



STŘEDNÍ ŠKOLA
GASTRONOMIE
TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

VÝROČNÍ ZPRÁVA O ČINNOSTI ŠKOLY VE ŠKOLNÍM ROCE 2021/2022



Zpracovala:
Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy

**Výroční zpráva o činnosti AHOL - Střední školy, gastronomie, turismu
a lázeňství za školní rok 2021/2022 byla projednána a schválena:**

radou školské právnické osoby dne 7. 10. 2022



JUDr. Josef Holík
předseda rady školské právnické osoby

školskou radou dne 6. 10. 2022



Ladislava Vantuchová
předsedkyně školské rady

**OBSAH:**

1. Úvod.....	2
2. Základní údaje o škole	4
3. Přehled oborů, které škola vyučuje v souladu se zápisem ve školském rejstříku	5
4. Počty žáků ve školním roce 2021/2022 k 30. září 2021	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 2021/2022 k 1. září 2021	9
6. Údaje o přijímacím řízení pro školní rok 2022/2023	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 2021/2022.....	19
7.2. Hodnocení jednotné závěrečné zkoušky ve školním roce 2021/2022.....	25
8. Oblast prevence sociálně patologických jevů	27
8.1. Prevence společensky nežádoucích jevů ve školním roce 2021/2022.....	27
8.2. Výchovné poradenství ve školním roce 2021/2022.....	31
8.3. Program environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty	32
9. Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků	33
10. Údaje o aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti	35
11. Údaje o předložených a školou realizovaných projektech a dotacích.....	37
11.1. Podpora profesního růstu pedagogů školy.....	37
11.2. Inovace odborného vzdělávání pro trh práce.....	39
11.3. Zkvalitnění výuky na AHOL – SŠGTL.....	40
11.4. Odborné, kariérové a polytechnické vzdělávání v MSK II (OKAP II)	41
11.5. Odborné, kariérové a polytechnické vzdělávání v MSK II (OKAP II)	42
11.6. Znáš svůj kraj?.....	44
11.7. Prevence rizikových projevů chování dětí a mládeže na školní rok 2021/2022.....	47
11.8. Podpora doučování pro ZŠ, SŠ a konzervatoře	49
12. Činnost předmětových komisí ve školním roce 2021/2022	50
12.1. Hodnocení činnosti předmětové komise cizích jazyků	50
12.2. Hodnocení činnosti předmětové komise českého jazyka a společenskovedních předmětů	54
12.3. Hodnocení činnosti předmětové komise ekonomických, přírodovědných předmětů a předmětů cestovního ruchu	56
12.4. Hodnocení činnosti metodické komise	59
12.5. Hodnocení činnosti předmětové komise gastronomických předmětů	61
13. Závěrečná zpráva o realizaci praktického vyučování ve školním roce 2021/2022.....	70
14. Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené ČŠI	76
15. Základní údaje o hospodaření školy.....	77
16. Závěr	127
17. Přehled použitých zkratk	128
18. Přílohy	130



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 2021/2022 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 a zaměření školního vzdělávacího programu Lázeňství a wellness, 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 2021/2022 se stejně jako ten předchozí nesl v duchu neustálých změn vyvolaných pokračující pandemií covidu-19. V tomto školním roce sice nebyl vyhlášen plošně zákaz osobní přítomnosti žáků na středním vzdělávání ve školách, ale provoz školy výrazně ovlivňovala opatření Krajské hygienické stanice Ostrava, která opakovaně nařizovala karantény jednotlivých žáků, vyučujících, celých tříd i ročníků. Na základě těchto nařízení žáci dotčených tříd přecházeli dočasně do online výuky.

Vzhledem k epidemiologické situaci MŠMT ani v tomto školním roce nepodpořilo konání regionálních, celostátních a mezinárodních soutěží. Naopak přijímací zkoušky, maturitní závěrečné zkoušky podle jednotného zadání proběhly beze změn v obvyklých termínech stanovených na začátku školního roku 2021/2022.



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



Vedle návratu k plné prezenční výuce se škola vyrovnávala s důsledky uzavření škol ve školním roce 2019/2020 a 2020/2021. V uvedeném období 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 ukončen k 31. 12. 2021, projekt profesního růstu pedagogů školy s názvem Rozvoj vzdělávání na AHOL – Střední škole gastronomie, turismu a lázeňství byl ukončen k 28. 2. 2022.

Výroční zpráva o činnosti AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství za školní rok 2021/2022 je zpracována v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání v platném znění.



2. Základní údaje o škole

Název školy:	AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství
Adresa školy:	Dušní 1106/8, Ostrava-Vítkovice, 703 00
IČ:	71340815
IZO:	651035759
Bankovní spojení:	KB, pobočka Ostrava-Hrabůvka č. ú. 35-8769400237/100
Telefon:	+ 420 597 578 858
E-mail:	aholss@ahol.cz
ID datové schránky:	g25i9gv
Webové stránky školy:	www.ahol.cz
Právní forma:	školská právnická osoba
Den zápisu do rejstříku škol:	16. 1. 2007, č. j. 29630/06-21
Název zřizovatele:	AHOL – Střední odborná škola, s. r. o. Náměstí Jiřího z Poděbrad 301/26 Ostrava-Vítkovice, 703 00
Orgány školské právnické osoby:	ředitel a rada
Předseda rady školské právnické osoby:	JUDr. Josef Holík
Členové:	Ing. Jaroslav Černík, Ing. Pavel Fojtík
Statutární zástupce:	ředitel školské právnické osoby
Ředitelka:	Mgr. Miriam Lacinová
Předsedkyně školské rady:	Ladislava Vantuchová (za rodiče a zletilé žáky)
Členové:	Mgr. Lenka Skupienová (za pedagogický sbor) Mgr. Dana Kowalská (za pedagogický sbor) 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 2021/2022 k 30. září 2021

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	7	12	33
2.	Cestovní ruch	4 roky	denní	65-42-M/02	16	18	13	12	59
3.	Gastronomie	4 roky	denní	65-41-L/01	20	15	21	22	78
4.	Gastronomie	2 roky	denní	65-41-L/51	0	8	0	0	8
5.	Kuchař - číšník	3 roky	denní	65-51-H/01	27	27	25	0	79
AHOL - SŠ GTL celkem					70	75	66	46	257

Tabulka č. 1: Počty žáků školy podle oborů k 30. 9. 2021

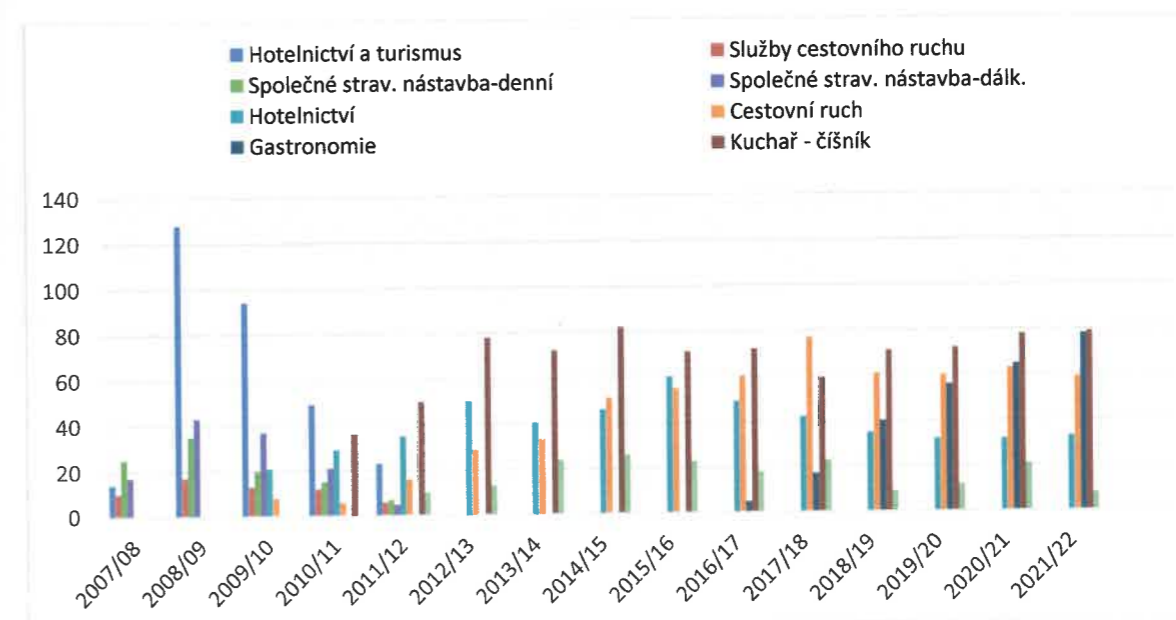


Foto č. 2: Žákyně čtvrtého ročníku oboru Hotelnictví při přípravě vína pro dekantaci
Zleva: K. Řepová, V. Kovářová

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	2021/22
Hotelnictví a turismus	denní	14	128	94	49	23	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Služby cest. ruchu	denní	10	17	13	12	6	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Společné stravování	nástavba - denní	25	35	20	15	7	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Společné stravování	nástavba - dálková	17	43	37	21	5	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Hotelnictví	denní	---	---	21	29	35	50	40	46	60	49	42	35	32	32	33
Cestovní ruch	denní	---	---	8	6	16	29	33	51	55	60	77	61	60	63	59
Gastronomie	denní	---	---	---	---	---	---	---	---	5	17	40	56	65	78	---
Kuchař - číšník	denní	---	---	---	36	50	78	72	82	71	72	59	71	72	78	79
Gastronomie	nástavba - denní	---	---	---	10	13	24	26	23	18	23	9	12	21	8	---
Celkem žáků		66	223	193	168	152	170	169	205	209	204	218	216	232	259	257

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 2021/2022 tvořilo pedagogický sbor AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství celkem 17 interních pedagogů včetně ředitelky školy a zástupkyně ředitelky školy, což je v porovnání s předchozím školním rokem o dva interní pedagogy méně. Ve spolupráci se školou nadále nepokračovali Mgr. Rudolf Haas (výuka tělesné výchovy na částečný úvazek) a Mgr. Dana Ponczová (výuka matematiky a chemie na částečný úvazek).

Adekvátně snížení počtu interních pedagogů vzrostl počet externích vyučujících, součástí pedagogického sboru jich bylo celkem 9. Řady externích pedagogů ve školním roce 2021/2022 rozšířil Mgr. Michal Hofman, který převzal výuku tělesné výchovy. Mgr. Naděžda Maková a Mgr. Monika Zdenkovičová vyučovaly matematiku, Mgr. Michal Trajkov převzal výuku dějepisu, dějin kultury a základů společenských věd. Se všemi těmito externisty škola již v minulosti spolupracovala. Nově přichází externistkou na výuku českého jazyka a dějin kultury byla Bc. Denisa Gregořicová, která v lednu 2022 vykonala závěrečné státní zkoušky a získala magisterské vzdělání.

Navazující magisterské studium pro výuku odborných předmětů úspěšně ukončila nejprve Bc. Kristýna Kuželová a v průběhu školního roku 2021/2022 i Bc. Šárka Seibertová. Obě tak získaly magisterský titul.

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. 2021

ředitelka školy	1
zástupkyně ředitelky školy	1
pedagogičtí pracovníci celkem	26
fyzický stav interních pedagogických zaměstnanců celkem	17
fyzický stav externích pedagogických zaměstnanců celkem	9
nepedagogičtí zaměstnanci školy	1

Vyučující podle předmětů	Počet celkem	Z toho ženy	Z toho muži
Interní	17	12	5
pro všeobecně vzdělávací předměty	9	6	3
pro odborné předměty	8	6	2
Externí	9	5	4
pro všeobecně vzdělávací předměty	7	4	3
pro odborné předměty	2	1	1

Tabulka č. 3: Počty zaměstnanců školy

5.1. Úvazky učitelů ve školním roce 2021/2022 k 1. září 2021

A: Interní učitelé:

	Příjmení a jméno	Celkem týdenní úvazek	Celkem hodin/týden
1.	Kostka Jan	19 ODV, 4 TPP	23
2.	Kowalská Dana, Mgr.	9 PAV, 2 UPX, 6 ODV, 3 MGA, 1 SHO	21
3.	Kubík Michal, Mgr.	4 FYZ, 1 ZPV, 14 IT, 1 OBK, 1 TEA	21
4.	Kuželová Kristýna, Mgr.	9 ODV, 1 KP, 4 UPX, 2 TPP, 1 FT, 4 CHEM, 1 ZPV, 1 KOM	23
5.	Lacinová Miriam, Mgr.	4 ČJL, 2 DEK	6
6.	Látalová Kristýna, Mgr.	13 ODV, 6 TPP, 1 KOM, 3 BEK	23
7.	Mikesková Jana, Mgr.	8 ZCR, 1 CR, 5 SCR, 2 TSCR, 2 UPX, 1 PCK, 2 PRA, 2 FJ	23
8.	Pospíšilová Naďa, Mgr.	24 AJ	24
9.	Sedláčková Linda, Ing. Ph.D.	2 EKO, 22 MAT	24
10.	Seibertová Šárka, Bc.	9 TOS, 4 UPX, 9 ODV, 1 KOM	23
11.	Skupienová Lenka, Mgr.	22 NJ, 1 KOM	23
12.	Solčan Lukáš, Mgr.	11 EKO, 8 UCE, 4 PRA	23
13.	Stachurová Iveta, Mgr.	5 HRP, 2 KOM, 2 MAMG, 1 UPX, 1 LW, 1 OBK	12
14.	Strišová Lenka, Mgr.	20 AJ, 4 ČJL	24
15.	Urbánková Helena, Mgr.	13 NJ, 10 ZSV	23
16.	Vaněk Jaroslav, Mgr.	24 ČJL	24
17.	Voborník Pavel, Bc.	35 ODV, 1 TOS	36

Tabulka č. 4: Úvazky interních vyučujících

B: Externí učitelé:

	Příjmení a jméno	Celkem týdenní úvazek	Celkem hodin
1.	Gregořicová Denisa, Bc.	10 ČJL, 2 DEK	12
2.	Hofman Michal, Mgr.	10 TEV	10
3.	Juniecová Soňa, Mgr.	9 EKO, 1 PRA	10
4.	Komárek Sebastian, Mgr.	8 AJ	8
5.	Karčmář David, Mgr.	4 RTS	4
6.	Maková Naděžda, Mgr.	5 MAT	5
7.	Švajdová Lenka, Ing. Ph.D.	3 SlvD, 2 SvD, 2 PRS, 2 UPX	9
8.	Trajkov Michal, Mgr.	6 DEJ, 2 DEK, 1 ZSV	9
9.	Zdenkovičová Monika, Mgr.	2 MAT	2

Tabulka č. 5: Úvazky externích vyučujících

Třídní učitelé v jednotlivých třídách k 1. září 2021

Jméno třídního učitele	Denní forma	Počet žáků
Mgr. Nad'a Pospíšilová	1CR + 1H*	16 + 7
Mgr. Michal Kubík	1GK	20
Mgr. Kristýna Látalová	1KČ	27
Mgr. Jaroslav Vaněk	2CR	18
Mgr. Jana Mikesková	2G	8
Bc. Šárka Seibertová	2GK + 2H	15 + 7
Mgr. Kristýna Kuželová	2KČ	27
Mgr. Lenka Strišová	3CR + 3H*	13 + 7
Mgr. Lukáš Solčan	3GK	21
Mgr. Helena Urbánková	3KČ	25
Mgr. Lenka Skupienová	4CR + 4H*	12 + 12
Mgr. Dana Kowalská	4GK	22
Celkem	13 tříd	257

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

Předmětové komise pro školní rok 2021/2022 k 1. září 2021

Vedoucí předmětové komise	Název předmětové komise
Bc. Šárka Seibertová	předmětová komise (PK) gastronomických předmětů
Mgr. Miriam Lacinová	metodická komise
Mgr. Lenka Strišová	PK jazyka českého a společenských věd
Mgr. Jana Mikesková	PK ekonomických, přírodovědných předmětů a cestovního ruchu
Mgr. Lenka Skupienová	PK cizích jazyků
Mgr. Kristýna Látalová	environmentální výchova
Mgr. 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 2022/2023

Ve školním roce 2021/2022 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 2022/2023 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. 2011/201 Sb., o soustavě oborů v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů úspěšně ukončili vzdělávání v oboru 65-51-H/01 Kuchař – číšník. Součástí přijímacího řízení byly 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 listky
Cestovní ruch	30	17	29	23
Gastronomie	14	11	14	13
Gastronomie – nástavba	8	6	6	2
Hotelnictví	17	4	16	5
Kuchař – číšník	38	16	26	15

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

V 1. kole přijímacího řízení pro školní rok 2022/2023 v oborech vzdělání 65-42-M/02 Cestovní ruch, zaměření ŠVP Provoz cestovní kanceláře a zaměření ŠVP Stevard v dopravních službách,

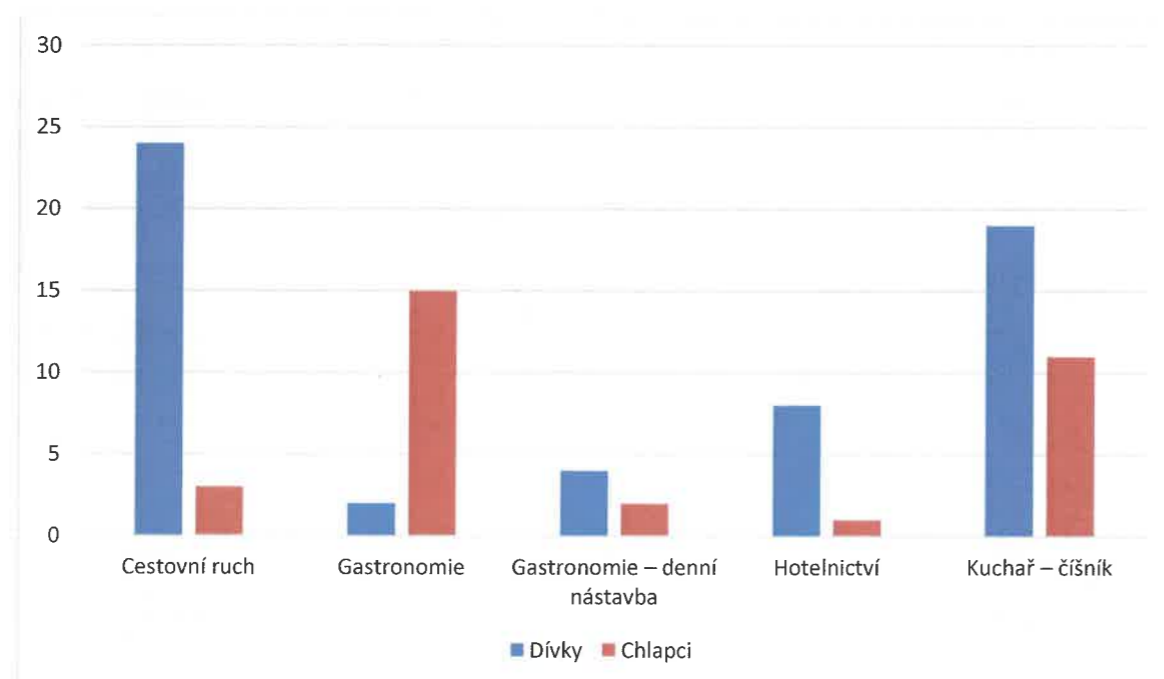
65-41-L/01 Gastronomie, zaměření ŠVP Kuchař v moderní gastronomii, 65-42-M/01 Hotelnictví, zaměření ŠVP Moderní hotelové služby a zaměření ŠVP Lázeňství a wellness a 65-51-L/51 Gastronomie, zaměření ŠVP Moderní gastronomie (nástavbové studium) se konala jednotná přijímací zkouška ve dnech 12. – 13. 4. 2022.

V prvním kole přijímacího řízení do oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař – číšník se školní přijímací zkouška konala ve dnech 22. – 25. 4. 2022.

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 2022/2023 ve všech kolech přijímacího řízení bylo přijato a vzdělávání zahájilo 89 žáků.

Obor vzdělání	Dívky	Chlapci	Celkem
Cestovní ruch	24	3	27
Gastronomie	2	15	17
Gastronomie – denní nástavba	4	2	6
Hotelnictví	8	1	9
Kuchař – číšník	19	11	30
Celkem	57	32	89

Tabulka č. 9: Přehled počtu přijatých žáků dle oborů k 30. 9. 2022



Graf č. 2: Počty přijatých žáků dle oborů k 30. 9. 2022

Pro hodnocení uchazečů oborů 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 druhé pololetí 8. třídy a první pololetí 9. třídy ze základní školy

Hodnotí se průměrný prospěch za druhé pololetí 8. třídy a první pololetí 9. třídy ze základní školy. Pokud žák předloží hodnocení na vysvědčení za 2. pololetí školního roku 2019/2020, které v souladu s § 5 odst. 7 vyhlášky 233/2020 Sb. nelze hodnotit v přijímacím řízení, bude místo hodnocení za uvedené pololetí užito hodnocení za první pololetí školního roku 2019/2020.

Za průměrný prospěch v každém pololetí předchozího vzdělávání může uchazeč získat max. 25 bodů, a to přepočtem podle následující tabulky:

Průměrný prospěch	body
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. hodnocení výsledků 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 druhé 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 hodnocení uchazeče nástavbového oboru vzdělání 65-51-L/51 Gastronomie byla v 1. kole přijímacího řízení stanovena kritéria takto:

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

Hodnotí se průměrný prospěch za druhé pololetí 2. ročníku a za první pololetí 3. ročníku ze střední školy. Pokud žák předloží hodnocení na vysvědčení za 2. pololetí školního roku 2019/2020, které v souladu s § 5 odst. 7 vyhlášky 233/2020 Sb. nelze hodnotit v přijímacím řízení, bude místo hodnocení za uvedené pololetí užito hodnocení za první pololetí školního roku 2019/2020.

Za průměrný prospěch v každém pololetí předchozího vzdělávání může uchazeč získat max. 25 bodů, a to přepočtem podle následující tabulky:

Průměrný prospěch	body
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. hodnocení výsledků 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 druhé pololetí 2. ročníku a za první 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 hodnocení uchazeče oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař – číšník byla v 1. kole přijímacího řízení stanovena kritéria takto:

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

Hodnotí se průměrný prospěch za druhé pololetí 8. třídy a první pololetí 9. třídy ze základní školy. Pokud žák předloží hodnocení na vysvědčení za 2. pololetí školního roku 2019/2020, které v souladu s § 5 odst. 7 vyhlášky 233/2020 Sb. nelze hodnotit v přijímacím řízení, bude místo hodnocení za uvedené pololetí užito hodnocení za první pololetí školního roku 2019/2020.

Za průměrný prospěch v každém pololetí předchozího vzdělávání může uchazeč získat max. 50 bodů, a to přepočtem podle následující tabulky:

Průměrný prospěch	body
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. hodnocení výsledků 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 druhé 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 a na stránkách Krajského úřadu Moravskoslezského kraje.



Foto č. 3: Žáci čtvrtého ročníku oboru Gastronomie při praktické maturitní zkoušce zleva: Mgr. D. Kowalská a žáci třídy 4GK

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

Počet tříd ve školním roce 2021/2022

	Třída	Třídní učitel/ka	Počet žáků ve třídě	Kmenová učebna
1.	1CR + 1H*	Mgr. Naďa Pospíšilová	16 + 7	304
2.	1GK	Mgr. Michal Kubík	20	302
3.	1KČ	Mgr. Kristýna Látalová	27	101
4.	2CR	Mgr. Jaroslav Vaněk	18	103
5.	2GK + 2H	Mgr. Šárka Seibertová	15 + 7	102
6.	2G	Mgr. Jana Mikesková	8	308
7.	2KČ	Mgr. Kristýna Kuželová	27	101
8.	3CR + 3H*	Mgr. Lenka Strišová	13 + 7	303
9.	3GK	Mgr. Lukáš Solčan	21	305
10.	3KČ	Mgr. Helena Urbánková	25	307
11.	4CR + 4H*	Mgr. Lenka Skupienová	12 + 12	205
12.	4GK	Mgr. Dana Kowalská	22	306
Celkem žáků k 30. 9. 2021			257	

Tabulka č. 10: Přehled počtu tříd k 30. 9. 2021, * označuje dvouoborové třídy

Zpracovala: Gabriela Suruvková

Celkový prospěch tříd ve školním roce 2021/2022

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. 2021	k 31. 8. 2022							1. r.	2. r.	3. r.	4. r.
1CR + 1H*	23	22	2	18	2	0	4	3	2,27			
1GK	20	18	4	14	0	0	2	0	2,01			
1KČ	27	28	3	17	8	0	0	1	2,10			
2CR	18	18	5	11	2	0	0	0	1,74	2,00		
2GK + 2H	22	21	7	11	3	0	2	1	1,81	1,61		
2G	8	8	1	7	0	0	0	0	1,97	2,18		
2KČ	27	25	0	20	5	0	4	2	1,86	2,13		
3CR + 3H*	20	18	1	14	3	0	2	0	1,86	2,02	2,21	
3GK	21	20	2	15	3	0	1	0	1,82	1,91	2,16	
3KČ	25	27	2	21	4	0	0	2	1,97	1,90	2,35	
4CR + 4H*	24	24	6	18	0	0	0	0	2,28	1,65	1,91	2,13
4GK	22	20	7	13	0	0	2	0	2,32	2,02	1,90	1,73
Celkem	257	249	40	179	30	0	17	9	2,01	1,91	2,11	1,95

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

Údaje o prospěchu se vztahují k hodnocení za 2. pololetí školního roku 2021/2022.

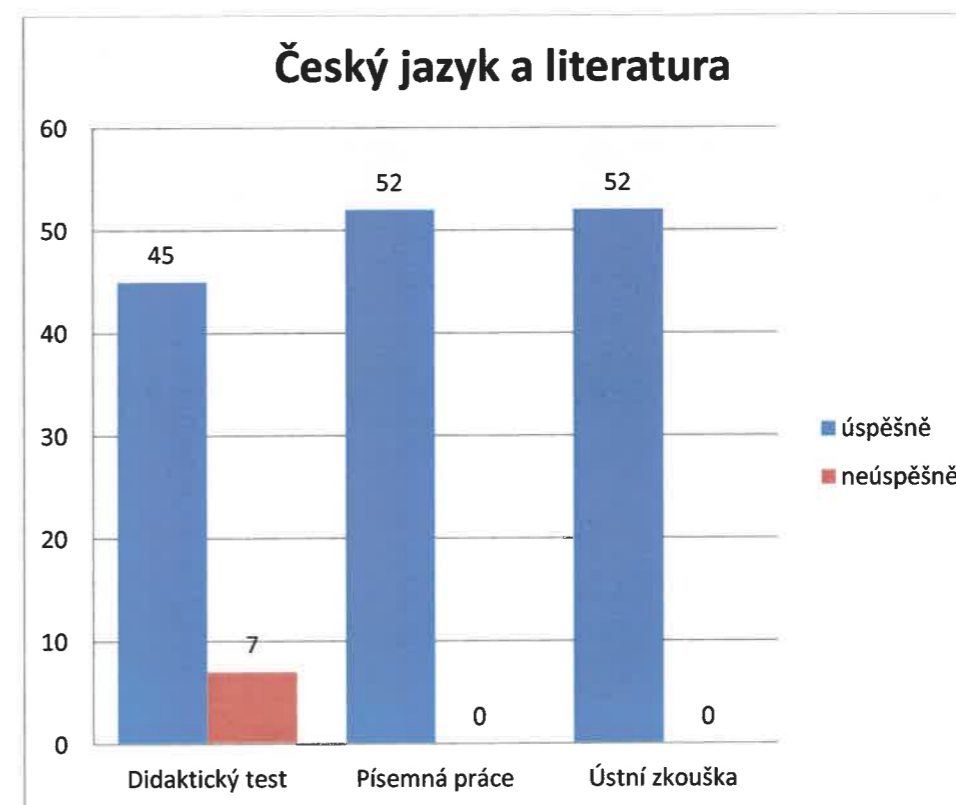
Zpracovala: Gabriela Suruvková

7.1. Hodnocení maturitních zkoušek ve školním roce 2021/2022

Ukončování vzdělávání maturitní zkouškou ve školním roce 2021/2022 bylo zahájeno písemnou prací z českého jazyka a literatury pro všechny obory vzdělání dne 6. 4. 2022, následovala písemná práce z anglického jazyka dne 7. 4. 2022, opět pro všechny obory vzdělání. Praktická zkouška žáků oboru Gastronomie se zaměřením školního vzdělávacího programu Kuchař v moderní gastronomii a oboru Hotelnictví se zaměřením školního vzdělávacího programu Moderní hotelové služby se konala ve dnech 26. – 27. 4. 2022. Blok didaktických testů společné části maturitní zkoušky následoval ve dnech 2. – 5. 5. 2022, profilová část maturitní zkoušky se konala ve dnech 16. 5. – 27. 5. 2022.

Ve školním roce 2021/2022 k maturitní zkoušce v řádném jarním termínu přistoupilo 12 žáků oboru Cestovní ruch se zaměřením školního vzdělávacího programu Provoz cestovní kanceláře a se zaměřením školního vzdělávacího programu Stevard v dopravních službách, 20 žáků oboru Gastronomie se zaměřením školního vzdělávacího programu Kuchař v moderní gastronomii, 12 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 52 prvomaturantů všech oborů vykonalo didaktický test z českého jazyka a literatury celkem **45 žáků úspěšně** (87 % žáků z celkového počtu prvomaturantů, počítáno po podzimním termínu 2022). Písemnou maturitní práci vykonalo všech 52 žáků úspěšně, stejně jako ústní část zkoušky z českého jazyka a literatury (100 % z celkového počtu prvomaturantů).

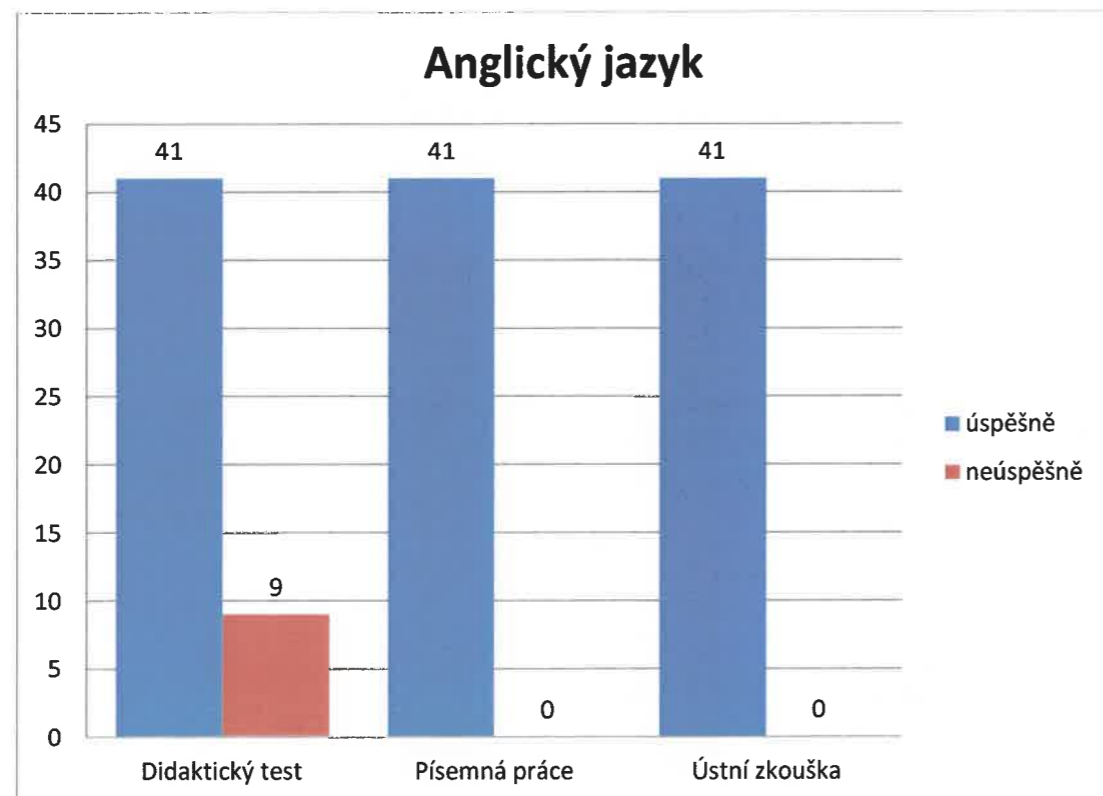


Graf č. 3: Úspěšnost žáků u zkoušky z českého jazyka a literatury

Celkem 50 žáků si zvolilo jako maturitní předmět **anglický jazyk**, přičemž **41 žáků** (82 % žáků z celkového počtu prvomaturantů, počítáno po podzimním termínu 2022) vykonalo didaktický test z anglického jazyka **úspěšně**. Písemnou práci napsalo všech 50 žáků úspěšně v jarním termínu, u ústní části zkoušky z anglického jazyka uspělo v jarním termínu celkem 48 žáků. V opravném podzimním termínu u ústní části zkoušky z anglického jazyka uspěli i tito žáci, čímž se úspěšnost u ústní části zkoušky po podzimním termínu zvedla na 100 %.

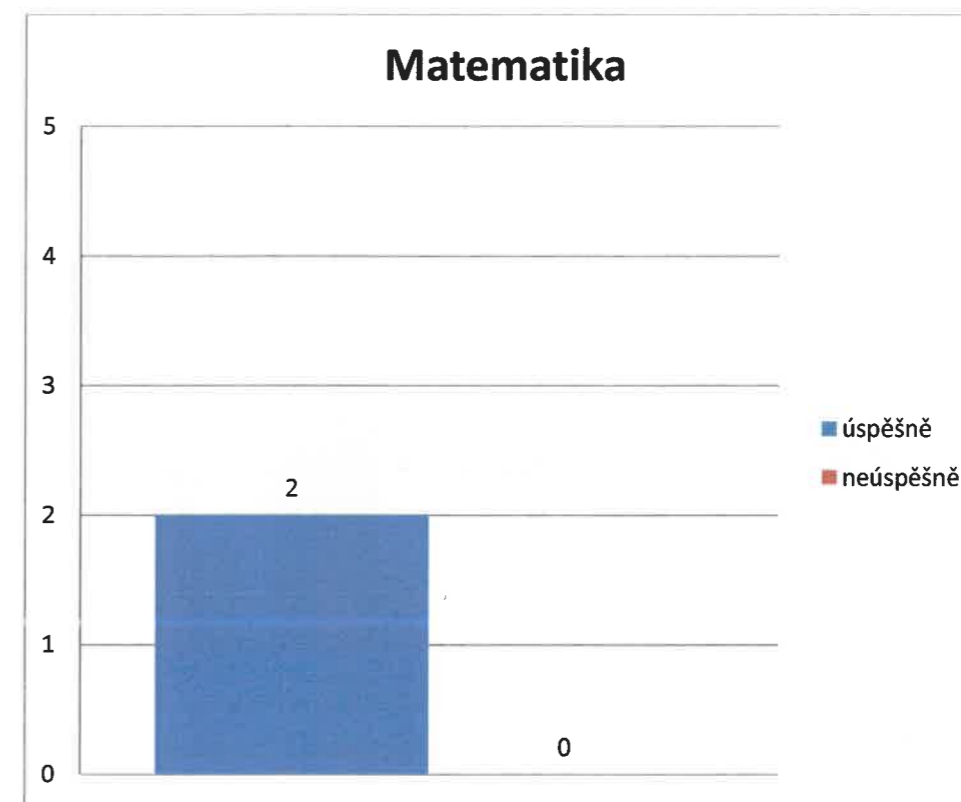


Foto č. 4: Žák čtvrtého ročníku oboru Hotelnictví M. Salamon při maturitní zkoušce



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

Dva žáci si jako maturitní předmět vybrali **matematiku**. Didaktický test z matematiky oba úspěšně zvládli.



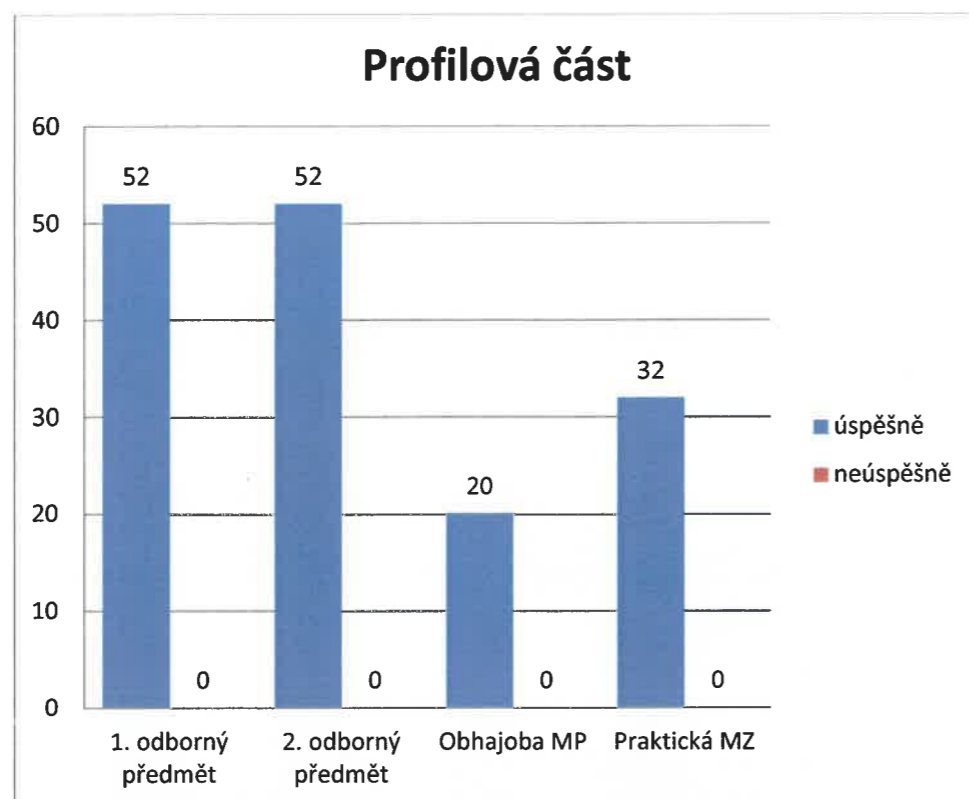
Graf č. 5: Úspěšnost žáků u didaktického testu z matematiky

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 52 žáků** (100 % žáků, počítáno po podzimním termínu 2022).

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

Jako třetí předmět v profilové části maturitní zkoušky u oboru Cestovní ruch a nástavbového oboru Gastronomie byla zařazena maturitní práce s obhajobou. Tuto **maturitní práci úspěšně** obhájilo všech **20 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 **32 žáků** (100 %).

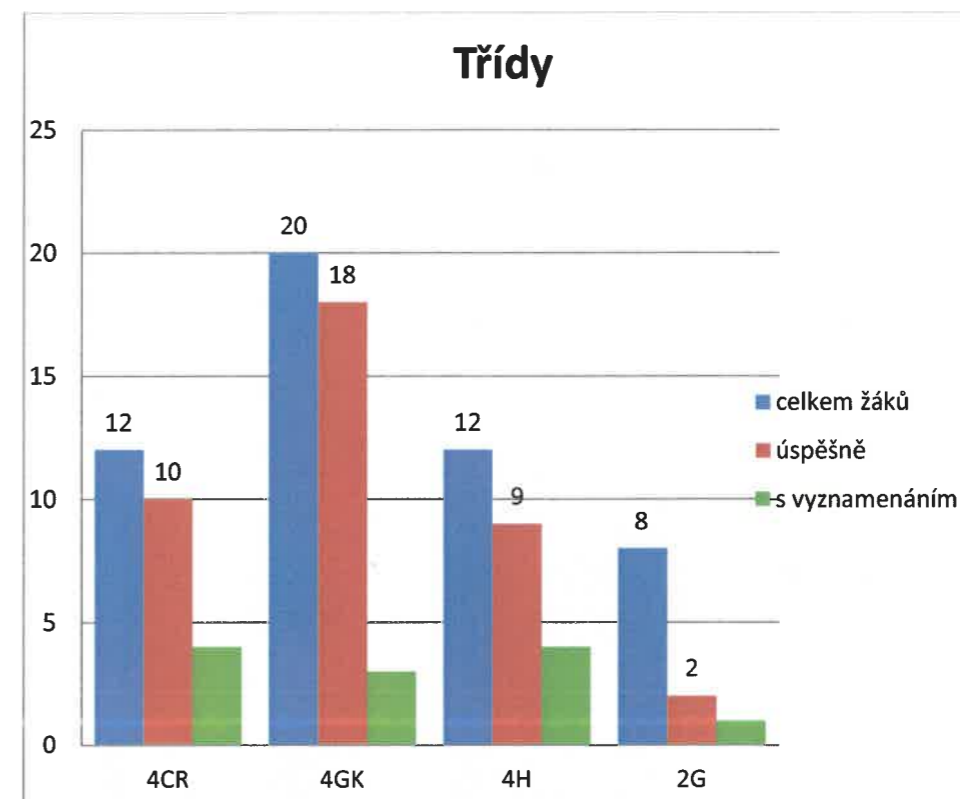


Graf č. 6: Úspěšnost žáků v profilové části maturitní zkoušky

Na oboru **Cestovní ruch** se zaměřením školních vzdělávacích programů Provoz cestovní kanceláře a Stevard v dopravních službách z celkového počtu 12 prvomaturantů maturitní zkoušku úspěšně zvládlo 10 žáků (83 % z celkového počtu prvomaturantů, počítáno po podzimním termínu 2022), z toho 4 žáci s vyznamenáním a dva dokonce s průměrem 1,00. Jedna žákyně tohoto oboru obdržela Zlatou plaketu zakladatele škol AHOL.

Z celkového počtu 20 prvomaturantů na oboru **Gastronomie** se zaměřením školního vzdělávacího programu Kuchař v moderní gastronomii úspěšně odmaturovalo 18 žáků (90 % z celkového počtu prvomaturantů, počítáno po podzimním termínu 2022), z toho tři žáci s vyznamenáním a jeden z nich dokonce s průměrem 1,00. Žáci tohoto oboru byli ve školním roce 2021/2022 mezi třídami naší školy nejúspěšnějšími prvomaturanty.

Na oboru **Hotelnictví** se zaměřením školního vzdělávacího programu Moderní hotelové služby z celkového počtu 12 prvomaturantů maturitní zkoušku úspěšně složilo 9 žáků (75 % z celkového počtu prvomaturantů, počítáno po podzimním termínu 2022), čtyři z nich vyznamenáním a dva dokonce s průměrem 1,00. Tři žákyně tohoto oboru dosahovaly po celou dobu studia výborných studijních výsledků, proto jim byla udělena Zlatá plaketa zakladatele škol AHOL.



Graf č. 7: Celková úspěšnost tříd u maturitní zkoušky

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 2022). Z neúspěšných žáků se všem podařilo zvládnout profilovou část maturitní zkoušky, tři z nich však neuspěli u didaktického testu z českého jazyka a literatury, dva u didaktického testu z anglického jazyka a jeden žák u obou těchto testů.

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová



Foto č. 5: Slavnostní ukončení studia – předání Zlaté plakety
Zleva: JUDr. J. Holík, M. Mikulová, Mgr. M. Lacinová

7.2. Hodnocení jednotné závěrečné zkoušky ve školním roce 2021/2022

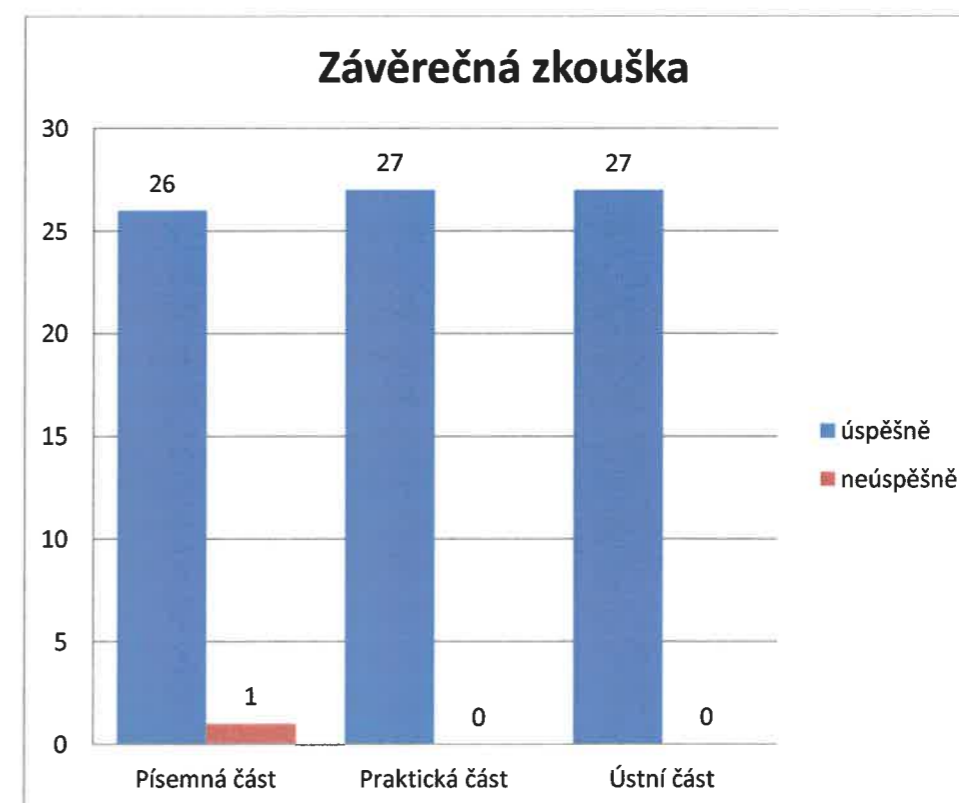
Ve školním roce 2021/2022 se jednotná závěrečná zkouška žáků oboru Kuchař – číšník opět realizovala ve dvou zaměřeních školního vzdělávacího programu, a to vedle tradičního zaměření Kuchař – číšník i u novějšího zaměření Fastfoodová gastronomie. Závěrečné zkoušky podle jednotného zadání byly ve školním roce 2021/2022 realizovány v plném rozsahu.

Písemná část závěrečné zkoušky se konala 1. 6. 2022. Praktická část závěrečné zkoušky pak probíhala ve dnech 2. – 6. 6. 2022 a ústní část závěrečné zkoušky 13. 6. 2022. Praktická zkouška v náhradním a opravném termínu probíhala ve dnech 1. – 5. 9. 2022 a ústní část 12. 9. 2022.

Z celkového počtu 27 žáků oboru Kuchař – číšník závěrečný ročník v květnovém termínu úspěšně ukončilo 26 žáků, kteří následně mohli přistoupit k jednotné závěrečné zkoušce. V červnovém termínu závěrečnou zkoušku úspěšně vykonalo 22 žáků, jeden žák se k závěrečným zkouškám nedostavil a tři žáci neuspěli u písemné části závěrečné zkoušky.

V zářijovém termínu byla k závěrečné zkoušce připuštěna i žákyně, která původně neuzavřela třetí ročník v květnu. Závěrečnou zkoušku vykonával i žák, který se v červnu ke zkoušce nedostavil a písemnou část opakovali i tři v červnu neúspěšní žáci. V tomto podzimním termínu byli čtyři žáci úspěšní, jeden neprospěl u písemné části závěrečné zkoušky.

Následující graf zobrazuje úspěšnost žáků u jednotlivých dílčích částí Jednotné závěrečné zkoušky 2022 po zářijovém opravném a náhradním termínu.



Graf č. 8: Celková úspěšnost žáků u závěrečné zkoušky

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová



Foto č. 6: Závěrečné zkoušky oboru Kuchař - číšník
Zleva: Mgr. I. Stachurová, L. Nováček, Bc. P. Voborník

8. Oblast prevence sociálně patologických jevů

8.1. Prevence společensky nežádoucích jevů ve školním roce 2021/2022

V souladu s legislativou MŠMT a Metodického doporučení k primární prevenci rizikového chování u dětí a mládeže č. j. 21291/2010-28 včetně příloh a příloh č. j. MSMT-1999/2015 byl pro školní rok 2021/2022 vytvořen Minimální preventivní program školy. Za jeho realizaci odpovídala školní metodička prevence Mgr. Kristýna Kuželová s podporou celého pedagogického sboru.

Při naplňování tohoto preventivního programu se opírala také o spolupráci s pedagogicko-psychologickou poradnou v Ostravě a dalšími organizacemi, zabývajícími se prevencí projevů rizikového chování. Minimální preventivní program byl zaměřen nejen na edukativní činnosti v rámci projevů rizikového chování, ale také na rozvoj zdravého životního stylu a duševního zdraví.

Ve školním roce 2021/2022 byla zahájena realizace projektu Prevence rizikových projevů chování u dětí a mládeže na školní rok 2021/2022 z dotačního programu MSK Podpora aktivit v oblasti prevence rizikových projevů chování dětí a mládeže.

Nejvýraznějšími aktivitami tohoto projektu byly adaptační pobyt pro žáky prvních ročníků, prožitkové programy a workshopy zaměřené na duševní zdraví a možné hrozby spojené s používáním sociálních sítí.

Ve dnech 8. – 10. září 2021 se žáci prvních ročníků se zúčastnili adaptačního kurzu v rekreačním středisku Beskydský H-Resort v Kunčicích pod Ondřejníkem. Tento adaptační pobyt žáků prvních ročníků všech oborů byl primárně zaměřen na seznámení se se spolužáky, na vytváření vztahů mezi žáky jednotlivých tříd i mezi žáky jednotlivých oborů a na vybudování vztahů s třídním učitelem. Mgr. Kristýna Kuželová, školní metodička prevence, připravila ve spolupráci s třídními učiteli program zahrnující hry a aktivity na poznávání spolužáků, začlenění do kolektivu, rozvoj vzájemné komunikace i schopnosti empatie a respektování odlišných názorů. Důležitá byla snaha vytvořit přátelskou, otevřenou a zároveň bezpečnou atmosféru v jednotlivých třídních kolektivech a podpořit tím spolupráci třídního kolektivu. Tuto snahu podpořily i aktivity zážitkové pedagogiky, které vedl Mgr. Michal Hofman. Prostřednictvím her, pohybových aktivit a soutěží žáci i třídní učitelé dále prohlubovali poznávání sebe sama, poznávání svých vrstevníků, vytváření a udržování zdravých vztahů. Během adaptačního pobytu si žáci jednotlivých tříd sestavili pravidla třídy a tímto i dalšími aktivitami procvičovali komunikaci, diskuzi, hájení svých názorů, přijímání kritiky a zpětné vazby. Zařazeny byly i pohybové aktivity, při kterých museli spoléhat na druhé a tím si potvrdili své postavení v kolektivu, důvěrnost vůči další osobě. Během adaptačního kurzu byly použity různé metody a formy k dosažení stanoveného cíle, např. práce ve skupinách, interakce, dialog, brainstorming, poskytování a přijímání zpětné vazby, prvky zážitkové pedagogiky, hraní rolí, neverbální komunikace, diskuse apod.

V říjnu 2021 realizovala Mgr. Kristýna Kuželová ve vybraných třídách testování klimatu tříd. Použitými metodami byl například řízený rozhovor, práce v kruhu a budování nových pravidel, brainstorming.



Foto č. 7: Žáci prvních ročníků při soutěži na adaptačním kurzu

Ve dnech 3. a 4. října 2021 ve třídách 1KČ, 1H a 1CR probíhal v rámci prevence patologických jevů workshop zaměřený na duševní zdraví. Každý workshop trval 5 vyučovacími hodinami a vedli ho lektori organizace Nevypusť duši. Žáci se během něj učili, jak se starat o duševní zdraví, jaké jsou hlavní principy duševní hygieny a jak zvládat školní stres. Součástí workshopu bylo také sdílení příběhů z vlastní zkušenosti o tom, jaké to je žít s duševním onemocněním. Žáci se během workshopu naučili relaxační techniku mindfulness a také dostali praktické tipy, jak zvládat školní stres a jak na zdravé copingové terapie.

Na základě zájmu žáků 3. ročníku byl preventivní program doplněn besedou na téma Závislosti s Petrem Harazinem. Beseda se uskutečnila 19. října 2021 v aule školy. Petr Harazin je zakladatelem a zpěvákem skupiny Nebe a také člověkem, který překonal závislost na alkoholu. Přednášející žákům popsal svůj životní příběh, jak se s alkoholismem zvládl poprat. Žáci se také dověděli, kam se obrátit pro pomoc, případně jak postupovat, když se nejen tato závislost v jejich okolí objeví. Závěr besedy sloužil jako prostor k diskusi, kde žáci pokládali své dotazy a připomínky.

V listopadu byl preventivní program na základě zájmu žáků doplněn o aktivity na bázi společenské zodpovědnosti. K těmto aktivitám patřilo zapojení žáků 4. ročníku do akce „Halloweenská kavárna“, kde žáci vyráběli a prodávali kávové speciality, míchané nápoje a také dezerty. Výtěžek z akce ve výši 5.000,- putoval na podporu mobilního hospice Ondrášek. Další aktivitou na podporu zmíněného mobilního hospice byla akce Papučový den.

Po nepříznivě se vyvíjející epidemiologické situaci se začal život ve škole vracet do normálu a mohli jsme na podnět žáků zorganizovat další aktivitu na bázi společenské zodpovědnosti. Akce Ukrajina se konala 7. března 2022, kdy se naše škola rozhodla zorganizovat humanitární sbírku na pomoc Ukrajině. Tato spontánní akce byla opravdu výjimečná, a to nejen atmosférou

celého dne, kdy jsme se všichni snažili a stále snažíme vyjádřit naši solidaritu s lidmi z válkou zmítané Ukrajiny. Zapojil se opravdu každý – prodávaly se home-made výrobky našich učitelů od slaných přes sladké dobroty až po stužky a brože v barvách Ukrajiny. Zároveň se podařilo vybrat i spoustu materiální pomoci od oblečení přes hygienické potřeby a potraviny. Všechny věci pak byly převezeny na sběrné místo na pomoc Ukrajině a výtěžek z prodeje výrobků ve výši 8.679,- Kč byl poslán na konto organizace Člověk v tísni.

7. dubna 2022 se v aule školy konaly rovnou dvě přednášky pod vedením Mgr. Lukáše Látala z organizace Nebuď oběť, která se zabývá nebezpečím ve virtuálním světě. Přednášek se účastnili žáci od prvních po třetí ročníky. Třídy 1H, 1CR, 1GK a 1KČ se věnovaly problému kyberšikany a sextingu. Lekce byla dvouhodinová a žáci byli seznámeni se základními riziky internetu a komunikačních technologií. Během přednášky byly stanoveny základní body prevence, řešení i pomoc při útocích kyberagresora.

Ve druhé skupině byly třídy 2H, 2CR, 3GK, 3H a 3CR a jejich přednáška byla zaměřena na sociální síť a kyberprostor, jelikož sociální síť chápeme jako nedílnou součást života mladých lidí, se kterou je ovšem svázáno množství reálných hrozeb a nebezpečí. Žáci se naučili, jak těmto hrozbám předcházet a jak postupovat při reálném nebezpečí.

Další úspěšnou akcí byl projektový den s názvem Světový den zdraví. Světový den zdraví je globálním dnem povědomí o zdraví, který se každoročně slaví 7. dubna pod záštitou Světové zdravotnické organizace WHO a dalších spřízněných organizací. Naše oslava započala také 7. dubna 2022, kdy žáci prvního ročníku oboru Gastronomie se zaměřením Kuchař v moderní gastronomii v rámci odborného výcviku připravovali zdravé pokrmy, např. kuskus s grilovanou zeleninou a uzeným tofu, pomazánky z červené řepy, luštěnin, zdravé moučníky a podobně. 8. dubna 2022 se konal samotný projektový den, kterého se účastnili další třídy nejen prvních, ale také druhých ročníků. Žáci ve svých třídách vytvářeli plakáty na témata z oblasti zdraví jako je zdravá strava, poruchy příjmu potravy, závislosti a podobně. Vyrobené plakáty se poté ve vestibulu školy vystavily. Při této příležitosti měli žáci všech ročníků možnost ochutnat výrobky – zdravé pokrmy a nápoje, které nabízeli žáci druhého ročníku Hotelnictví.

Tato akce byla vyhodnocena jako velice přínosná, jelikož žáci projevíli zájem o pomoc se změnou životního stylu, stravovacích návyků, skladbou jídelníčku a podobně.

Zpracovala: Mgr. Kristýna Kuželová



Foto č. 8: Projektový PAPUČOVÝ DEN
Zleva: Mgr. J. Vaněk, Mgr. M. Trajkov, Mgr. M. Kubík

8.2. Výchovné poradenství ve školním roce 2021/2022

Ve školním roce 2021/2022 pokračovala naše spolupráce s Pedagogicko-psychologickou poradnou (PPP) a se Speciálním pedagogickým centrem (SPC) v Ostravě – Zábřehu a Pedagogicko-psychologickou poradnou ve Frýdku – Místku.

V tomto školním roce bylo v péči naší spádové PPP v Ostravě – Zábřehu celkem 8 žáků se speciálními vzdělávacími potřebami (všichni s podpůrnými opatřeními 2), u Speciálního pedagogického centra v Ostravě – Zábřehu 1 žák s podpůrnými opatřeními 2 a u PPP ve Frýdku – Místku byl v péči také 1 žák s podpůrnými opatřeními 2. Celkem bylo v tomto školním roce v péči některé z uvedených poraden nebo speciálních center 10 žáků. Po ukončení studia maturitní zkouškou nebo jednotnou závěrečnou zkouškou zůstalo v péči některého z uvedených poradenských zařízení pro školní rok 2022/2023 na naší škole 8 žáků se speciálními vzdělávacími potřebami.

Seznam našich žáků se speciálními vzdělávacími potřebami je 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. Všem 10 žákům byla udělena podpůrná opatření 2. Pracovníci jednotlivých poraden a center nám doporučili metody práce, vhodné formy hodnocení žáka a organizaci nebo popř. i pomůcky pro efektivní výuku těchto žáků.

Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami, kteří budou v září 2022 nastupovat do 4. ročníku, byli upozorněni na nutnost kontrolního vyšetření v poradně jako nezbytný předpoklad pro udělení případných podpůrných opatření pro vykonání maturitní zkoušky.

V letošním školním roce byly v listopadu 2021 a v dubnu 2022 uskutečněny třídní schůzky a konzultace třídních učitelů s rodiči žáků.

Zpracovala: Mgr. Helena Urbánková, výchovná poradkyně

8.3. Program environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty

Ve školním roce 2021/2022 byla v rámci environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty plánována řada aktivit.

Škola již několik let věnuje velkou pozornost problematice třídění a recyklování odpadu. Žáci byli seznámeni ihned v úvodu školního roku se systémem třídění odpadu na škole. Třídění odpadu probíhá jak v učebnách teoretické i praktické výuky, tak také na chodbách školy. V teoretické i praktické části vzdělávání byla žákům opakovaně vysvětlována a zdůrazňována nezbytnost šetrného zacházení s vodou i ekonomické zacházení se surovinami.

Do teoretické výuky se promítala témata a probíhaly diskuze na témata související s environmentálním vzděláváním (problematika oděvního průmyslu, důležitost obnovitelných zdrojů energie, globální problémy světa, šetření energiemi v domácnosti apod.). Na Den Země žáci tvořili plakáty související s ochranou planety a byla diskutována témata související s ochranou životního prostředí.

Do praktické výuky v laboratorní kuchyni bylo zařazeno vytváření menu s ohledem na alternativní výživové směry související s vegetariánskou, veganskou stravou a bezsezónovým vařením. Menu bylo rovněž tvořeno s ohledem na sezónnost potravin, aby si žáci osvojili využití surovin z naší krajiny.

Žáci rozvíjeli i kompetence k pěstování rostlin prostřednictvím osázení, údržby bylinkové zahrádky a skleníku v areálu školy. Žáci se rovněž zapojovali do pěstování, přesazování a zalévání pokojových rostlin, které jsou součástí výzdoby školy. V prostorách odborné učebny gastrostudia jsou umístěny samozavlažovací truhlíky, o které žáci pečovali v průběhu celého roku. 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 a uchování na podzimní a zimní sezónu.

V měsíci červnu 2022 byla realizována ekologická exkurze na ostravskou haldu Emu, kde bylo s žáky probráno skladování hlušiny z dolů, ale také stále nejrozšířenější způsob likvidace odpadu – skládkování. Závěrečnou vzdělávací akcí bylo uspořádání exkurze do ZOO Ostrava, kde byli žáci seznámeni s důležitostí ochrany chráněných živočišných druhů.

Zpracovala: Mgr. Kristýna Látalová

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 2021/2022. 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. Ve školním roce 2021/2022 probíhaly i kurzy angličtiny pro učitele odborných gastronomických předmětů.

Další vzdělávání pedagogických pracovníků bylo ve školním roce 2021/2022 podpořeno i realizací projektu Podpora profesního růstu pedagogů AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství. V jeho rámci absolvovala Mgr. Jana Mikesková webinář Kooperativní a párové metody učení (pořadatel INFRA), Ing. Linda Sedláčková, Ph.D. a Mgr. Lenka Strišová se zúčastnily semináře Projektová výuka (Zřetel, s. r. o.) a Mgr. Jaroslav Vaněk absolvoval seminář Projekty ve výuce (Descartes). Prostřednictvím stejného projektu se realizovaly i stáže pedagogů u zaměstnavatelů, a to konkrétně Mgr. Kristýna Kuželová byla na stáži v hotelu Lanterna ve Velkých Karlovicích. Mgr. Dana Kowalská, Mgr. Kristýna Látalová, Jan Kostka a Bc. Pavel Voborník prošli stáží v různých provozech pětihvězdičkového hotelu Chateau Mcely.



Foto č. 9: Pedagogický sbor AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství

Do workshopů v rámci OKAP se zapojila opakovaně Mgr. Kristýna Kuželová (workshop Pečení a příprava masa, Patisserie), která se spolu s Bc. Šárkou Seibertovou zúčastnila

i dvou Workshopů pro pedagogické pracovníky, jehož pořadatelem byla Česká barmanská asociace. Vyučující odborných gastronomických předmětů rovněž absolvovali sommeliérský kurz pod vedením Tomáše Brůhy.

V rámci realizace projektu Odborné, kariérové a polytechnické vzdělávání v Moravskoslezském kraji II, aktivity J5 – Rozvoj výuky cizích jazyků – Rozvoj odborné angličtiny na středních školách Jan Kostka, Mgr. Dana Kowalská, Mgr. Kristýna Kuželová a Mgr. Iveta Stachurová absolvovaly v 1. pololetí školního roku 2021/2022 konverzační kurz anglického jazyka v rozsahu 60 vyučovacích hodin. Všichni zapojení pedagogové po ukončení kurzu úspěšně složili závěrečnou zkoušku a získali certifikát.

Pod stejným projektem byl realizován i kurz odborné angličtiny pro vyučující odborných předmětů v rozsahu 16 vyučovacích hodin. Tohoto kurzu se zúčastnili Mgr. Kristýna Kuželová, Mgr. Kristýna Látalová, Mgr. Naďa Pospíšilová, Mgr. Lenka Strišová a Bc. Pavel Voborník. Garantem dvou výše jmenovaných kurzů je KVIC.

Mgr. Naďa Pospíšilová se zúčastnila workshopu Moderní přístupy ve výuce jazyků (Asociace jazykových škol).

Workshop pro práci v ASPI dále absolvovaly Mgr. Dana Kowalská, Mgr. Jana Mikesková, Mgr. Iveta Stachurová a Mgr. Miriam Lacinová.

Mgr. Kristýna Kuželová absolvovala i školení metodiků prevence, které pořádala Pedagogicko – psychologická poradna Ostrava – Poruba.

Konzultačního semináře pro školní maturitní komisaře (NPI) se zúčastnily Mgr. Dana Kowalská a Mgr. Helena Urbánková. Konzultační seminář pro předsedy zkušebních maturitních komisí absolvovaly Ing. Linda Sedláčková, Ph.D. a Mgr. Miriam Lacinová. V rámci příprav na maturitní zkoušky Mgr. Lenka Strišová a Mgr. Jaroslav Vaněk absolvovali seminář Hodnocení slohových prací z pohledu centrálního hodnocení (Cermat). Dále Jan Kostka, Mgr. Kristýna Látalová, Ing. Linda Sedláčková, Ph.D., Mgr. Jaroslav Vaněk a Bc. Pavel Voborník absolvovali kurz pro zadavatele pro žáky s PUP a po úspěšném složení zkoušky všichni jmenovaní získali i certifikaci zadavatele pro žáky s PUP.

Mgr. Miriam Lacinová se zúčastnila semináře Formativní hodnocení (NPI) a webináře Časté chyby ve školních a vnitřních řádech (JUDr. Puškinová).

Bc. Šárka Seibertová úspěšně ukončila navazující magisterské studium Učitelství odborných předmětů pro střední školy – obchod a služby na Masarykově univerzitě v Brně a získala magisterský titul.

Ve školním roce 2021/2022 se všichni zaměstnanci AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství zúčastnili školení BOZP, vybraní zaměstnanci pak i školení řidičů referentských vozidel.

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová

10. Údaje o aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti

AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství za standardních podmínek využívá celou řadu příležitostí k prezentaci školy na veřejnosti. Bohužel i ve školním roce 2021/2022 byly v důsledku protiepidemických opatření omezeny příležitosti pro prezentaci školy, nekonala se řada regionálních i celorepublikových soutěží, neprobíhaly veletrhy středních škol, cateringové akce, ples škol AHOL ani další ročník soutěže AHOL CUP.

První ze soutěží, kterou naši žáci ve školním roce 2021/2022 absolvovali, byla kuchařská soutěž **Olima Cup 2021**. Soutěžící Maxmilián Sikora se umístil ve stříbrném pásmu a Ondřej Wimmer získal **1. místo**. Na závěrečném vyhlášení výsledků soutěže Olima Cup 2021 převzala ředitelka školy Mgr. Miriam Lacinová z rukou viceprezidenta Asociace kuchařů a cukrářů ČR Jakuba Sedláčka **Stříbrnou medaili M. D. Rettigové**, kterou AKC ČR ocenila dosavadní působení školy na poli odborného gastronomického vzdělávání.



Foto č. 10: Ocenění AKC – Stříbrná medaile M. D. Rettigové
Zleva: J. Sedláček, Mgr. M. Lacinová

První **juniorská flairová soutěž** se konala v listopadu v centru České barmanské asociace ABZAC v Brně. Na této soutěži školu reprezentoval Lukáš Vyvial s Adamem Löwem ze třídy 2GK. Lukáš Vyvial si vysoutěžil **2. místo**, Adam Löw **3. místo**.

Polská partnerská škola Zespół szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych v Cieszyně pořádala soutěž v přípravě nealkoholických míchaných nápojů v kategorii long drink s názvem **XV. Beskidzki konkurs młodych barmanow**. I tady byli naši soutěžící úspěšní. V celkovém pořadí se Karolína Panašová ze třídy 2GK umístila na **1. místě**, **3. místo** vybojoval Adam Burget ze třídy 2KČ.

Další výraznou soutěžní výzvou byla velmi náročná soutěž **CBA Team Challenge Brno 2022**, která se v dubnu konala v brněnském centru České barmanské asociace ABZAC. Soutěžilo se v šesti disciplínách – klasickém i flairovém barmanství, čajové mixologii, čajové degustaci, přípravě kávy a čepování piva. Každá škola měla sestavit čtyřčlenný tým, ale žáci mohli soutěžit také individuálně. Náš tým získal v této soutěži **celkové skvělé 3. místo**. Dařilo se nám také v individuálních soubojích – Lena Robenková ze třídy 3GK získala 1. místo v čepování piva, Kristina Hořínková ze třídy 2KČ získala **2. místo** v míchání nápojů z čaje a Adam Burget také ze třídy 2KČ vybojoval v konkurenci třiceti barmanů **3. místo**.

V květnu pořádala SŠ Charbulova Brno již tradiční soutěž **Birell Cup 2022**. Soutěžilo se ve čtyřech kategoriích, naše žákyně se zapojily do tří kategorií. V čepování piva naši školu reprezentovala Lena Robenková ze třídy 3GK, míchaný nápoj s pivem, kde bojovala o co nejlepší výsledek Karolína Panašová z 2GK a obě se také zúčastnily překážkového běhu s pivem. Celkem soutěžilo 54 soutěžících. Karolína Panašová se umístila na krásném **3. místě** a Lena Robenková ve velké konkurenci vybojovala **5. místo**.

V samotném závěru tohoto školního roku však byly vyhlášeny výsledky **soutěže samostatných odborných prací**, které pořádá Hospodářská komora ČR ve spolupráci s Centrem pro zjišťování výsledků vzdělávání. V kategorii Kuchař – číšník bylo hodnoceno celkem 13 samostatných odborných prací a **3. místo** získal žák 3KČ Martin Vantuch za samostatnou odbornou práci s názvem Premiéra filmu „Vyšehrad: Fylm“.

Vedle soutěží regionálních a celorepublikových se škola prezentovala také na **Dnech otevřených dveří**, které byly uspořádány celkem tři. Škola se také zapojila do Veletrhu středních škol online.



Foto č. 11: Den otevřených dveří
Zleva: J. Nenutil, J. Kudělka

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 následující témata: personální podpora, osobnostně profesní rozvoj pedagogů, společné vzdělávání žáků a aktivity rozvíjející informační a komunikační technologie.

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 s firmami a institucemi podle konkrétního oborového zaměření.
- **Zapojení odborníka z praxe do výuky na SŠ**
 - Prohloubením spolupráce pedagogických pracovníků a odborníků z praxe v rámci odborných 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 absolventů školy. 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

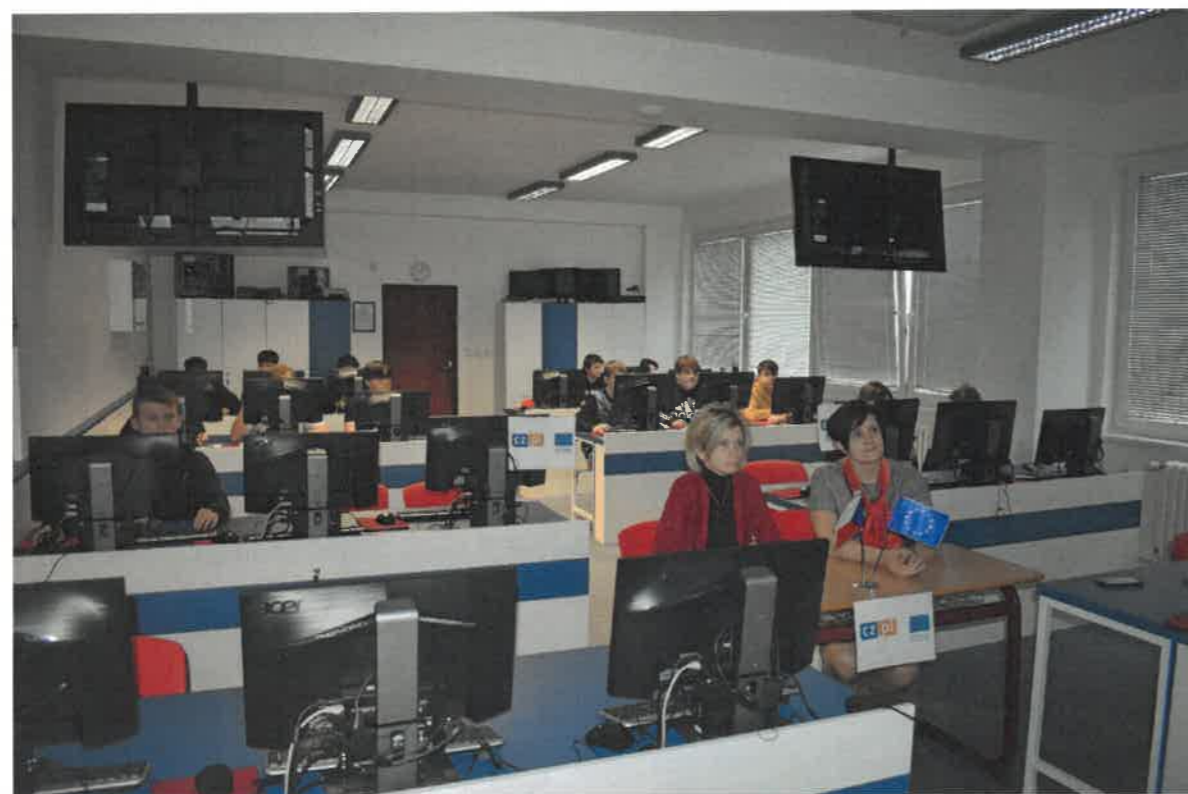


Foto č. 12: Účastníci online setkání Interregu
Zleva: Žáci třídy 1GK, Mgr. I. Stachurová, Mgr. M. Lacinová

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 eur, z toho 2.865.616,- Kč pro AHOL – SŠGTL

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 na oblast gastronomie a na 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.

Aktivity projektu mají napomoci ke zvýšení konkurenceschopnosti absolventů na trhu práce. I přes stále klesající nezaměstnanost jsou absolventi jednou z nejzranitelnějších skupin díky své nezkušenosti, nedostatku praktických dovedností, nedostatku flexibility. Stále přetrvává strukturální nesoulad poptávaných a nabízených pracovních míst. Zaměstnavatelé mají zájem o pracovní síly, ale velká konkurence je nutí, aby co nejrychleji reagovali na požadavky trhu, a v krátkých časových obdobích jsou nuceni měnit personální a kvalifikační požadavky na zaměstnance. Náš projekt se snaží o to, aby absolventi byli schopni požadavky zaměstnavatelů naplnit, učí je adaptovat se na nové podmínky.

Zpracovala: Mgr. Pavla Masnikosová



11.3. Zkvalitnění výuky na AHOL – SŠGTL

Název projektu:	Zkvalitnění výuky na AHOL – SŠGTL
Registrační číslo:	CZ.06.2.67/0.0/0.0/16_066/0017261
Poskytovatel:	IROP (ITIOVA)
Doba realizace:	6/2022 – 12/2022
Částka:	1.586.000,- Kč

Cílem projektu je zvýšení kvality vzdělávání ve vazbě na budoucí uplatnění na trhu práce. V rámci projektu chceme vybavit jednu multimediální učebnu pro zvýšení kvality vzdělávání v klíčových kompetencích přírodní vědy, komunikace v cizích jazycích a práce s digitálními technologiemi. Důraz bude kladen na implementaci vzdělávání v anglickém jazyce do předmětů informační a komunikační technologie a předměty v oblasti přírodních věd. Budou uplatněny formy B-learning, M-learning atd.

Vybavení učebny

- 4 + 1 PC stanic pro žáky a pedagoga včetně kabeláže a instalace,
- LCD display 85" včetně kabeláže a instalace,
- upgrade serveru včetně OS a zálohování, instalace, konfigurace,
- síťové prvky - centrální switch, rozšiřující moduly SW licence, včetně kabeláže a instalace,
- nábytek do učebny (katedra, stoly, židle, skříňky) včetně opravy omítek a výmalby,
- příprava projektové dokumentace, zpracování žádosti a realizace výběrových řízení projektu.

Zpracovala: Mgr. Pavla Masnikosová



11.4. Odborné, kariérové a polytechnické vzdělávání v MSK II (OKAP II)

Název projektu:	Odborné, kariérové a polytechnické vzdělávání v MSK II
Registrační číslo:	CZ.02.3.68/0.0/0.0/19_078/0019613
Poskytovatel:	Moravskoslezský kraj, financování z OPVVV
Doba realizace:	3/2022 – 11/2023
Částka:	226.692,- Kč

AHOL – SŠGTL uzavřela smlouvu o partnerství a poskytnutí dotace, jejímž účelem je obdržení dotace na podporu vzájemné spolupráce s MSK při společné realizaci projektu OKAP.

Po dobu 18 měsíců bude škola realizovat dvě personální podpory:

1. Koordinátor spolupráce školy a zaměstnavatele

Hlavním úkolem koordinátora je na základě oborů vzdělání školy vyhledávat oborově příslušné zaměstnavatele v regionu a vést s nimi dialog za účelem zmapování jejich zájmu o spolupráci a stanovení forem spolupráce dle možností školy. Koordinátor spolupráce navazuje kontakty za účelem komunikace a hledání vhodných forem spolupráce se zástupci oborových sdružení (Hospodářské komory, sektorové rady, pakty zaměstnanosti, cechy aj.). V případě zájmu se stává členem – reprezentantem školy v těchto oborově příslušných seskupeních, strukturách a plní roli komunikátora, přenáší predikci potřeb. Ve spolupráci s pedagogickými pracovníky připravuje aktivity směřující ke snížení počtu předčasných odchodů ze zaměstnání. Ve spolupráci se zaměstnavateli žáci SŠ získávají informace, dovednosti a zkušenosti o uplatnitelnosti na trhu práce.

2. Školní kariérový poradce

Cílem této aktivity je poskytnout dočasnou personální podporu kariérového poradce a podpořit tak žáky poradenstvím zaměřeným na budoucí uplatnění na trhu práce. Školní kariérový poradce bude působit jako podpora žáků škol při hledání budoucího zaměření vzdělávání a profesní orientace, a to včetně žáků s potřebou podpůrných opatření a žáků ohrožených předčasným odchodem ze vzdělávání i žáků nadaných a mimořádně nadaných.

Zpracovala: Mgr. Pavla Masnikosová

11.5. Odborné, kariérové a polytechnické vzdělávání v MSK II (OKAP II)

Název projektu: **Odborné, kariérové a polytechnické vzdělávání v MSK II**
Registrační číslo: CZ.02.3.68/0.0/0.0/19_078/0019613
Poskytovatel: Moravskoslezský kraj, financování z OPVVV
Doba realizace: 9/2021 – 8/2023

AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství uzavřela s Krajským zařízením pro další vzdělávání pedagogických pracovníků a informační centrem Nový Jičín memorandum o spolupráci při realizaci projektu Odborné, kariérové a polytechnické vzdělávání v MSK II, aktivity J5 Rozvoj výuky cizích jazyků – **Rozvoj odborné angličtiny na středních školách.**

Cílem projektu je podpořit rozvoj komunikativních dovedností a znalostí žáků v odborné angličtině, přičemž stěžejní roli při naplňování tohoto cíle sehrávají pedagogičtí pracovníci. Z tohoto důvodu jsou jednotlivé aktivity prioritně zaměřeny na jejich všeobecnou i odbornou jazykovou průpravu, na metodickou podporu efektivní výuky odborné angličtiny, na zlepšení a systematické hodnocení kvality výuky cizích jazyků ve školách a v kraji na vytvoření sítě škol, které se učí od sebe navzájem a sdílejí příklady dobré praxe.

AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství je do projektu zapojena prostřednictvím realizace jednotlivých modulů:

Modul A – Konverzační kurz anglického jazyka je určen učitelům odborných předmětů, kteří v kurzu rozvíjí své jazykové prostředky v angličtině (výslovnost, pravopis, slovní zásobu, mluvnici a její funkční užití), řečové dovednosti (mluvení, poslech, čtení a psaní) s důrazem na konverzaci. Ve školním roce 2021/2022 se do tohoto kurzu zapojili Jan Kostka, Mgr. Dana Kowalská, Mgr. Kristýna Kuželová a Mgr. Iveta Stachurová. Všichni zapojení pedagogové úspěšně vykonali závěrečnou zkoušku a získali certifikát.

Modul B – Kurz odborné angličtiny je určen opět učitelům odborných předmětů. V tomto kurzu účastníci ovládnou základní odbornou terminologii hotelnictví – služby v hotelnictví, servis v hotelnictví. Ve školním roce 2021/2022 se do tohoto kurzu zapojili Mgr. Kristýna Kuželová, Mgr. Kristýna Látalová, Mgr. Nad'a Pospíšilová, Mgr. Lenka Strišová a Bc. Pavel Voborník.

Modul C – Tandemová výuka ve třídě. Tento modul zahrnuje výuku odborného cizího jazyka, kdy učitel angličtiny ve skupině vyučuje současně s učitelem odborných předmětů. Ve školním roce 2021/2022 byly na naší škole vytvořeny dvě skupiny žáků ze třetího ročníku oborů Cestovní ruch a Hotelnictví. Jednu skupinu v tandemu vyučovaly Mgr. Nad'a Pospíšilová s Mgr. Kristýnou Kuželovou, druhou skupinu pak Mgr. Lenka Strišová s Mgr. Kristýnou Látalovou. Kurz odborné angličtiny pro žáky v rozsahu 40 vyučovacích hodin úspěšně ukončili všichni zapojení žáci.

Modul D zahrnuje vzájemné návštěvy škol a sdílení zkušeností s výukou ve skupinách. V rámci této aktivity navštívila Mgr. Nad'a Pospíšilová s Mgr. Kristýnou Kuželovou a Mgr. Miriam Lacinovou Střední odbornou školu Třineckých železáren.

Modul E zahrnuje workshopy k trendům v jazykovém vzdělávání, evaluaci, činnost a setkávání pedagogických lídrů. Pedagogickým lídrem na naší škole, který organizuje aktivity na škole a průběžně komunikuje s odborným a organizačním garantem a ředitelkou školy, je Mgr. Nad'a Pospíšilová. V rámci tohoto modulu se Mgr. Miriam Lacinová spolu s Mgr. Nad'ou Pospíšilovou zúčastnily workshopu Nové trendy v jazykovém vzdělávání, CLIL a blended learning dne 23. 9. 2021. Navazující celodenní workshop, který se konal na naší škole 10. 5. 2022, rovněž absolvovaly Mgr. Miriam Lacinová, Mgr. Nad'a Pospíšilová a Mgr. Kristýna Kuželová.

Zpracovala: Mgr. Nad'a Pospíšilová



Foto č. 13: Účastníci kurzu odborné angličtiny
Zleva: Žáci tříd 3CR a 3H

11.6. Znáš svůj kraj?

Název projektu: **Znáš svůj kraj?**
Registrační číslo: 0626/2022/ŠaS
Poskytovatel: Statutární město Ostrava
Doba realizace: 1/2022 – 12/2022
Částka: 50.000,- Kč

AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství uspořádala v pátek 12. listopadu 2021 1. ročník soutěže určené pro žáky 8. a 9. tříd základních škol s názvem Znáš svůj kraj? Záštitu nad prvním ročníkem této soutěže převzala náměstkyně primátora statutárního města Ostravy Mgr. Andrea Hoffmannová, Ph. D. a Ing. Petr Koudela, jednatel společnosti Moravian – Silesian Tourism.

Soutěž se konala v budově školy na Dušní ulici 1106/8 v Ostravě – Vítkovicích a zapojila se do ní šestičlenná družstva žáků základních škol. Tematicky byla celá soutěž zaměřena na Moravskoslezský kraj a Statutární město Ostravu z pohledu cestovního ruchu. Tomu odpovídalo i zaměření jednotlivých soutěžních stanišť.



Foto č. 14: Vyhlášení vítězů soutěže Znáš svůj kraj?
Zleva: Žáci ZŠ Provaznická, Ostrava - Hrabůvka

Při registraci účastníků kapitáni soutěžních družstev vylosovali soutěžní pořadí. Následovalo slavnostní zahájení celé soutěže v aule školy. Po tomto slavnostním zahájení soutěžní družstva v doprovodu žáků pořadající školy navštívila podle stanoveného harmonogramu jednotlivá soutěžní stanoviště.

Podle propozic si soutěžní družstva musela předem připravit pro svou třídu dvoudenní školní zájezd v rámci Moravskoslezského kraje. Volba navštívených míst, tematického zaměření, trasy a termínu byla na rozhodnutí soutěžících. Takto připravenou školní exkurzi včetně nákladů pak prezentovali v PowerPointu před soutěžní porotou.

Na dalších stanovištích soutěžící absolvovali zeměpisný kvíz zaměřený na cestovní ruch Moravskoslezského kraje v délce 45 minut, dále na základě získaných indicií poznávali osobnosti kraje, na obrazových materiálech poznávali i historické a současné objekty a lokality na území statutárního města Ostrava a také krajové speciality. Na všech stanovištích soutěžící získávali body a tím i celkové umístění v soutěži.



Foto č. 15: Žáci ZŠ F. Formana při plnění soutěžního úkolu v soutěži Znáš svůj kraj?



I přes poměrně komplikovanou epidemickou situaci se do soutěže zapojilo celkem 7 družstev. Pod číslem 1 startovalo soutěžní družstvo ZŠ Slezská Ostrava, Bohumínská 72, pod číslem 2 družstvo ZŠ Matiční, 30. dubna 1453, pod číslem 3 družstvo ZŠ a MŠ Chuchelná, Komenského 186, pod číslem 4 družstvo ZŠ Vratimov, Datyňská 690, pod číslem 5 družstvo ZŠ Porubská 832, pod číslem 7 družstvo ZŠ Ostrava – Dubina, Františka Formana 45 a pod číslem 8 družstvo ZŠ Provaznická, Provaznická 831/64. Družstvo ze ZŠ Ostrava – Vítkovice, Šalounova 56 se z důvodu nemoci a karantény v den soutěže omluvilo.

Prvního ročníku soutěže Znáš svůj kraj? se zúčastnilo celkem 42 soutěžících ze 7 základních škol. Na 1. místě se umístilo družstvo ze ZŠ Ostrava – Hrabůvka, Provaznická 831/64 ve složení Vojtěch Ouda, Jakub Novák, Tomáš Bartko, Šarlota Lucigová, Tereza Jancová a Karolína Adamčíková. Druhé místo obsadilo družstvo ze ZŠ Ostrava – Poruba, Porubská 832 ve složení Daniel Jaroš, Martin Soszka, Tomáš Kislínger, Jiří Podhájecký, Michaela Ondrušáková a Estera Pavlíková. Na třetím místě se umístilo družstvo ze ZŠ Ostrava – Dubina, Františka Formana 45 ve složení Jakub Lysek, Tomáš Buganský, Radek Hanuliak, Tereza Kříčková, Martin Šíma a Adriana Garšicová.

Zvláštní cenu ředitelky pořádající AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství za zisk plného počtu bodů v zeměpisném kvízu získali Vojtěch Ouda ze ZŠ Ostrava – Hrabůvka, Provaznická 831/64 a Jakub Ondruš ze ZŠ Matiční, 30. dubna 1453.

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová



11.7. Prevence rizikových projevů chování dětí a mládeže na školní rok 2021/2022

Název projektu:	Prevence rizikových projevů chování u dětí a mládeže na školní rok 2021/2022
Registrační číslo:	03345/2021/ŠMS
Poskytovatel:	Moravskoslezský kraj
Doba realizace:	1/2022 – 12/2022
Částka:	78.000,- Kč

Na AHOL – Střední škole gastronomie, turismu a lázeňství je ve školním roce 2021/2022 realizován projekt s názvem Prevence rizikových projevů chování u dětí a mládeže na školní rok 2021/2022. Nejvýraznějšími aktivitami tohoto projektu jsou adaptační pobyt pro žáky prvních ročníků, prožitkové programy a workshopy zaměřené na duševní zdraví a možné hrozby spojené s používáním sociálních sítí.

Žáci prvních ročníků se zúčastnili adaptačního kurzu v rekreačním středisku Beskydský H-Resort v Kunčicích pod Ondřejníkem ve dnech 8. – 10. září 2021. Adaptační pobyt žáků prvních ročníků všech oborů byl primárně zaměřen na seznámení se se spolužáky, na vytváření vztahů mezi žáky jednotlivých tříd i mezi žáky jednotlivých oborů a na vybudování vztahů s třídním učitelem. Mgr. Kristýna Kuželová, školní metodička prevence, připravila ve spolupráci s třídními učiteli program zahrnující hry a aktivity na poznávání spolužáků, začlenění do kolektivu, rozvoj vzájemné komunikace i schopnosti empatie a respektování odlišných názorů. Důležitá byla snaha vytvořit přátelskou, otevřenou a zároveň bezpečnou atmosféru v jednotlivých třídních kolektivech a podpořit tím spolupráci třídního kolektivu. Tuto snahu podpořily i aktivity zážitkové pedagogiky, které vedl Mgr. Michal Hofman. Prostřednictvím her, pohybových aktivit a soutěží žáci i třídní učitelé dále prohlubovali poznávání sebe sama, poznávání svých vrstevníků, vytváření a udržování zdravých vztahů. Během adaptačního pobytu si žáci jednotlivých tříd sestavili pravidla třídy a tímto i dalšími aktivitami procvičovali komunikaci, diskuzi, hájení svých názorů, přijímání kritiky a zpětné vazby. Zařazeny byly i pohybové aktivity, při kterých museli spoléhat na druhé a tím si potvrdili své postavení v kolektivu, důvěrnost vůči další osobě.

V říjnu 2021 realizovala Mgr. Kristýna Kuželová ve vybraných třídách testování klimatu tříd. Ve dnech 3. a 4. října 2021 ve třídách 1KČ, 1H a 1CR probíhal v rámci workshopu zaměřený na duševní zdraví. Každý workshop trval 5 vyučovacími hodinami, vedli ho lektori organizace Nevypusť duši a žáci se během něj učili, jak se starat o duševní zdraví, jaké jsou hlavní principy duševní hygieny a jak zvládat školní stres. Součástí workshopu bylo také sdílení příběhů z vlastní zkušenosti o tom, jaké to je žít s duševním onemocněním.



Na základě zájmu žáků 3. ročníku byl preventivní program doplněn besedou na téma Závislosti s Petrem Harazinem. Beseda se uskutečnila 19. října 2021 v aule školy. Petr Harazin je zakladatelem a zpěvákem skupiny Nebe, a také člověkem, který překonal závislost na alkoholu. Přednášející žákům popsal svůj životní příběh - jak se s alkoholismem zvládl poprat. Žáci se také dověděli, kam se obrátit pro pomoc, případně jak postupovat, když se nejen tato závislost v jejich okolí objeví. Závěr besedy sloužil jako prostor k diskusi.

Preventivní program byl na základě zájmu žáků doplněn o aktivity na bázi společenské zodpovědnosti. K těmto aktivitám patřilo zapojení žáků 4. ročníku do akce „Halloweenská kavárna“, kde žáci vyráběli a prodávali kávové speciality, míchané nápoje a také dezerty. Výtěžek z akce ve výši 5.000,- putoval na podporu mobilního hospice Ondrášek. Další podpora pro zmíněný mobilní hospic byla akce Papučový den.

7. dubna 2022 se v aule školy konaly celkem dvě přednášky pod vedením Mgr. Lukáše Látala z organizace Nebuď obětí, která se zabývá nebezpečím ve virtuálním světě. Přednášek se účastnili žáci prvních až třetích ročníků.

Třídy 1H, 1CR, 1GK a 1KČ se věnovaly problému kyberšikany a sextingu. Lekce byla dvouhodinová a žáci byli seznámeni se základními riziky internetu a komunikačních technologií. Během přednášky byly stanoveny základní body prevence, řešení i pomoc při útoku kyberagresora.

Ve druhé skupině byly třídy 2H, 2CR, 3GK, 3H a 3CR a jejich přednáška byla zaměřena na sociální síť a kybergrooming, jelikož sociální síť chápeme jako nedílnou součást života mladých lidí, se kterou se ovšem váže množství reálných hrozeb a nebezpečí. Žáci se naučili, jak těmto hrozbám předcházet a jak postupovat při reálném nebezpečí.

Náš projekt prevence jsme zakončili úspěšně organizací projektového dne, který se jmenoval „Světový den zdraví“. Naše oslava započala 7. 4. 2022, kdy žáci prvního ročníku oboru Gastronomie se zaměřením Kuchař v moderní gastronomii připravovali zdravé pokrmy – například kuskus s grilovanou zeleninou a uzeným tofu, pomazánky z červené řepy, luštěnin, zdravé moučníky a podobně. O den později 8. 4. 2022 se konal samotný projektový den, kterého se účastnili další třídy nejen prvních, ale také druhých ročníků. Žáci ve svých třídách vytvářeli plakáty na témata z oblasti zdraví jako je zdravá strava, poruchy příjmu potravy, závislosti a podobně. Poté se ve vestibulu školy vyrobené plakáty vystavily. Při této příležitosti měli žáci všech ročníků možnost ochutnat výrobky – zdravé pokrmy a nápoje, které nabízeli žáci druhého ročníku Hotelnictví.

Den zdraví měl opravdu velký úspěch, jelikož metodická prevence po jeho uskutečnění zaznamenala zvýšený zájem žáků o výživu, sestavování jídelníčků a obecně se žáci začali zajímat o možnostech zdravějšího životního stylu.

Zpracovala: Mgr. Kristýna Kuželová



11.8. Podpora doučování pro ZŠ, SŠ a konzervatoře

Název projektu: **Podpora doučování pro ZŠ, SŠ a konzervatoře, jejichž zřizovatelem není stát, pro kalendářní rok 2022**

Registrační číslo: 0173/DOUCOVANI_SKOLY/2022

Poskytovatel: MŠMT

Doba realizace: 1/2022 – 8/2022

Částka: 71.500,- Kč

Projekt byl realizován na AHOL – Střední škole gastronomie, turismu a lázeňství, Dušní 1106/8, 703 00 Ostrava – Vítkovice. Jeho cílem je kompenzovat vzdělanostní ztráty způsobené pandemií covid-19 od března 2020 a snížit vzdělanostní nerovnosti vzniklé v důsledku této pandemie.

Naplnění cíle projektu bylo realizováno prostřednictvím individuálního a skupinového doučování žáků školy. Doučování žáků probíhalo prezenční formou a bylo zaměřeno na stěžejní předměty jednotlivých školních vzdělávacích programů jako např. český jazyk a literatura, cizí jazyky, matematika, odborné profilové předměty včetně odborného výcviku. Doučování vedli interní pedagogové školy.

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová



12. Činnost předmětových komisí ve školním roce 2021/2022

Ve školním roce 2021/2022 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. Mgr. Šárka Seibertová řídila činnost komise gastronomických předmětů.

12.1. Hodnocení činnosti předmětové komise cizích jazyků

Vedoucí předmětové komise: Mgr. Lenka Skupienová

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

Ve školním roce 2021/2022 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 2021/2022, které byly následně zkontrolovány vedoucí předmětové komise a předány zástupkyni ředitelky školy. Byl vytvořen nový tematický plán pro výuku francouzského jazyka jako 3. cizího jazyka u 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 2021/2022, dále byly stanoveny termíny schůzek předmětové komise cizích jazyků a členové byli seznámeni s termíny hospitací. Proběhla objednávka učebnic pro první ročníky všech oborů vzdělání.

Předmětová komise cizích jazyků přijala řadu opatření ke zvýšení úspěšnosti žáků u maturitních zkoušek. Bylo dohodnuto, že v maturitních ročnících proběhnou cvičné písemné práce i didaktické testy, a to oficiálně třikrát za dané pololetí. Předmětová komise také navrhla ředitelce školy maturitní témata z anglického a německého jazyka a sadu témat písemných prací pro jarní termín 2022.

Taktéž prodiskutována metodika MŠMT a pozvolný rozjezd výuky vzhledem k pandemii Covidu a nutnost opakování a procvičování zameškaného učiva.

U příležitosti Mezinárodního dne jazyků 26. 9. 2021 proběhly napříč třídami a ročníky projektové hodiny. Členové předmětové komise cizích jazyků se postupně zapojili i do prezentací na Dnech otevřených dveří.



Dne 12. 10. 2021 se uskutečnila školní exkurze do Vídně pod vedením Mgr. Lenky Skupienové a Mgr. Jany Mikeskové, kdy žáci 2. a 3. ročníku oboru Cestovní ruch navštívili v rámci této exkurze zámek Schönbrunn a historické centrum Vídně. Po prohlídce zámku a zahrad pokračovala další část exkurze v historickém centru města, která započala na náměstí Stephansplatz, dále pak ke katedrále Stephansdom, Hofburgu, budově Parlamentu a Nové radnici.

Dne 8. 12. 2021 proběhla školní exkurze do Olomouce, kde si žáci 2. ročníku oboru Cestovní ruch vyzkoušeli práci průvodce v anglickém jazyce pod vedením Mgr. Nadi Pospíšilové.

V lednu a únoru 2022 se žáci zúčastnili školního kola olympiády v německém jazyce a anglickém jazyce. Soutěžící prošli poslechem, který měl stejnou podobu jako mají testy maturitní, následoval gramatický test a část konverzační. Vítězem letošního ročníku v německém jazyce se stal Gabriel Polák ze třídy 1CR, který naši školu reprezentoval v okresním kole. Vítězem školního kola olympiády v anglickém jazyce se stal Patrik Matuš ze třídy 3GK, který taktéž zastupoval školu v okresním kole.

Na dalších schůzkách předmětové komise finalizovala kritéria pro hodnocení písemných maturitních prací z anglického a německého jazyka a kritéria pro hodnocení ústní části maturitní zkoušky z těchto jazyků. Ústní část maturitní zkoušky byla koncipována jako řízený rozhovor na podkladě pracovních listů, které předmětová komise postupně pro jednotlivé obory připravovala.

Kvůli záměru podat žádost o realizaci krátkodobých mobilit v rámci programu Erasmus+ se Mgr. Lenka Skupienová a Mgr. Naďa Pospíšilová zúčastnily v lednu 2022 webinaru pro žadatele krátkodobých projektů mobilit.

V průběhu března proběhl konzultační seminář k didaktickému testu z německého jazyka, kterého se zúčastnila Mgr. Lenka Skupienová. Mgr. Naďa Pospíšilová se zúčastnila workshopu Nové trendy v jazykovém vzdělávání, CLIL a blended learning.

Prostřednictvím platformy eTwinning jsme vytvořili projekt Mystery Boxes, což byla online spolupráce s partnery z Turecka. Celou tuto spolupráci, která začala v říjnu 2021 a končila v dubnu 2022, zajišťovala Mgr. Naďa Pospíšilová.

23. 3. 2022 byl podán projekt Erasmus+ KA 210 s názvem Teen for green Tento ekoprojekt je postaven na spolupráci s Makedonií a Tureckem, zajišťují jej Mgr. Pospíšilová a Mgr. Skupienová. Projektová žádost nebyla schválena.

Třída 2CR navštívila ostravské planetárium, kde zhlédli projekci o vesmíru a Svět korálových útesů v anglickém jazyce.

Ve dnech 19. – 23. 4. 2022 se uskutečnila exkurze do Londýna, Oxfordu a Stonehenge s účastí 44 žáků napříč všemi obory a třídami pod vedením Mgr. Nadi Pospíšilové, Mgr. Lenky Skupienové a Mgr. Jaroslava Vaňka. Žáci měli možnost nejen vidět památky Londýna, Oxfordu a Stonehenge, ale měli i příležitost nahlédnout do života rodin v Anglii, u kterých byli ubytováni, a zároveň si prohloubit a ověřit své jazykové schopnosti.



Foto č. 16: Exkurze do Londýna – žáci 2. ročníků před Stonehenge
Zleva: P. Gančarčík, A. Stehlík, A. Löw, A. Baláž, L. Vyvial, J. Kudělka

Škola se účastní projektu Odborné, kariérové a polytechnické vzdělávání v Moravskoslezském kraji II, aktivity J5 Rozvoj výuky cizích jazyků – Rozvoj odborné angličtiny na středních školách, který je blíže popsán v kapitole 11.5. V tomto školním roce se nejprve učitelé odborných gastronomických předmětů Jan Kostka, Mgr. Dana Kowalská, Mgr. Kristýna Kuželová a Mgr. Iveta Stachurová zúčastnili konverzačního kurzu angličtiny. Následoval kurz odborné angličtiny, který absolvovali Mgr. Kristýna Kuželová, Mgr. Kristýna Látalová, Mgr. Naďa Pospíšilová, Mgr. Lenka Strišová a Bc. Pavel Voborník. Cílem tohoto kurzu bylo načerpat odbornou slovní zásobu tak, aby ve druhém pololetí mohli tito pedagogové vyučovat v tandemech. Tandemy vznikly dva, byly složeny ze žáků druhých a třetích ročníků oborů Cestovní ruch a Hotelnictví. Jeden tandem pracoval ve složení Mgr. Kristýna Kuželová a Mgr. Naďa Pospíšilová, druhý tandem pak ve složení Mgr. Kristýna Látalová a Mgr. Lenka Strišová. Žáci absolvovali ve druhém pololetí školního roku 2021/2022 celkem 40 vyučovacích hodin odborné angličtiny a po úspěšné zkoušce získali i certifikáty.

Závěr školního roku byl zpestřen dvoudenním zájezdem do Postupimi, zámku Sanssouci a do Berlína. Tento zájezd vedla Mgr. Lenka Skupienová s pomocí Mgr. Šárky Seibertové a Mgr. Kristýny Kuželové. Této školní exkurze se celkem účastnilo 44 žáků. Žáci měli možnost vidět zámek Sanssouci, který je vybudován v rokokovém slohu, a je pozoruhodný především svými zahradami. Další den následovala pěší komentovaná prohlídka historického centra Berlína. Po trase jsme poznali nejslavnější místa hlavního města Braniborskou bránu, Říšský sněm, prošli se i po moderní čtvrti Postupimské náměstí. Zastavili jsme se také u památníku holocaustu – Židovského památníku, navštívili jsme muzeum Topografie teroru, kde za války bylo sídlo říšské policie, a došli jsme také k dobře známému místu dob minulých – hraničnímu přechodu mezi Západním Berlínem a NDR – k Checkpoint Charlie. Nakonec jsme došli až na výstavní

třídu Unter den Linden, k muzejnímu ostrovu Museumsinsel a na náměstí Alexanderplatz, kde jsme viděli červenou radnici Rotes Rathaus a slavnou Televizní věž.

Na poslední schůzce předmětové komise, kde byla opět přítomna paní ředitelka, byla zhodnocena činnost předmětové komise ve školním roce 2021/2022 a předloženy požadavky předmětové komise na vybavení pro školní rok 2022/2023.

Zpracovala: Mgr. Lenka Skupienová



Foto č. 17: Žáci druhého ročníku oboru Cestovní ruch při výuce odborné angličtiny



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

Vedoucí předmětové komise: Mgr. Lenka Strišová

Členové komise: Bc. Igor Cmiel, Mgr. Denisa Gregořicová, Mgr. Michal Hofman, Mgr. Miriam Lacinová, Mgr. Kristýna Kuželová, Mgr. Kristýna Látalová, Mgr. Šárka Seibertová, Mgr. Iveta Stachurová, Mgr. Lenka Skupienová, Mgr. Helena Urbánková, Mgr. Jaroslav Vaněk

Na začátku školního roku 2021/2022 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 zkoušení u opravných a komisionálních zkoušek. Předmětová komise také sestavila plán činnosti na školní rok 2021/2022, plán hospitační činnosti a zajistila nákup učebnic českého jazyka.

Předmětová komise dále řešila s vedením školy opatření na zvýšení úspěšnosti u maturitních zkoušek z českého jazyka a literatury, především u didaktických testů, a následně se dohodla, že žákům budou nabídnuty čtenářské kroužky pro maturanty, individuální konzultace a už ve 3. ročnících se ve vyšší míře budou procvičovat didaktické testy i v rámci hodin českého jazyka a literatury. Pro zlepšení výsledků našich žáků byl využit i projekt individuálního a skupinového doučování žáků.

Důležitým úkolem pro předmětovou komisi byla realizace nové podoby maturitní zkoušky z českého jazyka a literatury, kdy na základě Vyhlášky 405/2020 Sb. ze dne 8. 10. 2020 byla již v předchozím roce písemná práce z českého jazyka a literatury převedena ze společné části maturitní zkoušky do profilové. Mgr. Lenka Strišová, Mgr. Miriam Lacinová a Mgr. Jaroslav Vaněk konkrétně řešili podobu písemné zkoušky – slohové práce, její zadání a formální stránku a především jasná, jednoznačná a přehledná pravidla pro její hodnocení.

Členové komise v průběhu školního roku absolvovali různá školení. Mgr. Jaroslav Vaněk získal certifikaci zadavatele pro PUP společné části maturitní zkoušky a účastnil se školení k didaktickým testům a k hodnocení písemných maturitních prací. Poslední zmíněné školení podstoupila i Mgr. Lenka Strišová.

V průběhu školního roku 2021/2022 se uskutečnily tyto naplánované akce. Žáci 4. ročníku oborů Cestovní ruch a Hotelnictví navštívili v září Prahu, kde si v rámci cestovního ruchu prošli historické památky a rovněž zhlédli divadelní představení Obraz Dorian Graye ve Švandově divadle. V rámci hodin tělesné výchovy proběhl meziškolní turnaj ve florbale. V měsících dubnu a květnu aktualizovala komise pro český jazyk pracovní listy k maturitní zkoušce z českého jazyka a literatury. V dubnu maturanti si maturanti napsali slohové práce, v květnu pak proběhla společná část maturitní zkoušky a nakonec i ústní zkoušky. Mgr. Lenka Strišová provedla v průběhu roku hospitace v hodinách českého jazyka a literatury, průběžně pak probíhaly i vzájemné hospitace vyučujících českého jazyka a literatury.

Závěrečnou předmětovou komisi jsme věnovali hodnocení činnosti předmětové komise ve školním roce 2021/2022, dále požadavkům na materiální vybavení do dalšího školního roku



a také zhodnocení dosažených výsledků u maturitních zkoušek, stejně jako výsledků vzdělávání i u nematuritních ročníků.

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, Mgr. Kristýna Látalová, Ing. Linda Sedláčková, Ph.D., Mgr. Lukáš Solčan, Mgr. Iveta Stachurová, Ing. Bc. Lenka Švajdová, Ph.D.

Členové předmětové komise se v přípravném týdnu školního roku 2021/2022 podíleli na realizaci opravných a komisionálních zkoušek. Dále také vypracovali a předložili své tematické plány, následně proběhla jejich kontrola. Dalším důležitým bodem bylo projednání maturitních okruhů pro poslední ročníky, především pak podoba otázek v prvním odborném předmětu, který zahrnuje otázky z předmětů ekonomika a účetnictví. Zároveň členové komise předložili návrhy činností a exkurzí ve svých předmětech v rámci koordinace aktivit v plánu práce na školní rok 2021/2022.

Ve dnech 23. – 24. 9. 2021 pod vedením Mgr. Lenky Skupienové a Mgr. Jany Mikeskové zahájili letošní maturanti oborů Cestovní ruch a Hotelnictví svůj poslední školní rok návštěvou Prahy. Po komentované prohlídce historického centra, kterou si připravili samotní žáci oboru Cestovní ruch, se všichni vydali na divadelní představení *Obraz Doriana Graye* do Švandova divadla. Druhý den maturanti navštívili Petřín a další památky Prahy.

Dne 12. 10. 2021 navštívili žáci oboru Cestovní ruch Vídeň. Nejprve proběhla návštěva zámku a zahrad Schönbrunn. Po prohlídce zámku a zahrad pokračovala další část exkurze v historickém centru města na náměstí Stephansplatz, přes katedrálu Stephansdom, Hofburg, budovu Parlamentu a Nové radnice. Doprovod tvořila Mgr. Jana Mikesková a Mgr. Lenka Skupienová.



Foto č. 18: Žáci oboru Cestovní ruch na exkurzi ve Vídni před zámkem Schönbrunn

Po vydařené exkurzi do Vídně se žáci těšili na další cestování, které bohužel pokazila nepříznivá situace kolem pandemie covid-19. Následné zavření hranic nám další cestování neumožnilo. Protiepidemická opatření a režim neustále znovu a znovu vyhlášených karantén nám neumožnil realizovat ani setkání s partnerskou školou ZSEG Cieszyn v rámci projektu Inovace odborného vzdělávání pro trh práce Interreg V – A ČR – PL. Původně plánované společné odborné workshopy, semináře a setkání jsme realizovali formou záznamů online.

I přes nepříznivou covidovou situaci jsme v listopadu v aule školy mohli uskutečnit přednášku známého cestovatele Martina Loewa, který se s námi podělil o poznatky, dojmy a zážitky z Dubaje.

Dne 12. 11. 2021 pořádala naše škola první ročník soutěže s názvem „Znáš svůj kraj?“. Tato soutěž v oblasti cestovního ruchu zaměřené na Moravskoslezský kraj je určena žákům základních škol. Celkem 42 žáků ostravských i mimoostravských základních škol se utkalo ve vědomostním kvízu, prezentovalo návrh svého školního výletu, poznávalo osobnosti našeho kraje, krajové speciality a připravovalo svůj první drink. Soutěž se opravdu vydařila a již jsme začali přemýšlet nad tématem pro druhý ročník.

Dne 10. 12. 2021 navštívili současní maturanti oboru Cestovní ruch a Hotelnictví Olomouc. Na pozvání AHOL VOŠ tak žáci mohli zažít královské vánoční město Olomouc s profesionálním průvodcem Tomášem Krylem. Prohlídka započala na Horním náměstí u radnice s orlojem a skončila u katedrály svatého Václava. S podrobným a zapáleným výkladem pana Kryla žáci mohli obdivovat historické centrum Olomouce a zároveň vidět profesionála v akci.

Ve středu 12. 1. 2022 se žáci Cestovního ruchu účastnili promítání o Madagaskaru v rámci projektu Planeta Země. Upevnili si své dosavadní znalosti a zároveň se dozvěděli nové informace ohledně tamní fauny a flóry.

Protože i naši čtyřnozí kamarádi potřebují pomoc, uspořádala naše škola v průběhu ledna pod vedením Mgr. Jany Mikeskové sbírku pro opuštěné pejsky. Naši žáci přinesli pamlsky, piškoty, deky a hračky. Ve středu 23. 2. 2022 jsme předali všechny darované věci útulku v Třebovicích a udělali tak radost i pejskům.

Na základě školního kola ekonomické olympiády, které v měsíci lednu probíhalo online testováním žáků pod vedením Mgr. Lukáše Solčana, postoupila naše škola do krajského kola. Postupujícím žákem se stal Maxim Kuboš z oboru Cestovní ruch.

Ve středu 30. 3. 2022 se žáci oboru Cestovní ruch zúčastnili přednášky paní Ing. Hany Mařarové, MBA na téma Jak cestovat do zahraničí bez zdravotních rizik. Přednáška byla přínosná a žáci si prohloubili již nabyté znalosti v této problematice.

V dubnu 2022 k nám opět zavítal známý cestovatel Martin Loew, tentokrát s diashow o Japonsku, zemi vycházejícího slunce.

V úterý 19. 4. 2022 se žáci oboru Cestovní ruch zúčastnili exkurze do Dopravního podniku v Ostravě pod vedením Ing. Bc. Lenky Švajdové, Ph.D. V rámci exkurze si žáci maturitního ročníku ověřili fungování podniku v praxi. Nahlédli do majetkové struktury podniku,

finančního plánování a procesu logistiky. Navštívili dispečink, prostory, kde dochází k technické kontrole tramvají a součástí byla i jízda na zkušební trati s využitím záchranné brzdy.

V červnu proběhla pod vedením Ing. Lindy Sedláčkové, Ph.D. matematická soutěž Mladý nadějný matematik. Nejlepších výsledků dosáhly třídy 2GK a 2H. O první místo se dělili 3 žáci se stejným bodovým hodnocením, a to Michaela Zubková (2H), Michal Pryček (2H) a Adam Stehlík (2GK). Druhé místo obsadil Lukáš Vyvial (2GK) a třetí místo David Cielecký (3CR).



Foto č. 19: Žáci před zahájením matematické soutěže
Zleva: L. Vyvial, A. Stehlík, M. Pryček a M. Zubková

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

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.

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 2021/2022 zaměřila hned do několika oblastí, a to především na procesy spojené s kompenzací vzdělanostních ztrát a dalších negativních jevů způsobených pandemií covid-19, na vypracování nových školních vzdělávacích programů podle modernizovaných rámcových vzdělávacích programů a na realizaci změn v podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou.

V přípravném týdnu byly kontrolovány tematické plány, 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. Všichni vyučující byli seznámeni s metodikami MŠMT, které doporučovaly postupy při kompenzaci vzdělanostních ztrát způsobených pandemií covid-19 včetně metodických pokynů k hodnocení výsledků vzdělávání žáků ve školním roce 2021/2022.

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 2020/2021, 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 novelizaci podmínek pro ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou se písemná a ústní část zkoušky z českého jazyka a literatury i cizích jazyků přenesly ze společné části do části profilové. Škola proto 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. Nově se musela přepracovat i Kritéria pro hodnocení zkoušek v profilové části maturitní zkoušky. Vyučující českého jazyka a literatury i cizích jazyků se připravovali na opravu písemné části maturitní zkoušky, která byla v předchozích letech v kompetenci Cermatu.

Další oblastí, na kterou se zaměřila činnost metodické komise, bylo využívání širšího spektra vzdělávacích metod, 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 se postupně zapojovali do tvorby modernizovaných školních vzdělávacích programů. Koordinátorkou tvorby školních vzdělávacích programů se stala Ing. Linda Sedláčková, Ph.D. Postupně vznikaly školní vzdělávací programy Kuchař – číšník, Fastfoodová gastronomie, Moderní hotelové služby, Lázeňství a wellness, Provoz cestovní kanceláře, Stevard v dopravních službách a Kuchař v moderní gastronomii, platné od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem.

Metodická komise se v průběhu celého školního roku 2021/2022 zabývala opatřeními pro žáky ohrožené školním neúspěchem a opatřeními na snížení absence a předčasného odchodu ze vzdělávání.

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová



Foto č. 20: Žáci oboru Cestovní ruch

12.5. Hodnocení činnosti předmětové komise gastronomických předmětů

Vedoucí předmětové komise: Mgr. Šárka Seibertová

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

Ve školním roce 2021/2022 členové předmětové komise gastronomických předmětů zajišťovali celou řadu činností, a to od teoretické výuky přes výuku praktickou, dále realizovali řadu odborných exkurzí a workshopů, pokračovala mezinárodní spolupráce s partnerskou školou ZSEG Cieszyn, podíleli se na realizaci projektu Inovace odborného vzdělávání pro trh práce z programu Interreg V – A ČR – PL i dalších, zorganizovali řadu odborných kurzů a dalších aktivit, dny otevřených dveří apod.

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.

Ačkoliv první pololetí školního roku 2021/2022 ovlivnila pandemie viru covid-19, účastnili se nejen její členové, ale také žáci gastronomických oborů velkého množství workshopů a kurzů a také byla zorganizována řada odborných exkurzí i několik soutěží.

Hned v září 2021 si zájemci z řad žáků všech ročníků prohlubovali své dovednosti a vědomosti v **nástavbovém freestylovém barmanském kurzu** pod vedením zkušených barmanů Martina Eichenbauma a Milana Tomiczka.



Foto č. 21: Freestylový barmanský kurz
Zleva: M. Eichenbaum, T. Minh

V říjnu byla pro žáky gastronomických oborů připravena speciální přednáška Mgr. Martina Jelínka, odborníka na zdravou výživu, na téma **Zdraví v potravinách**.

Také se na naší škole uskutečnil **workshop s Mutant Fast Food & Catering**. Žáci 1. ročníku oboru Kuchař – číšník se zapojili do přípravy polévky pho ga a tchajwanského bûčku s jasmínovou rýží pod vedením skvělého Davida Káni.



Foto č. 22: OLIMA CUP

Zleva: V červeném rondonu O. Wimmer a M. Sikora s porotou

Říjen každoročně také patří odborné soutěži **OLIMA CUP**, kde naše škola měla i v tomto školním roce své zástupce. Byli jimi Maxmilián Sikora a Ondřej Wimmer. Za podpory tříd 2GK a 2H si Max Sikora vybojoval stříbrné pásmo. Ondřej Wimmer se umístil ve zlatém pásmu a stal se absolutním vítězem tohoto soutěžního klání. Na závěrečném ceremoniálu letošního kola soutěže Olima Cup 2021 ředitelka AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství Mgr. Miriam Lacinová převzala z rukou viceprezidenta Asociace kuchařů a cukrářů České republiky Jakuba Sedláčka Stříbrnou medaili M. D. Rettigové, kterou AKC ČR ocenila dosavadní působení školy na poli vzdělávání v gastronomické oblasti.

V posledním říjnovém týdnu učil naše žáky známý sommelier Tomáš Brůha v **sommeliérském kurzu základy snoubení vína a jídla**. Kurzu se také účastnili žáci z naší polské partnerské školy ZSEG v Cieszyně. Tento kurz byl realizován v rámci projektu Inovace odborného vzdělávání pro trh práce 11.3.119/0.0/0.0/17_027/0001669 Interreg V – A ČR – PL.

Další kurz společně s polskými partnery proběhl za krásného počasí na naší škole a na přilehlé zahradě. **Nástavbový freestyleový barmanský kurz** tentokrát proběhl pod vedením absolutní špičky v oboru a navíc za přítomnosti žáků z naší polské partnerské školy ZSEG v Cieszyně. Lektory byli Václav Abraham – několikanásobný medailista z mistrovství světa a zároveň nejlepší flairový barman České republiky a Martin Vogeltanz, který je několikanásobným Barmanem roku jak ve free stylu, tak v klasické přípravě koktejlů. V rámci tohoto kurzu se absolventi naučili obtížnější flairové techniky, vyzkoušeli si pouring test a také měli možnost míchat drinky formou working a exhibition flair u mobilního baru.

Podpora profesního růstu pedagogů je projekt, který umožňuje našim vyučujícím odborných předmětů realizovat stáže přímo u zaměstnavatelů. Mgr. Kristýna Kuželová se ve dnech 27. – 31. 10. 2021 účastnila stáže ve Spa hotelu Lanterna ve Velkých Karlovicích a jaký je pracovní život na zámku Chateau Mcely ve stejném termínu zjišťovali naši vyučující odborných předmětů Mgr. Dana Kowalská, Mgr. Kristýna Látalová, Jan Kostka a Bc. Pavel Voborník.



Foto č. 23: Odborná stáž pedagogů v Chateau Mcely

Zleva: J. Kostka, Mgr. K. Látalová, Mgr. D. Kowalská, Bc. P. Voborník

I listopad byl ve znamení workshopů a kurzů. Žáci 1. ročníku oboru vzdělání Gastronomie se zaměřením Kuchař v moderní gastronomii zúčastnili workshopu, který se zabýval správným použitím všech dostupných produktů společnosti **Bonduelle** pod vedením Petra Janů. Žáci si vyzkoušeli, jak jim předpřipravené a zdravé potraviny mohou usnadnit práci v kuchyni. Naučili se pracovat s luštěninami jak v syrovém, tak již upraveném stavu. Vyzkoušeli uvařit 4 druhy sezónních polévek, dva druhy hlavních chodů, ve kterých opět hrála hlavní roli sezónnost. Sladkou tečkou na závěr byly netradiční lívance, které obsahovaly dýňové pyré, a byly podávány vanilkovým tvarohem a borůvkami.

Workshop **Tradiční svatomartinské menu v moderní úpravě** vedl Miroslav Moldřik, šéfkuchař hotelu Zámek Zábřeh. Kromě velkého množství chutí, technologických kreačí a moderních kombinací potravin se žáci mohli inspirovat i estetickou stránkou pokrmu. Společně si uvařili sezónní pokrmy vhodné na oslavu příchodu svatého Martina, například paštiku z husích jater s jablečnohruškovou marmeládou se zázvorem, tradiční husí kaldoun s játrovými knedlíčky, konfitované husí stehno, vinné červené zelí a bramborové halečky a jako

sladkou tečku si připravili na sádle pečené bramborové lokše s hruškovými povidly a šlehaným tvarohem.

Projektový den Zvyky a tradice probíhal v adventním duchu a velmi příjemné předvánoční atmosféře. Školu provonělo cukroví, perníčky a punč, nechyběly ani malé námi vyrobené domácí dárečky a pochutiny. Celou atmosféru podtrhlo i úžasné flambování palačinek a naše kavárnička. Žáci měli možnost si připravit adventní věnec, poznávali adventní zvyky ve světě, míchali kreativní drinky, zkoušeli vařit.

První soutěžní klání po covidové epidemii se konalo na konci listopadu v centru ABZAC v Brně. Jednalo se o **juniorskou flairovou soutěž**, které se účastnili 2 žáci ze třídy 2GK. Soutěžící museli v daném časovém limitu zvládnout připravit dva drinky, z toho jeden musel mít originální recepturu a musel zahrnovat rum Havana club. Komisaři byli přísní a každé upuštění šejkru či lahve bylo tvrdě penalizováno. I přesto všechno se žákům Lukáši Vyvalovi a Adamovi Löwovi povedlo náročnou disciplínu zvládnout a vybojovat krásné druhé a třetí místo.

Prosinec začal **cukrářským workshopem** pod vedením paní Petry Kopčákové, která je majitelkou PePe bakery & coffee v Ostravici. Žáci měli možnost vyzkoušet si sestavení dortu od začátku až po závěrečné dekorování, práci s modelovací hmotou a vlastní modelování figurek.



Foto č. 24: Cukrářský workshop pod vedením paní P. Kopčákové
Zleva: P. Kopčáková, žáci 1. ročníku oboru Kuchař – číšník, Mgr. K. Látalová

Polská partnerská škola Zespól szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych v Cieszynie pořádala soutěž v přípravě nealkoholických míchaných nápojů v kategorii long drink s názvem **XV. Beskidzki konkurs mlodych barmanow**. Naši školu zastupovali 3 žáci. V celkovém pořadí se Karolína Panašová (2GK) umístila na 1. místě, 3. místo vybojoval Adam Burget (2KČ) a na neoblíbené 4. příčce se s rozdílem pouhého jednoho bodu za 3. místem umístila Nikola Chytršová (2KČ).

Jak vyladit a obměnit vánoční menu bylo další téma rozhlasového vysílání v Poradně Českého rozhlasu s našim učitelem Janem Kostkou, který posluchačům objasnil vhodné alternativy na vánoční stůl.

Workshop s Honzou Štěrbou a Jakubem Motákem z Chateau Mcely byl jeden z nejatraktivnějších workshopů u nás. Žáci školy měli čest vařit s šéfkuchařem Honzou Štěrbou a jeho zástupcem Jakubem Motákem, kteří již několik let vedou kuchyni ve středočeském zámku Chateau Mcely. Z kvalitních, vlastnoručně získaných surovin vytváří oba kuchaři na venkovském zámku úžasné a leckdy originální pokrmy, proto i naše gastrostudio ovládly nádherné vůně a chutě. Žáci nadšeně sledovali jejich sladěnou práci, při které připravovali kreativní předkrmy, hlavní chody a restaurační dezerty. Servis a dekorování na talíře bylo originální, nemluvě o zajímavých chutích, protože všichni mohli ochutnat. Operation & Development Manager Chateau Mcely Jiří Libora žákům hotel představil, seznámil s organizací odborných praxí a potěšil malými prezenty hotelu.

V únoru se konal XV. ročník regionální soutěže **ZLATOVAR CUP OPAVA 2022**, který je zaměřen na teoretické znalosti o pivu, správné čepování piva a celkovou péči o pivo. Náš tříčlenný tým ve složení Sabina Černíková, Vanda Petrovičová a Kristýna Hořínková se v této soutěži umístil na celkovém 5. místě.

Začátek března patřil **prezentačnímu workshopu firmy Bidfood** pod vedením Pavla Smékala, který žákům představil metodu sous – vide, což je velice šetrná a moderní metoda úpravy potravin. Žáci měli možnost dovědět se o konkrétních výrobcích a také o tom, jak jejich výroba



Foto č. 25: Workshop SUSHI
Zleva: žáci 1. ročníku oboru Kuchař – číšník a žáci 2. ročníku oboru Hotelnictví, M. Hajdušek

probíhá. V závěru kurzu pan Smékal také prakticky připravil některé produkty a žáci tak měli možnost různé pokrmy ochutnat.

Sushi workshop - žáci oborů vzdělávání Kuchař – číšník, Hotelnictví a Gastronomie se zúčastnili sushi workshopu pod vedením odborníka Michaela Hajduška. Žáci byli obohaceni nejen o teoretické znalosti potřebné pro přípravu, ale prakticky si také osvojili přípravu rýže a základních druhů sushi.

Týden doprovázený širokým spektrem chutí a barev, připravovaných míchaných nápojů, prožili naši žáci s licenčními lektory CBA Martinem Eichenbaumem a Milanem Tomiczkiem během **základního barmanského kurzu**. Vedle teorie se žáci také v jeho praktické části naučili, jak se připravují koktejly dle receptur IBA základními technikami míchání. Kurz žáci ukončili závěrečnou zkouškou a úspěšní absolventi získali certifikát České barmanské asociace.

O tom, že o kávu a její přípravu je v dnešní době zájem se přesvědčili lektori CBA Milan Tomiczek a Martin Eichenbaum. Pod jejich vedením proběhly hned dva **baristické kurzy**, jejichž kapacita byla plně obsazena. Žáci se ve dvoudenním kurzu dozvěděli základní informace o kávě, jejím pěstování, zpracování a v praktické části se naučili připravovat espresso, cappuccino a také se seznámili s alternativními způsoby přípravy kávy. Každý absolvent, který úspěšně složil písemnou a praktickou zkoušku obdržel certifikát o absolvování baristického kurzu.



Foto č. 26: Baristický kurz
Zleva: N. Chytráková, M. Tomiczek

Světový den zdraví je globálním dnem povědomí o zdraví, který se každoročně slaví 7. dubna pod záštitou Světové zdravotnické organizace WHO a dalších spřízněných organizací. Naší škole se rovněž konal projektový den. Žáci prvních a druhých ročníků vytvářeli plakáty podle zadaných témat jako např. zdravá strava, poruchy příjmu potravy, závislosti a podobně. Poté se ve vestibulu školy vyrobené plakáty vystavily. Při této příležitosti měli žáci celé školy možnost ochutnat výrobky – zdravé pokrmy a nápoje, které nabízeli žáci druhého ročníku Hotelnictví.

V dubnu se v brněnském centru České barmanské asociace ABZAC konala soutěž **CBA Team Challenge Brno 2022**. Soutěžilo se v šesti disciplínách – klasickém i flairovém barmanství, čajové mixologii, čajové degustaci, přípravě kávy a čepování piva. Každá škola měla sestavit čtyřčlenný tým, ale žáci mohli soutěžit také individuálně. Náš tým získal v této soutěži celkové skvělé 3. místo. Dařilo se nám také v individuálních soubojích – Lena Robenková ze třídy 3GK získala 1. místo v čepování piva, Kristina Hořínková ze třídy 2KČ získala 2. místo v míchání nápojů z čaje. Jediný mužský zástupce – Adam Burget také ze třídy 2KČ vybojoval v konkurenci třiceti barmanů 3. místo. Za reprezentaci a účast na své první soutěži děkujeme také Magdě Pekárkové ze třídy 2KČ.



Foto č. 27: CBA Team Challenge Brno 2022
Zleva: K. Hořínková, M. Pekárková, L. Robenková, A. Burget

Své poslední soutěže za naši školu se zúčastnil Maxmilián Sikora v dubnu. Jednalo se o celostátní soutěž **Gastro Makro Cup 2022**, která probíhala v prostorách Střední školy gastronomie a služeb v Přerově, kde soutěžilo celkem 17 škol. Maxmilián Sikora se umístil v bronzovém pásmu.

Praktická maturitní zkouška 4GK a 4H se konala na konci dubna v prostorách školy. Žáci měli za úkol připravit slavnostní recepci pro své rodiče a blízké. Kuchaři připravili širokou škálu rautových výrobků jak studené kuchyně, tak i kuchyně teplé. Na stole nechyběla například domácí paštika, lososový tatarák či dančí kýta na smetaně s karlovarským knedlíkem. Na své si přišli také milovníci sladkého, které mohlo potěšit tiramisu, čokoládové košíčky či francouzské Éclairs. Žáci hotelnictví v průběhu celého odpoledne prokazovali svou zručnost při ukázkách odborných dovedností a rodiče tak mohli vidět, jak se provádí otevírání sektu šavlí, jak se flambují palačinky či jak vypadá pravý čajový obřad. V barové učebně se po celou dobu akce míchaly koktejly, připravovala se jak teplá tak studená káva. V sommeliérské učebně byly k vidění ukázky servisu a dekantace vína.

V květnu pořádala SŠ Charbulova Brno již tradiční soutěž **Birell Cup 2022**. Soutěžilo se ve 4 kategoriích, naše žákyně se zapojily do tří kategorií. V čepování piva naši školu reprezentovala Lena Robenková ze třídy 3GK, míchaný nápoj s pivem, kde bojovala o co nejlepší výsledek Karolína Panašová z 2GK a obě se také zúčastnily překážkového běhu s pivem. Celkem soutěžilo 54 soutěžících. Tento krásně strávený slunečný den byl zakončen vyhlášením výsledků, které pro nás bylo velmi příjemné. Karolína se umístila na krásném 3. místě a Lena ve velké konkurenci vybojovala 5. místo.

Gastrotour Vídeň aneb jak chutná ve Vídni – v květnu se někteří žáci třídy oboru vzdělání Gastronomie, Hotelnictví a Cestovní ruch vydali za poznáním Vídně. Cílem bylo poznat historii a tradici vídeňských kaváren, vychutnat jejich atmosféru a ochutnat tradiční vídeňské moučníky a kávu, proto jsme navštívili Centrál Café. Dalším cílem bylo vyzkoušet typický tenký vídeňský řízek a kde jinde než u Figlmüllera. Ve Fenster Cafe jsme ochutnali Cornettoccino, což je cappuccino ve zmrzlinovém oplátku. A v pivovárku 7 Sterne jsme degustovali 7 druhů pív.

V již tradičním květnovém termínu organizovala Česká barmanská asociace (CBA) **vzdělávací workshop pro pedagogy gastronomických škol**. Tohoto workshopu se zúčastnily učitelky odborných gastronomických předmětů, které také připravují žáky na soutěže organizované CBA, Mgr. Šárka Seibertová a Mgr. Kristýna Kuželová. Náplní letošních praktických workshopů byla tato témata: principy tvorby signature drinků, nový koncept pití ovocných destilátů v jednoduchém koktejlu, míchání populárního kávového koktejlu Espresso Martini, slepá degustace kávových nápojů nebo práce s čajovými bázemi. Večerní program obstaraly dvě přednášky. Whisky brand ambassador společnosti STOCK Plzeň-Božkov Michal Marešovsky povyprávěl o své práci a zaměřil se při tom zvláště na cestování po skotských palírnách. Obchodní zástupce společnosti Rational Czech Republic informoval o novém konceptu barového občerstvení Easy Bar Menu by Rational and Bidfood. V sobotu se pak ještě uskutečnily teoretické bloky přednášek, např. o kalkulaci cen koktejlů a dalších nápojů.

Učitelé odborných gastronomických předmětů se na koci května zúčastnili největší tuzemské gastronomické události **Bidfood Expo 2022** v Praze. Čerpali inspiraci na juniorské soutěži kuchařů a cukrářů Gastro junior Bidfood cup. Dále brouzdali expozicí čerstvých ryb, masa, prémiových uzenin a italského sortimentu. Nahlédli pod ruce a ochutnali degustační menu berlínského šéfkuchaře restaurace Horváth a držitele dvou michelinských hvězd Sebastiana Franka.

Jeden z posledních červnových dnů vyrazily třídy 2H, 2GK a několik žáků ze třídy 2CR na **odbornou exkurzi do Vizovic a Luhačovic**. Ve Vizovicích proběhla dvouhodinová exkurze palírny Rudolf Jelínek, která byla plná zajímavostí z výroby ovocných destilátů. Následovala exkurze v Čokoládovém království Carletti, kde jsme se dozvěděli, jak se zpracovávají kakaové boby a jak vlastně vzniká čokoláda. Také jsme viděli, jak zde ručním způsobem vyrábějí čokoládové pralinky. Následně jsme se přesunuli do Luhačovic, kde nás čekal vydatný oběd v hotelu Alexandria. Ve francouzské restauraci hotelu Alexandria jsme také mohli vidět flambování ovoce u stolu hosta. Po obědě jsme měli možnost prohlédnout si hotelové pokoje a spa hotelu. Poslední exkurzí byla návštěva lázeňského Jurkovičova domu, kde jsme mohli nahlédnout do prostor restaurace, wellness centra a hotelových pokojů.

Poslední akcí gastrokomise před letními prázdninami byla **prezentace Brand Ambadora Stock**. Tako akce byla cenou za 3. místo v CBA Challenge. Prezentaci vedl Petr Kymla – brand ambassador firmy Stock. Žáci se během poutavého vyprávění dozvěděli vše o této práci, jaké byly jeho pracovní pozice po absolvování hotelové školy, co je DIAGEO WORLD CLASS

a DIAGEO BARTENDERS ACADEMY a na závěr také mohli ochutnat několik míchaných nápojů.

Kromě popsanych 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, vypomáhali na cateringových akcích.

Ve školním roce 2021/2022 v důsledku epidemiologické situace MŠMT stále nepodporovalo konání regionálních a celostátních soutěží, proto celá řada soutěží včetně dalšího ročníku AHOL CUPu neproběhla. V samotném závěru tohoto školního roku však byly vyhlášeny výsledky soutěže samostatných odborných prací, které pořádá Hospodářská komora ČR ve spolupráci s Centrem pro zjišťování výsledků vzdělávání. V kategorii Kuchař – číšník bylo hodnoceno celkem 13 samostatných odborných prací a 3. místo získal žák 3KČ Martin Vantuch za samostatnou odbornou práci s názvem Premiéra filmu „Vyšehrad: Fylm“.

Zpracovala: Mgr. Šárka Seibertová



Foto č. 28: Žák třetího ročníku oboru M. Vantuch při závěrečné zkoušce

13. Závěrečná zpráva o realizaci praktického vyučování ve školním roce 2021/2022

Závěrečná zpráva o odborném výcviku žáků školy

Ve školním roce 2021/2022 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.

V 1. pololetí školního roku 2021/2022 probíhal odborný výcvik celkem na 24 pracovištích, kde bylo umístěno 94 žáků ze tříd oborů vzdělání:

- 65-51-H/01 Kuchař – číšník, kdy žáci třídy 2KČ a 3KČ se střídali v týdenních cyklech,
- 65-41-L/01 Gastronomie, ŠVP Kuchař v moderní gastronomii, kdy třída 3GK měla odborný výcvik každou středu a třída 4GK každý pátek.

V prostorách školy dále probíhal odborný výcvik v 1. pololetí v 5 skupinách u těchto oborů vzdělání:

- 65-51-H/01 Kuchař – číšník, kdy žáci třídy 1KČ, 1 skupina (KČF) dle ŠVP Fastfoodová gastronomie v obsluze ve školní jídelně a 1 skupina (KČK) dle ŠVP Kuchař – číšník v kuchyni v laboratorní kuchyni,
- 65-41-L/01 Gastronomie, ŠVP Kuchař v moderní gastronomii, 2 skupiny třídy 1GK v Laboratorní kuchyni a gastrostudiu, každou středu,
- 65-41-L/01 gastronomie, ŠVP Kuchař v moderní gastronomii, 1 skupina třídy 2GK v gastrostudiu.

Ve 2. pololetí školního roku 2021/2022 probíhal odborný výcvik celkem na 21 pracovištích, kde bylo umístěno 85 žáků ze tříd oborů vzdělání:

- 65-51-H/01 Kuchař – číšník, žáci třídy 2KČ a 3KČ se střídali v týdenních cyklech,
- 65-41-L/01 Gastronomie, ŠVP Kuchař v moderní gastronomii, třída 3GK měla odborný výcvik každou středu a třída 2GK každý čtvrtek a pátek.

V prostorách školy probíhal odborný výcvik ve 2. pololetí v 6 skupinách oborů vzdělání:

- 65-51-H/01 Kuchař – číšník, žáci třídy 1KČ, 1 skupina dle ŠVP Kuchař – číšník (KČK) v obsluze ve školní jídelně a 1 skupina dle ŠVP Fastfoodová gastronomie (KČF) v kuchyni v laboratorní kuchyni,
- 65-41-L/01 Gastronomie, ŠVP Kuchař v moderní gastronomii, 2 skupiny třídy 1GK v laboratorní kuchyni a gastrostudiu každou středu,
- 65-41-L/01 Gastronomie, ŠVP Kuchař v moderní gastronomii, 2 skupina třídy 4GK v gastrostudiu a v laboratorní kuchyni, tyto žáci se připravovali pro praktickou maturitní zkoušku. Na pracovištích je vystřídala třída stejného oboru vzdělání 2GK.

Přehled žáků na jednotlivých pracovištích za 1. pololetí

Provozovna:	2KČ	3KČ	3GK	4GK
	týden	týden	středa	pátek
Clarion	9	10	0	0
Hotel Mercure	3	0	0	0
Restaurace NELLI	0	1	0	1
Ollies kuchyň		1	2	0
Restaurace Stará Kuželna	2	0	2	2
A CAFÉ	0	0	1	0
Laura Ostrava - Hrabůvka	2	2	0	3
Laura Macro	2	1	1	
Restaurace U Holubů	0	0	0	2
Food Ateliér	2	0	1	1
AHOL GTL + AHOL SOS	2	5	3	3
Big Burger Karolína	1	2		
Lorkova vila	0	0	1	0
Restaurace Sbeerka3			1	1
Restaurace Palouk	0	1	1	1
Bowling Park	0	0	1	2
Restaurace 2promile	0	0	1	2
Restaurace U Slunce	0	0	2	0
UGO Salateria AVION	1	1	0	0
UGO Salateria Nová Karolína	1	1	0	0
Restaurace Viktorka	0	0	3	2
Belárie Hradec nad Moravicí	0	0	0	1
eM Caffé	0	0	0	1
Buly Aréna Kravaře	0	0	1	0
Celkem	26	25	21	22
Na 24 pracovištích celkem 94 žáků				

Tabulka č. 12: Přehled rozmístění žáků na pracovištích za 1. pololetí

Během školního roku pracovali žáci u těchto sociálních partnerů:

- CPI Hotels, a.s. – Clarion Congress Hotel Ostrava,
- CAFE FUTURUM LCH s. r. o. - Restaurace Viktorka v Ostravě – Porubě,
- Chutě života, s. r. o. – Laura coffee v Ostravě – Hrabůvce a v Makru Ostrava,
- Ollies dorty s. r. o. v Ostravě – Vítkovicích,
- UGO trade Centrála Praha – UGO Salateria Nová Karolína a AVION,
- 4 Hospitality media, s. r. o. – Food Ateliér Davida Valíčka,
- Kateřinská Hotel s. r. o. – Mercure Ostrava Center,
- 3E Projekt, a.s. – Restaurace Sbeerka, Restaurace Bowling Park a Restaurace Palouk,

- Restaurace U Slunce,
- AmRest s. r. o. – Burger King Nová Karolína,
- Firma Petr Holub, Restaurace U Holubů,
- Lázně Karlova Studánka, Lorkova Vila Čeladná,
- Restaurace Nelli Havířov.

Přehled odpracovaných hodin na odborném výcviku za 1. pololetí školního roku 2021/2022

Třída	Počet hodin ODV	Místo ODV
1KČ – Kuchař - číšník	232	Laboratorní kuchyně
1KČF- Fastfood	243	Školní jídelna
2KČ – Kuchař - číšník	343	Pracoviště u FO a PO
3KČ – Kuchař číšník	308	Pracoviště u FO a PO
1GK - Gastronomie	93	Gastrostudio a aboratorní k.
2GK - Gastronomie	237	Gastrostudio
3GK - Gastronomie	126	Pracoviště u FO a PO
4GK - Gastronomie	134	Pracoviště u FO a PO

Tabulka č. 13: Přehled odpracovaných hodin na ODV za 1. pololetí



Foto č. 29: Žákyně 4. ročníku oborů Gastronomie při praktické maturitní zkoušce
Zleva: K. Táčová, V. Kovářová

Přehled žáků na jednotlivých pracovištích za 2. pololetí

Provozovna:	2KČ týden	3KČ týden	3GK středa	2GK čtvrtek a pátek
Clarion	11	11	0	0
Hotel Mercure	3	0	0	0
Restaurace NELLI	0	1	0	0
Ollies kuchyň	0	1	1	0
Restaurace Stará Kuželna	2	0	2	2
A CAFÉ	0	0	1	0
Laura Ostrava-Hrabůvka	2	2	0	1
Laura Makro	2	1	1	1
Food Ateliér	2	0	1	1
AHOL GTL + AHOL SOŠ	2	5	2	
Big Burger Karolína	1	1	0	0
Lorkova vila	0	0	1	0
Restaurace Sbeerka	0	0	1	1
Restaurace Palouk	0	1	1	1
Bowling Park	0	0	1	2
Restaurace 2promile	0	0	1	0
Restaurace U Slunce	0	0	2	1
UGO Salaterie AVION	1	1	1	0
UGO Salaterie Nová Karolína	1	1	0	0
Restaurace Viktorka	0	0	3	2
Buly Aréna Kravaře	0	0	1	1
Celkem	27	25	20	13
Na 21 pracovištích celkem 85 žáků				

Tabulka č. 14: Přehled rozmístění žáků na pracovištích za 1. pololetí

Přehled odpracovaných hodin na odborném výcviku za 2. pololetí školního roku 2021/2022

Třída	Počet hodin ODV	Místo
1KČ – Kuchař - číšník	468	Školní jídelna
1KČ – Fastfoodová gastronomie	494	Laboratorní kuchyně
2KČ	686	Pracoviště u FO a PO
3KČ	585	Pracoviště u FO a PO
1GK	207	Gastrostudio a laboratorní k.
2GK	454	Pracoviště u FO a PO
3GK	245	Pracoviště u FO a PO
4GK	189	Gastrostudio a laboratorní k.

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

Odborná praxe

Ve školním roce 2021/2022 souvislá odborná praxe probíhala v termínu od 16. května do 3. června 2022 dle školních vzdělávacích plánů jednotlivých oborů vzdělání:

65-41-L/01 Gastronomie, ŠVP Kuchař v moderní gastronomii – 2. a 3. ročník (2GK a 3GK), celkem souvislou odbornou praxi vykonalo za tento obor vzdělání 33 žáků.

Většina žáků vykonala souvislou odbornou praxi na stejném pracovišti jako odborný výcvik. Ze třídy 2GK zvolilo jiné pracoviště 7 žáků na pracovištích: Restaurace Bernies, Chateau Mcely, Lázně Luhačovice - Hotel Alexandria Luhačovice, Resort Valachy – Hotel Horal, Restaurace U Čápů.

Ze třídy 3GK zvolilo jiné pracoviště 7 žáků na pracovištích: Grandhotel Tatra, Priessnitz léčebné lázně Jeseník, Saily Burger Kunčice pod Ondřejníkem, Guest restaurant, Restaurace U Sester, Restaurace U Kata a Domov Magnolie

65-42-M/01 Hotelnictví, ŠVP Moderní hotelové služby – 2. a 3. ročník (2H a 3H), celkem souvislou odbornou praxi vykonalo za tento obor vzdělání 11 žáků.

Žáci tohoto oboru pracovali na pracovištích: Restaurace Střelnice ve Frýdku – Místku, Restaurace Pod Lipami Metylovice, UGO Salateria Futurum, Ollies dorty Ostrava, Restaurace U Čápů, CPI Hotels, a.s. – Clarion Congress Hotel Ostrava a Imperial Hotel, Vila Na Landeku.

65-42-M/02 Cestovní ruch, ŠVP Provoz cestovní kanceláře a Stevard v dopravě – 2. a 3. ročník (2CR a 3CR), celkem souvislou odbornou praxi vykonalo za tento obor vzdělání 32 žáků.

Žáci tohoto oboru pracovali na pracovištích: Letiště Leoše Janáčka Ostrava, Infocentrum Ostrava, Startronic Gastro s. r. o., Medoo Silesia s. r. o., Ridera Sport, Centrum sociálních služeb Ostrava, Leo expres, Daniels Donuts, U Bartoloměje restaurant, Hotel U Jelena, CK Viktoria, Restaurace U Zvonu.

Souvislou odbornou praxi absolvovalo celkem 76 žáků.

Odborné stáže

Kromě odborného výcviku a odborné praxe jsme zajistili i rozvoj odborných zkušeností žáků prostřednictvím odborných stáží v Grand hotelu PUPP Karlovy Vary, Chateau Mcely a v Resortu Valachy. Tyto pracoviště nám umožnily i odborné stáže pro naše odborné pedagogy.

Chateau Mcely

Naši pedagogové během měsíce října nabírali odborné zkušenosti na úseku food and beverage, f office i housekeepingu tohoto hotelu. Tyto zkušenosti pak byly využity a přeneseny do odborné výuky.

Na úseku kuchyně absolvovali odbornou stáž 3 žáci oboru vzdělání Gastronomie, ŠVP Kuchař v moderní gastronomii a na úseku obsluhy 2 žákyně oboru vzdělání Kuchař – číšník.

Tento hotel připravil i pro skupinu žáků kuchařský workshop, který se konal v měsíci lednu v našem Gastrostudiu.

Resort Valachy

V rámci tohoto resortu během školního roku pracovali naši žáci na odborných stážích ve wellnessových hotelech Horal a Lanterna ve Velkých Karlovicích. V měsíci říjnu i jeden z pedagogů zde absolvoval odbornou stáž.

V měsíci srpnu 2 žákyně oboru vzdělání Kuchař – číšník se podílely na organizaci Kulturního léta na Valašsku, 1 žákyně oboru Gastronomie, ŠVP Kuchař v moderní gastronomii pravidelně vypomáhá při významných gastronomických akcích.

Grandhotel PUPP Karlovy Vary

Ve dnech 1. – 9. července 2022 10 našich žáků oboru vzdělání Hotelnictví, Gastronomie a Kuchař – číšník pracovali na 56. ročníku mezinárodního filmového festivalu v Karlových Varech v Grandhotelu PUPP. Vypomáhali na úseku obsluhy, teplé a studené kuchyně a cukrárny.

Zpracovala: Mgr. Iveta Stachurová



Foto č. 30: Žákyně 3. ročníku oboru Kuchař – číšník při jednotné závěrečné zkoušce



14. Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené ČŠI

Ve školním roce 2021/2022 na AHOL – Střední škole gastronomie, turismu a lázeňství neprobíhala kontrolní ani monitorovací činnost České školní inspekce.

Vyúčtování dotace a rozbor hospodaření za školní rok 2021/2022

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 2021/2022

Ukazatel	Celkem v Kč	Skutečnost čerpání prostředků poskytnutých dle vyhlášky č. 27/2016 Sb.	
		dle přílohy č.1 část A	dle přílohy č. 1 část B
Přijaté dotace na školní rok 2021/2022	20 829 015,00	0,00	0,00
Náklady školního roku 2021/2022 hrazené z dotace, v tom:	20 829 015,00	0,00	0,00
Mzdové prostředky hrazené z dotace celkem	11 316 181,97	0,00	0,00
v tom			
a) mzdy	10 387 776,97	0,00	0,00
b) dohody o pracích konaných mimo pracovní poměr	928 405,00	0,00	0,00
Odvody na zákonné pojistné	3 528 130,66	0,00	0,00
Ostatní náklady celkem	5 984 702,37	0,00	0,00
v tom			
učebnice a učební pomůcky	16 591,00	0,00	0,00
softwarové vybavení	19 397,90	0,00	0,00
IT vybavení	0,00	0,00	0,00
nákup vody, paliv, energie	301 738,70	0,00	0,00
služby pošt a telekomunikací	41 961,00	0,00	0,00
daně a poplatky	0,00	0,00	0,00
další vzdělávání pedagogických pracovníků	4 998,00	0,00	0,00
nájemné	2 905 721,00	0,00	0,00
opravy a udržování	1 524 456,43	0,00	0,00
cestovné	0,00	0,00	0,00
ostatní materiál a služby	1 169 838,34	0,00	0,00
Rozdíl	0,00		

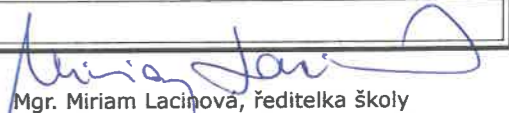


ROZBOR HOSPODAŘENÍ S DOTACÍ ZA ŠKOLNÍ ROK 2021/2022

IZO	Škola/školské zařízení	Výše procentního podílu z normativu	Přijaté dotace na šk. rok 2021/2022	Náklady šk. roku 2021/2022 hrazené z dotace
151035768	Střední škola	60/90	20 829 015,00	20 829 015,00
Celkem za právnickou osobu:			20 829 015,00	20 829 015,00
			Rozdíl:	0,00

Komentář:

26. 9. 2022
datum


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

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





STŘEDNÍ ŠKOLA
GASTRONOMIE
TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

Vyúčtování dotace za školní rok 2021/2022
období 9. - 12./2021

ŠKOLA

strana 1

Datum	Č.výp.	Použití dotace	Částka	Doklad	Dat.odp.z účtu
FAKTURY					
02.09.2021	9	nájem 9/21	237 706,00	PF 210/21	02.09.2021
06.09.2021	9	internet 9/21	2 795,00	PF 213/21	06.09.2021
29.09.2021	9	oprava elektorinstalace	6 040,68	PF 241/21	29.09.2021
02.10.2021	10	nájem 10/21	237 706,00	PF 258/21	02.10.2021
00.01.1900	10	úklid 9/21	30 525,00	PF 262/21	11.10.2021
11.10.2021	10	PCO 9/21	484,00	PF 263/21	11.10.2021
11.10.2021	10	internet 10/21	2 795,00	PF 265/21	11.10.2021
11.10.2021	10	BOZP 9/21	1 151,92	PF 268/21	11.10.2021
11.10.2021	10	energie 9/21	28 957,87	PF 274/21	11.10.2021
11.10.2021	10	kurz CBA	4 998,00	PF 289/21	11.10.2021
27.10.2021	10	revize elektroinstalace	7 559,60	PF 293/21	27.10.2021
05.11.2021	11	vysoušeče rukou	8 065,86	PF 297/21	05.11.2021
05.11.2021	11	úklid 10/20	28 902,00	PF 299/21	05.11.2021
05.11.2021	11	internet 11/21	2 795,00	PF 300/21	05.11.2021
02.11.2021	11	nájem 11/21	237 706,00	PF 305/21	02.11.2021
05.11.2021	11	PCO 10/20	484,00	PF 308/21	05.11.2021
05.11.2021	11	výmalba učeben	330 564,00	PF 311/21	05.11.2021
05.11.2021	11	BOZP 10/20	1 151,92	PF 314/21	05.11.2021
16.11.2021	11	energie 10/21	31 149,50	PF 324/21	16.11.2021
22.11.2021	11	instalační práce LCD	8 299,87	PF 334/21	22.11.2021
22.11.2021	11	instalační práce LCD	10 128,91	PF 335/21	22.11.2021
22.11.2021	11	montážní rám	7 550,40	PF 336/21	22.11.2021
22.11.2021	11	montážní rám	7 550,40	PF 337/21	22.11.2021
03.12.2021	12	internet 12/21	2 795,00	PF 346/21	03.12.2021
02.12.2021	12	nájem 12/21	237 706,00	PF 355/21	02.12.2021
03.12.2021	12	BOZP 11/21	1 151,92	PF 356/21	03.12.2021
03.12.2021	12	hygienické potřeby	5 102,19	PF 361/21	03.12.2021
10.12.2021	12	zásobník toaletního papíru	2 720,08	PF 363/21	10.12.2021
10.12.2021	12	úklid 11/21	33 056,00	PF 366/21	10.12.2021
10.12.2021	12	kancelářské potřeby	5 204,16	PF 367/21	10.12.2021
10.12.2021	12	PCO 11/21	484,00	PF 372/21	10.12.2021
10.12.2021	12	energie 11/21	24 398,35	PF 374/21	10.12.2021
28.12.2021	12	oprava elektroinstalace	11 002,65	PF 380/21	28.12.2021
		Celkem	1 558 687,28		

zpracovala : Ing. Nikol Pešlová, 22.9.2022

Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy

Stanovení dotace na období 9-12/2021 a celkové dotace na kalendářní rok 2021

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

Období 9-12/2021

obor	Normativ r. 2021		Dotace			
		Kč	počet žáků	počet měsíců	%	Částka
Cestovní ruch - denní	6542M02	78 517	59	4	90	1 389 751
Hotelnictví - denní	6542M01	85 653	33	2	90	423 982
		85 653	32	2	90	411 134
Gastronomie - denní	6541L01	86 800	78	2	90	1 015 560
		86 800	77	2	90	1 002 540
Gastronomie - denní	6541L51	79 638	8	4	90	191 131
Kuchař - číšník - denní	6551H01	88 141	79	1	90	522 235
		88 141	81	3	90	1 606 370
CELKEM						6 562 703

Celková dotace na kalendářní rok 2021

Dotace na 1-8/2021	13 140 012 Kč
Dotace na 9-12/2021	6 562 703 Kč
Celkem	19 702 715 Kč
Přeplatek (+) nedoplatek (-) z roku 2020	-45 421 Kč
V roce 2021 bylo na Váš účet poukázáno celkem	19 734 342 Kč
Rozdíl - nedoplatek	-13 794 Kč

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

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

Výkaz zisku a ztráty
podle Přílohy č. 2
vyhlášky č. 504/2002 Sb.

VÝKAZ ZISKU A ZTRÁTY ve zkráceném rozsahu

ke dni 31.12.2021
(v celých tisících Kč)

Název, sídlo a právní forma účetní
jednotky
AHOL - Střední škola gastrono
Dušní 1106/8
Ostrava 3
703 00

Účetní jednotka doručí:
1 x příslušnému finančnímu orgánu

IČO

71340815

Označení	TEXT	Číslo řádku	Činnosti		
			Hlavní 5	Hospodářská 6	Celkem 7
A.	Náklady	1			
A. I.	Spotřebované nákupy a nakupované služby	2	8 595		8 595
A. II.	Změny stavu zásob vlastní činnosti a aktivace	3			
A. III.	Osobní náklady	4	15 443		15 443
A. IV.	Daně a poplatky	5	11		11
A. V.	Ostatní náklady	6	23		23
A. VI.	Odpisy, prodaný majetek, tvorba a použití rezerv a opravných položek	7	601		601
A. VII.	Poskytnuté příspěvky	8			
A. VIII.	Daň z příjmů	9	138		138
	Náklady celkem	10	24 811		24 811
B.	Výnosy	11			
B. I.	Provozní dotace	12	20 633		20 633
B. II.	Přijaté příspěvky	13			
B. III.	Tržby za vlastní výkony a za zboží	14	3 935		3 935
B. IV.	Ostatní výnosy	15	934		934
B. V.	Tržby z prodeje majetku	16			
	Výnosy celkem	17	25 502		25 502
C.	Výsledek hospodaření před zdaněním	18	829		829
D.	Výsledek hospodaření po zdanění	19	691		691



2.5.2022
Sudkova

Sestaveno dne: 11.04.2022	Podpisový záznam statutárního orgánu účetní jednotky nebo podpisový vzor fyzické osoby, která je účetní jednotkou
Právní forma účetní jednotky s.r.o.	Předmět podnikání vzdělávací
	Pozn.:

ROZVAHA
ve zkráceném rozsahu

ke dni **31.12.2021**
(v celých tisících Kč)

Název, sídlo a právní forma účetní
jednotky
AHOL - Střední škola gastrono
Dušní 1106/8
Ostrava 3
703 00

Účetní jednotka doručí:
1 x příslušnému fin. orgánu

IČO
71340815

Označení	AKTIVA	číslo řádku	Stav k prvnímu dni účetního období	Stav k posled. dni účetního období
a	b	c	1	2
A.	Dlouhodobý majetek celkem	Součet A.I. až A.IV.	2 250	1 973
A. I.	Dlouhodobý nehmotný majetek celkem	2		
A. II.	Dlouhodobý hmotný majetek celkem	3	5 842	5 852
A. III.	Dlouhodobý finanční majetek celkem	4		
A. IV.	Oprávký k dlouhodobému majetku celkem	5	-3 592	-3 879
B.	Krátkodobý majetek celkem	Součet B.I. až B.IV.	3 240	3 547
B. I.	Zásoby celkem	7	112	137
B. II.	Pohledávky celkem	8	815	421
B. III.	Krátkodobý finanční majetek celkem	9	2 257	2 885
B. IV.	Jiná aktiva celkem	10	56	104
	Aktiva celkem	Součet A. až B.	5 490	5 520

Označení	PASIVA	číslo řádku	Stav k prvnímu dni účetního období	Stav k posled. dni účetního období
a	b	c	3	4
A.	Vlastní zdroje celkem	Součet A.I. až A.II.	3 215	3 468
A. I.	Jmění celkem	13	3 108	2 777
A. II.	Výsledek hospodaření celkem	14	107	691
B.	Cizí zdroje celkem	Součet B.I. až B.IV.	2 275	2 052
B. I.	Rezervy celkem	16		
B. II.	Dlouhodobé závazky celkem	17		
B. III.	Krátkodobé závazky celkem	18	1 222	1 552
B. IV.	Jiná pasiva celkem	19	1 053	500
	Pasiva celkem	Součet A. až B.	5 490	5 520

Sestaveno dne: 11.04.2022	Podpisový záznam statutárního orgánu účetní jednotky nebo podpisový vzor fyzické osoby, která je účetní jednotkou
Právní forma účetní jednotky s.r.o.	Předmět podnikání obchodní společnost
	Pozn.: 2.5.2022 Hodlora





STŘEDNÍ ŠKOLA
GASTRONOMIE
TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

PŘÍLOHA ÚČETNÍ ZÁVĚRKY ZA ROK 2021

I. Obecné údaje

Název: AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství
Sídlo: Dušní 1106/8, 703 00 Ostrava – Vítkovice
Právní forma: školská právnická osoba
Identifikační číslo: 713 40 815
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. 2021
Účetní období: 1. 1. 2021 – 31. 12. 2021

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 a 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 2021 nevyskytly.

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	5 507	334	324	5 517
Celkem	5 842	334	324	5 852

Oprávký dlouhodobého hmotného majetku (v tis. Kč)

	Zůstatek k 1.1.	Přírůstky	Úbytky	Zůstatek k 31. 12.
Stavby	163	16	0	179
Samostatné movité věci	3 429	595	324	3 700
Celkem	3 592	611	324	3 878

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

	Datum vzniku	Částka v Kč	Splatnost
Sociální pojištění	31.12.2021	238 268	14.1.2022
Zdravotní pojištění	31.12.2021	102 772	14.1.2022
Daň ze mzdy	31.12.2021	76 897	14.1.2022

Pohledávky po lhůtě splatnosti delší než 90 dní má společnost ve výši 59 tis. Kč, z nichž 6 tis. Kč je z obchodního styku a 53 tis. Kč za školným.

Pohledávky s dobou splatnosti delší než 5 společnost má ve výši 7 tis. Kč.

Závazky po lhůtě splatnosti delší než 90 dní společnost nemá.

Závazky, které nejsou obsaženy v rozvaze společnost nemá.

Zákonné rezervy na opravy majetku, ani jiné rezervy nebyly tvořeny.

3. Osobní náklady

Průměrný přepočtený počet zaměstnanců	19
Mzdové náklady celkem	11 928 tis. Kč
Sociální a zdravotní pojištění celkem	3 375 tis. Kč
Zákonné sociální náklady	140 tis. Kč
Osobní náklady celkem	15 443 tis. Kč

V roce 2021 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 2021 zisk z hlavní činnosti ve výši 829 tis. Kč.

Hospodářská činnost nebyla za rok 2021 vykonávána.

Zisk účetní jednotky za rok 2020 ve výši 107 tis. Kč byl převeden na účet vlastního jmění ve výši 57 tis. Kč, 25 tis. Kč na účet rezervního fondu a 25 tis. Kč na účet investičního fondu.

Způsob zjištění základu daně z příjmu

Hospodářský výsledek celkem (v Kč)	829 167
Výdaje, neuznané za výdaje vynaložené k dosažení příjmů	20 642 976
Rozdíl odpisů	384 594
Příjmy, osvobozené od daně a nezahrnované do základu daně	20 632 919
Základ daně	1 223 818
Snížení základu daně dle § 20 odst. 7	-300 000
Odpočet daňové ztráty dle § 34 odst. 1	-197 000
Sazba daně z příjmu	19 %
Daň	137 940
Hospodářský výsledek po zdanění	691 227

Účetní jednotka měla v roce 2021 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	19 702 715
MŠMT	Šablony	646 784
MŠMT	Podpora sociálně znevýhodněných romských žáků	4 800
MŠMT	Návrat do škol	12 580
MMR	Interreg V-A Česká republika - Polsko	146 040
MSK	Patologické jevy	70 000
SMO	Soutěž Znáš svůj Kraj	50 000
CELKEM		20 632 919

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 5. 3. 2022


Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy



STŘEDNÍ ŠKOLA
GASTRONOMIE
TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

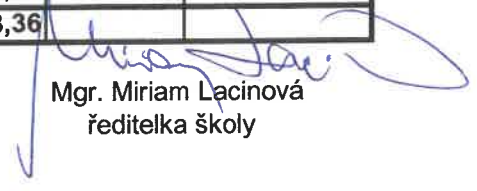
Vyúčtování dotace za školní rok 2021/2022 období 1. - 8./2022

ŠKOLA

strana 1

Datum	C.výp.	Použití dotace	Částka	Doklad PF	Dat.odp.z účtu
FAKTURY					
02.01.2022	1	nájem 1/22	237 706,00	PF 1/22	02.01.2022
13.01.2022	1	internet 1/22	2 795,00	PF 5/22	13.01.2022
17.01.2022	1	hygienické potřeby	5 241,57	PF 10/22	17.01.2022
03.02.2022	2	nájem 2/22	245 313,00	PF 24/22	03.02.2022
07.02.2022	2	BOZP 1/22	1 151,92	PF 28/22	07.02.2022
07.02.2022	2	internet 2/22	2 795,00	PF 31/22	07.02.2022
07.02.2022	2	složky	5 000,01	PF 34/22	07.02.2022
17.02.2022	2	energie 1/22	29 230,07	PF 40/22	17.02.2022
17.02.2022	2	úklid 1/22	33 865,00	PF 41/22	17.02.2022
17.02.2022	2	servis kopírky	4 592,00	PF 42/22	17.02.2022
24.02.2022	2	složky	12 335,95	PF 49/22	24.02.2022
02.03.2022	3	nájem 3/22	245 313,00	PF 57/22	02.03.2022
07.03.2022	3	BOZP 2/22	1 151,92	PF 60/22	07.03.2022
07.03.2022	3	úklid 2/22	27 810,00	PF 61/22	07.03.2022
07.03.2022	3	internet 3/22	2 795,00	PF 62/22	07.03.2022
07.03.2022	3	PCO 2/22	484,00	PF 64/22	07.03.2022
07.03.2022	3	složky	2 830,19	PF 70/22	07.03.2022
17.03.2022	3	energie 2/22	26 555,61	PF 82/22	17.03.2022
05.04.2022	4	BOZP 3/22	1 151,92	PF 86/22	05.04.2022
05.04.2022	4	úklid 3/22	28 430,00	PF 87/22	05.04.2022
05.04.2022	4	PCO 3/22	484,00	PF 88/22	05.04.2022
02.04.2022	4	nájem 4/22	245 313,00	PF 89/22	02.04.2022
05.04.2022	4	licence MC Office	19 397,90	PF 95/22	05.04.2022
05.04.2022	4	hygienické potřeby	6 642,68	PF 96/22	05.04.2022
12.04.2022	4	odpad 1Q	9 064,11	PF 101/22	12.04.2022
12.04.2022	4	oprava kamerového systému	6 820,80	PF 105/22	12.04.2022
12.04.2022	4	čisticí prostředky	3 956,70	PF 107/22	12.04.2022
12.04.2022	4	výměna čerpadla	10 315,25	PF 108/22	12.04.2022
12.04.2022	4	talíře	2 286,90	PF 111/22	12.04.2022
12.04.2022	4	internet 4/22	2 795,00	PF 113/22	12.04.2022
12.04.2022	4	výměna podlah v učebnách	215 888,20	PF 115/22	12.04.2022
19.04.2022	4	energie 3/22	29 324,47	PF 121/22	19.04.2022
04.05.2022	5	PCO 4/22	484,00	PF 125/22	04.05.2022
04.05.2022	5	BOZP 4/22	1 195,48	PF 128/22	04.05.2022
04.05.2022	5	grafika na stěnu	8 047,71	PF 133/22	04.05.2022
		CELKEM	1 478 563,36		

zpracovala : Ing. Nikol Pešlová 22.9.2022


Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy



STŘEDNÍ ŠKOLA
GASTRONOMIE
TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

**Vyúčtování dotace za školní rok 2021/2022
období 1. - 8./2022**

ŠKOLA

strana 2

Datum	Č.výp.	Použití dotace	Částka	Doklad PF	Dat.odp.z účtu
FAKTURY					
		převod ze strany 1	1 478 563,36		
03.05.2022	5	nájem 5/22	245 313,00	PF 137/22	03.05.2022
16.05.2022	5	úklid 4/22	26 980,00	PF 140/22	16.05.2022
16.05.2022	5	oprava kopírky	9 460,00	PF 141/22	16.05.2022
16.05.2022	5	energie 4/22	26 416,76	PF 142/22	16.05.2022
16.05.2022	5	internet 5/22	2 795,00	PF 146/22	16.05.2022
16.05.2022	5	tonery	1 316,00	PF 149/22	16.05.2022
16.05.2022	5	hygienické potřeby	6 808,43	PF 150/22	16.05.2022
23.05.2022	5	tonery	12 161,00	PF 154/22	23.05.2022
06.06.2022	6	úklid 5/22	31 240,00	PF 156/22	06.06.2022
06.06.2022	6	internet 6/22	2 795,00	PF 157/22	06.06.2022
06.06.2022	6	PCO 5/22	484,00	PF 159/22	06.06.2022
03.06.2022	6	nájem 6/22	245 313,00	PF 161/22	03.06.2022
06.06.2022	6	BOZP 5/22	1 195,48	PF 162/22	06.06.2022
20.06.2022	6	kopírka	72 334,00	PF 172/22	20.06.2022
20.06.2022	6	tonery	14 520,00	PF 175/22	20.06.2022
20.06.2022	6	energie 5/22	30 090,13	PF 178/22	20.06.2022
24.06.2022	6	židle gastrostudio	26 879,00	PF 188/22	24.06.2022
24.06.2022	6	vodné a stočné 3-6/2022	19 240,50	PF 189/22	24.06.2022
24.06.2022	6	ošetření a nátěr dřevěných prvků v odb. uč.	193 600,00	PF 191/22	24.06.2022
01.07.2022	7	nájem 7/22	245 313,00	PF 192/22	01.07.2022
07.07.2022	7	BOZP 6/22	1 195,48	PF 194/22	07.07.2022
07.07.2022	7	úklid 6/22	31 240,00	PF 195/22	07.07.2022
12.07.2022	7	vakuová balička	72 479,00	PF 204/22	12.07.2022
12.07.2022	7	internet 7/22	2 795,00	PF 205/22	12.07.2022
12.07.2022	7	PCO 6/22	484,00	PF 207/22	12.07.2022
19.07.2022	7	výměna pultu, dřezu	111 320,00	PF 213/22	19.07.2022
19.07.2022	7	oprava, výměna skříní a panelů	314 600,00	PF 214/22	19.07.2022
19.07.2022	7	energie 6/22	28 667,66	PF 216/22	19.07.2022
19.07.2022	7	odpad 2Q	9 024,18	PF 217/22	19.07.2022
26.07.2022	7	kancelářské potřeby	9 493,00	PF 221/22	26.07.2022
26.07.2022	7	kancelářské potřeby	14 823,00	PF 222/22	26.07.2022
03.08.2022	8	nájem 8/22	245 313,00	PF 224/22	03.08.2022
09.08.2022	8	výměna kancelářského nábytku	176 584,00	PF 226/22	09.08.2022
09.08.2022	8	čistič karcher	17 908,00	PF 227/22	09.08.2022
		CELKEM	3 728 743,98		

zpracovala : Ing. Nikol Pešlová, 22.9.2022

Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy

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

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

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



STŘEDNÍ ŠKOLA
GASTRONOMIE
TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

**Vyúčtování dotace za školní rok 2021/2022
období 1. - 8./2022**

ŠKOLA

strana 3

Datum	C.výp.	Použití dotace	Částka	Doklad PF	Dat.odp.z účtu
FAKTURY					
		převod ze strany 2	3 728 743,98		
09.08.2022	8	BOZP 7/22	1 195,48	PF 228/22	09.08.2022
09.08.2022	8	internet 8/22	2 795,00	PF 229/22	09.08.2022
09.08.2022	8	PCO 7/22	484,00	PF 230/22	09.08.2022
16.08.2022	8	energie 7/22	9 540,95	PF 234/22	16.08.2022
16.08.2022	8	odstranění výplní, tmelování	154 565,40	PF 235/22	16.08.2022
16.08.2022	8	chodby polep	20 924,53	PF 236/22	16.08.2022
16.08.2022	8	regály	7 343,49	PF 237/22	16.08.2022
22.08.2022	8	malba chodeb	50 000,00	PF 239/22	22.08.2022
22.08.2022	8	malba, nátěr učebny, kabinety	90 610,85	PF 240/22	22.08.2022
22.08.2022	8	kávovar	35 453,00	PF 243/22	22.08.2022
26.08.2022	8	výměna stolových desek	155 606,00	PF 246/22	26.08.2022
26.08.2022	8	tisk složek	10 220,87	PF 244/22	26.08.2022
26.08.2022	8	hygienické potřeby	7 677,45	PF 247/22	26.08.2022
29.08.2022	8	úklid 8/22	31 629,00	PF 250/22	29.08.2022
POKLADNA					
17.01.2022		váha, robot gastrostudio	11 634,00	PD 7/22	17.01.2022
18.03.2022		poštovné	5 082,00	PD 63/22	18.03.2022
24.03.2022		čisticí prostředky	2 681,00	PD 69/22	24.03.2022
14.04.2022		suroviny příprava na soutěž	7 098,00	PF 95/22	14.04.2022
22.04.2022		startovné CBA	6 450,00	PD 104/22	22.04.2022
28.04.2022		suroviny příprava na maturitu	9 930,00	PF 114/22	28.04.2022
29.04.2022		suroviny příprava na maturitu	10 383,34	PF 116/22	29.04.2022
05.05.2022		oprava lednice gastrostudio	5 891,00	PD 128/22	05.05.2022
12.05.2022		nádobí učebna barovka	4 957,00	PD 135/22	12.05.2022
27.05.2022		poštovné	3 339,00	PD 152/22	27.05.2022
19.08.2022		mobilní telefon	5 990,00	PD 206/22	19.08.2022
INTERNÍ DOKLADY					
15.02.2022	2	mzdy 1/22	704 744,00	22IN00002	15.02.2022
15.02.2022	2	OON 1/22	82 490,00	22IN00002	15.02.2022
15.02.2022	2	náhrada mzdy 1/22	2 431,00	22IN00002	15.02.2022
15.02.2022	2	odvody 1/22	245 990,00	22IN00002	15.02.2022
15.03.2022	3	mzdy 2/22	778 336,00	22IN00009	15.03.2022
15.03.2022	3	OON 2/22	72 190,00	22IN00009	15.03.2022
		Celkem	6 266 406,34		

zpracovala : Ing. Nikol Pešlová, 22.9.2022

Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy

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

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

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



STŘEDNÍ ŠKOLA
GASTRONOMIE
TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

Vyúčtování dotace za školní rok 2021/2022
období 1. - 8./2022

ŠKOLA

strana 4

Datum	Č.výp.	Použití dotace	Částka	Doklad	Dat.odp.z účtu
INTERNÍ DOKLADY					
převod ze str. 3			6 266 406,34		
15.03.2022	3	náhrada mzdy 2/22	3 647,00	22IN00009	15.03.2022
15.03.2022	3	odvody 2/22	269 993,00	22IN00009	15.03.2022
15.04.2022	4	mzdy 3/22	812 684,00	22IN00015	15.04.2022
15.04.2022	4	OON 3/22	250 006,00	22IN00015	15.04.2022
15.04.2022	4	náhrada mzdy 3/22	11 063,00	22IN00015	15.04.2022
15.04.2022	4	odvody 3/22	276 154,00	22IN00015	15.04.2022
16.05.2022	5	mzdy 4/22	813 882,00	22IN00019	16.05.2022
16.05.2022	5	OON 4/22	84 522,00	22IN00019	16.05.2022
16.05.2022	5	náhrada mzdy 4/22	6 331,00	22IN00019	16.05.2022
16.05.2022	5	odvody 4/22	278 643,00	22IN00019	16.05.2022
15.06.2022	6	mzdy 5/22	834 667,00	22IN00020	15.06.2022
15.06.2022	6	OON 5/22	62 015,00	22IN00020	15.06.2022
15.06.2022	6	odvody 5/22	285 459,00	22IN00020	15.06.2022
15.07.2022	7	mzdy 6/22	834 637,00	22IN00026	15.07.2022
15.07.2022	7	OON 6/22	47 360,00	22IN00026	15.07.2022
15.07.2022	7	náhrada mzdy 6/22	4 312,00	22IN00026	15.07.2022
15.07.2022	7	odvody 6/22	283 384,00	22IN00026	15.07.2022
15.08.2022	8	mzdy 7/22	791 483,00	22IN00031	15.08.2022
15.08.2022	8	OON 7/22	7 200,00	22IN00031	15.08.2022
15.08.2022	8	odvody 7/22	267 523,00	22IN00031	15.08.2022
15.09.2022	9	mzdy 8/22	1 320 286,00	22IN00032	15.09.2022
15.09.2022	9	OON 8/22	23 082,00	22IN00032	15.09.2022
15.09.2022	9	odvody 8/22	431 572,66	22IN00032	15.09.2022
Celkem			14 266 312,00		

zpracovala : Ing. Nikol Pešlová, 22.9.2022

Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy

Stanovení dotace na období 1-8/2022 a celkové dotace na školní rok 2021/2022

Na základě normativů neinvestičních výdajů stanovených MŠMT pro rok 2022 soukromým školám a školským zařízením a vámi předložených počtů žáků v daném období, byla Vaší škole stanovena dotace takto:

Období 1-8/2022

obor	Normativ r. 2022		Dotace			
		Kč	počet žáků	počet měsíců	%	Částka
Cestovní ruch - denní	6542M02	88 897	59	5	90	1 966 846
		88 897	60	3	90	1 200 110
Hotelnictví - denní	6542M01	97 078	32	2	90	465 974
		97 078	31	1	90	225 706
		97 078	29	1	90	211 145
		97 078	30	4	90	873 702
Gastronomie - denní	6541L01	96 867	77	1	90	559 407
		96 867	78	1	90	566 672
		96 867	75	1	90	544 877
		96 867	72	5	90	2 615 409
Gastronomie - denní	6541L51	88 171	8	8	90	423 221
Kuchař - číšník - denní	6551H01	96 866	80	6	90	3 487 176
		96 866	78	1	90	566 666
		96 866	77	1	90	559 401
CELKEM						14 266 312

Celková dotace na školní rok 2021/2022

Dotace na 9-12/2021

6 562 703 Kč

Dotace na 1-8/2022

14 266 312 Kč

Celkem k vyúčtování 2021/2022

20 829 015 Kč

Přeplatek (+) nedoplatek (-) z roku 2021

-13 794 Kč

V roce 2022 bylo na Váš účet poukázáno celkem

16 049 082 Kč

V tom záloha na měsíc září

1 768 976 Kč

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

16. Závěr

Výroční zpráva dokumentuje, že AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství plnila i v náročných podmínkách školního roku 2021/2022 své základní cíle a programové záměry, i když se vedle všech úkolů musela vyrovnávat s následky pandemie ve vzdělávání.

Ve školním roce 2021/2022 se podařilo v prezenční výuce velmi rychle identifikovat vzdělanostní ztráty způsobené pandemií covid-19, řadou opatření je minimalizovat a současně i snížit vzdělanostní nerovnosti mezi jednotlivými žáky i třídami. Prioritou bylo zejména co nejúspěšnější ukončení vzdělávání maturitní zkouškou a závěrečnou zkouškou, které ve školním roce 2021/2022 probíhaly již v plném rozsahu v obvyklém časovém harmonogramu. Dosažené výsledky u maturitních zkoušek korespondují s celostátním průměrem, u závěrečných zkoušek jsou výsledky dokonce nadprůměrné. Samostatná odborná práce Martina Vantucha získala 3. místo v celostátní soutěži samostatných odborných prací, kterou pořádá Hospodářská komora ČR ve spolupráci s Cermatem. Mezi maturanty byly v tomto školním roce dokonce 4 žákyně, které po celou dobu studia dosahovaly nadprůměrných studijních výsledků a kterým byla díky tomu udělena i Zlatá plaketa zakladatele škol AHOL.

Významnou stránkou života školy byl i postupný návrat k odborným kuchařským, barmanským a baristickým soutěžím, ve kterých se žáci umísťovali i na stupních vítězů. Nejnáročnější soutěží byla tentokrát soutěž České barmanské asociace Team Challenge Brno 2022, která měla celkem šest soutěžních disciplín. Tým naší školy získal na této soutěži celkové 3. místo.

Nezvykle bohatá byla i realizace projektů, neboť ve školním roce 2021/2022 se dokončovaly projekty, jejichž realizace byla v důsledku pandemie prodloužena, a současně se začaly realizovat projekty nové. Novinkou mezi projekty bylo pořádání 1. ročníku soutěže v oblasti cestovního ruchu Znáš svůj kraj?, která je určena žákům 8. a 9. tříd základních škol a kterou podpořilo Statutární město Ostrava.

Škola dále rozvíjela i úzkou spolupráci 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. Od Asociace kuchařů a cukrářů ČR škola obdržela za dlouhodobé úspěšné působení v odborném vzdělávání Stříbrnou medaili M. D. Rettigové.

Ve školním roce 2021/2022 škola vedle klasických dnů otevřených dveří vedla aktivní náborovou kampaň i na sociálních sítích. O její úspěšnosti svědčí i zvýšený počet žáků nastupujících do prvního ročníku – k 30. 9. 2022 celkem nastoupilo do 1. ročníků 89 žáků.

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.

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
ARHŠ	Asociace ředitelů hotelových škol
BEK	Biologie a ekologie
CBA	Česká barmanská asociace
Cermat	Centrum pro zjišťování výsledků vzdělávání
CJ	Cizí jazyk
CR	Cestovní ruch
ČJL	Český jazyk a literatura
DEJ	Dějepis
DEK	Dějiny kultury
ECDL	European Certification of Digital Literacy
EKO	Ekonomika
FJ	Francouzský jazyk
FYZ	Fyzika
FT	Fastfoodové technologie
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
NPI	Národní pedagogický institut
OBK	Obchodní korespondence
ODV	Odborný výcvik
OPX	Odborná praxe
PV	Přírodní vědy
PAV	Potraviny a výživa
PCK	Provoz cestovní kanceláře
PRA	Právo v podnikání
PRS	Průvodcovské služby

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



18. Přílohy

1. Asociace kuchařů a cukrářů České republiky – Certifikát k ocenění
2. Certifikát – Kurz přípravy sushi
3. Diplom – Gastro Olomouc Olim cup, 1. místo
4. Diplom – Gastro Olomouc Olim cup, 4. místo
5. Česká barmanská asociace – diplom Winter flair bartending Competition, 2. místo
6. Česká barmanská asociace – diplom Winter flair bartending Competition, 3. místo
7. Česká barmanská asociace – diplom Dilmah tea mixology teatender
8. Česká barmanská asociace – diplom Fernet Stock cocktail competition
9. Česká barmanská asociace – diplom Reserva junior Mistr kávy
10. Česká barmanská asociace – diplom Starobrno Beer competition
11. Cermat – Hodnocení samostatných odborných prací
12. eTwinning Quality Label – Mystery Boxes
13. OPEN AGENCY – certifikát Services in the Travel Trade

Asociace kuchařů a cukrářů
České republiky

AHOL - Střední škola gastronomie,
turismu a lázeňství

Czech Chefs
Association

režisér
Certifikát

k ocenění

Stříbrná medaile M. D. Rettigové

V Praze dne 26. května 2021


Bc. Miroslav Kubec
Prezident AKC ČR





Certifikát Kurz přípravy sushi

Richard Sladký

Obsah kurzu:

- historie sushi,
- japonská kultura,
- originální a specifické suroviny,
- příprava sushi.

14. 03. 2022 Ostrava
datum a místo konání

Michael Hajdušek
šéf sushi

Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka AHOL – SŠ GTL Ostrava-Vitkovice



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

uděluje

DIPLOM

GASTRO OLOMOUC OLIMA CUP



v kategorii

KUCHAŘ V
JUNIOR

ONDŘEJ WINKER

Bc. Miroslav Kubec
předseda AKC ČR

Ing. Václav Fojtánek,
předseda AKC ČR, pobočka SMS

předseda hodnotící komise



Asociace
kučchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

uděluje

DIPLOM

GASTRO OLOMOUC OLIMA CUP



KUCHAŘ JUNIOR

v kategorii

НАХИЛИН СИЗОРА

Bc. Miroslav Kubeč
prezident AKČR

Ing. Václav Pátrník,
předseda AKČR, pobočka SMS

předseda hodnotící komise

CZECH *flair* TEAM

Česká barmanská asociace
uděluje

DIPLOM

Lukáši Vyvialovi

za 2. místo
v soutěži

WINTER FLAIR BARTENDING COMPETITION

28. listopadu 2021
Brno

Aleš Svojanovský
prezident CBA

Václav Abraham
garant soutěže



CZECH *flair* TEAM

Česká barmanská asociace
uděluje

DIPLOM

Adamu Löwovi

za 3. místo
v soutěži

WINTER FLAIR BARTENDING COMPETITION

28. listopadu 2021
Brno

Aleš Svojanovský
prezident CBA

Václav Abraham
garant soutěže





Česká barmanská asociace uděluje

DIPLOM

HOŘÍNKOVÁ Kristina

za účasti v soutěži

DILMAH TEA MIXOLOGY TEATENDER COMPETITION

20. dubna 2022

Brno


Aleš Svojanovský
Prezident CBA




Martin Vogeltonz
1. viceprezident CBA





Česká barmanská asociace uděluje

DIPLOM

Burget Adam

za účast v soutěži

FERNET STOCK COCKTAIL COMPETITION

20. dubna 2022

Brno



Aleš Svojanovský
Prezident CBA



Martin Vogelanz
I. viceprezident CBA





Česká barmanská asociace uděluje

DIPLOM

Pekárková Magdaléna

za účast v soutěži

RESERVA JUNIOR MISTR KÁVY

20. dubna 2022

Brno


Aleš Svojanovský
Prezident CBA


Martin Vogelanz
I. viceprezident CBA





Česká barmanská asociace uděluje

DIPLOM

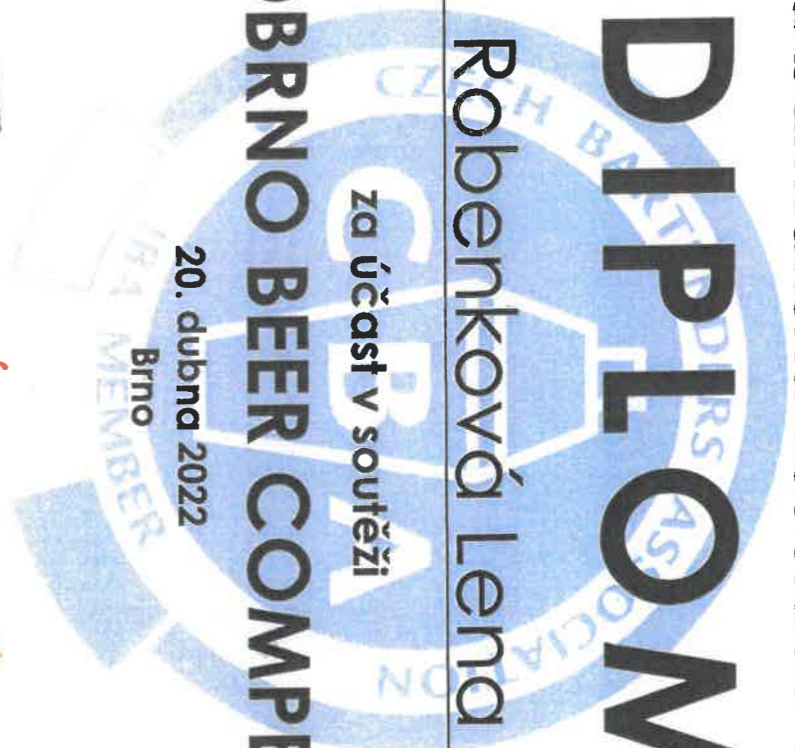
Robenková Lena

za účast v soutěži

STAROBRNO BEER COMPETITION

20. dubna 2022

Brno



Aleš Svojanovský
Prezident CBA



Martin Vogeltanž
I. viceprezident CBA



HODNOCENÍ SAMOSTATNÝCH ODBORNÝCH PRACÍ

Datum a místo konání: **30. 8. 2022; CZVV, Praha 7**

Složení hodnoticí komise:

Hospodářská komora ČR: Eva Heroldová, ředitelka odboru projektů, vzdělávání a výzkumu

CZVV: Jiří Zíka, ředitel SLOB

Odd. závěrečných zkoušek CZVV: Hana Hušáková, vedoucí odd., Lenka Bečvářová, Iva Markéta Galko, Dana Kočková, Martin Linhart, Ivana Vohnoutová

Hodnotitelé: Libuše Doležalová, Ivana Kopová, Martin Mrázek, Petra Škrášková

VÝSLEDKY HODNOCENÍ

Do soutěže bylo přihlášeno 91 SOP, hodnoticí komise vybrala 35 nejlepších prací.

Kadeřník – hodnoceno 25 prací

Návrh připravila Libuše Doležalová, komise rozhodla takto:

Umístění	Žák	Škola	Název práce
1. místo	Biřová Edita	Střední škola Haviřov-Prostřední Suchá	Dámský společenský výčes ve stylu StarDance
1. místo	Trapani Sarah	SŠ řemesel a služeb Děčín	Dámský společenský výčes ve stylu latinskoamerické tanečnice
2. místo	Mertens Dominik	Střední škola Brno, Charbulova	Dámský společenský výčes ve stylu StarDance
3. místo	Cahová Kateřina	Obchodní akademie a HŠ Třebíč	Dámský společenský výčes ve stylu StarDance
3. místo	Valtrová Kateřina	Lipovka – ISŠ Hodonín	Valčík

Kuchař – číšník / zaměření Kuchař, číšník – hodnoceno 13 prací

Návrh připravila Petra Škrášková, komise rozhodla takto:

Umístění	Žák	Škola	Název práce
1. místo	Bláha Jan	SŠ podnikání a gastronomie Praha 9	Setkání odborníků
1. místo	Dušek Matěj	SOŠ Znojmo	Slavnostní hostina na počest úspěšného složení maturitní zkoušky
2. místo	Pustějovský Tomáš	Hotelová škola Frenštát pod Radhoštěm	Stříbrná svatba
3. místo	Svobodová Kateřina	SOŠ Znojmo	Křest knihy
3. místo	Vantuch Martin	AHOL-SŠ gastronomie, turismu a lázeňství Ostrava	Premiéra filmu "Vyšehrad: FyIm"

Kuchař – číšník/ zaměření **Kuchař** – hodnoceno 11 prací
Návrh připravila Petra Škrášková, komise rozhodla takto:

Umístění	Žák	Škola	Název práce
1. místo	Špačková Adéla	SOU gastronomie U Krbu Praha 10	Farmařina - to je dřina
2. místo	Hron David	SŠ živnostenská Sokolov	Karlovarský filmový festival
3. místo	Petera Tomáš	SŠ gastronomická A. Kolpinga Žďár nad Sázavou	Setkání asociace kuchařů
3. místo	Štětka Filip	SŠ podnikání a gastronomie Praha 9	Vegetarián

Kuchař – číšník / zaměření **Číšník** – hodnoceno 9 prací
Návrh připravila Petra Škrášková, komise rozhodla takto:

Umístění	Žák	Škola	Název práce
1. místo	Geist Matěj	SŠ průmyslová, hotel. a zdr. Uherské Hradiště	15. výročí firmy mmsité
1. místo	Laštůvková Štěpánka	SOU gastronomie U Krbu Praha 10	Hasičská soutěž
2. místo	Odehnalová Lucie	SŠ gastronomická A. Kolpinga Žďár nad Sázavou	Gastromeeing
2. místo	Vejrostová Hana	SŠ průmyslová, hotel. a zdr. Uherské Hradiště	Zasedání České barmanské asociace
3. místo	Řezníčková Nikol	SŠ řemesel a služeb Děčín	Sraz českých pekařů

Cukrář – hodnoceno 17 prací
Návrh připravila Ivana Kopová, komise rozhodla takto:

Umístění	Žák	Škola	Název práce
1. místo	Dvořáková Zuzana	SOŠ Znojmo	Květinový dort
2. místo	Filová Ludmila	SŠ gastronomická A. Kolpinga Žďár nad Sázavou	Narozeninový dort pro maminku
2. místo	Zahradníková Eliška	SŠ řemesel a služeb Děčín	Kamarádi z pohádky
3. místo	Keprtová Natálie	SOU gastronomie U Krbu Praha 10	Narozeniny
3. místo	Zichová Barbora	Střední škola Brno, Charbulova	Mamince

Hodinář – hodnoceny 2 práce
Návrh připravil Martin Linhart, komise rozhodla takto:

Umístění	Žák	Škola	Název práce
1. místo	Linhart Tomáš	SŠ průmyslová, technická a automobilní Jihlava	Budík SLAVA 5671
2. místo	Březina Jan	SŠ průmyslová, technická a automobilní Jihlava	Prim cal. 68

Montér suchých staveb – hodnocena 1 práce
Návrh připravila Lenka Bečvářová, komise rozhodla takto:

Umístění	Žák	Škola	Název práce
1. místo	Bezvoda Jiří	SŠ polytechnická Brno	Opravy RD zasaženého tornádem v Mikulčicích na Moravě

Krejčí – hodnoceny 2 práce
Návrh připravila Iva Markéta Galko, komise rozhodla takto:

Umístění	Žák	Škola	Název práce
1. místo	neuděleno		
2. místo	neuděleno		
3. místo	Červenková Eliška	SŠ oděvní a služeb Vizovice	Technická dokumentace pro zhotovení dámských šatů

Podkovář a zemědělský kovář – hodnocena 1 práce
Návrh připravila Iva Markéta Galko, komise rozhodla takto:

Umístění	Žák	Škola	Název práce
1. místo	Kružík Roman	SŠ řemesel Jaroměř	Průmyslově vyráběné podkovy

Operátor skladování – hodnoceny 4 práce
Návrh připravila Ivana Vohnoutová, komise rozhodla takto:

Umístění	Žák	Škola	Název práce
1. místo	Šarišská Adéla	SŠ technická, gastronomická a automobilní Chomutov	Nápoje nealkoholické a alkoholické
2. místo	neuděleno		
3. místo	Klein Adam	SŠ technická, gastronomická a automobilní Chomutov	Elektrické články a akumulátory

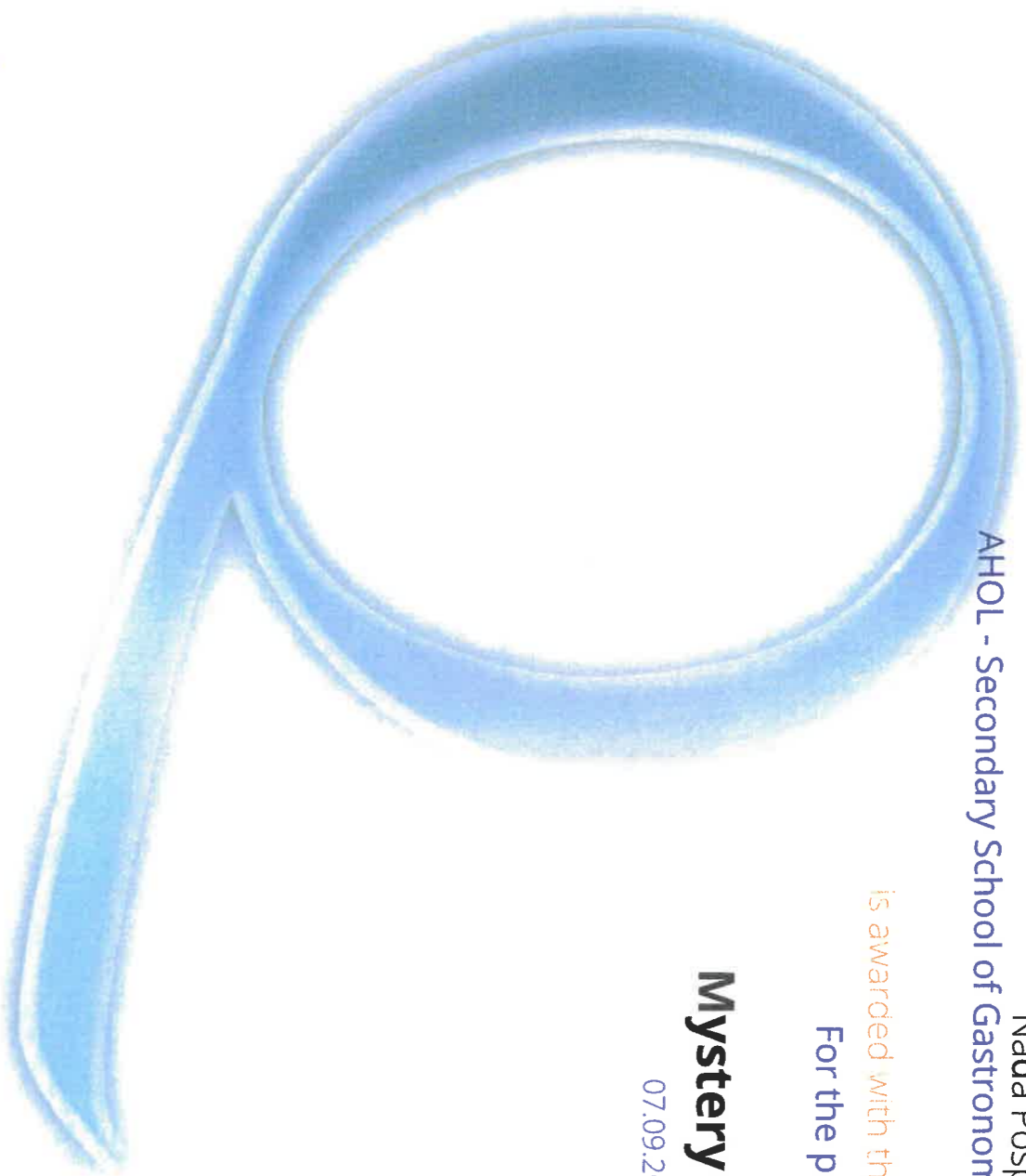
Umělecký kovář a zámečník, pasíř – hodnoceny 3 práce
Návrh připravil Martin Mrázek, komise rozhodla takto:

Umístění	Žák	Škola	Název práce
1. místo	neuděleno		
2. místo	neuděleno		
3. místo	Kolář Dušan	SŠ řemesel Jaroměř	Stojan na mikrofon

Umělecký keramik – hodnoceny 3 práce
Návrh připravil Martin Mrázek, komise rozhodla takto:

Umístění	Žák	Škola	Název práce
1. místo	neuděleno		
2. místo	Paclíková Barbora	SŠ řemesel Jaroměř	Sada tří květináčů
3. místo	Charvát Hugo	Masarykova SŠ Letovice	Temně fialové potěšení
3. místo	Piták Jakub	Masarykova SŠ Letovice	Koruna

V Praze dne 1. 9. 2022
Zapsala: Dana Kočková, kockovad@cermat.cz




eTwinning Quality Label

Nad'a Pospíšilová
AHOL - Secondary School of Gastronomy, Tourism and Spa, Czech Republic

is awarded with the Quality Label

For the project:

Mystery Boxes

07.09.2022

Jakub Šerák
National Support Service
Czech Republic





EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



CERTIFICATE

No.: 2022/113

This document is to certify that Mrs

Nella Šanovcová

date of birth: **3. 10. 2003**

has successfully completed a course of Professional English
„**Services in the Travel Trade**“
Dated January to June 2022,
project OKAPII, No. CZ.02.3.68/0.0/0.0/19_078/0019613

The holder of this certificate has completed the course according to the given requirements.

Teacher: Mgr. Naďa Pospíšilová, Mgr. Kristýna Kuželová

OPEN AGENCY s.r.o.
Solná 45/19, 746 01 OPAVA
tel.: +420 608 658 151, +420 737 181 151
e-mail: info@openagency.cz -2-
IČ: 28598091 DIČ: CZ28598091

executive manager of OPEN AGENCY s.r.o.

In Opava 9th September 2022

