmět **anglický jazyk**, přičemž **31 žáků** (84 % žáků z celkového počtu prvomaturantů, počítáno po podzimním termínu 2021) vykonalo didaktický test z anglického jazyka **úspěšně**. Ústní část zkoušky z anglického jazyka dobrovolně konalo celkem 6 žáků (16 % z celkového počtu prvomaturantů), všichni tuto část maturitní zkoušky složili úspěšně.

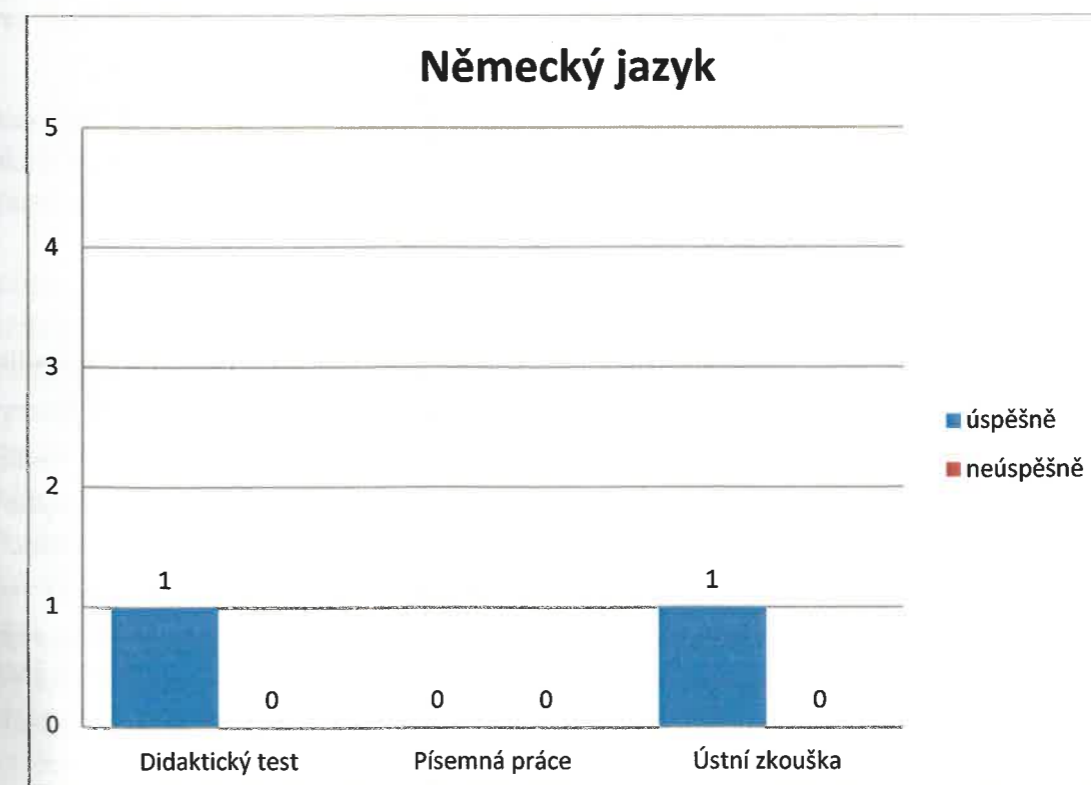


Foto č. 5: Žákyně 4. ročníku oboru Cestovní ruch při maturitní zkoušce



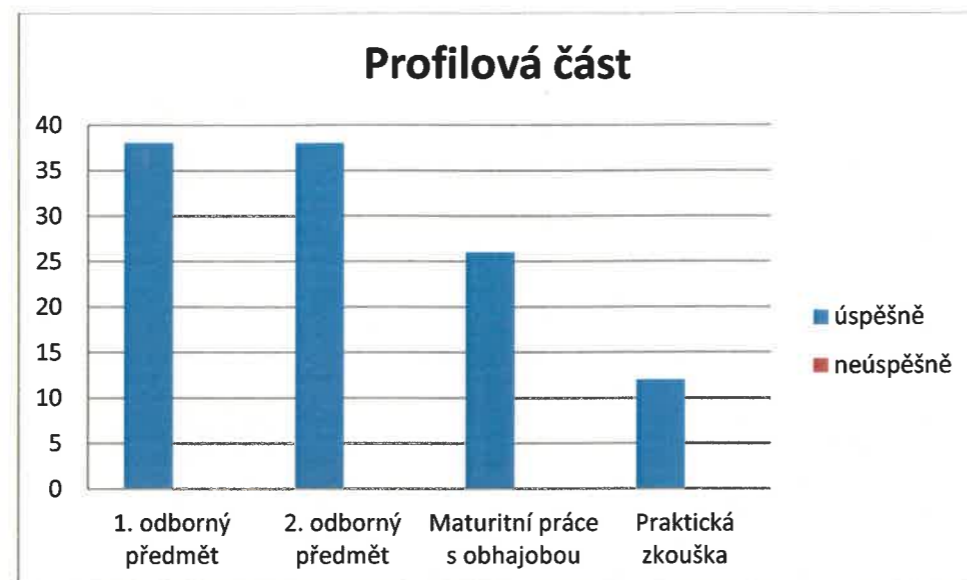
Graf č. 4: Úspěšnost žáků u zkoušky z anglického jazyka

Jedna žákyně oboru Hotelnictví si jako maturitní předmět vybrala **německý jazyk**. Didaktický test z německého jazyka složila úspěšně, stejně jako úspěšně vykonala i dobrovolnou ústní část.



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

Žáci byli velmi úspěšní v profilové části maturitní zkoušky. V profilové části vykonávali celkem tři zkoušky, které se lišily obsahem podle studovaných oborů. **1. odborný předmět**, který zahrnuje ekonomické předměty a účetnictví, vykonalo **úspěšně celkem 38 žáků** (100 % žáků, počítáno po podzimním termínu 2021).



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

2. odborný předmět zahrnující odborné předměty daného oboru vykonali **úspěšně všichni žáci** (100 % žáků, počítáno po podzimním termínu 2021).

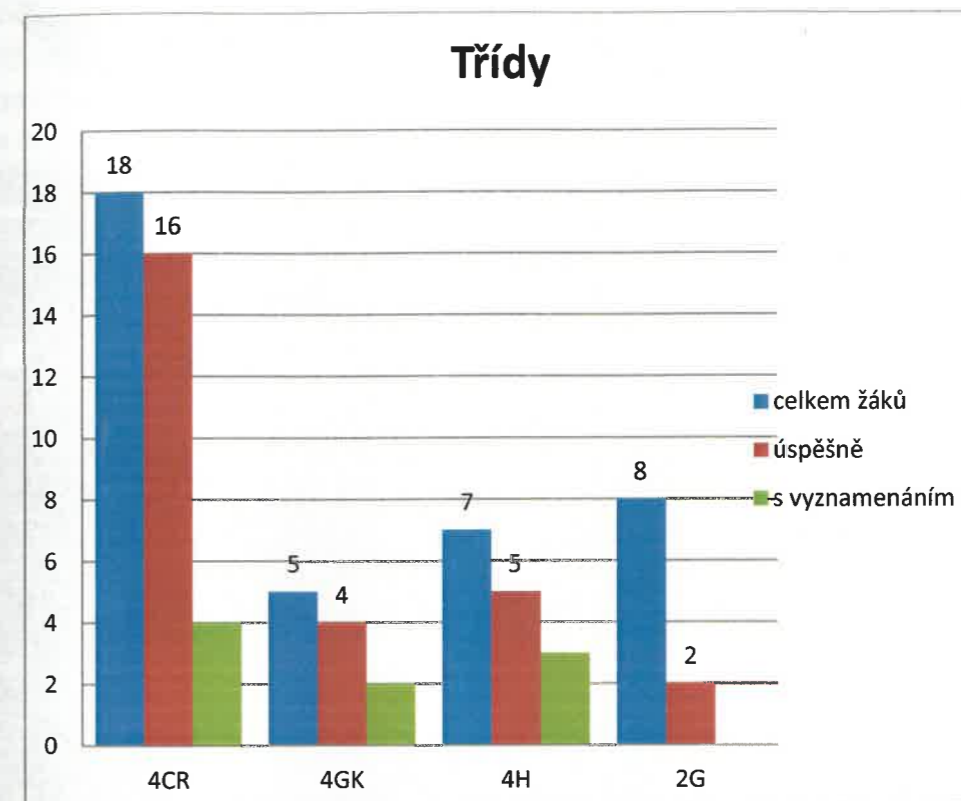
Jako třetí předmět v profilové části maturitní zkoušky byla zařazena maturitní práce s obhajobou. Tuto **maturitní práci úspěšně** obhájilo **26 žáků** (100 %).

Žáci oboru Gastronomie se školním vzdělávacím programem Kuchař v moderní gastronomii a žáci oboru Hotelnictví se zaměřením Moderní hotelové služby vykonávali jako třetí předmět v profilové části **praktickou maturitní zkoušku**. Tuto praktickou maturitní zkoušku úspěšně vykonalo všech **12 žáků** (100%).

Z celkového počtu 39 žáků maturitních tříd ve školním roce 2020/2021 úspěšně ukončilo 1. pololetí celkem 38 žáků, kteří tak splnili podmínku pro přípuštění k maturitní zkoušce.

Na oboru **Cestovní ruch** se zaměřením školních vzdělávacích programů Provoz cestovní kanceláře a Stevard v dopravních službách z celkového počtu 18 prvomaturantů maturitní zkoušku úspěšně zvládlo 16 žáků (89 % z celkového počtu prvomaturantů, počítáno po podzimním termínu 2021), z toho 4 žáci s vyznamenáním a tři dokonce s průměrem 1,00. Jeden žák tohoto oboru vykonal dobrovolnou ústní část maturitní zkoušky z českého jazyka a literatury i z anglického jazyka, další žák jen dobrovolnou ústní část z českého jazyka a literatury a jeden ústní část z anglického jazyka. Žáci oboru Cestovní ruch byli v tomto školním roce mezi třídami nejúspěšnějšími prvomaturanty.

Z celkového počtu 5 prvomaturantů na oboru **Gastronomie** se zaměřením školního vzdělávacího programu Kuchař v moderní gastronomii úspěšně odmaturovali 4 žáci (80 % z celkového počtu prvomaturantů, počítáno po podzimním termínu 2021), z toho dva žáci s vyznamenáním a jeden z nich dokonce s průměrem 1,00. Dva žáci tohoto oboru vykonali dobrovolnou ústní zkoušku z českého jazyka a literatury i anglického jazyka, třetí žák konal jen ústní zkoušku z anglického jazyka.



Graf č. 7: Celková úspěšnost tříd u maturitní zkoušky

Na oboru **Hotelnictví** se zaměřením školního vzdělávacího programu Moderní hotelové služby z celkového počtu 7 prvomaturantů maturitní zkoušku úspěšně složilo 5 žáků (71 % z celkového počtu prvomaturantů, počítáno po podzimním termínu 2021), tři z nich vyznamenáním a jeden dokonce s průměrem 1,00. Jeden žák tohoto oboru konal dobrovolnou ústní část z českého jazyka a literatury, jeden z německého jazyka a jeden z anglického jazyka. Lucie Ondráčková po celou dobu svého studia na tomto oboru prospívala s vyznamenáním, a to včetně prospěchu u maturitní zkoušky, proto jí byla udělena Zlatá plaketa zakladatele školy za vynikající studijní výsledky.

Nejméně úspěšnými žáky u maturitní zkoušky byli žáci **nástavbového oboru Gastronomie** se zaměřením školního vzdělávacího programu Moderní gastronomie. Z 8 žáků tohoto oboru maturitní zkoušku úspěšně vykonali 2 (25 % z celkového počtu prvomaturantů, počítáno po podzimním termínu 2021). Z neúspěšných žáků se všem podařilo zvládnout profilovou část

maturitní zkoušky, 5 z nich však neuspělo u didaktického testu z českého jazyka a literatury a 3 u didaktického testu z anglického jazyka.

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová



Foto č. 6: Absolventi oboru Kuchař - číšník

7.2. Hodnocení jednotné závěrečné zkoušky ve školním roce 2020/2021

Ve školním roce 2020/2021 se jednotná závěrečná zkouška žáků oboru Kuchař – číšník poprvé realizovala ve dvou zaměřeních školního vzdělávacího programu, a to vedle tradičního zaměření Kuchař – číšník i u nově realizovaného zaměření Fastfoodová gastronomie.

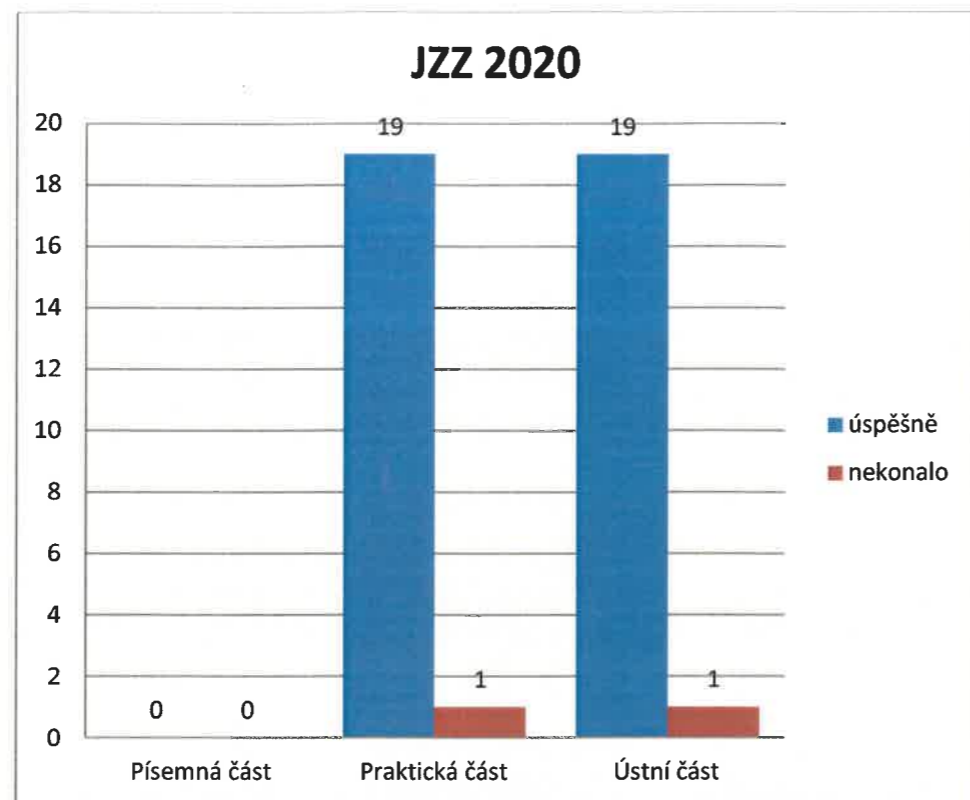
I tato závěrečná zkouška byla ovlivněna řadou protiepidemických opatření, v jejichž důsledku probíhala výuka převážně distanční formou. Opatřením obecné povahy č. j. MSMT-3258/2021-1 ze dne 29. 1. 2021 bylo stanoveno, že jednotné závěrečné zkoušky se může zúčastnit jen ten žák, který úspěšně uzavřel 1. pololetí školního roku 2020/2021. Toto opatření dále prodloužilo období pro konání závěrečné zkoušky v řádném termínu až do 31. 8. 2021 a stanovilo, že jednotná závěrečná zkouška se ve školním roce 2020/2021 skládá z praktické zkoušky a dále z písemné, nebo ústní zkoušky podle výběru ředitele školy. Na naší škole se podle tohoto Opatření tedy realizovala praktická a ústní zkouška jednotné závěrečné zkoušky. Praktická část závěrečné zkoušky probíhala ve dnech 1. – 3. 6. 2021, ústní část závěrečné zkoušky 14. 6. 2021. Praktická zkouška v náhradním termínu probíhala ve dnech 2. – 3. 9. 2021 a ústní část 13. 9. 2021.

Z celkového počtu 23 žáků na oboru Kuchař – číšník první pololetí školního roku 2020/2021 úspěšně ukončilo 20 žáků, kteří mohli přistoupit k jednotné závěrečné zkoušce. V červnovém termínu závěrečnou zkoušku úspěšně vykonalo 18 žáků, v náhradním termínu jeden žák a jeden se ke zkoušce nedostavil. Jednotnou závěrečnou zkoušku ve školním roce 2020/2021 úspěšně vykonalo celkem 19 žáků, z toho 9 žáků dokonce 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 připustěných k JZZ	Počet úspěšně vykonaných JZZ	Počet žáků s vyznamenáním
3KČ celkem	20	19	9

Tabulka č. 12: Přehled úspěšnosti žáků u závěrečné zkoušky

Následující graf zobrazuje úspěšnost žáků u jednotlivých dílčích částí Jednotné závěrečné zkoušky 2021.



Graf č. 8: Celková úspěšnost žáků u závěrečné zkoušky

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová



Foto č. 7: Závěrečné zkoušky oboru Kuchař - číšník
Zleva: M. Holešová, Bc. P. Voborník, Bc. Š. Seibertová

8. Oblast prevence sociálně patologických jevů

8.1. Prevence společensky nežádoucích jevů ve školním roce 2020/2021

Prevence rizikového chování vycházela z Minimálního preventivního programu školy pro školní rok 2020/2021. Hlavním cílem tohoto programu bylo řadou konkrétních aktivit přispívat k vytváření pozitivního klimatu ve škole a předcházet patologickým jevům.

Oblast prevence rizikového chování na škole ve školním roce 2020/2021 měla na starost Mgr. Kristýna Kuželová.

Na počátku školního roku proběhlo napříč všemi ročníky testování klimatu tříd. Podle konkrétních výsledků jsme s jednotlivými třídami dále pracovali. Zástupci všech tříd se zapojili do činnosti školního žakovského parlamentu.

Uzavření škol 5. října 2020 podpoře prevence rizikového chování nepřidalo. Naplánované workshopy a přednášky jsme byli nuceni zrušit nebo realizovat v online prostoru.

V rámci jednotlivých vyučovacích hodin jsme tedy posílili nejen mezipředmětové vztahy, ale také podpořili primární prevenci. Mezi probíraná témata tak patřila:

- práce s informacemi a informačními zdroji, ověřování informací a práce s důvěryhodnými zdroji,
- bezpečnost na internetu,
- kyberšikana.

Prostřednictvím těchto hodin se žáci seznámili s možnými řešeními při útoku kyberagresora, sdíleli empatie s potenciálními oběťmi kyberšikany a diskutovali o možnostech pomoci.

V biologii se žáci vzdělávali v těchto oblastech:

- sexuální rizikové chování,
- poruchy příjmu potravy,
- zdravý životní styl a jiné.

V chemii byli žáci v rámci prevence seznámeni s tématy:

- problematika užívání návykových látek (alkohol a drogy).

Předmět právo byl pro žáky přínosem v oblasti:

- záškoláctví,
- rasismus a xenofobie,
- základní lidská práva,
- šikana, extrémní projevy agrese, syndrom CAN.

V základech společenských věd byla probrána tato témata:

- sociologie - hmotná a duchovní kultura, sociální skupiny, sociální nerovnost a chudoba,
- současná česká společnost, genderové problémy, rasy, etnika, národy, národnosti,
- finanční gramotnost - rozpočet domácnosti, zodpovědné hospodaření, řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů,
- význam filozofie a etiky v životě člověka, mravní rozhodování a odpovědnost.

V průběhu celého školního roku probíhaly ve spolupráci s třídními učiteli, výchovnou poradkyní a vedením školy konzultace, které byly poskytnuty žákům a jejich rodičům v oblasti rizikového chování žáků.

Po dobu 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.

Ve školním roce 2020/2021 jsme úspěšně podali projekt Prevence 2021/2022 z dotačního programu MSK Podpora aktivit v oblasti prevence rizikových projevů chování dětí a mládeže, který bude realizován v následujícím školním roce.

Zpracovala: Mgr. Kristýna Kuželová



Foto č. 8: Mgr. David Karčmář a žáci prvních ročníků

8.2. Výchovné poradenství ve školním roce 2020/2021

Také v tomto školním roce pokračovala naše spolupráce s Pedagogicko-psychologickou poradnou (PPP) a se Speciálním pedagogickým centrem (SPC) v Ostravě-Zábřehu, Pedagogicko-psychologickou poradnou ve Frýdku-Místku a se Speciálními poradenskými centry ve Frýdku-Místku a v Opavě.

Ve školním roce 2020/2021 bylo v péči naší spádové PPP v Ostravě-Zábřehu celkem 10 žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, u Speciálního pedagogického centra v Ostravě-Zábřehu 2 žáci, u PPP ve Frýdku-Místku byl v péči 1 žák, 2 žáci byli u Speciálního pedagogického centra ve Frýdku-Místku a 1 žák byl veden u Speciálního pedagogického centra v Opavě. Celkem bylo v tomto školním roce v péči některé z uvedených poraden nebo speciálních center 16 žáků. Po ukončení studia maturitní zkouškou nebo jednotnou závěrečnou zkouškou zůstalo v péči některého z uvedených poradenských zařízení pro příští školní rok na naší škole 8 žáků se speciálními vzdělávacími potřebami. V letošních prvních ročnících absolvovali kontrolní vyšetření 3 žáci (1 žákyně z oboru Hotelnictví a 2 žáci z oboru Cestovní ruch).

Seznam našich žáků se speciálními vzdělávacími potřebami bývá pravidelně aktualizován a učitelé jsou seznámeni s každým novým žákem, který byl v některém z pedagogických zařízení vyšetřen, diagnostikován a byla mu udělena podpůrná opatření. Obvykle jsou udělována podpůrná opatření především 2. nebo 3. stupně. Pracovníci jednotlivých poraden a center nám doporučí metody práce, vhodné formy hodnocení žáka a organizaci nebo popř. i pomůcky pro efektivní výuku těchto žáků.

V důsledku epidemiologických opatření na základě rozhodnutí Bezpečnostní rady ČR, vlády ČR, MZ a MŠMT byla i v letošním školním roce zavedena distanční online výuka žáků a následně byl omezen v prostorách školní budovy i styk s veřejností. Vzhledem k poměrně dlouhé době nařízené distanční výuky, mohli žáci docházet do budovy školy alespoň na individuální konzultace se svým učitelem nebo učitelkou.

V důsledku těchto opatření byly v letošním školním roce uskutečněny i konzultace třídních učitelů s rodiči žáků ve 2. pololetí pouze online přes Teams. Byly uskutečněny 2 výchovné komise a také spolupráce se ŠPZ v důsledku epidemiologických opatření ve školství probíhala pouze telefonicky nebo písemně formou e-mailů.

Dne 22. 6. 2021 proběhlo na naší škole mapování stavu inkluze ve vzdělávání na středních školách, které vedla Lenka Valíčková, pracovnice Národního pedagogického institutu a garantka inkluze v Moravskoslezském kraji. Mapování se zúčastnila ředitelka školy, výchovná poradkyně a další dvě vyučující naší školy, které postupně informovaly o tom, jak probíhá výuka žáků se SVP, jak se daří začleňovat žáky se SVP do výuky, jaké máme zkušenosti s výukou žáků se speciálními vzdělávacími potřebami apod.

Zpracovala: Mgr. Helena Urbánková, výchovná poradkyně

8.3. Program environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty

V rámci environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty byla ve školním roce 2020/2021 naplánována řada aktivit. Do jejich realizace se však bohužel promítla mimořádná vládní opatření a s nimi spojené uzavření škol pro prezenční výuku. Zrušeny musely být i naplánované exkurze do OZO Ostrava.

Jedním ze základních bodů ekologického chování je třídění odpadu, s nímž byli žáci seznámeni v prvním měsíci školního roku. Třídění odpadu probíhá ve třídách i na chodbách školy (papír, plast, směsný odpad), v učebnách teoretického i praktického vyučování. V teoretickém i praktickém vyučování je žákům neustále vysvětlována nezbytnost šetrného zacházení s vodou, ekonomické zacházení se surovinami. Diskutováno bylo také aktuální téma nárůstu spotřeby plastových obalů v souvislosti s pandemií covidu-19.

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 bylo i zpracování plodin, a to především bylinek, včetně jejich sušení. Vedle bylinkových vyvýšených záhonů na školní zahradě se žáci zapojili i do pěstování pokojových květin a pomáhali přesazovat a zalévat pokojové rostliny, které jsou součástí výzdoby školy.

Zpracovala: Mgr. Kristýna Látalová



Foto č. 10: 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 2020/2021. Vzdělávací akce jsou zaměřeny na semináře pro společnou část maturitní zkoušky (školení komisařů, zadavatelů a zadavatelů PUP), 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 2020/2021 podpořeno i realizací projektu Podpora profesního růstu pedagogů AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství. V jeho rámci absolvovala Mgr. D. Kowalská kurz Rozvoj podnikavosti a zásady soukromého podnikání, Mgr. K. Látalová workshopy Projektová výuka – využití sociálních sítí ve výuce, Mgr. L. Skupienová absolvovala webinář Digitální technologie ve výuce německého jazyka a Rozvoj výuky cizích jazyků. Bc. P. Voborník absolvoval kurz Kariérové koučování a bilanční diagnostika, Mgr. J. Vaněk webinář Formativní hodnocení, Mgr. L. Solčan webináře Dějiny ekonomického myšlení a mikroekonomie a Finanční gramotnost. Do workshopů v rámci OKAP se zapojila opakovaně Mgr. K. Kuželová (workshop Italská kuchyně, Degustační menu, Street food, Snídaně napříč světem) a J. Kostka. Vyučující cizích jazyků absolvovali dva webináře zaměřené na využití nové verze programu Robotel. Vedení školy absolvovalo semináře Vnitřní směrnice školy a Školení ke změně modelu MZ.



Foto č. 11: Pedagogický sbor

Řada vyučujících se zúčastnila i dalšího či navazujícího studia: Mgr. K. Kuželová úspěšně ukončila navazující magisterské studium Učitelství odborných předmětů pro střední školy – obchod a služby na Masarykově univerzitě v Brně. Bc. Š. Seibertová ve stejném typu studia pokračuje i v dalším školním roce. Mgr. J. Vaněk úspěšně ukončil Rozšiřující studium českého jazyka a literatury pro střední školy na Palackého univerzitě v Olomouci. Ing. Linda Sedláčková, Ph. D. úspěšně ukončila studium pedagogiky podle § 22, odst. 1, písm. a) zákona č. 563/200/ Sb.

V průběhu školního roku 2020/2021 se vyučující účastnili následujících vzdělávacích aktivit:

- I. Zadavatel MZ, zadavatel PUP
- II. Semináře k SMZ, školení předsedů zkušebních komisí
- III. Školní prevence a výchovné poradenství
- IV. Odborné profesní kurzy – finanční gramotnost, kariérové poradenství apod.
- V. Odborná stáž
- VI. Vzdělávání AHR ČR, AKC ČR, CBA, Kulinářské umění apod.
- VII. Bakalář, Robotel, Moodle, Teams
- VIII. Účast na jednáních profesních asociací – AHR ČR, CBA, AKC ČR, AŘHŠ, AČ ČR
- IX. BOZP
- X. Odborné webináře

Přehled účasti pedagogů na vzdělávacích aktivitách

	Interní pedagogové	9.	10.	11.	12.	1.	2.	3.	4.	5.
1.	Haas Rudolf, Mgr.	VII.	VII.			VII.				
2.	Kostka Jan	VII.	VII.			VII.	I.		IV.	IV.
3.	Kowalská Dana, Mgr.	VII.	VII.			VII.		X.	IV.	
4.	Kubík Michal, Mgr.	VII.	VII.			VII.			IV.	
5.	Kuželová Kristýna, Mgr.	VII.	VII.	IV.		VII.	IV.		IV.	IV., VI.
6.	Lacinová Miriam, Mgr.	VII.	VII.			VII.			VIII.	
7.	Látalová Kristýna, Mgr.	VII.	VII.			VII.	I.		IV.	
8.	Mikesková Jana, Mgr.	VII.	VII.		VII.	VII.			VII.	IV.
9.	Poncová Dana, Mgr.		VII.			VII.	I.			
10.	Pospíšilová Naďa, Mgr.	VII.	VII.		VII.	VII.	X.	X.	IV., VII.	IV., X.
11.	Sedláčková Linda, Ing., Ph. D.	VII.	VII.			VII.	I.		IV.	VII.
12.	Seibertová Šárka, Bc.	VII.	VII.			VII.			IV.	VI.
13.	Skupienová Lenka, Mgr.	VII.	VII.		VII.	VII.			VII., X.	IV., VII.
14.	Solčan Lukáš, Mgr.	VII.	VII.			VII.	I.		VII.	IV.
15.	Stachurová Iveta, Mgr.	VII.	VII.			VII.	VIII.		IV.	IV.
16.	Strišová Lenka, Mgr.	VII.	VII.		VII.	VII.			VII.	VII.
17.	Urbánková Helena, Mgr.	VII.	VII.		VII.	VII.			VII.	VII.
18.	Vaněk Jaroslav, Mgr.	VII.	VII.			VII.	I.		IV.	
19.	Voborník Pavel, Bc.	VII.	VII.			VII.	I.	IV.	IV.	IV.

Tabulka č. 13: Přehled účasti pedagogů na dalším vzdělávání



Foto č. 12: Žáci oborů Gastronomie a Hotelnictví na workshopu Francouzské dezerty

10. Údaje o aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti

10.1. Prezentace školy na veřejnosti

AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství za standardních podmínek využívá celou řadu příležitostí k prezentaci školy na veřejnosti. Bohužel i tuto oblast ve školním roce 2020/2021 zasáhla řada vládních opatření v souvislosti s pandemií covid-19. Z původních 5 **Dnů otevřených dveří** jsme mohli realizovat jen dva termíny, a to za zprísněných hygienických opatření.

Veletrhy vzdělávání v Havířově, Orlové, Frýdku-Místku a Karviné, Veletrh středních škol v AVION Shopping Parku Ostrava i akce Pro Job na Černé louce byly zrušeny a škola měla možnost se zapojit jen do **Veletrhu středních škol online**.



Foto č. 13: Učitel odborného výcviku Jan Kostka na rozhovoru v Českém rozhlase Ostrava

Škola nemohla pořádat ani společenské akce pro rodiče i širokou veřejnost, a tak ze široké školy aktivit, kterými se škola prezentovala na veřejnosti, ve školním roce 2020/2021 zůstalo jen pravidelné působení Jana Kostky v pořadu Evy Panošové v **Českém rozhlase Ostrava** či v pořadu o vaření v televizi **Fabex**.

11. Údaje o předložených a školou realizovaných projektech a dotacích

11.1. 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, prodlouženo do 2/2022
Částka: 947.364,- Kč

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

Cílem projektu je rozvoj v oblastech, které si škola určila jako prioritní pro 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, s firmami/institucemi daného oborového zaměření.
- **Zapojení odborníka z praxe do výuky na SŠ**
 - Prohloubením spolupráce pedagogických pracovníků a odborníků z praxe v rámci vzdělávacích předmětů a odborné praxe se zlepšila kvalita výuky, která bude mít pozitivní vliv na výsledky žáků.
- **Stáže pedagogů u zaměstnavatelů**
 - Šablona podporuje pedagogy ve zvyšování kvality jejich práce, a to prostřednictvím stáží u možných budoucích zaměstnavatelů. Pedagogický pracovník ve spolupráci s vedením školy identifikuje oblast/obor, ve kterém chce rozvíjet své znalosti a dovednosti. Na základě toho navrhne/vybere možného budoucího zaměstnavatele absolventů školy (firmu/společnost/instituci) a tu osloví se žádostí o spolupráci.
- **Vzdělávání pedagogických pracovníků SŠ - DVPP**
 - Cílem je podpořit profesní růst pedagogů pomocí účasti na odborných seminářích 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.
- **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. 14: Barmanský kurz pod vedením Martina Eichenbauma a Milana Tomiczka

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, prodlouženo do 12/2021

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, šoker, dvoupákový kávovar, výrobek ledu, gril, kombinované varné desky, ohříváč šálků.

Obsah projektu:

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

Anotace projektu

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

Projekt řeší

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

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

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

Zpracovala: Mgr. Pavla Masnikosová



Foto č. 15: Slavnostní předání cvičné kuchyně

Zleva: Mgr. I. Stachurová, Ing. N. Pešlová, Ing. H. Holíková, Mgr. M. Lacinová, JUDr. Josef Holík

12. Činnost předmětových komisí ve školním roce 2020/2021

Ve školním roce 2020/2021 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. Lenka Strišová. Komise ekonomických, přírodovědných předmětů a předmětů cestovního ruchu pracovala pod vedením Mgr. Jany Mikeskové, metodickou komisi vedla Mgr. Miriam Lacinová. Bc. Šárka Seibertová 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. Sebastian Komárek, Mgr. Nad'a Pospíšilová, Mgr. Lenka Strišová, Mgr. Helena Urbánková

Ve školním roce 2020/2021 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 2020/2021, které byly následně zkontrolovány vedoucí předmětové komise a předány zástupkyni ředitelky školy. Byl vytvořen nový tematický plán pro výuku ruského jazyka ve 2. ročníku oboru Cestovní ruch. 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 2020/2021, také byly stanoveny termíny porad předmětové komise cizích jazyků a členové byli seznámeni s termíny plánovaných hospitací. Byla zrealizována objednávka učebnic pro 1. ročníky všech oborů vzdělání a vytvořena nabídka kroužků třetího cizího jazyka (ruský a francouzský jazyk). Předmětová komise navrhla vedení školy opatření na zvýšení úspěšnosti u maturitních zkoušek z cizího jazyka a následně doporučila použití již vytvořených kontrolních testů pro všechny ročníky všech oborů vzdělání. V maturitních ročnících probíhaly cvičné písemné práce a didaktické testy, a to oficiálně třikrát 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.

Po přijetí mimořádného opatření Ministerstva zdravotnictví byla k 5. 10. 2020 škola nucena přejít na distanční formu výuky. Na tuto situaci byla škola již perfektně připravena, všichni vyučující byli seznámeni s platformou Microsoft Teams, přístup k ní získali i všichni žáci. Učitelé prošli školeními, žáci taktéž, proto byla distanční výuka na velmi dobré úrovni, byl jí přizpůsoben i rozvrh hodin. Distanční výuka byla realizována první až pátou vyučovací hodinu, šestá a sedmá hodina byla věnována konzultacím.

V průběhu září se konala předmětová komise s ředitelkou školy, kde se projednávala avizovaná změna v podmínkách ukončování vzdělávání maturitní zkouškou. Na dalších schůzkách předmětové komise byla projednávána nová podoba maturitní zkoušky z cizího jazyka, museli jsme reflektovat změny stanovené vyhláškou a dle toho přizpůsobit i přípravu maturantů. Vyhláška 405/2020 Sb. ze dne 8. 10. 2020 přesunula písemnou práci a ústní zkoušku z cizích jazyků ze společné části maturitní zkoušky do školní části. Bylo nutno na tuto změnu okamžitě reagovat a vytvořit nově maturitní témata z anglického i německého jazyka pro každý obor, protože maturitní témata musela být nově monotematická a musela obsahovat 20 % odborné slovní zásoby. Byla také vytvořena šablona pro tvorbu nových pracovních listů k maturitě. Za anglický jazyk vytvořila novou sadu pracovních listů pro každý obor Mgr. Nad'a Pospíšilová, pro německý jazyk Mgr. Lenka Skupienová.

Závěrečné ročníky se 25. listopadu 2020 mohly vrátit k prezenční výuce. Poté následovala i rotační výuka nižších ročníků. V lednu 2021 byla škola nucena opět přejít k distanční formě výuky. Prezenční výuka pak byla plně obnovena až v květnu 2021. Po skončení distanční výuky komise zhodnotila způsoby vedení online výuky, metody a postupy a také hodnocení žáků.

Dne 5. 3. 2021 proběhlo školní kolo olympiády v německém jazyce, jak jinak než online v aplikaci Teams. Soutěžící prošli poslechem, který měl stejnou podobu, jakou mají didaktické testy, následoval gramatický test a část konverzační. Vítězkou letošního ročníku se stala Natálie Grušková, která naši školu reprezentovala v okresním kole. Druhé místo obsadila Martina Javůrková a třetí nejlepší byla Alena Veselková, všechny žákyně oboru Cestovní ruch. Dne 19. 3. 2021 proběhlo školní kolo olympiády v anglickém jazyce. Soutěžící prošli poslechem, který měl stejnou podobu, jakou mají didaktické testy, následoval gramatický test a část konverzační. Vítězem letošního ročníku se stal David Farana (3CR), druhé místo obsadil Patrik Matuš (2GK) a třetí nejlepší byla Petra Pospíšilová (3CR). David Farana školu taktéž zastupoval školu v okresním kole, kde skončil na krásném čtvrtém místě.

Při přípravě projektu Erasmus+ stále komunikujeme se zahraničními partnery v Německu, proběhlo také hledání dalších možností zapojení do Erasmus+ - fondy EHP, hledání partnerů v Norsku, na Islandu. Účastnili jsme se také webináře pro žadatele krátkodobých projektů mobility. Po diskuzi s předmětovou komisí a vedením školy jsme se rozhodli pro podání nového projektu až v květnu 2022. Ve spolupráci s předmětovou komisí gastronomických předmětů proběhla výuka prvního ročníku oboru Cestovní ruch s názvem Příprava mezinárodní kuchyně v angličtině. V rámci výuky odborné slovní zásoby proběhla projektová výuka v hodinách německého jazyka ve druhém ročníku učebního oboru Kuchař – číšník. Napříč všemi třídami se prohlubovala výuka reálií anglicky i německy mluvících zemí.

Škola se zapojila do projektu je zavést výuku odborné angličtiny prostřednictvím tandemů u vyučujících odborných gastronomických předmětů. Vedení tohoto projektu na naší škole má na starosti Mgr. Nad'a Pospíšilová.

V závěru školního roku se vyučující cizích jazyků zúčastnili webinářů Digitální technologie ve výuce německého jazyka a webináře metodické skupiny Rozvoj výuky cizích jazyků.

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

V červnu 2021 realizovala Mgr. Nad'a Pospíšilová anketu mezi žáky prvních ročníků. Anketa se obsahově zaměřila na spokojenost žáků prvních ročníků s výukou na naší škole, spokojenost s třídními kolektivy, podporou v období online výuky i spokojenost se školou jako celkem. Výsledky ankety Mgr. Nad'a Pospíšilová prezentovala na závěrečné poradě.

Zpracovala: Mgr. Lenka Skupienová

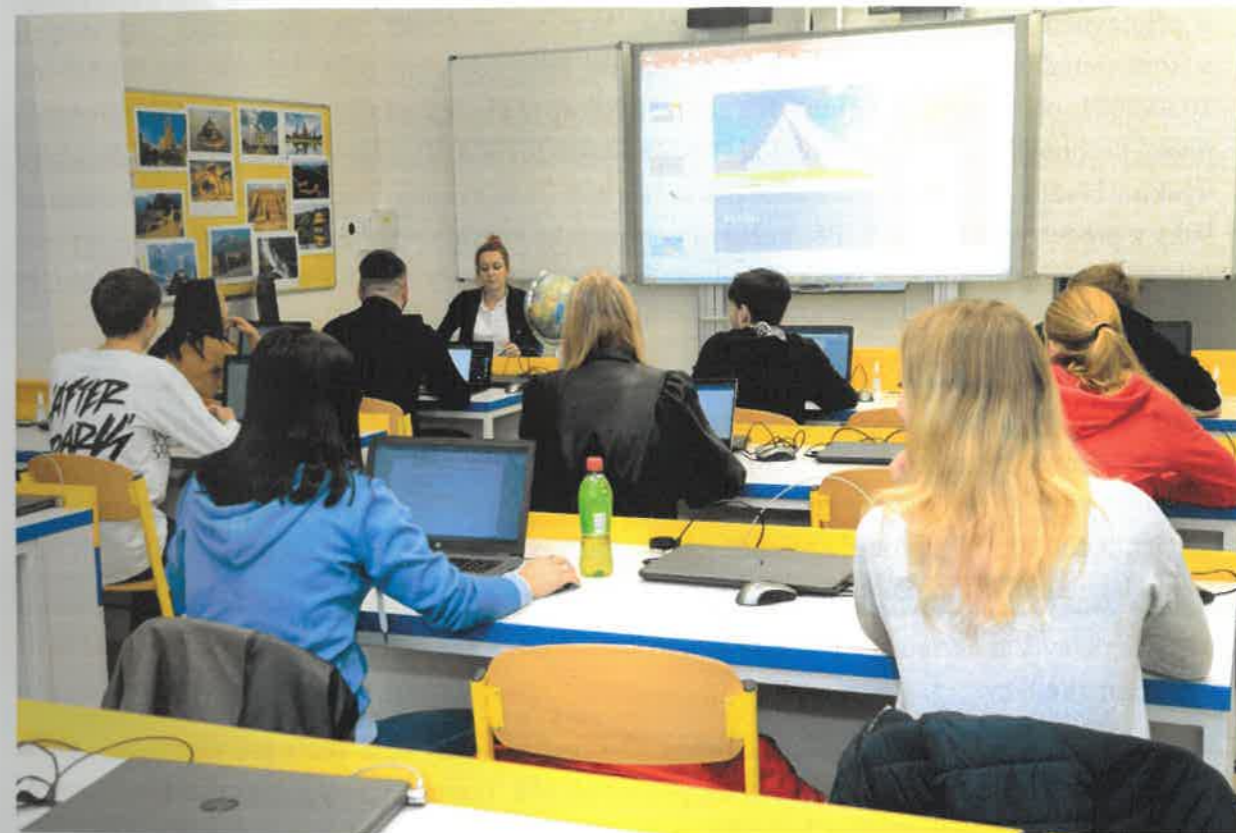


Foto č. 16: Výuka 4. ročníku oboru Cestovní ruch s Mgr. J. Mikeskovou

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

Vedoucí předmětové komise: Mgr. Lenka Strišová

Členové komise: Mgr. Jana Grollová, Ph.D., Mgr. Rudolf Haas, Mgr. Dana Kowalská, Mgr. Miriam Lacinová, Mgr. David Miffek, Mgr. Iveta Stachurová, Mgr. Helena Urbánková, Mgr. Jaroslav Vaněk

Na začátku školního roku 2020/2021 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 2020/2021, plán hospitační činnosti a zajistila nákup učebnic českého jazyka. Rovněž proběhla revize probraného učiva za 2. pololetí školního roku 2019/2020 z důvodu přechodu na distanční výuku v březnu roku 2020. Následně pak měsíc září 2020 byl prioritně určen k probrání důležité látky z předchozích ročníků. Předmětová komise také navrhla vedení školy opatření na zvýšení úspěšnosti u maturitních zkoušek z českého jazyka a literatury a následně doporučila použití již vytvořených kontrolních testů pro všechny ročníky všech oborů vzdělání.

Důležitou změnou pro komisi byla nová podoba maturitní zkoušky z českého jazyka a literatury. Původně společná písemná a ústní část zkoušek nově přešla pod profilovou část. Mgr. Strišová, Mgr. Lacinová a Mgr. Vaněk především řešili podobu písemné zkoušky – slohové práce, konkrétně její zadání a formální stránku. Také se dohodli, že ústní část nedozná větších změn oproti původní společné části – zachová se doporučený seznam literárních děl, stejně jako zkoušení prostřednictvím pracovních listů.

Mgr. Jaroslav Vaněk získal v průběhu tohoto školního roku certifikaci zadavatele společné části maturitní zkoušky.

V době od 5. 10. 2020 z důvodů mimořádných opatření vlády byla škola pro prezenční výuku uzavřena. Distanční výuka probíhala na platformě MS Teams, byl vytvořen speciální rozvrh, který zahrnoval i individuální konzultace. V listopadu se pak povolila prezenční výuka pro maturitní ročníky a pro 3. ročník učebního oboru Kuchař - číšník. V prosinci byla krátce umožněna rotační výuka i ostatních ročníků. Nicméně od ledna roku 2021 byla kvůli dramatickému zhoršení epidemické situace opět zavedena distanční výuka všech ročníků bez výjimky. K praktické výuce ve škole se pak žáci mohli vrátit v dubnu, prezenční výuka všech ročníků byla pak plně obnovena od 24. května 2021.

Po skončení distanční výuky komise zhodnotila způsoby vedení online výuky, metody a postupy a také hodnocení žáků.

V průběhu školního roku 2020/2021 se kvůli nepříznivé epidemické situaci nemohly uskutečnit všechny naplánované exkurze. Nicméně v červnu navštívili žáci 1H a 1GK pod vedením Mgr. Davida Miffka knihovnu v Ostravě-Vítkovicích, kde se seznámili se službami knihovny, knihovními fondy, způsoby vyhledávání informací a možnostmi četby prostřednictvím

moderních technologií. Žáci 2CR a 2H pod vedením Mgr. Lenky Strišové se rovněž v červnu vydali na exkurzi do Brna, kde si prošli historické centrum a navštívili Podzemní chodby pod Zelným náměstím.

Maturita nanečisto – cvičné maturity pro 4H, 4CR, 4GK a 2G se konaly v průběhu prvního pololetí pod vedením Mgr. Jaroslava Vaňka a Mgr. Miriam Lacinové. Mgr. Vaněk a Mgr. Strišová pro tyto účely vytvořili speciální didaktické testy.

V měsících dubnu a květnu vypracovala komise pro český jazyk nové pracovní listy k maturitní zkoušce z českého jazyka a literatury, která byla letos dobrovolná. MŠMT kvůli dlouhému uzavření škol změnilo výslednou podobu maturitních zkoušek – zrušila se písemná část a výše zmíněná ústní část byla na bázi dobrovolnosti. Zachována tak byla pouze společná část – didaktický test. Pracovní listy pro ústní zkoušku vypracovala Mgr. Lenka Strišová.

V květnu pak proběhla společná část maturitní zkoušky, v červnu ústní zkoušky.

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: Mgr. Soňa Juniecová, Mgr. David Karčmář, Mgr. Michal Kubík, Mgr. Kristýna Kuželová, Ing. Dana Ponczová, Ing. Linda Sedláčková, Ph.D., Mgr. Lukáš Solčan, Mgr. Iveta Stachurová, Ing. Bc. Lenka Švajdová, Ph.D.

Členové předmětové komise pracovali v přípravném týdnu školního roku 2020/2021 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 25. 8. 2020 v rámci koordinace aktivit v plánu práce na školní rok 2020/2021.

V době od 5. 10. 2020 byla škola z důvodu pandemie covid-19 nucena přejít na distanční výuku. Probíhala online, a to prostřednictvím platformy Teams vždy do páté vyučovací hodiny, tedy do 13:20. Šestá a sedmá vyučovací hodina byla věnována konzultacím.

Ve středu 25. 11. byl umožněn návrat žáků do škol, ale pouze končícím ročníkům, pro které výuka probíhala dle původního rozvrhu. Ostatní ročníky pokračovaly v distanční výuce a od prosince jim byla povolena výuka ve škole, ovšem rotačním způsobem.

V rámci ekonomických předmětů proběhlo online školní kolo Ekonomické olympiády pod vedením Ing. Lindy Sedláčkové, Ph.D., a Mgr. Lukáše Solčana, a to v rozmezí od 23. 11. do 4. 12. 2020, ve které zvítězila Monika Mikulová ze třídy 3H, a tým postoupila do krajského kola Ekonomické olympiády, které se rovněž konalo online.

V lednu se žáci bohužel nevrátili do školy na prezenční výuku, ale bylo opět zahájeno distanční vzdělávání, které trvalo až do 22. 4. 2021, kdy žákům posledních ročníků byly umožněny skupinové konzultace.

Od 24. května 2021 pak začala pro všechny žáky prezenční výuka. Dne 31. 5. 2021 proběhla pod vedením Ing. Lindy Sedláčkové, Ph.D. soutěž mladých nadějných matematiků. Vítězem se stal Václav Tržický, žák oboru Gastronomie se zaměřením školního vzdělávacího programu Kuchař v moderní gastronomii. Pro obor Cestovní ruch se konala přednáška na téma „Co mi AHOL dal“, kterou vedl náš úspěšný absolvent Dominik Švancara.

Žáci oboru Cestovní ruch s Mgr. Ivetou Stachurovou a Mgr. Lenkou Skupienovou navštívili pivovar OGAR v Kunčicích pod Ondřejníkem a penzion Jurášek.

Po dobu celého školního roku byly zajišťovány online konzultace ze všech předmětů spadajících do této předmětové komise, především pak předmětů maturitních.

Plán práce na školní rok 2020/2021 ještě zahrnoval tyto aktivity: exkurzi do Vídně, biologickou exkurzi do ZOO Ostrava, exkurzi na letiště Leoše Janáčka Ostrava, veletrh cestovního ruchu, projekci Planeta Země, přípravný kurz k přijímacímu řízení z matematiky, exkurzi DPO

Ostrava, exkurzi do lázní Klimkovice, exkurzi do Bratislavy, exkurzi do vily Tugendhat, exkurzi do Krakova, exkurzi do Dolní oblasti Vítkovice v rámci fyziky, dále také exkurzi do CHKO Poodří a exkurzi na jižní Moravu. Z důvodů mimořádných epidemiologických opatření tyto akce neproběhly. Zároveň byly odloženy prezenční aktivity projektu Interreg, ve kterém spolupracujeme s partnerskou školou ZSEG v Cieszyně.

Součástí činnosti v tomto školním roce bylo vedení a hodnocení maturitních prací. Mgr. Lukáš Solčan, Mgr. Jana Mikesková, Ing. Linda Sedláčková, Ph.D., Ing. Bc. Lenka Švajdová, Ph.D. a Mgr. David Karčmář provedli hodnocení těchto prací. Mgr. Lukáš Solčan taktéž ohodnotil ekonomickou část závěrečných zkoušek žáků oboru Kuchař – číšník.

V květnu a červnu 2021 realizovala Ing. Linda Sedláčková, Ph.D. evaluaci školy. Tento výzkum byl zaměřen především na tu část uplynulého školního roku, ve kterém musela výuka probíhat distanční formou. Výsledky tohoto rozsáhlého průzkumu Ing. Linda Sedláčková, Ph.D. prezentovala na závěrečné provozní poradě.



Foto č. 17: Přednáška D. Švancary s žáky oboru Cestovní ruch

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 2020/2021 zaměřila hned do několika oblastí, a to na procesy spojené s co nejúspěšnějším zvládnutím distanční formy výuky, na legislativní změny v podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou a na řadu dalších změn, které MŠMT ve školním roce realizovalo prostřednictvím Opatření obecné povahy.

V přípravném týdnu bylo revidováno učivo, které v předchozím školním roce po uzavření středních škol v březnu 2020 a přechodu do distanční formy výuky nebylo odučeno v plném rozsahu. Revize učiva se promítla do tematických plánů, které byly upraveny v programu Bakalář tak, aby byla zjednodušena i následná kontrola třídních knih. Interní i externí 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 2019/2020, dokončení dokumentace o prospěchu a chování žáků s prodlouženým klasifikačním obdobím, průběžnou pravidelnou aktualizace údajů na kartách žáků až po pravidelné zápisy třídních učitelů a všech vyučujících do programu Bakalář. Vznikl i pravidelně aktualizovaný přehled, který reflektoval potíže některých žáků v distanční formě výuky a který sledoval i účinnost navržených opatření (zapůjčení notebooku, individuální konzultace atd.).

Po legislativní změně, která distanční formu výuky stanovila jako povinnou, došlo k zapracování změn do Školního řádu AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství i Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků. Další změny přinesla Vyhláška 405/2020 Sb. ze dne 8. 10. 2020 o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou. Tato Vyhláška přesunula písemnou a ústní část z českého jazyka a literatury a z cizích jazyků ze společné státní části do části profilové. Škola tak musela připravit kritéria hodnocení i pro tyto části profilové zkoušky, připravit pracovní listy pro samotné zkoušení a změnit i přípravu na maturitní zkoušku zejména u cizích jazyků, neboť maturitní témata musela být nově monotematická s minimálně 20 % odborné slovní zásoby.

Další oblastí, na kterou se zaměřila činnost metodické komise, bylo využívání širšího spektra vzdělávacích metod v distanční formě výuky, 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.

Všichni členové metodické komise byli postupně seznamováni se zásadními dokumenty jako například s Vyhláškou 405/2020 Sb. ze dne 8. 10. 2020, Opatřeními obecné povahy, které postupně vydávalo MŠMT, Metodikou k ukončování vzdělávání a ke konání maturitní zkoušky ve školním roce 2020/2021, Metodikou k ukončování vzdělávání a ke konání závěrečné zkoušky ve školním roce 2020/2021, Doporučením pro školy k hodnocení na vysvědčení za 1. pololetí 2020/2021, Metodickým doporučením pro školy Distanční výuka a duševní zdraví, Metodickým doporučením Návrat žáků do škol a dalšími zásadními dokumenty reagujícími na toto mimořádné období.

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová



Foto č. 18: Praktická příprava oboru Hotelnictví

12.5. Hodnocení činnosti předmětové komise gastronomických předmětů

Vedoucí předmětové komise: Bc. Šárka Seibertová

Členové komise: Mgr. Dana Kowalská, Jan Kostka, Mgr. Kristýna Kuželová, Mgr. Kristýna Látalová, Bc. Šárka Seibertová, Mgr. Iveta Stachurová, Bc. Pavel Voborník

Ve školním roce 2020/2021 členové předmětové komise gastronomických předmětů zajišťovali celou řadu činností, a to od teoretické výuky přes výuku praktickou, realizovali řadu odborných exkurzí a workshopů, rozvíjeli mezinárodní spolupráci s partnerskou školou v Polsku, 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, dny otevřených dveří apod. až do října 2021, kdy byla činnost školy výrazně omezena pandemií viru covid-19.

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 době hlavních prázdnin byla zahájena rekonstrukce laboratorní kuchyně, která byla dokončena v září 2020. Laboratorní kuchyň je vybavena nejmodernějšími technologiemi pro skupinu 16 žáků, kteří zde budou vykonávat odborný výcvik.

Přestože školní rok 2020/2021 výrazně ovlivnila pandemie viru covid-19, účastnili se nejen její členové, ale také žáci gastronomických oborů velkého množství workshopů a také byla zorganizována řada **odborných exkurzí**:

Třída 3CR v rámci učební praxe absolvovala s Mgr. Ivetou Stachurovou exkurzi ve firmě Marlenka International ve Frýdku – Místku, kde mohli vidět výrobu tradičních arménských medových dortů a dalších produktů.

Mgr. Kristýna Kuželová se se třídou 1KČ zúčastnila prohlídky velkoobchodu Makro Cash&Carry Ostrava a workshopu v přípravě kávy v Laura Coffee.

V posledním týdnu školního roku se třídy 3GK, 1G, 1H a 1GK zúčastnily exkurze v hotelu Zámek. Kromě prohlídky ubytovacích prostor, wellness, restaurace a vinárny měli žáci možnost si také prohlédnout prostory minipivovaru, který se v hotelu nachází.

V průběhu celého školního roku 2020/2021 se učitelé odborných gastronomických předmětů zapojili do **spolupráce s médii**, a tím reprezentovali školu na veřejnosti. První téma, které prezentovali naši odborní učitelé Jan Kostka a Bc. Pavel Voborník v Poradně Českého rozhlasu Ostrava, bylo Kouzelný podzim. Krásný, barvami vykouzlený podzim přináší úrodu dýní a hub.

Jak tuto úrodu zpracovat, co z ní uvařit, jak zařadit do menu? O tom diskutovali naši vyučující s Evou Panošovou.

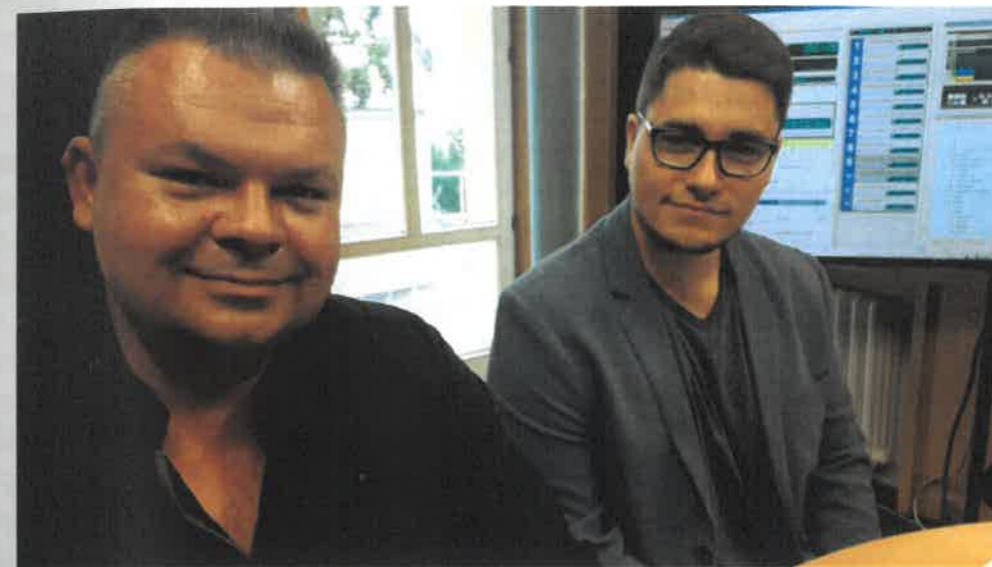


Foto č. 19: J. Kostka a Bc. P. Voborník při rozhovoru v Českém rozhlase

Dalším tématem byla Česká klasika na vánočním stole. Odborný učitel Jan Kostka byl opět hostem rozhlasového vysílání v Poradně Českého rozhlasu. Tentokrát posluchačům prozradil recepty své babičky, která ho inspirovala pro kuchařskou profesi. V podcastu zazněly recepty na vánoční rybí polévku a saláty nejen z brambor. Přiblížil také vhodnou úpravu ryb pro vánoční menu.

Silvestrovské drinky byly téma pro Bc. Šárku Seibertovou. Bc. Šárka Seibertová měla před silvestrovskými oslavami tu čest být hostem v rozhlasovém vysílání Českého rozhlasu v programu Poradna. Posluchačům poradila jak připravit drinky v domácím prostředí, jaký vhodný alkohol a ingredience volit a jak být kreativní při míchaní nápojů.

Příprava jarního menu bylo další téma pro Jana Kostku. Jan Kostka byl opět hostem pořadu Poradna v Českém rozhlase Ostrava a zodpověděl na následující dotazy: Jak pracovat s chřestem? Jaké je využití medvědího česneku? Jaká je ideální zálivka pro jarní období?

Kořenová zelenina, královna jara bylo poslední téma tohoto školního roku v Českém rozhlase Ostrava. Jan Kostka opět v Poradně Českého rozhlasu Ostrava radil posluchačům na téma kořenové zeleniny, ale například i o tom, jak správně připravit jídlo ze zamražené zeleniny a přidal i tipy, jak vykouzlit skvělý pokrm ze sušených a sterilovaných hub.

Jan Kostka spolupracoval rovněž i s **regionální televizí Fabex Ostrava**. První pořad na téma Svatomartinská husa před kamerou, kde učitel odborných předmětů Jan Kostka s žákem třetího ročníku oboru vzdělání Gastronomie Maxmiliánem Síkorou připravili pro diváky regionální televize FABEX gastronomický zážitek. Na programu byl dýňový krém se závorem

a kokosovým mlékem, konfitované husí stehno s rozmarýnem, červené zelí s brusinkami a kaštanový knedlík. Tato spolupráce pokračovala tématem Houby třikrát jinak. V pořadu „S Marcelou v kuchyni“ regionální televize FABEX se pod taktovkou Jana Kostky připravovalo podzimní menu a zaměřili jsme se na houby. Za světla reflektorů a kamer společně s Maxem Sikorou vařili tataráček z hlívy ústříčné, cappuccino z lesních hříbků a italské rizoto s liškami.

Do třetice v televizi s tématem Jak připravit vánoční menu. V gastrostudiu před Vánocemi se natáčel další díl s regionální televizí FABEX, tentokrát na téma VÁNOCE. Divákům Jan Kostka společně s Maxem Sikorou udělali chutě jemnou krémovou rybí polévkou s krutony, netradičním bramborovým salát z fialových brambor, pošírovaným rybím filé z mořského vlka a ovocným salátem s mátou s noky z macarphone.

Do natáčení vlastních videí se pustili i samotní žáci a vytvořili sérii návodů s názvem AHOL chystá Vánoce. V adventním čase naši žáci pod vedením učitelů odborných gastronomických oborů vytvořili videa s návodem jak připravit spoustu dobrot na vánoční stůl. Vytvořili vánoční čokoládový likér, nealkoholický punč, pekli vánočku, cukroví, připravovali netradiční vánoční saláty a zakládali vánoční tabule.

Vedle již zmíněných aktivit proběhla ve školním roce 2020/2021 celá řada workshopů a kurzů pod vedením odborníků z praxe:

- **Workshop s Mirkem Moldříkem** - Třída oboru vzdělání Kuchař v moderní gastronomii 3GK tentokrát vařila pod taktovkou šéfkuchaře Miroslava Moldříka. Gastrostudio se provonělo těmito dobrotami: tartarem z candáta, kaštanovým krémem s bažantím prsíčkem, jelením hřbetem, dýňovým pyré, perníkovým knedlíkem, brusinkovým demi glace a piškotovým dezertem s kaštanovým krémem a čerstvým ovocem.



Foto č. 20: Workshop s panem Mirkem Moldříkem a žáky oboru Gastronomie

Po úspěchu Vánočního seriálu jsme se rozhodli pro Vás natočit další inspirativní video, tentokrát s postupem na Velikonoční mazanec, který připravila Mgr. Kristýna Kuželová.

- **Barmanský kurz** - Krásně strávený týden doprovázený tajemstvím nápojové mixologie a technikou míchaní nápojů prožili naši žáci s lektory CBA Martinem Eichenbaumem a Milanem Tomiczkem. Nejen to zažili žáci v barmanském kurzu, který ukončili písemnou a praktickou závěrečnou zkouškou a získali certifikát České barmanské asociace. Užili si i spoustu legrace při vytváření fancy drinků.

- **Sezóna chřestu** - Žáci oboru vzdělání Kuchař v moderní gastronomii vařili ve Food ateliéru Davida Valíčka. Kurz byl zaměřený na sezónní suroviny, kterými byl chřest a divoká brokolice a také na přípravu bizoního masa.

- **Mezinárodní kuchyně v anglickém jazyce** – Spojení gastronomie a anglického jazyka byla akce, kterou pro žáky 1CR připravila učitelka odborných gastronomických předmětů Mgr. Kristýna Kuželová společně s učitelkou anglického jazyka Mgr. Naděou Pospíšilovou. Žáci si vyzkoušeli, jaké je to připravit pokrmy z mezinárodní kuchyně a to vše v anglickém jazyce.

- **Baristický workshop** – skupina žáků z oboru cestovní ruch provoněla svou praktickou výuku kávou. Dozvěděli se, jak se káva zpracovává, praží a správně připravuje. Prakticky zkoušeli jednotlivé druhy káv připravovat. Strávili krásné kávu provoněné dopoledne s majitelem Laura Coffee Ing. Ivem Ptáčníkem a jeho zaměstnanci.

- **Sushi kurz** - žáci 1. ročníku oboru vzdělání Kuchař – Číšník a žáci 3. ročníku oboru vzdělání Hotelnictví se zúčastnili kurzu přípravy sushi, který všichni úspěšně dokončili. Celý kurz byl pod vedením skvělého Michaela Hajduška.

- **Restaurační dezerty ve francouzském pojetí** - žáci 2. ročníku oboru vzdělání Kuchař v moderní gastronomii kouzlili francouzské restaurační dezerty. Připravit makronku nebo kvalitní karamelovou omáčku není jednoduché, ale pod taktovkou skvělého šéfkuchaře Tomáše Kunovského to nebyl žádný problém.

- **Cestujeme s Cestovním ruchem** - Žáci 3. ročníku cestovního ruchu zkombinovali gastronomii a cestovní ruch. Tentokrát trasu zahájili v Kunčicích pod Ondřejníkem, kde odhalili tajemství vaření piva v pivovaru OGAR a objevili, jak zajímavé pivní klenoty tento pivovárěk vaří. Dále pokračovali k Penziónu Jurásek, kde se přesvědčili o správnosti teoretické výuky, prohlédli si nádherné exteriéry i interiéry této provozovny. A jak to k cestovnímu ruchu patří, každý z žáků si připravil nějaký příspěvek k Lašsku – pojmenovávali okolní kopce, prohlédli si známý kostelík Sv. Prokopa a Barbory. Trasu ukončili pořádným gastronomickým zážitkem.

- **Workshop přípravy čaje** - žáci 1. ročníku oboru vzdělání Cestovní ruch vycestovali za Petrem Vrbatou do Oriental Lounge v Ostravě, kde na ně čekala po celou dobu degustace různých druhů čajů a nejen to. Sami si vyzkoušeli, jak se připravuje čaj klasickým způsobem,

správné servírování čaje v restauraci, provedení čajového obřadu a také si vyzkoušeli čajovou mixologii.

- **Workshop pekařských výrobků** - žáci 1. ročníku oboru vzdělání Kuchař – číšník se zúčastnili workshopu pekařských výrobků s panem Otmarem Kotyrbou z pekařství GOBE. Vyzkoušeli si, jak se připravuje domácí pečivo nebo všemi oblíbená pizza.

- **Sommeliérský kurz** – V krásných prostorách školní sommeliérny proběhl týdenní sommeliérský kurz, ve kterém se žáci dozvěděli vše o pěstování vinné révy nejen v České republice, ale i v zahraničí, o tom, jak se víno vyrábí, skladuje, prakticky si vyzkoušeli servis vína a také jej degustovali. Celý kurz byl veden zkušeným sommeliérem Tomášem Brůhou.



Foto č. 21: Sommeliérský kurz pod vedením Tomáše Brůhy.

- **Den s Bonduelle** - žáci 1. ročníku oboru vzdělání Kuchař v moderní gastronomii se zúčastnili workshopu, který se zabýval správným použitím všech dostupných produktů společnosti Bonduelle. Sami si vyzkoušeli, jak správně připravit zeleninu a luštěniny v netradičním pojetí, například při přípravě dezertu.

Pod vedením vyučujících odborných gastronomických předmětů probíhala i **praktická maturitní zkouška** žáků tříd 4GK a 4H. Dokázali hostům a zkušební komisi, že umí nejen jídlo skvěle uvařit a naservírovat, ale také předvedli, jak se správně flambují palačinky, dekantuje víno nebo jak si připravit skvělý aperitivní koktejl. Na závěr nechybělo ani efektní otevření sektu pomocí šavle – sabráže.

V průběhu školního roku absolvovali různá školení kurzy a workshopy také pedagogové vyučující odborné gastronomické předměty - Mgr. Kristýna Látalová absolvovala v červnu on-line kurz Projektová výuka - využití sociálních sítí ve výuce, Mgr. Dana Kowalská se zúčastnila on-line školení na téma Výchova k podnikavosti, v červnu organizovala workshop pro pedagogické pracovníky Česká barmanská asociace z. s. a zúčastnily se ho Mgr. Kristýna Kuželová a Bc. Šárka Seibertová, Bc. Pavel Voborník absolvoval on-line kurz Kariérové koučování a bilanční diagnostika.

Kromě popsaných aktivit se naši žáci pravidelně zapojovali do akcí školy, pomáhali organizovat dny otevřených dveří, představovali veřejnosti své obory praktickou činností, starali se pravidelně o bylinkovou zahrádku a skleník.

V důsledku mimořádných opatření Ministerstva zdravotnictví, kterým se uzavřely školy, neproběhla celá řada soutěží včetně dalšího ročníku AHOL CUPu.

Zpracovala: Bc. Šárka Seibertová



Foto č. 22: Workshop s produkty společnosti Bonduelle.

13. Závěrečná zpráva o realizaci praktického vyučování ve školním roce 2020/2021

Závěrečná zpráva o odborném výcviku žáků školy

Ve školním roce 2020/2021 byl odborný výcvik žáků oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař – číšník, zaměření ŠVP Kuchař – číšník a zaměření ŠVP Fastfoodová gastronomie a oboru vzdělání 65-41-L/01 Gastronomie, zaměření ŠVP Kuchař v moderní gastronomii v kompetenci zástupkyně ředitelky školy Mgr. Ivety Stachurové.

Odborný výcvik probíhal ve školním roce 2020/2021 u oboru vzdělání Kuchař – číšník, ŠVP Kuchař – číšník a Fastfoodová gastronomie následovně:

1. ročník v hodinové dotaci 15 hodin týdně v laboratorní kuchyni a školní jídelně,
2. ročník v hodinové dotaci 17,5 týdně u sociálních partnerů,
3. ročník v hodinové dotaci 17,5 týdně u sociálních partnerů.

Odborný výcvik probíhal ve školním roce 2020/2021 u oboru vzdělání Gastronomie, ŠVP Kuchař v moderní gastronomii probíhal následovně:

2. ročník v hodinové dotaci 14 hodin týdně, 7 hodin v gastrostudiu školy a 7 hodin u sociálních partnerů,
3. ročník v hodinové dotaci 14 hodin týdně u sociálních partnerů,
4. ročník v hodinové dotaci 14 hodin týdně, 7 hodin v gastrostudiu školy a 7 hodin u sociálních partnerů.

Ve školním roce 2020/2021 jsme rozšířili portfolio smluvních pracovišť a uzavřeli smlouvy s těmito sociálními partnery: CPI Hotels, Laura Coffe, Restaurace Stará Kuželna, Food ateliér Davida Valíčka, Restaurace Guest, Restaurace Viktorka, Společnost Am Rest – Burger King, Mc'Donalds, Penzion Jurášek, Restaurace U Tiskárny, Restaurace Harcovna, Společnost UGO, Hotel Garage, Restaurace U Holubů, Kavárna Á Café.

V tomto školním roce byl odborný výcvik ovlivněn mimořádnými opatřeními spojenými s onemocněním COVID – 19, kdy všechny gastronomické provozy byly v době od října 2020 do května 2021 uzavřeny. Od této situace se odvíjí i počet odpracovaných hodin u žáků, který je podstatně nižší než v předchozích letech.

Jednotlivé naplánované a skutečně odpracované hodiny na žáka a třídu znázorňují níže uvedené tabulky.

Jak ukazuje níže uvedená tabulka, ve 2. pololetí se končící ročníky oboru vzdělání Kuchař – číšník a Gastronomie, ŠVP Kuchař v moderní gastronomii se na provozovny již nevrátily, jelikož od dubna 2021 probíhaly pro tyto třídy skupinové konzultace k přípravě jednotných závěrečných zkoušek a k přípravě praktické maturitní zkoušky přímo v budově školy.

Přehled odpracovaných hodin na odborném výcviku za 1. pololetí školního roku 2020/2021

Třída	Obor vzdělání	Počet žáků:	Plán hodin na žáka	Plán hodin na třídu	Skutečně odpracované hodiny na třídu	Zameškané hodiny na třídu
2KČ	Kuchař - číšník	27	168	4536	3198	1401
3KČ	Kuchař - číšník	23	140	3220	2137	1100
2GK	Gastronomie	23	63	1449	829	471
3GK	Gastronomie	22	112	2464	1934	539
4GK	Gastronomie	5	56	280	224	63
Celkem:		100	539	11949	8322	3574

Tabulka č. 14: Přehled odpracovaných hodin na ODV za 1. pololetí

V 1. pololetí žáci odpracovali celkem 8 322 hodin u sociálních partnerů, což je průměr 83,22 hodin na žáka. Zameškali 3 574 hodin, což je 35,74 hodina na žáka.

Přehled odpracovaných hodin na odborném výcviku za 2. pololetí školního roku 2020/2021

Třída	Obor vzdělání	Počet žáků:	Plán hodin na žáka	Plán hodin na třídu	Skutečně odpracované hodiny na třídu	Zameškané hodiny na třídu
2KČ	Kuchař - číšník	27	280	7 560	6 720	840
3KČ	Kuchař - číšník	23	0	0	0	0
2GK	Gastronomie	23	119	2 737	2 480	257
3GK	Gastronomie	22	42	924	882	42
4GK	Gastronomie	5	0	0	0	0
Celkem:		100	441	11 221	10 821	1 139

Tabulka č. 15: Přehled odpracovaných hodin na ODV za 2. pololetí

V 2. pololetí žáci odpracovali celkem 10 821 hodin u sociálních partnerů, což je průměr 108,21 hodin na žáka. Zameškali 1 139 hodin, což je 11,39 hodina na žáka.

Klasifikace žáků na odborném výcviku za 1. pololetí školního roku 2020/2021

Třída	Obor vzdělání	Klasifikace výborný:	Klasifikace chvalitebný	Klasifikace dobrý	Neklasifikován	Průměr
2KČ	Kuchař - číšník	11	9	5	2	1,76
3KČ	Kuchař - číšník	9	10	3	1	1,72
2GK	Gastronomie	7	5	6	5	1,94
3GK	Gastronomie	14	7	0	1	1,27
4GK	Gastronomie	2	3	0	0	1,6
Celkem:		43	34	14	9	1,66

Tabulka č. 16: Přehled klasifikace ODV za 1. pololetí

Jak ukazuje tabulka, průměrný prospěch na žáka byl 1,66. V prvním pololetí bylo celkem neklasifikováno 9 žáků, kteří si klasifikaci během druhého pololetí doplnili.

Klasifikace žáků na odborném výcviku za 2. pololetí školního roku 2020/2021

Třída	Obor vzdělání	Klasifikace výborný:	Klasifikace chvalitebný	Klasifikace dobrý	Neklasifikován	Průměr
2KČ	Kuchař - číšník	11	8	6	3	1,8
3KČ	Kuchař - číšník	10	9	4	0	1,74
2GK	Gastronomie	7	6	6	4	1,95
3GK	Gastronomie	14	7	0	1	1,27
4GK	Gastronomie	2	3	0	0	1,6
Celkem:		45	33	16	6	1,67

Tabulka č. 17: Přehled klasifikace ODV za 1. pololetí

Jak ukazuje tabulka, průměrný prospěch na žáka byl 1,67. V druhém pololetí bylo celkem neklasifikováno 5 žáků, 4 žáci si klasifikaci dodělali do 30. 8. 2021, 2 žáci studium ukončili.



Foto č. 23: Žáci 4. ročníku oborů Gastronomie a Hotelnictví při praktické maturitní zkoušce

Odborná praxe

Odborná praxe probíhala ve školním roce 2020/2021 u oboru vzdělání Gastronomie, ŠVP Kuchař v moderní gastronomii následovně:

2. ročník a 3. ročník v rozsahu 3 týdnů v termínu od 7. do 25. 6. 2021.

Žáci vykonali odbornou praxi většinou na pracovištích odborného výcviku, navíc jsme uzavřeli smlouvy s: Domem pro seniory Magnolie, Lázněmi Luhačovice, Hotelem Chateau Mcely, Buly arénou v Kravařích, Bo Bistrem.

U oboru vzdělání Hotelnictví, ŠVP Moderní hotelové služby a oboru vzdělání Cestovní ruch, ŠVP Provoz cestovní kanceláře a Stevard v dopravních službách probíhala odborná praxe v rozsahu 3 týdnů v termínu od 23. 8. – 10. 8. 2021 v následujících provozovnách: LEO Expres, Restaurace a penzion Pod Lípami, Pivovárka Ogar, Restaurace Ydykseb, Buly aréna Kravaře, Hotel Palace a Jurkovičův dům v Luhačovicích. 8 žáků se podílelo na organizaci 5. ročníku Kulturního léta ve Velkých Karlovicích.

U oboru vzdělání Gastronomie, ŠVP Moderní gastronomie probíhala odborná praxe v rozsahu 2 týdnů v termínu od 23. 8. – 3. 9. 2021. Odbornou praxi žáci vykonali v následujících provozovnách: Restaurace Na zahradě, Hotel Kolonie, Sanatoria Klimkovice a Café Adie.

Zpracovala: Mgr. Iveta Stachurová

14. Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené ČŠI

Ve školním roce 2020/2021 byla AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství zapojena do monitorování aplikace Metodického doporučení Návrat žáků do škol ze dne 31. 3. 2021 do života školy.



Foto č. 24: Jednotná závěrečná zkouška třetího ročníku oboru Kuchař – číšník
Zleva: D. Trojancová a Mgr. D. Kowalská



15. Základní údaje o hospodaření školy

Vyúčtování dotace a rozbor hospodaření za školní rok 2020/2021

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	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 2020/2021			
Ukazatel	Celkem v Kč	Skutečnost čerpání prostředků poskytnutých dle vyhlášky č. 27/2016 Sb.	
		dle přílohy č.1 část A	dle přílohy č. 1 část B
Přijátá dotace na školní rok 2020/2021	18 903 176,00	0,00	0,00
Náklady školního roku 2020/2021 hrazené z dotace, v tom:	18 903 176,00	0,00	0,00
Mzdové prostředky hrazené z dotace celkem	10 580 153,00	0,00	0,00
v tom			
a) mzdy	9 112 910,00	0,00	0,00
b) dohody o pracích konaných mimo pracovní poměr	1 467 243,00	0,00	0,00
Odvody na zákonné pojistné	3 018 374,59	0,00	0,00
Ostatní náklady celkem	5 304 648,41	0,00	0,00
v tom			
učebnice a učební pomůcky	1 197,00	0,00	0,00
softwarové vybavení	26 570,58	0,00	0,00
IT vybavení	74 285,80	0,00	0,00
nákup vody, paliv, energie	179 700,13	0,00	0,00
služby pošt a telekomunikací	45 267,00	0,00	0,00
daně a poplatky	0,00	0,00	0,00
další vzdělávání pedagogických pracovníků	0,00	0,00	0,00
nájemné	2 800 875,00	0,00	0,00
opravy a udržování	1 292 301,35	0,00	0,00
cestovné	0,00	0,00	0,00
ostatní materiál a služby	884 451,55	0,00	0,00
Rozdíl	0,00		



ROZBOR HOSPODAŘENÍ S DOTACÍ ZA ŠKOLNÍ ROK 2020/2021

IZO	Škola/školské zařízení	Výše procentního podílu z normativu	Přijaté dotace na šk. rok 2020/2021	Náklady šk. roku 2020/2021 hrazené z dotace
151035768	Střední škola	60/90	18 903 176,00	18 903 176,00
Celkem za právnickou osobu:			18 903 176,00	18 903 176,00
Rozdíl:				0,00

Komentář:

30. 9. 2021


datum

**AHOL - Střední škola gastronomie,
turismu a lázeňství** ④
Dušní 1106/8
703 00 Ostrava-Vitkovice

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

30. 9. 2021

datum


za odbor školství, mládeže a sportu





**Vyúčtování dotace za školní rok 2020/2021
období 9. - 12./2020**

ŠKOLA

strana 1

Datum	Č. výp.	Použití dotace	Částka	Doklad	Dat. odp. z účtu
FAKTURY					
03.09.2020	9	nájem 9/20	230 335,00	PF 216/20	03.09.2020
07.09.2020	9	internet 9/10	2 795,00	PF 221/20	07.09.2020
18.09.2020	9	židle sekretariát	9 196,00	PF 234/20	18.09.2020
18.09.2020	9	židle kabinet gastro	16 458,00	PF 235/20	18.09.2020
25.09.2020	9	stoly cvičná kuchyně	39 906,00	PF 238/20	25.09.2020
06.10.2020	10	PCO 9/20	484,00	PF 250/20	06.10.2020
06.10.2020	10	BOZP 9/20	1 151,92	PF 254/20	06.10.2020
06.10.2020	10	úklid 9/20	23 450,00	PF 256/20	06.10.2020
06.10.2020	10	čistící prostředky	4 313,65	PF 257/20	06.10.2020
06.10.2020	10	tonery	3 207,00	PF 258/20	06.10.2020
06.10.2020	10	internet 10/20	2 795,00	PF 259/20	06.10.2020
02.10.2020	10	nájem 10/20	230 335,00	PF 260/20	02.10.2020
20.10.2020	10	čistící prostředky	2 534,95	PF 272/20	20.10.2020
29.10.2020	10	energie 9/20	26 299,75	PF 283/20	29.10.2020
29.10.2020	10	výměna, montáž SDK	43 548,00	PF 284/20	29.10.2020
29.10.2020	10	povrchová úprava sedáky	9 921,00	PF 285/20	29.10.2020
09.11.2020	11	výměna digestoře	85 795,00	PF 286/20	09.11.2020
09.11.2020	11	internet 11/20	2 795,00	PF 290/20	09.11.2020
09.11.2020	11	BOZP 10/20	1 151,92	PF 291/20	09.11.2020
09.11.2020	11	PCO 10/20	484,00	PF 292/20	09.11.2020
09.11.2020	11	úklid 10/20	11 720,00	PF 294/20	09.11.2020
02.11.2020	11	nájem 11/20	230 335,00	PF 295/20	02.11.2020
19.11.2020	11	energie 10/20	17 245,83	PF 297/20	19.11.2020
19.11.2020	11	oprava rozvodů, topení	34 045,00	PF 302/20	19.11.2020
24.11.2020	11	koš cvičná kuchyně	4 385,00	PF 305/20	24.11.2020
30.11.2020	11	zásobník ručníků	3 539,25	PF 307/20	30.11.2020
30.11.2020	11	dávkovač mýdla	2 757,59	PF 308/20	30.11.2020
02.12.2020	12	nájem 12/20	230 335,00	PF 312/20	02.12.2020
07.12.2020	12	internet 12/20	2 795,00	PF 318/20	07.12.2020
07.12.2020	12	úklid 11/20	6 922,00	PF 319/20	07.12.2020
07.12.2020	12	PCO 11/20	484,00	PF 322/20	07.12.2020
07.12.2020	12	BOZP 11/20	1 151,92	PF 324/20	07.12.2020
16.12.2020	12	energie 11/20	15 525,63	PF 336/20	16.12.2020
		Celkem	1 298 197,41		

zpracovala : Ing. Pešlová Niko

Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy

Stanovení dotace na období 9-12/2020 a celkové dotace na kalendářní rok 2020

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

Období 9-12/2020

Normativ r. 2020	Kč	Dotace				
		počet žáků	počet měsíců	%	Částka	
ubytování - denní	6542M01	74 309	32	4	90	713 366
občerstvení - denní	6542M02	68 155	63	4	90	1 288 130
gastronomie - denní	6541L01	74 899	65	4	90	1 460 531
učebnice - číšník - denní	6551H01	77 339	78	1	90	452 433
		77 339	80	3	90	1 392 102
gastronomie - denní	6541L51	70 791	21	2	90	222 992
		70 791	22	2	90	233 610
CELKEM						5 763 164

Celková dotace na kalendářní rok 2020

nedoplatek dotace za rok 2019 (vyplaceno 2020)

0 Kč

dotace na 1-8/2020

10 153 293 Kč

dotace na 9-12/2020

5 763 164 Kč

CELKEM

15 916 457 Kč

dotace 2020 bylo na Váš účet poukázáno celkem

15 871 036 Kč

nedoplatek dotace

-45 421 Kč

Možné přeplatky nebo nedoplatky budou zohledněny v záloze dotace na další čtvrtletí.

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



**Vyúčtování dotace za školní rok 2020/2021
období 1. - 8./2021**

ŠKOLA

strana 1

Datum	Č.výp.	Použití dotace	Částka	Doklad PF	Dat.odp.z účtu
FAKTURY					
01.01.2021	1	nájem 1/21	230 335,00	PF 1/21	01.01.2021
12.01.2021	1	internet 1/21	2 795,00	PF 2/21	12.01.2021
21.01.2021	1	tonery	7 091,00	PF 5/21	21.01.2021
21.01.2021	1	výroba orientačních cedulí	9 075,00	PF 6/21	21.01.2021
02.02.2021	2	nájem 2/21	230 335,00	PF 8/21	02.02.2021
04.02.2021	2	výměna gastrovybavení	425 719,17	PF 9/21	04.02.2021
04.02.2021	2	zásobníky na mýdlo a toaletní papír	6 653,79	PF 10/21	04.02.2021
04.02.2021	2	BOZP 1/21	1 151,92	PF 11/21	04.02.2021
10.02.2021	2	PCO 1/21	484,00	PF 14/21	10.02.2021
10.02.2021	2	tonery	2 393,00	PF 15/21	10.02.2021
10.02.2021	2	internet 2/21	2 795,00	PF 19/21	10.02.2021
23.02.2021	2	plyn 1-2/2021	14 520,27	PF 20/21	23.02.2021
23.02.2021	2	energie 1/21	15 112,56	PF 23/21	23.02.2021
02.03.2021	3	nájem 3/21	230 335,00	PF 26/21	02.03.2021
04.03.2021	3	BOZP 2/21	1 151,92	PF 29/21	04.03.2021
04.03.2021	3	PCO 2/21	484,00	PF 30/21	04.03.2021
04.03.2021	3	tiskopisy vysvědčení	4 450,00	PF 31/21	04.03.2021
04.03.2021	3	židle	6 945,40	PF 32/21	04.03.2021
04.03.2021	3	internet 3/21	2 795,00	PF 33/21	04.03.2021
11.03.2021	3	energie 2/21	12 902,11	PF 34/21	11.03.2021
30.03.2021	3	židle	6 866,00	PF 38/21	30.03.2021
30.03.2021	3	licence RON 4-8/2021	3 097,60	PF 40/21	30.03.2021
01.04.2021	4	nájem 4/21	237 706,00	PF 41/21	01.04.2021
06.04.2021	4	BOZP 3/21	1 151,92	PF 42/21	06.04.2021
06.04.2021	4	internet 4/21	2 795,00	PF 43/21	06.04.2021
16.04.2021	4	revize hasičské přístroje	3 297,25	PF 44/21	16.04.2021
16.04.2021	4	vodné, stočné	5 370,00	PF 45/21	16.04.2021
16.04.2021	4	energie 3/21	8 680,97	PF 46/21	16.04.2021
16.04.2021	4	odpad 1Q	7 977,53	PF 50/21	16.04.2021
16.04.2021	4	licence OFFICE 4-8/2021	19 930,21	PF 52/21	16.04.2021
16.04.2021	4	licence OFFICE up grade 4-8/2021	6 640,37	PF 53/21	16.04.2021
16.04.2021	4	PCO 3/21	484,00	PF 55/21	16.04.2021
27.04.2021	4	servis Robotel	7 320,50	PF 57/21	27.04.2021
27.04.2021	4	úklid 4/21	1 987,00	PF 64/21	27.04.2021
01.05.2021	5	nájem 5/21	237 706,00	PF 70/21	01.05.2021
		Celkem	1 758 534,49		

zpracovala : Ing. Pešlová Nikol, 20.9.2021

Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy



STŘEDNÍ ŠKOLA
GASTRONOMIE
TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

**Vyúčtování dotace za školní rok 2020/2021
období 1. - 8./2021**

ŠKOLA

strana 2

Datum	Č.výp.	Použití dotace	Částka	Doklad PF	Dat.odp.z účtu
převod ze strany 1			1 758 534,49		
FAKTURY					
06.05.2021	5	PCO 4/21	484,00	PF 72/21	06.05.2021
06.05.2021	5	výroba výukových cedulí	5 832,00	PF 73/21	06.05.2021
06.05.2021	5	výroba obrazů k výuce	6 722,00	PF 74/21	06.05.2021
06.05.2021	5	seřízení oken	2 420,00	PF 76/21	06.05.2021
06.05.2021	5	BOZP 4/21	1 151,92	PF 77/21	06.05.2021
06.05.2021	5	úklid 4/21	12 778,00	PF 79/21	06.05.2021
10.05.2021	5	internet 5/21	2 795,00	PF 81/21	10.05.2021
10.05.2021	5	tonery	1 183,00	PF 84/21	10.05.2021
10.05.2021	5	tonery	2 662,00	PF 85/21	10.05.2021
18.05.2021	5	energie 4/21	14 642,40	PF 91/21	18.05.2021
31.05.2021	5	oprava elektroinstalace	4 992,34	PF 96/21	31.05.2021
31.05.2021	5	poradenství Puškinová	1 500,00	PF 97/21	31.05.2021
31.05.2021	5	police	3 848,00	PF 99/21	31.05.2021
02.06.2021	6	nájem 6/21	237 706,00	PF 101/21	02.06.2021
07.06.2021	6	tonery	6 534,00	PF 104/21	07.06.2021
07.06.2021	6	BOZP 5/21	1 151,92	PF 105/21	07.06.2021
07.06.2021	6	PCO 5/21	484,00	PF 107/21	07.06.2021
07.06.2021	6	internet 6/21	2 795,00	PF 111/21	07.06.2021
14.06.2021	6	úklid 5/21	21 337,00	PF 116/21	14.06.2021
14.06.2021	6	pracovní oděv Kostka	9 595,00	PF 118/21	14.06.2021
14.06.2021	6	energie 5/21	7 062,38	PF 122/21	14.06.2021
14.06.2021	6	tonery	3 509,00	PF 125/21	14.06.2021
21.06.2021	6	poradenství Puškinová	1 500,00	PF 126/21	21.06.2021
21.06.2021	6	poradenství Puškinová	1 500,00	PF 127/21	21.06.2021
21.06.2021	6	čisticí prostředky	5 420,80	PF 130/21	21.06.2021
21.06.2021	6	odpadní nádoba	4 287,00	PF 134/21	21.06.2021
25.06.2021	6	vodné, stočné	9 989,50	PF 136/21	25.06.2021
01.07.2021	7	výuková DVD	1 197,00	PF 140/21	01.07.2021
01.07.2021	7	sedáčka, stolek	16 983,56	PF 142/21	01.07.2021
12.07.2021	7	odpad 2Q	7 977,53	PF 144/21	12.07.2021
02.07.2021	7	nájem 7/21	237 706,00	PF 145/21	02.07.2021
12.07.2021	7	PCO 6/21	484,00	PF 146/21	12.07.2021
12.07.2021	7	BOZP 6/21	1 151,92	PF 149/21	12.07.2021
12.07.2021	7	internet 7/21	2 795,00	PF 151/21	12.07.2021
		Celkem	2 400 711,76		

zpracovala : Ing. Pešlová Nikol, 20.9.2021

Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy



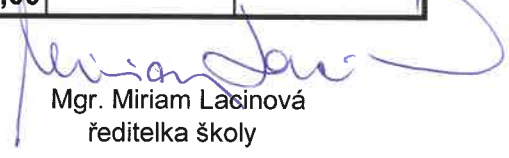
**Vyúčtování dotace za školní rok 2020/2021
období 1. - 8./2021**

ŠKOLA

strana 4

Datum	Č.výp.	Použití dotace	Částka	Doklad	Dat.odp.z účtu
převod ze str. 3			3 885 455,00		
POKLADNA					
25.03.2021		ozvučovací technika	5 219,00	VPD 22/21	25.03.2021
31.03.2021		poštovné	4 051,00	VPD 23/21	31.03.2021
08.04.2021		materiál lékarničky	1 767,00	VPD 29/21	08.04.2021
27.04.2021		suroviny maturity	4 442,00	VPD 35/21	27.04.2021
29.07.2021		čistící prostředky	4 799,00	VPD 39/21	29.07.2021
27.05.2021		poštovné	5 089,00	VPD 57/21	27.05.2021
10.06.2021		kancelářské potřeby	1 707,00	VPD 75/21	10.06.2021
24.06.2021		mobilní telefon	10 990,00	VPD 82/21	24.06.2021
24.06.2021		ventilátory	1 630,00	VPD 84/21	24.06.2021
25.06.2021		poštovné	2 587,00	VPD 85/21	25.06.2021
30.07.2021		gastro vybavení	21 831,00	VPD 98/21	30.07.2021
18.08.2021		protiskluzová rohož	13 177,00	VPD 103/21	18.08.2021
INTERNÍ DOKLADY					
15.02.2021	2	mzdy 1/21	777 677,00	21IN00006	15.02.2021
15.02.2021	2	OON 1/21	52 100,00	21IN00006	15.02.2021
15.02.2021	2	náhrady mzdy 1/21	4 504,00	21IN00006	15.02.2021
15.02.2021	2	odvody 1/21	265 389,00	21IN00006	15.02.2021
15.03.2021	3	mzdy 2/21	784 843,00	21IN00009	15.03.2021
15.03.2021	3	OON 2/21	44 000,00	21IN00009	15.03.2021
15.03.2021	3	odvody 2/21	267 558,00	21IN00009	15.03.2021
15.04.2021	4	mzdy 3/21	767 506,00	21IN00012	15.04.2021
15.04.2021	4	OON 3/21	60 400,00	21IN00012	15.04.2021
15.04.2021	4	odvody 3/21	272 954,00	21IN00012	15.04.2021
14.05.2021	5	mzdy 4/21	784 457,00	21IN00015	14.05.2021
14.05.2021	5	OON 4/21	52 820,00	21IN00015	14.05.2021
14.05.2021	5	odvody 4/21	267 728,00	21IN00015	14.05.2021
15.06.2021	6	mzdy 5/21	778 316,00	21IN00017	15.06.2021
15.06.2021	6	OON 5/21	57 250,00	21IN00017	15.06.2021
15.06.2021	6	náhrady mzdy 5/21	4 767,00	21IN00017	15.06.2021
15.06.2021	6	odvody 5/21	265 015,00	21IN00017	15.06.2021
15.07.2021	7	mzdy 6/21	779 277,00	21IN00022	15.07.2021
15.07.2021	7	OON 6/21	360 300,00	21IN00022	15.07.2021
		Celkem	10 609 605,00		

zpracovala : Pešlová Nikol, 20.9.2021


Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy

Stanovení dotace na období 1-8/2021 a celkové dotace na školní rok 2020/2021

Na základě normativů neinvestičních výdajů stanovených MŠMT pro rok 2021 soukromým školám a školským zařízeními a Vámi poskytnutých počtů žáků v daném období, byla Vaší škole stanovena dotace takto:

Období 1-8/2021

	Normativ r. 2021		Dotace			
		Kč	počet žáků	počet měsíců	%	Částka
Učebnictví - denní	6542M01	85 653	32	8	90	1 644 538
Učební ruch - denní	6542M02	78 517	63	8	90	2 967 943
Gastronomie - denní	6541L01	86 800	65	2	90	846 300
		86 800	66	6	90	2 577 960
Čištění - číšník - denní	6551H01	88 141	79	2	90	1 044 471
		88 141	78	2	90	1 031 250
		88 141	77	4	90	2 036 057
Gastronomie - denní	6541L51	79 638	22	2	90	262 805
		79 638	21	2	90	250 860
		79 638	20	4	90	477 828
CELKEM						13 140 012

Celková dotace na školní rok 2020/2021

Dotace na 9-12/2020	5 763 164 Kč
Dotace na 1-8/2021	13 140 012 Kč
CELKEM k vyúčtování 2020/2021	18 903 176 Kč

Plnění (+)/nedoplatek(-) z roku 2020	-45 421 Kč
Dotace 2021 bylo na Váš účet poukázáno celkem	14 820 124 Kč
CELKEM záloha na měsíc září	1 634 691 Kč

Je-li výše uvedený údaj odlišný od skutečnosti, oznamte nám toto obratem písemně.

ROZVAHA
ve zkráceném rozsahu

ke dni 31.12.2020
(v celých tisících Kč)

Název, sídlo a právní forma
účetní jednotky

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

Jednotka doručí:
říslušnému fin. orgánu

IČO
71340815

načení	AKTIVA	číslo řádku	Stav k prvnímu dni účetního období	Stav k posled. dni účetního období
a	b	c	1	2
	Dlouhodobý majetek celkem Součet A.I. až A.IV.	1	2 232	2 250
	Dlouhodobý nehmotný majetek celkem	2		
	Dlouhodobý hmotný majetek celkem	3	5 214	5 842
	Dlouhodobý finanční majetek celkem	4		
V.	Oprávký k dlouhodobému majetku celkem	5	-2 982	-3 592
	Krátkodobý majetek celkem Součet B.I. až B.IV.	6	2 319	3 240
	Zásoby celkem	7	174	112
	Pohledávky celkem	8	1 915	815
II.	Krátkodobý finanční majetek celkem	9	164	2 257
V.	Jiná aktiva celkem	10	66	56
	Aktiva celkem Součet A. až B.	11	4 551	5 490

načení	PASIVA	číslo řádku	Stav k prvnímu dni účetního období	Stav k posled. dni účetního období
a	b	c	3	4
	Vlastní zdroje celkem Součet A.I. až A.II.	12	3 127	3 215
	Jmění celkem	13	3 978	3 108
	Výsledek hospodaření celkem	14	-851	107
	Cizí zdroje celkem Součet B.I. až B.IV.	15	1 424	2 275
	Rezervy celkem	16		
	Dlouhodobé závazky celkem	17		
I.	Krátkodobé závazky celkem	18	1 095	1 222
V.	Jiná pasiva celkem	19	329	1 053
	Pasiva celkem Součet A. až B.	20	4 551	5 490

staveno dne: 11.03.2021

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

Milan Jaroš

Právní forma účetní jednotky

STO

Předmět podnikání

veřejná služba

Pozn.:



26.3.2021

Ridlova

VÝKAZ ZISKU A ZTRÁTY
ve zkráceném rozsahu

ke dni 31.12.2020
(v celých tisících Kč)

Název a sídlo účetní jednotky

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

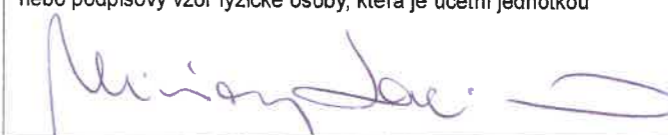
Účetní jednotka doručí:
příslušnému finančnímu orgánu

IČO
71340815

Číslo řádku	TEXT	Číslo řádku	Činnosti		
			Hlavní 5	Hospodářská 6	Celkem 7
	Náklady	1			
	Spotřebované nákupy a nakupované služby	2	8 787		8 787
	Změny stavu zásob vlastní činnosti a aktivace	3			
I.	Osobní náklady	4	12 866		12 866
V.	Daně a poplatky	5	12		12
	Ostatní náklady	6	185		185
II.	Odpisy, prodaný majetek, tvorba a použití rezerv a opravných položek	7	515		515
III.	Poskytnuté příspěvky	8			
III.	Daň z příjmů	9			
	Náklady celkem	10	22 365		22 365
	Výnosy	11			
	Provozní dotace	12	17 758		17 758
	Přijaté příspěvky	13	10		10
I.	Tržby za vlastní výkony a za zboží	14	3 943		3 943
V.	Ostatní výnosy	15	761		761
	Tržby z prodeje majetku	16			
	Výnosy celkem	17	22 472		22 472
	Výsledek hospodaření před zdaněním	18	107		107
	Výsledek hospodaření po zdanění	19	107		107



26. 3. 2021
Lidlová

Vypracováno dne: 11.03.2021		Podpisový záznam statutárního orgánu účetní jednotky nebo podpisový vzor fyzické osoby, která je účetní jednotkou
		
vní forma účetní jednotky <i>Výpo</i>	Předmět podnikání <i>výroba nádob</i>	Pozn.:

Způsob zjištění základu daně z příjmu

Hospodářský výsledek celkem (v Kč)	106.808
Výdaje, neuznávané za výdaje vynaložené k dosažení příjmů	17.817.872
Rozdíl odpisů	436.753
Příjmy, osvobozené od daně a nezahrnované do základu daně	17.758.065
Základ daně	603.368
Snížení základu daně dle § 20 odst. 7	-300.000
Odpočet daňové ztráty dle § 34 odst. 1	-303.000
Sazba daně z příjmu	19 %
Daň	0
Hospodářský výsledek po zdanění	106.808

Účetní jednotka měla v roce 2020 kladný základ daně a uplatnila si tak snížení základu daně dle § 20 odst. 7 zákona o daních z příjmů.

5. Výnosy

Přehled přijatých dotací z veřejných zdrojů na provozní účely:

Poskytovatel dotace	Název projektu	Výše dotace v Kč
MŠMT	Na provoz školy	15.916.457
MŠMT	Šablony	232.328,10
MŠMT	Podpora sociálně znevýhodněných rómských žáků	7.200
Ministerstvo pro místní rozvoj	Interreg V-A Česká republika - Polsko	433.760,31
Ministerstvo pro místní rozvoj	Modernizace technického vybavení pro zkvalitnění výuky	1.168.319,47
CELKEM		17.758.064,88

Přehled přijatých darů za rok 2020

V roce 2020 škola obdržela dary na školské účely ve výši 10 tis. Kč.

Škola nezískala žádné prostředky z veřejných sbírek.

6. Významné události

Mezi rozvahovým dnem a dnem sestavení účetní závěrky nedošlo k žádným významným událostem.

V Ostravě 11. 3. 2021

26.3.2021

Sudlora



Miriám Lacinová
Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy

2. Přehled splatných závazků pojistného na sociálním a zdravotním pojištění a daňových nedoplatků

	Datum vzniku	Částka v Kč	Splatnost
Sociální pojištění	31.12.2020	225.333	15.1.2021
Zdravotní pojištění	31.12.2020	97.195	15.1.2021
Daň ze mzdy	31.12.2020	128.429	15.1.2021

Pohledávky po lhůtě splatnosti delší než 90 dní má společnost ve výši 67 tis. Kč, z nichž 3 tis. Kč je z obchodního styku a 64 tis. Kč za školným.

Pohledávky s dobou splatnosti delší než 5 společnost nemá.

Závazky po lhůtě splatnosti delší než 90 dní společnost nemá.

Závazky, které nejsou obsaženy v rozvaze společnost nemá.

Zákonné rezervy na opravy majetku nebyly tvořeny.

3. Osobní náklady

Průměrný přepočtený počet zaměstnanců	22
Mzdové náklady celkem	10.022 tis. Kč
Sociální a zdravotní pojištění celkem	2.748 tis. Kč
Zákonné sociální náklady	95 tis. Kč
Osobní náklady celkem	12.866 tis. Kč

V roce 2020 neobdrželi členové, ani bývalí členové statutárních a dozorčích orgánů odměny.

Členové rady školské právnické osoby, ani statutární orgán nepobírají žádné odměny ze zisku.

4. Výsledek hospodaření a daň z příjmu

Účetní jednotka vykázala za rok 2020 zisk z hlavní činnosti ve výši 107 tis. Kč.

Hospodářská činnost nebyla za rok 2020 vykonávána.

Ztráta účetní jednotky za rok 2019 ve výši -851 tis. Kč byla převedena na účet vlastního jmění.

1. Zásoby

Zásoby jsou oceněny pořizovacími cenami. Pořizovací cena zásob zahrnuje náklady na jejich pořízení včetně nákladů spojených s dodáním zásob, např. dopravné, balné apod.

Zásoby jsou účtovány způsobem B. Účetní jednotka k nim vede řádnou evidenci.

2. Hmotný investiční majetek

Je oceněn v pořizovacích cenách, zařazen v příslušné odpisové skupině a evidován v inventární knize. Účetní odpisy nejsou shodné s daňovými odpisy, společnost používá zrychlené odepisování u daňových odpisů dle zákona č. 586/92 Sb., § 32, účetní odpisy jsou rovnoměrné.

III. Doplnující informace k rozvaze a výkazu zisků a ztrát

1. Dlouhodobý majetek

Dlouhodobý hmotný majetek v pořizovací ceně (v tis. Kč)

	Zůstatek k 1.1.	Přírůstky	Úbytky	Zůstatek k 31. 12.
Stavby	335	0	0	335
Samostatné movité věci	4.879	628	0	5.507
Celkem	5.214	628	0	5.842

Oprávký dlouhodobého hmotného majetku (v tis. Kč)

	Zůstatek k 1.1.	Přírůstky	Úbytky	Zůstatek k 31. 12.
Stavby	147	16	0	163
Samostatné movité věci	2.835	593	0	3.429
Celkem	2.982	609	0	3.592

V roce 2020 škola pořídila investiční majetek z dotace ITI, na kterém má škola spoluúčast ve výši 10%. Jedná se o IT vybavení a drobné IT vybavení v celkové výši 1.168 tis. Kč, které je účtováno v nákladech jako drobný majetek.

PŘÍLOHA ÚČETNÍ ZÁVĚRKY ZA ROK 2020

I. Obecné údaje

Název: AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství
Sídlo: Dušní 1106/8, 703 00 Ostrava – Vítkovice
Právní forma: školská právnická osoba
Předmět činnosti: provozování vzdělávání a školských služeb
Zřizovatel: AHOL – Střední odborná škola, s.r.o., Nám. Jiřího z Poděbrad 301/26,
703 00 Ostrava - Vítkovice
Statutární orgán: Mgr. Miriam Lacinová, ředitelka
Rozvahový den: 31. 12. 2020
Účetní období: 1.1.2020 – 31.12.2020
Datum zápisu do rejstříku školských právnických osob: 1. 9. 2007 vedený Ministerstvem školství mládeže a tělovýchovy ve složce 2006, pod číslem 117

Účetní jednotka nemá podíly v jiných účetních jednotkách.

II. Informace o účetních metodách a obecných účetních zásadách

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

Účetní jednotka vede účetnictví v účetním programu POHODA, k němuž vede příslušnou evidenci. Účetní jednotka se neodchýlila od účetních metod dle Zákona o účetnictví § 7, odst. 5.

Aktiva, ani závazky v cizí měně se v roce 2020 nevyskytly.

16. Závěr

Výroční zpráva dokumentuje, že AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství plnila i v náročných, neustále se měnících podmínkách školního roku 2020/2021 své základní cíle a programové záměry, i když protiepidemická opatření opakovaně a výrazně zasahovala do samotného provozu školy.

Ve školním roce 2020/2021 se podařilo připravit pro distanční formu výuku jednotnou platformu MS Teams pro všechny vyučující a žáky školy, proškolit všechny uživatele nových programů a vymezit jasná pravidla pro distanční formu výuky. Současně škola monitorovala v distanční výuce žáky ohrožené školním neúspěchem a snažila se individuálně přijmout opatření na jejich podporu. Tato opatření lze považovat za účinná, neboť odchodovost žáků se nezvýšila.

Škola rychle reagovala na změnu maturitního modelu a snažila se dosáhnout co nejvyšší úspěšnost žáků u maturitních zkoušek. To se až na výjimku u nástavbového oboru Gastronomie podařilo. Stejně náročná byla situace kolem jednotných závěrečných zkoušek žáků oboru Kuchař – číšník. I tady byla úspěšnost žáků nadprůměrná, 9 žáků z 20 prospělo dokonce s vyznamenáním. Poprvé závěrečnou zkoušku skládali i žáci oboru Kuchař – číšník se zaměřením školního vzdělávacího programu Fastfoodová gastronomie.

Na základě protiepidemických opatření byly zrušeny všechny soutěže. Tato opatření omezila i náborovou kampaň, kdy klasické dny otevřených dveří a veletrhy vzdělávání byly nahrazeny online formou. Byly vytvořeny nové webové stránky školy, které lépe akcentovaly nové formy kampaně. I přes tyto změny a fakt, že škola nabízí především ty obory, které byly pandemií koronaviru zasaženy nejvíce, se podařilo do prvního ročníku přijmout 70 žáků.

Navzdory všem opatřením 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 řadu odborníků z praxe. Vlivem okolností bylo výrazně rozšířeno i portfolio sociálních partnerů, u kterých škola realizuje praktickou výuku.

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
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
JZZ	Jednotná závěrečná zkouška
KČ	Kuchař - číšník
KOM	Komunikace ve službách
KP	Kavárenský provoz
KT	Kulinářské techniky
LvD	Logistika v dopravě
LW	Lázeňství a wellness
MAT	Matematika
MAMG	Marketing a management
MGA	Moderní gastronomie
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
SHO	Skladové hospodářství

SLvD	Služby v dopravě
SMZ	Státní maturitní zkouška
SvD	Stevard v dopravě
SV	Společenské vědy
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