

**AHOL**

STŘEDNÍ ŠKOLA  
GASTRONOMIE  
TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

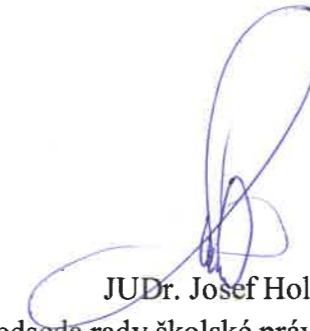
# VÝROČNÍ ZPRÁVA O ČINNOSTI ŠKOLY VE ŠKOLNÍM ROCE 2022/2023



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

**Výroční zpráva o činnosti AHOL - Střední školy, gastronomie, turismu  
a lázeňství za školní rok 2022/2023 byla projednána a schválena:**

**radou školské právnické osoby dne 5. 10. 2023**



JUDr. Josef Holík  
předseda rady školské právnické osoby

**školskou radou dne 4. 10. 2023**

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 2022/2023 k 30. září 2022 .....	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 2022/2023 k 1. září 2022 .....	9
6. Údaje o přijímacím řízení pro školní rok 2023/2024 .....	11
7. Údaje o výsledcích vzdělávání žáků podle cílů stanovených školními vzdělávacími programy a podle poskytovaného stupně vzdělání .....	16
7.1. Hodnocení maturitních zkoušek ve školním roce 2022/2023.....	18
7.2. Hodnocení jednotné závěrečné zkoušky ve školním roce 2022/2023 .....	24
8. Oblast prevence sociálně patologických jevů .....	26
8.1. Prevence společensky nežádoucích jevů ve školním roce 2022/2023.....	26
8.2. Výchovné poradenství ve školním roce 2022/2023.....	29
8.3. Program environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty .....	30
9. Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků .....	32
10. Údaje o aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti .....	34
11. Údaje o předložených a školou realizovaných projektech a dotacích.....	36
11.1. Zkvalitňování vzdělávání na AHOL – SŠGTL .....	36
11.2. Zkvalitnění výuky na AHOL – SŠGTL.....	38
11.3. Odborné, kariérové a polytechnické vzdělávání v MSK II (OKAP II) .....	39
11.4. Odborné, kariérové a polytechnické vzdělávání v MSK II (OKAP II) .....	40
11.5. Soutěž pro žáky základních škol s názvem Znáš svůj kraj? .....	43
12. Činnost předmětových komisí ve školním roce 2022/2023 .....	46
12.1. Hodnocení činnosti předmětové komise cizích jazyků .....	46
12.2. Hodnocení činnosti předmětové komise českého jazyka a společenskovedních předmětů a výchov.....	49
12.3. Hodnocení činnosti předmětové komise ekonomických, přírodovědných předmětů a předmětů cestovního ruchu .....	50
12.4. Hodnocení činnosti metodické komise .....	54
12.5. Hodnocení činnosti předmětové komise gastronomických předmětů .....	56
13. Závěrečná zpráva o realizaci praktického vyučování ve školním roce 2022/2023.....	65
14. Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené ČŠI .....	73
15. Základní údaje o hospodaření školy.....	74
16. Závěr .....	85
17. Přehled použitých zkratk .....	86
18. Přílohy .....	88

## 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 2022/2023 škola poskytovala střední vzdělání s maturitní zkouškou v oborech 65-42-M/02 Cestovní ruch, 65-41-L/01 Gastronomie, 65-42-M/01 Hotelnictví, 65-51-H/01 Kuchař – číšník a v nástavbovém oboru 65-41-L/51 Gastronomie. Od 1. 9. 2022 probíhala výuka v prvních ročnících dle inovovaných školních vzdělávacích programů, a to konkrétně na oboru 65-42-M/02 Cestovní ruch to byly ŠVP Cestovní ruch se zaměřením Provoz cestovní kanceláře a ŠVP Cestovní ruch se zaměřením Stevard v dopravních službách, na oboru 65-41-L/01 Gastronomie ŠVP Gastronomie se zaměřením Kuchař v moderní gastronomii, dále na oboru 65-42-M/01 Hotelnictví ŠVP Hotelnictví se zaměřením Moderní hotelové služby a ŠVP se zaměřením Lázeňství a wellness, na oboru 65-51-H/01 Kuchař – číšník ŠVP Kuchař – číšník se zaměřením Kuchař – číšník a ŠVP Kuchař – číšník se zaměřením Fastfoodová gastronomie a na nástavbovém oboru 65-41-L/51 Gastronomie ŠVP Gastronomie se zaměřením Moderní gastronomie.

Ve vyšších ročnících se výuka řídila stávajícími školními vzdělávacími programy, konkrétně v oboru 65-42-M/02 Cestovní ruch podle zaměření ŠVP Provoz cestovní kanceláře nebo zaměření ŠVP Stevard v dopravních službách, u oboru 65-41-L/01 Gastronomie podle ŠVP Kuchař v moderní gastronomii, u oboru 65-42-M/01 Hotelnictví podle zaměření ŠVP Moderní hotelové služby nebo zaměření ŠVP Lázeňství a wellness, v oboru 65-51-H/01 Kuchař – číšník podle zaměření ŠVP Kuchař – číšník nebo zaměření ŠVP Fastfoodová gastronomie.



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

Školní rok 2022/2023 lze považovat za rok stabilizace i dalšího rozvoje, kdy byla po pandemické pauze opět naplňována vize školy ve směru spolupráce s odborníky z praxe, došlo nejen k prohloubení spolupráce se stávajícími partnery, ale i rozšíření portfolia smluvních partnerů. Spolupráci škola navázala i s krajskou destinační společností Moravian-Silesian Tourism, což škole umožňuje intenzivnější spolupráci na poli cestovního ruchu. Žákům se dařilo i v odborných kuchařských, barmanských, baristických a teatendrovských soutěžích. Jedním z nejvýraznějších úspěchů je vítězství Vanesy Schimanietzové v kategorii Teatender mezinárodní soutěže O pohár Ludovíta Wintera nebo 2. místo Adama Burgeta v celorepublikovém kole soutěže samostatských odborných prací oboru Kuchař – číšník, kterou pořádá Hospodářská komora ve spolupráci s Národním pedagogickým institutem Praha.

Ve školním roce 2022/2023 pokračovala i naše dlouholetá spolupráce se zahraničními školami, konkrétně s Hotelovou akademií Ludovíta Wintera v Piešťanech a polskou školou Zespól szkół ekonomiczno-gastronomicznych Cieszyn. Škole byl rovněž udělen národní certifikát kvality eTwinning National Quality Label za realizaci mezinárodního projektu Mystery Boxes.

Výroční zpráva o činnosti AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství za školní rok 2022/2023 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

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

denní forma vzdělávání, délka 4 roky

ŠVP pro 1. a 2. ročníky: Cestovní ruch se zaměřením Provoz cestovní kanceláře  
ŠVP pro 1. a 2. ročníky: Cestovní ruch se zaměřením Stevard v dopravních službách  
ŠVP pro 3. a 4. ročníky: Provoz cestovní kanceláře  
ŠVP pro 3. a 4. ročníky: Stevard v dopravních službách

### 65-42-M/01 Hotelnictví

denní forma vzdělávání, délka 4 roky

ŠVP pro 1. a 2. ročníky: Hotelnictví se zaměřením Moderní hotelové služby  
ŠVP pro 1. a 2. ročníky: Hotelnictví se zaměřením Lázeňství a wellness  
ŠVP pro 3. a 4. ročníky: Moderní hotelové služby  
ŠVP pro 3. a 4. ročníky: Lázeňství a wellness

### 65-41-L/01 Gastronomie

denní forma vzdělávání, délka 4 roky

ŠVP pro 1. a 2. ročníky: Gastronomie se zaměřením Kuchař v moderní gastronomii  
ŠVP pro 3. a 4. ročníky: Kuchař v moderní gastronomii

### 65-51-H/01 Kuchař – číšník

denní forma vzdělávání, délka 3 roky

ŠVP pro 1. a 2. ročníky: Kuchař – číšník se zaměřením Kuchař – číšník  
ŠVP pro 1. a 2. ročníky: Kuchař – číšník se zaměřením Fastfoodová gastronomie  
ŠVP pro 3. a 4. ročníky: Kuchař – číšník  
ŠVP pro 3. a 4. ročníky: Fastfoodová gastronomie

### 65-41-L/51 Gastronomie

denní forma vzdělávání, délka 2 roky

ŠVP Gastronomie se zaměřením Moderní gastronomie

#### 4. Počty žáků ve školním roce 2022/2023 k 30. září 2022

Pořadí	Obor vzdělání	Délka	Forma vzdělávání	Kód oboru	Ročník				Celkem žáků
					1.	2.	3.	4.	
1.	Hotelnictví	4 roky	denní	65-42-M/01	9	5	8	5	27
2.	Cestovní ruch	4 roky	denní	65-42-M/02	27	18	16	10	71
3.	Gastronomie	4 roky	denní	65-41-L/01	17	18	15	18	68
4.	Gastronomie	2 roky	denní	65-41-L/51	6	0			6
5.	Kuchař - číšník	3 roky	denní	65-51-H/01	30	24	26		80
	<b>AHOL - SŠ GTL celkem</b>				<b>89</b>	<b>65</b>	<b>65</b>	<b>33</b>	<b>252</b>

Tabulka č. 1: Počty žáků školy podle oborů k 30. 9. 2022

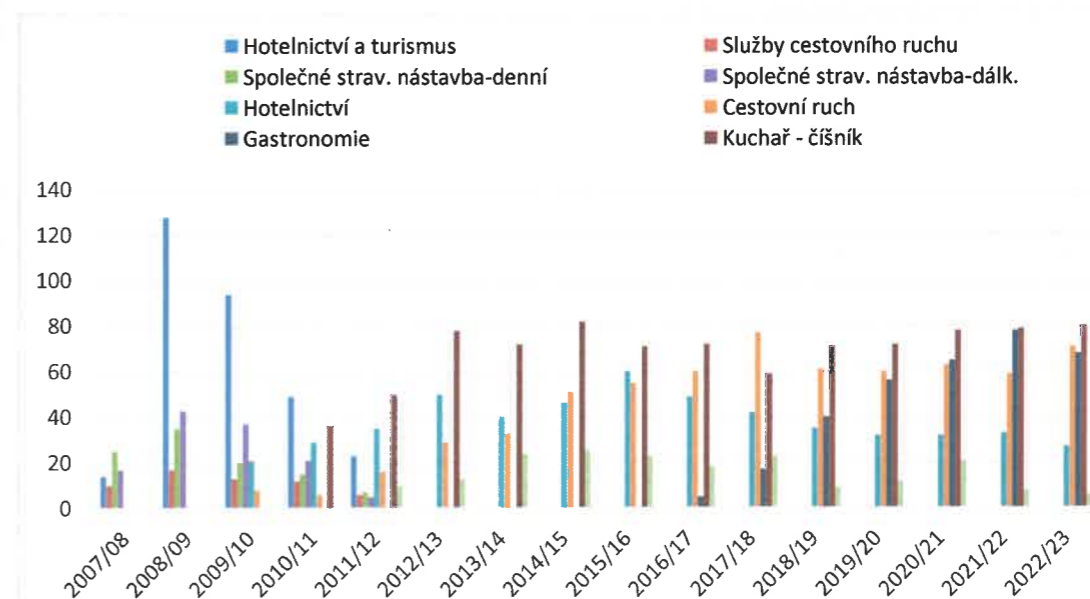


Foto č. 2: Žáci čtvrtého ročníku oboru Gastronomie při workshopu s polskou školou ZSEG Cieszyn  
Zleva: Žáci polské školy a žáci 4. ročníku oboru Gastronomie V. Karásek a O. Wimmer

#### 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	2022/23
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	27
Cestovní ruch	denní	---	---	8	6	16	29	33	51	55	60	77	61	60	63	59	71
Gastronomie	denní	---	---	---	---	---	---	---	---	5	17	40	56	65	78	68	
Kuchař - číšník	denní	---	---	---	36	50	78	72	82	71	72	59	71	72	78	79	80
Gastronomie	nástavba - denní	---	---	---	---	10	13	24	26	23	18	23	9	12	21	8	6
<b>Celkem žáků</b>		<b>66</b>	<b>223</b>	<b>193</b>	<b>168</b>	<b>152</b>	<b>170</b>	<b>169</b>	<b>205</b>	<b>209</b>	<b>204</b>	<b>218</b>	<b>216</b>	<b>232</b>	<b>259</b>	<b>257</b>	<b>252</b>

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

Pedagogický sbor AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství je poměrně stabilizovaný, ve školním roce 2022/2023 ho tvořilo celkem 18 interních pedagogů včetně ředitelky školy a zástupkyně ředitelky školy, což je v porovnání s předchozím školním rokem o jednoho interního pedagoga více. Na výuku českého jazyka a literatury, dějepisu a dějin kultury nově nastoupila Bc. Lenka Plačková, jejíž úvazek v průběhu školního roku převzala Mgr. Aneta Bartoníková. Mgr. Kristýna Látalová se v závěru školního roku provdala a přijala příjmení Hermanová. Mateřskou či rodičovskou dovolenou čerpají Mgr. Anna Látalová, Mgr. Klára Šafranová a Mgr. Monika Zdenkovičová.

Adekvátně navýšení počtu interních pedagogů se snížil počet externích vyučujících, součástí pedagogického sboru jich bylo celkem 8. Řady externích pedagogů ve školním roce 2022/2023 rozšířili Bc. Stanislav Kotán (vyučující odborného výcviku) a Bc. Tomáš Kukol (vyučující tělesné výchovy). Spolupráci se školou naopak ukončili Mgr. Michal Trajkov, Mgr. Denisa Gregořicová a Mgr. Soňa Juniecová.

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

### Interní a externí zaměstnanci k 1. 9. 2022

ředitelka školy	1
zástupkyně ředitelky školy	1
pedagogičtí pracovníci celkem	24
fyzický stav interních pedagogických zaměstnanců celkem	18
fyzický stav externích pedagogických zaměstnanců celkem	8
nepedagogičtí zaměstnanci školy	2

Vyučující podle předmětů	Počet celkem	Z toho ženy	Z toho muži
<b>Interní</b>	<b>18</b>	<b>13</b>	<b>5</b>
pro všeobecně vzdělávací předměty	10	7	3
pro odborné předměty	8	6	2
<b>Externí</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>5</b>
pro všeobecně vzdělávací předměty	5	2	3
pro odborné předměty	3	1	2

Tabulka č. 3: Počty zaměstnanců školy

## 5.1. Úvazky učitelů ve školním roce 2022/2023 k 1. září 2022

### A: Interní učitelé:

	Příjmení a jméno	Celkem týdenní úvazek	Celkem hodin/týden
1.	Kostka Jan	19 ODV, 4 TPP	23
2.	Kowalská Dana, Mgr.	11 PAV, 6 ODV, 4 TOS	21
3.	Kubík Michal, Mgr.	5 FYZ, 1 ZPV, 9 IT, 6 IKT	21
4.	Kuželová Kristýna, Mgr.	6 ODV, 5 UPX, 4 TPP, 5 CHEM, 1 MGA, 1 KOM, 1 SHO	23
5.	Lacinová Miriam, Mgr.	4 ČJL	4
6.	Látalová Kristýna, Mgr.	13 ODV, 5 TPP, 1 KOM, 4 BEK	23
7.	Mikesková Jana, Mgr.	10 ZCR, 5 SCR, 1 UPX, 2 PCK, 1 LW, 2 FJ, 1 KOM, 1 TSCR	23
8.	Plačková Lenka, Bc.	12 ČJL, 4 DEJ, 6 DEK, 1 KOM	23
9.	Pospíšilová Nad'a, Mgr.	24 AJ	24
10.	Sedláčková Linda, Ing. Ph.D.	2 EKO, 21 MAT	23
11.	Seibertová Šárka, Mgr.	6 TOS, 4 UPX, 2 KOM, 4 PRA, 2 HRP	18
12.	Skupienová Lenka, Mgr.	23 NJ, 1 KOM	24
13.	Solčan Lukáš, Mgr.	17 EKO, 6 UCE	23
14.	Stachurová Iveta, Mgr.	4 HRP, 1 KOM, 2 MAMG, 3 EKO	10
15.	Strišová Lenka, Mgr.	20 AJ, 4 ČJL	24
16.	Urbánková Helena, Mgr.	12 NJ, 8 ZSV, 3 SV	23
17.	Vaněk Jaroslav, Mgr.	22 ČJL, 2 KOM	24
18.	Voborník Pavel, Bc.	35 ODV	35

Tabulka č. 4: Úvazky interních vyučujících

### B: Externí učitelé:

	Příjmení a jméno	Celkem týdenní úvazek	Celkem hodin
1.	Hofman Michal, Mgr.	8 TEV	8
2.	Karčmář David, Mgr.	2 RTS	2
3.	Komárek Sebastian, Mgr.	8 AJ	8
4.	Kotán Stanislav, Bc.	3 ODV, 3 MGA, 2 UPX	8
5.	Kukol Tomáš, Bc.	4 TEV	4
6.	Maková Naděžda, Mgr.	6 MAT	6
7.	Švajdová Lenka, Ing. Ph.D.	2 SlvD, 2 PRS, 1 UPX, 2 TSCR	7
8.	Zdenkovičová Monika, Mgr.	4 MAT	4

Tabulka č. 5: Úvazky externích vyučujících

**Třídní učitelé v jednotlivých třídách k 1. září 2022**

Jméno třídního učitele	Denní forma	Počet žáků
Mgr. Jana Mikesková	1CR	26
Mgr. Dana Kowalská	1H, 1GK	9 + 16
Ing. Linda Sedláčková, Ph.D.	1G	5
Mgr. Lenka Skupienová	1KČ	28
Mgr. Nad'a Pospíšilová	2CR, 2H*	18 + 6
Mgr. Michal Kubík	2GK	18
Mgr. Kristýna Látalová	2KČ	24
Mgr. Jaroslav Vaněk	3CR	16
Mgr. Šárka Seibertová	3GK, 3H	15 + 8
Mgr. Kristýna Kuželová	3KČ	24
Mgr. Lenka Strišová	4CR, 4H*	10 + 5
Mgr. Lukáš Solčan	4GK	18
<b>Celkem</b>	<b>14 tříd</b>	<b>246</b>

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

**Předmětové komise pro školní rok 2022/2023 k 1. září 2022**

Vedoucí předmětové komise	Název předmětové komise
Mgr. 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
Mgr. Kristýna Kuželová	web, sociální síť

Tabulka č. 7: Přehled vedoucích předmětových komisí

**6. Údaje o přijímacím řízení pro školní rok 2023/2024**

Ve školním roce 2022/2023 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 2023/2024 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.

Obor vzdělání	Počet přihlášek v 1. kole	Z toho AHOL SŠGTL na 1. místě	Počet přijatých žáků v 1. kole	Odevzdané zápisové lístky
Cestovní ruch	37	17	30	25
Gastronomie	25	12	24	24
Hotelnictví	18	12	17	17
Kuchař – číšník	50	33	30	26

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

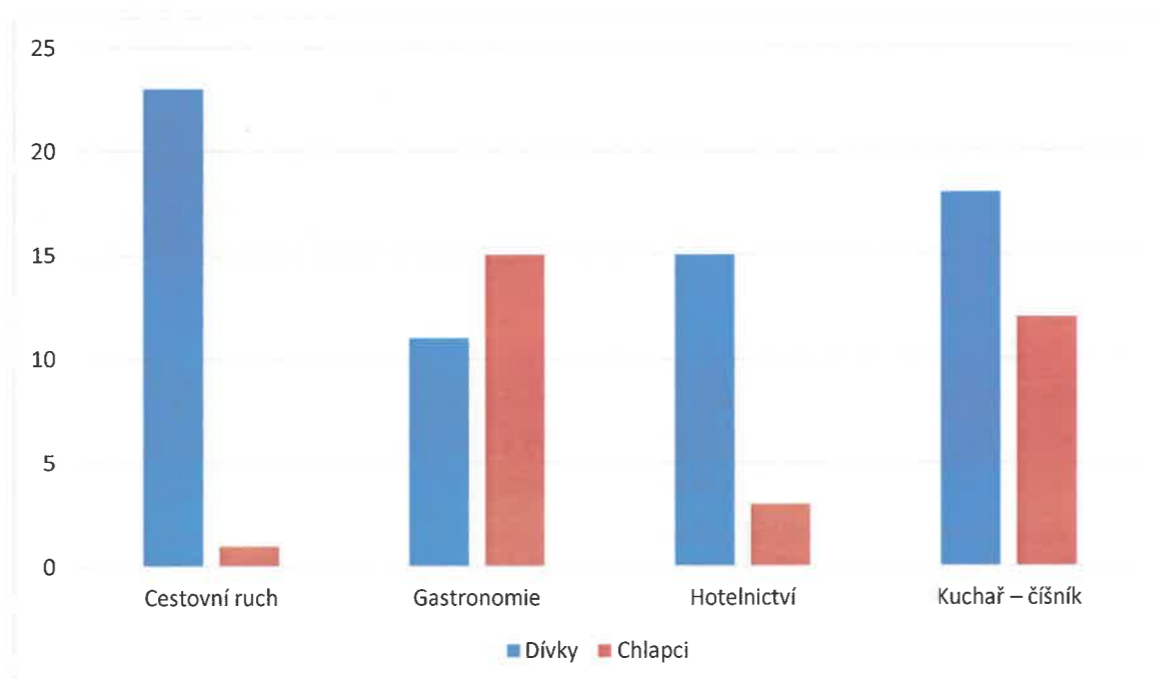
V 1. kole přijímacího řízení pro školní rok 2023/2024 v oborech vzdělání 65-42-M/02 Cestovní ruch, zaměření ŠVP Provoz cestovní kanceláře a zaměření ŠVP Stevard v dopravních službách, 65-41-L/01 Gastronomie, zaměření ŠVP Kuchař v moderní gastronomii, 65-42-M/01 Hotelnictví, zaměření ŠVP Moderní hotelové služby a zaměření ŠVP Lázeňství a wellness a 65-51-L/51 Gastronomie se konala jednotná přijímací zkouška ve dnech 13. – 14. 4. 2023. V prvním kole přijímacího řízení do oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař – číšník se školní přijímací zkouška konala ve dne 24. 4. 2023.



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, 65-42-M/01 Hotelnictví a 65-51-H/01 Kuchař – číšník. Celkově pak do prvního ročníku školního roku 2023/2024 ve všech kolech přijímacího řízení bylo přijato a vzdělávání zahájilo 98 žáků.

Obor vzdělání	Dívky	Chlapci	Celkem
Cestovní ruch	23	1	24
Gastronomie	11	15	26
Hotelnictví	15	3	18
Kuchař – číšník	18	12	30
<b>Celkem</b>	<b>67</b>	<b>31</b>	<b>98</b>

Tabulka č. 9: Přehled počtu žáků 1. ročníků dle oborů k 30. 9. 2023



Graf č. 2: Počty žáků 1. ročníků dle oborů k 30. 9. 2023

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

Za hodnocení klasifikačním stupněm nedostatečný z jakéhokoliv předmětu se uchazeči strhávají body. Za každý nedostatečný stupeň se odečítá 5 bodů. Při výpočtu celkového hodnocení se nejprve spočítají body získané za průměrný prospěch a od tohoto součtu se následně odečítají body za každý nedostatečný stupeň.

**B. 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 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](http://www.ahol.cz), na úřední desce školy, v informační brožůře vydané Úřadem práce v Ostravě, v příručce Kam po základní škole a na stránkách Krajského úřadu Moravskoslezského kraje.



Foto č. 3: Žáci třetího ročníku oboru Kuchař - číšník při závěrečné zkoušce  
zleva: Žáci 3KČ a Mgr. K. Kuželová



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

Počet tříd ve školním roce 2022/2023

	Třída	Třídní učitel/ka	Počet žáků ve třídě	Kmenová učebna
1.	1CR	Mgr. Jana Mikesková	27	304A
2.	1GK + 1H	Mgr. Dana Kowalská	26	305A
3.	1G	Ing. Linda Sedláčková, Ph.D.	6	308A
4.	1KČ	Mgr. Lenka Skupienová	30	101A
5.	2CR + 2H*	Mgr. Naďa Pospíšilová	23	205
6.	2GK	Mgr. Michal Kubík	18	102A
7.	2KČ	Mgr. Kristýna Látalová	24	101A
8.	3CR	Mgr. Jaroslav Vaněk	16	103A
9.	3GK + 3H	Mgr. Šárka Seibertová	23	306A
10.	3KČ	Mgr. Kristýna Kuželová	26	307A
11.	4CR + 4H*	Mgr. Lenka Strišová	15	303A
12.	4GK	Mgr. Lukáš Solčan	18	302A
<b>Celkem žáků k 30. 9. 2022</b>			<b>252</b>	

Tabulka č. 10: Přehled počtu tříd k 30. 9. 2022, \* označuje dvouoborové třídy

Zpracovala: Gabriela Suruvková



## Celkový prospěch tříd ve školním roce 2022/2023

Třída	Počet žáků		Prospělo s vyznamenáním	Prospělo	Neprospělo	Nehodnoceno	Odešlo během roku	Přistoupilo během roku	Průměr třídy 2. pololetí			
	k 30. 9. 2022	k 31. 8. 2023	2. pol.	2. pol.	2. pol.	2. pol.			1. r.	2. r.	3. r.	4. r.
1CR	27	26	8	16	1	1	1	0	1,80			
1GK + 1H	26	27	4	23	0	0	0	1	1,96			
1KČ	30	24	4	14	1	5	6	0	1,91			
1G	6	5	0	3	2	0	1	0	2,16			
2CR + 2H*	23	23	2	17	4	0	0	0	2,27	2,37		
2GK	18	18	2	12	3	1	0	0	2,01	2,31		
2KČ	24	21	4	10	1	6	3	0	2,10	1,99		
3CR	16	16	5	11	0	0	0	0	1,74	2,00	1,81	
3GK + 3H	23	23	2	20	1	0	0	0	1,81	1,61	1,96	
3KČ	26	22	1	19	0	2	4	0	1,86	2,13	2,05	
4CR + 4H*	15	14	1	10	2	1	1	0	1,86	2,02	2,21	1,80
4GK	18	18	4	13	0	1	0	0	1,82	1,91	2,16	1,87
<b>Celkem</b>	<b>252</b>	<b>237</b>	<b>37</b>	<b>168</b>	<b>15</b>	<b>17</b>	<b>16</b>	<b>1</b>	<b>1,93</b>	<b>2,04</b>	<b>2,03</b>	<b>1,84</b>

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

Údaje o prospěchu se vztahují k hodnocení za 2. pololetí školního roku 2022/2023.

Zpracovala: Gabriela Suruvková

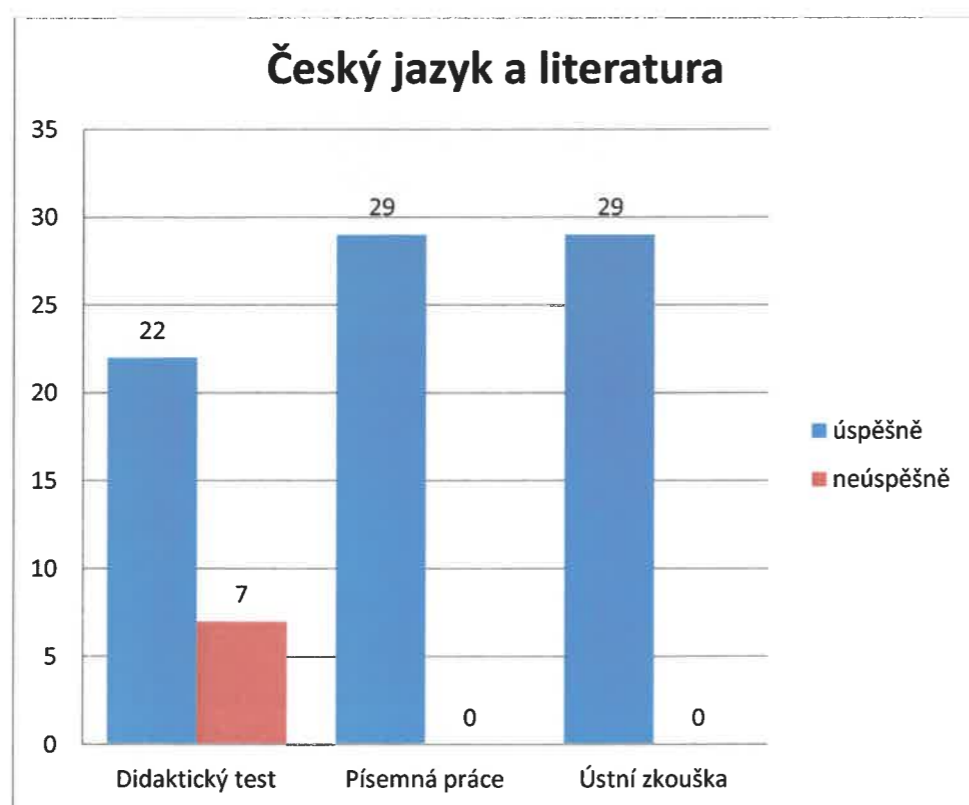


### 7.1. Hodnocení maturitních zkoušek ve školním roce 2022/2023

Ukončování vzdělávání maturitní zkouškou ve školním roce 2022/2023 bylo zahájeno písemnou prací z českého jazyka a literatury pro všechny obory vzdělání dne 4. 4. 2023, následovala písemná práce z anglického nebo německého jazyka dne 5. 4. 2023, 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 25. – 26. 4. 2023. Blok didaktických testů společné části maturitní zkoušky následoval ve dnech 2. – 4. 5. 2023, profilová část maturitní zkoušky se konala ve dnech 22. 5. – 25. 5. 2023.

Ve školním roce 2022/2023 k maturitní zkoušce v řádném jarním termínu přistoupilo z původně 10 přihlášených žáků celkem 7 žáků oboru Cestovní ruch se zaměřením školního vzdělávacího programu Provoz cestovní kanceláře a se zaměřením školního vzdělávacího programu Stevard v dopravních službách, 17 žáků oboru Gastronomie se zaměřením školního vzdělávacího programu Kuchař v moderní gastronomii a 5 žáků oboru Hotelnictví se zaměřením školního vzdělávacího programu Moderní hotelové služby. K maturitní zkoušce ve školním roce 2022/2023 přistoupilo celkem 29 prvomaturantů.

Z těchto 29 prvomaturantů všech oborů vykonalo didaktický test z českého jazyka a literatury celkem 22 žáků úspěšně (76 % žáků z celkového počtu prvomaturantů, počítáno po podzimním termínu 2023). Písemnou maturitní práci vykonalo všech 29 žáků úspěšně, stejně jako ústní část zkoušky z českého jazyka a literatury (100 % z celkového počtu prvomaturantů).

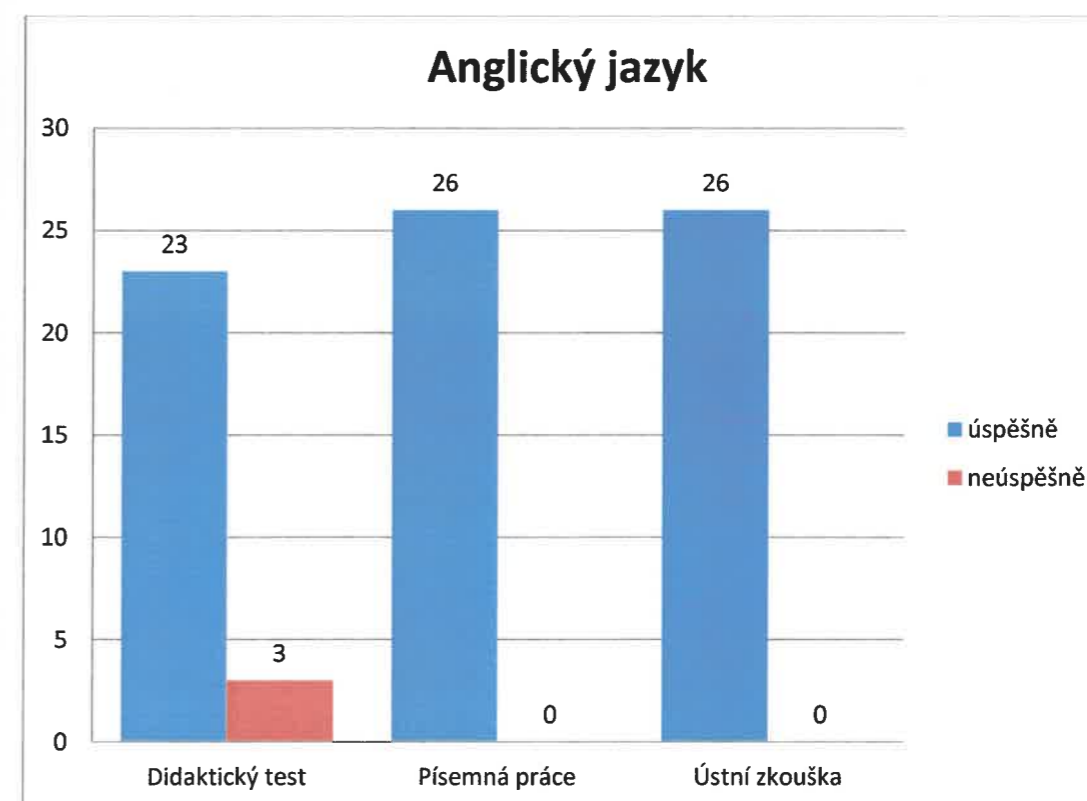


Graf č. 3: Úspěšnost žáků u zkoušky z českého jazyka a literatury

Celkem 26 žáků si zvolilo jako maturitní předmět **anglický jazyk**, přičemž 23 žáků (88 % žáků z celkového počtu prvomaturantů, počítáno po podzimním termínu 2023) vykonalo didaktický test z anglického jazyka **úspěšně**. Písemnou práci napsalo 25 žáků úspěšně v jarním termínu, u ústní části zkoušky z anglického jazyka uspělo v jarním termínu také celkem 25 žáků. V náhradním a opravném podzimním termínu u písemné práce i ústní části zkoušky z anglického jazyka uspěli i tito žáci.

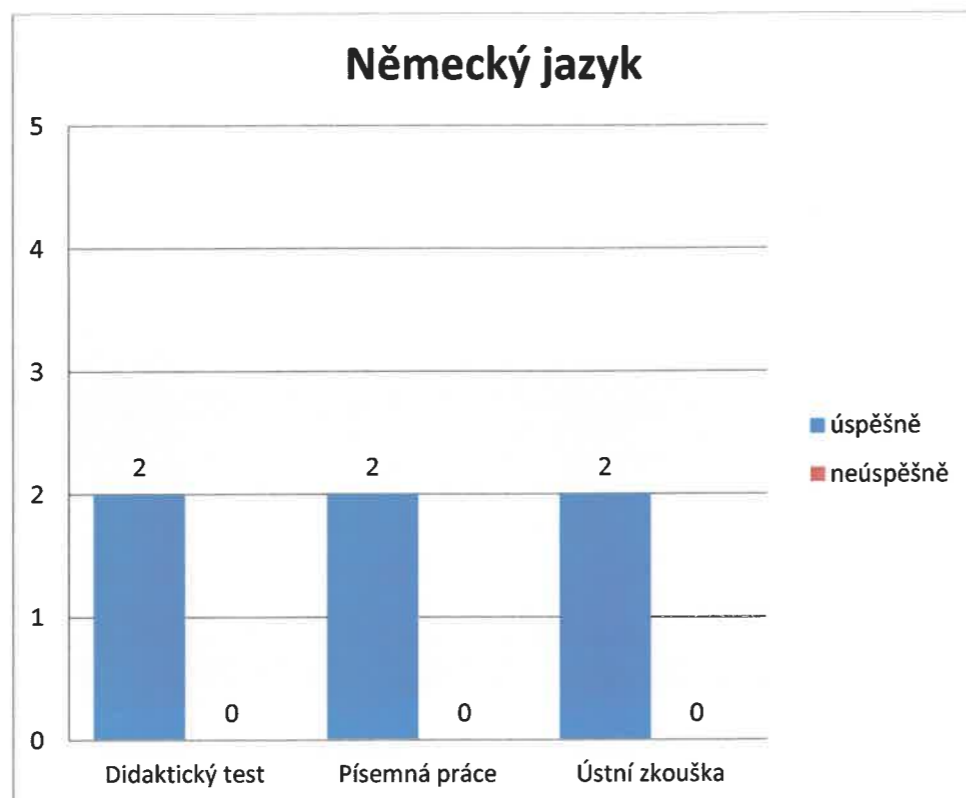


Foto č. 4: Žák čtvrtého ročníku oboru Gastronomie O. Wimmer při maturitní zkoušce



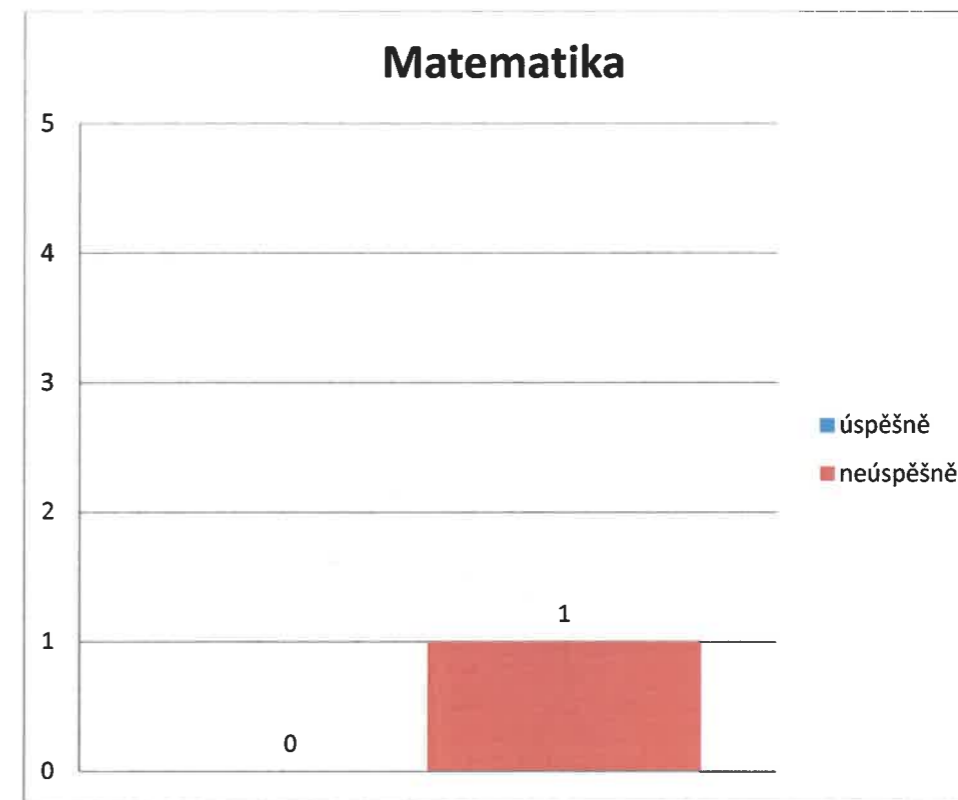
Graf č. 4: Úspěšnost žáků u zkoušky z anglického jazyka

Celkem 2 žáci si jako cizí jazyk zvolili **německý jazyk**. Oba tuto komplexní zkoušku, která se skládá z didaktického testu, písemné práce a ústní zkoušky, úspěšně zvládli.



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

Jedna žákyně si jako maturitní předmět vybrala **matematiku**. U didaktického testu z matematiky žákyně neuspěla ani v opravném termínu.



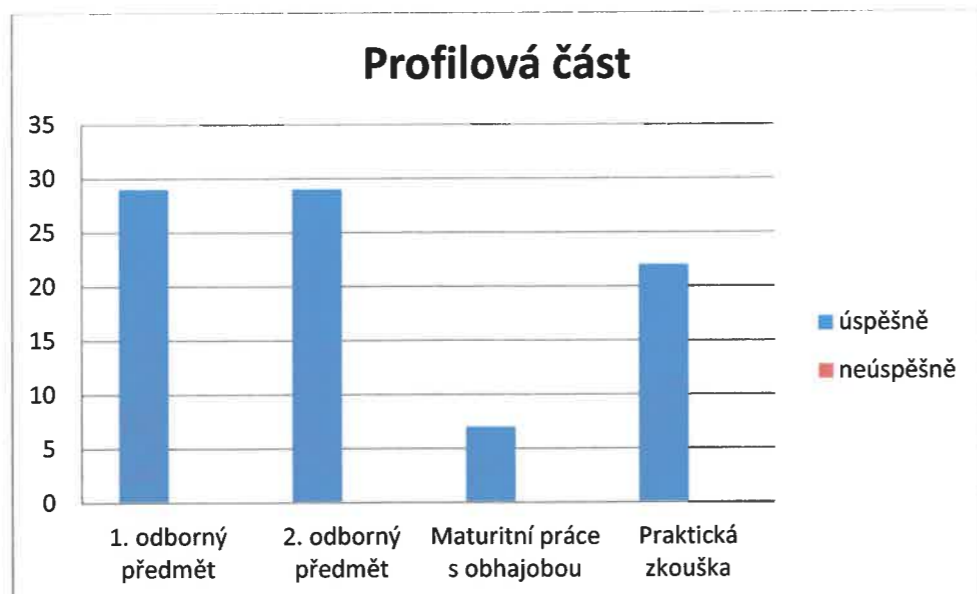
Graf č. 6: Úspěšnost žáků u didaktického testu z matematiky

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 29 žáků** (100 % žáků, počítáno po podzimním termínu 2023).

**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 se zaměřením na Provoz cestovní kanceláře i se zaměřením Stevard v dopravních službách byla zařazena maturitní práce s obhajobou. Tuto **maturitní práci úspěšně** obhájilo všech **7 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 **22 žáků** (100 %).

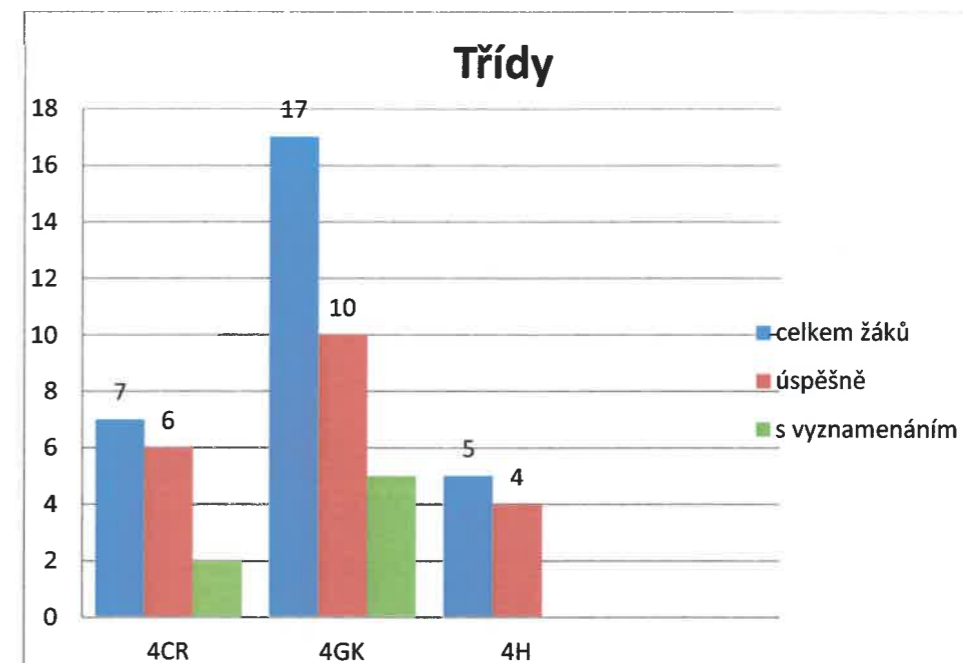


Graf č. 7: Úspěšnost žáků v profilové části maturitní zkoušky

Na oboru **Cestovní ruch** se zaměřením školních vzdělávacích programů Provoz cestovní kanceláře a Stevard v dopravních službách z celkového počtu 7 prvomaturantů maturitní zkoušku úspěšně zvládlo 6 žáků (86 % z celkového počtu prvomaturantů, počítáno po podzimním termínu 2023), z toho 2 žáci s vyznamenáním.

Z celkového počtu 17 prvomaturantů na oboru **Gastronomie** se zaměřením školního vzdělávacího programu Kuchař v moderní gastronomii úspěšně odmaturovalo 10 žáků (59 % z celkového počtu prvomaturantů, počítáno po podzimním termínu 2023), z toho pět žáků s vyznamenáním a dva z nich dokonce s průměrem 1,00.

Na oboru **Hotelnictví** se zaměřením školního vzdělávacího programu Moderní hotelové služby z celkového počtu 5 prvomaturantů maturitní zkoušku úspěšně složili 4 žáci (80 % z celkového počtu prvomaturantů, počítáno po podzimním termínu 2023).



Graf č. 8: Celková úspěšnost tříd u maturitní zkoušky

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová



Foto č. 5: Slavnostní ukončení studia  
Zleva: Mgr. M. Lacinová, M. Srníček



## 7.2. Hodnocení jednotné závěrečné zkoušky ve školním roce 2022/2023

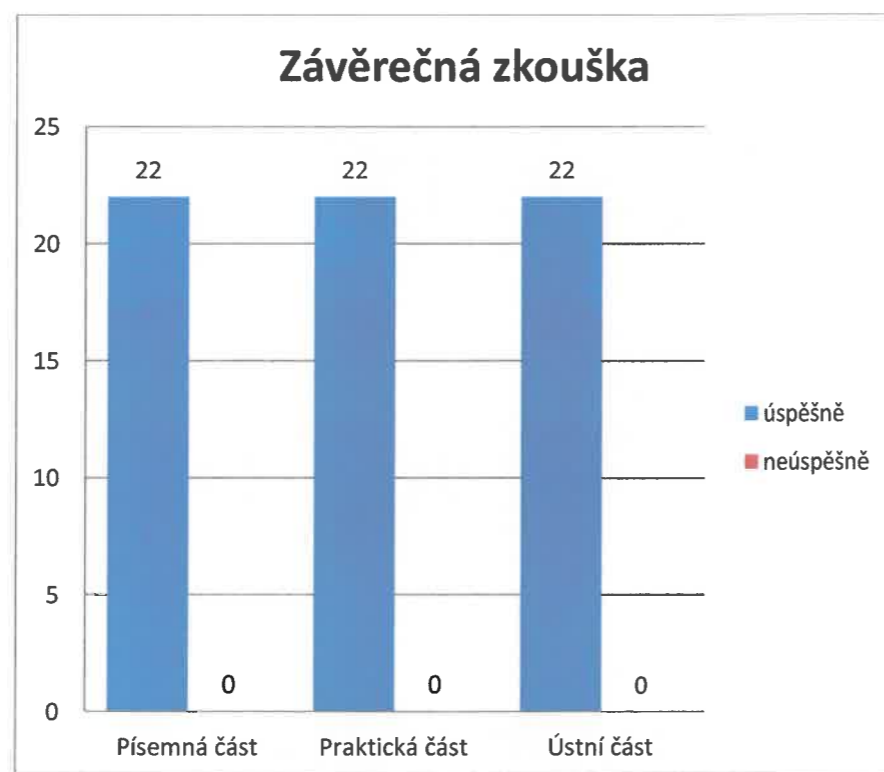
Ve školním roce 2022/2023 se jednotná závěrečná zkouška žáků oboru Kuchař – číšník opět realizovala ve dvou zaměřeních školního vzdělávacího programu, a to vedle tradičního zaměření Kuchař – číšník i u novějšího zaměření Fastfoodová gastronomie. Závěrečné zkoušky podle jednotného zadání byly ve školním roce 2022/2023 realizovány v plném rozsahu.

Písemná část závěrečné zkoušky se konala 1. 6. 2023. Praktická část závěrečné zkoušky pak probíhala ve dnech 2. – 6. 6. 2023 a ústní část závěrečné zkoušky 14. 6. 2023. Praktická zkouška v náhradním a opravném termínu probíhala ve dnech 1. – 5. 9. 2023 a 15. 9. 2023.

Z celkového počtu 22 žáků oboru Kuchař – číšník závěrečný ročník v květnovém termínu úspěšně ukončilo 20 žáků, kteří následně mohli přistoupit k jednotné závěrečné zkoušce. V červnovém termínu závěrečnou zkoušku úspěšně vykonalo 19 žáků, jeden žák neuspěl u písemné části závěrečné zkoušky. Celkem 3 žáci prospěli v červnovém termínu závěrečných zkoušek podle jednotného zadání s vyznamenáním.

V zářijovém termínu byli k závěrečné zkoušce připuštěni i dva žáci, kteří původně neuzavřeli třetí ročník v květnu. Písemnou část závěrečné zkoušky opakoval i žák, který v červnovém termínu neuspěl. V tomto podzimním opravném a náhradním termínu byli všichni žáci úspěšní.

Následující graf zobrazuje úspěšnost žáků u jednotlivých dílčích částí Jednotné závěrečné zkoušky 2023 po zářijovém opravném a náhradním termínu.



Graf č. 9: Celková úspěšnost žáků u závěrečné zkoušky

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová



Foto č. 6: Žákyně oboru Kuchař – číšník Z. Skřejpková při závěrečné zkoušce



## 8. Oblast prevence sociálně patologických jevů

### 8.1. Prevence společensky nežádoucích jevů ve školním roce 2022/2023

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 2022/2023 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.

Na začátku školního roku se žáci prvních ročníků zúčastnili adaptačního kurzu v rekreačním středisku Beskydský H-Resort v Kunčicích pod Ondřejníkem ve dnech 7. – 9. září 2022. 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. Dana Kowalská 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.



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

V říjnu uspořádal Mgr. Michal Kubík workshop žáků prvních ročníků na téma Bezpečnost na internetu. Tématem byly sociální sítě a kybergrooming, kyberšikana i ochrana dat. Žáci se naučili, jak těmto hrozbám předcházet a jak postupovat při reálném nebezpečí.

V říjnu realizovala Mgr. Kristýna Kuželová ve vybraných třídách testování klimatu tříd za použití těchto metod: řízený rozhovor, práce v kruhu a budování nových pravidel, brainstorming.

V listopadu byl preventivní program školy na základě zájmu žáků doplněn o aktivity na bázi společenské zodpovědnosti. K těmto aktivitám patřilo zapojení žáků do akce „Halloween“, kde žáci vyráběli a prodávali kávové speciality, míchané nápoje a také dezerty.

Preventivní program není zaměřený pouze na žáky, ale také na pedagogické pracovníky a rodiče. V listopadu proběhlo proškolení pedagogických pracovníků v problematice rizikového chování žáků – nikotinové sáčky, jednorázové elektronické cigarety. Informace, které se zde učitelé dozvěděli, poté v prosinci předali rodičům a zákonným zástupcům žáků.

V lednu v rámci předmětu biologie a ekologie uspořádala Mgr. Kristýna Látalová přednášku pro žáky 3. ročníků. Tématem byla toxikologie a návykové látky, u kterých se Mgr. Látalová zaměřila právě na výše zmíněné nikotinové sáčky a elektronické cigarety. Problematiku rozšířila o legálních návykové látky a jejich negativní vliv na lidský organismus jako je kratom, CBD, HHC a jiné produkty marihuany.

V rámci předmětu učební praxe realizovala Mgr. Kristýna Kuželová opět školní projekt „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. Žáci prvního ročníku oboru Cestovní ruch vytvářeli plakáty na témata z oblasti zdraví jako je zdravá strava, poruchy příjmu potravy, závislosti a podobně. Poté se v jejich třídě vyrobené plakáty vystavily ve foyer školy.



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

Zpracovala: Mgr. Kristýna Kuželová



Foto č. 8: Žáci s diplomy ze soutěže Mladý nadějný matematik  
Zleva: A. Stehlík, M. Pryček a T. Samek

## 8.2. Výchovné poradenství ve školním roce 2022/2023

Ve školním roce 2022/2023 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 uvedeném školním roce bylo v péči naší spádové PPP v Ostravě – Zábřehu celkem 7 žáků se speciálními vzdělávacími potřebami (všichni s podpůrnými opatřeními 2), u Speciálního pedagogického centra v Ostravě – Zábřehu 3 žáci (1 žákyně s PO3, 2 žáci s PO2), u PPP ve Frýdku – Místku byl v péči 1 žák s PO 2. a u PPP Nový Jičín také 1 žák s PO2. Celkem bylo v tomto školním roce v péči některé z uvedených poraden nebo speciálních center 12 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 10 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. 11 žákům byla udělena PO 2, 1 žákyni PO 3. 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 2023 nastupovat do 4. ročníku, byli upozorněni na nutnost kontrolního vyšetření v poradně jako základní předpoklad pro udělení případných podpůrných opatření pro vykonání maturitní zkoušky.

V letošním školním roce byla v listopadu 2022 a v dubnu 2023 uskutečněna konzultační odpoledne třídních učitelů a vyučujících se zákonnými zástupce žáků.

Zpracovala: Mgr. Helena Urbánková, výchovná poradkyně





### 8.3. Program environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty

Škola již řadu let věnuje velkou pozornost environmentálnímu vzdělávání, výchově a osvětě a nebylo tomu jinak ani ve školním roce 2022/2023.

Environmentální vzdělávání, výchova a aktivity byly realizovány jak v teoretické výuce, tak v praktické výuce.

Pozornost byla zaměřena na problematiku třídění a recyklování odpadu. Žáci byli seznámeni ihned úvodem školního roku s pravidly třídění odpadů, důležitosti těchto kroků i s tím, jaký je dopad nejen na hospodárnost chodu školy, ale také s ekologickým přesahem na naši planetu.

V průběhu celého školního roku byla žákům opakovaně vysvětlována a zdůrazňována nezbytnost šetrného zacházení s vodou. V rámci praktické výuky žáci získali kompetence k sázení a pěstování rostlin určených k přímému použití ve školní laboratorní kuchyni. Bylinky byly rovněž použity při výuce barmanství. Žáci se starali v průběhu celého roku o zeleninu a bylinky jak ve skleníku, tak ve venkovních vyvýšených záhonech. Z velké části byla při zalévání využívána dešťová voda, kdy žáci měli možnost aplikovat znalosti v rámci šetrného hospodaření s vodou.

Žáci byli dále seznámeni s možnostmi uchování vypěstovaných surovin na podzimní a zimní období. Konkrétně se zavařováním, fermentováním, sušením, zamrazením, výroby olejů a octů. Žáci si tyto techniky prakticky osvojili a mohou tyto znalosti a dovednosti použít jak v profesním, tak i osobním životě.

Žáci se rovněž zapojovali do pěstování, přesazování a zalévání pokojových rostlin, které jsou součástí výzdoby školy.

V praktické výuce byli žáci seznámeni také s bezzbytkovým vařením, kdy byli vedeni k hospodárnému využívání surovin s co nejmenším odpadem. Budoucnost vaření je ovšem nejen v bezzbytkovém vaření, ale také ve vegetariánské a veganské stravě. Žáci byli s těmito možnostmi výživy seznámeni a prakticky si tyto alternativní výživové směry zkusili uvařit. Proběhly řízené diskuze na toto téma. Menu bylo rovněž tvořeno s ohledem na sezónnost potravin, kdy si žáci osvojili využití surovin z naší krajiny.

Do teoretické výuky se promítala témata související s environmentálním vzděláváním – problematika elektromobility, fungování oděvního průmyslu, těžební průmysl, důležitost obnovitelných zdrojů energie, globální problémy světa, šetření energiemi v domácnosti.

Tato témata byla obohacena o zajímavé dokumenty, kdy byli žáci vedeni k diskuzím jak s pedagogem, tak ve skupinkách. Žáci zpracovávali rozmanité projektové úkoly, které se snažili klást důraz na důležitost jedince při ochraně životního prostředí. Speciální pozornost byla věnována Dnu země, kdy žáci tvořili plakáty a vypracovávali další doplňkové pracovní listy s úkoly související s ochranou životního prostředí a zamýšleli se nad budoucností vedení environmentální politiky jak v Evropě, tak ve světě.



Byly realizovány návštěvy ZOO, kdy byli žáci seznámeni s důležitostí ochrany chráněných živočišných druhů. Žáci byli seznámeni s dalšími možnostmi ochrany jak živočichů, tak rostlin.

Zpracovala: Mgr. Kristýna Hermanová

## 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 2022/2023. Vzdělávací akce jsou zaměřeny na semináře pro organizaci maturitní zkoušky (školení komisařů, předsedů zkušebních maturitních komisí, zadavatelů, vedení školy), rozvoj počítačové gramotnosti a znalosti využití informačních a komunikačních technologií ve výuce, rozvoj formativního hodnocení v pedagogické praxi, prohlubování jazykových znalostí a profesního vzdělávání odborných vyučujících v kurzech a seminářích pořádaných odbornými profesními asociacemi. Ve školním roce 2022/2023 pokračovaly i kurzy angličtiny pro učitele odborných gastronomických předmětů.

Další vzdělávání pedagogických pracovníků bylo ve školním roce 2022/2023 podpořeno z projektu Zkvalitňování vzdělávání na AHOL – SŠGTL, který je financován z Operačního programu Jan Amos Komenský (viz Kapitola 11.1). Všichni interní vyučující absolvovali workshop Formativní hodnocení v praxi (LANGMaster). Mgr. Jaroslav Vaněk se zúčastnil workshopu Čtenářská gramotnost napříč všemi předměty SŠ a VOŠ (NPI) a workshopu Propojme příběhy se životem (NPI). Dále spolu s Mgr. Lenkou Strišovou a Mgr. Anetou Bartoníkovou absolvovali Konzultační seminář k didaktickým testům z českého jazyka a literatury (NPI). Obdobného semináře k didaktickým testům z německého jazyka se zúčastnila Mgr. Lenka Skupienová (NPI). Mgr. Lenka Skupienová absolvovala i školení na práci se systémem Robotel (AV Media), Mgr. Lenka Strišová pak workshop ChatGPT ve výuce jazyků (NPI). Mgr. Dana Kowalská se zúčastnila Konzultačního semináře pro školní maturitní komisaře.



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

Mgr. Miriam Lacinová spolu s Ing. Lindou Sedláčkovou absolvovaly Konzultační seminář pro management škol (přijímací zkoušky, maturitní zkoušky a jednotné závěrečné zkoušky (NPI). Mgr. Miriam Lacinová se dále zúčastnila také seminářů Příprava školního roku 2023/2024 a Plán činností ve 2. pololetí školního roku 2022/23 (JUDr. Puškinová). Mgr. Iveta Stachurová absolvovala školení pro zástupce ředitele škol (NPI), dále Hospitace jako součást řízení školy (NPI), webinář Sebepoškozování a sebevražedné jednání u dospívajících (NPI) a kurz Ekonomika restaurací v kostce (AHR ČR). Mgr. Michal Kubík se zúčastnil školení Tvorba rozvrhu v Bakaláři (Bakaláři).

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 2022/2023 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 Jan Kostka, Mgr. Dana Kowalská a Mgr. Iveta Stachurová. Garantem dvou výše jmenovaných kurzů je KVIC.

Mgr. Nad'a Pospíšilová, Mgr. Lenka Strišová, Mgr. Kristýna Kuželová a Mgr. Kristýna Látalová se zúčastnily konference Nové trendy v jazykovém vzdělávání, CLIL a blended learning (KVIC). Mgr. Pospíšilová v průběhu školního roku absolvovala i školení Interactive Tools in Teaching (Venture Books) a Teaching Qualification Online Conference (Cambridge University Press).

Mgr. Šárka Seibertová spolu s Mgr. Kristýnou Kuželovou dvakrát v průběhu školního roku absolvovaly Workshop pro pedagogické pracovníky (CBA), Mgr. Seibertová také kurz AHR ČR Recepční profesionál – zákaznický servis. Vyučující odborných gastronomických předmětů Jan Kostka, Mgr. Kristýna Kuželová a Mgr. Kristýna se zúčastnili školení Práce s technologickým zařízením v kuchyni – Konvothem (MontyCon).

Mgr. Kristýna Kuželová se také zúčastnila Krajské konference k primární prevenci rizikového chování.

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová



## 10. Údaje o aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti

AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství využívá celou řadu příležitostí k prezentaci školy na veřejnosti. Jednou z nejatraktivnějších příležitostí jsou odborné soutěže, kde žáci prezentují své kuchařské, barmanské, baristické, teatendrovské a další znalosti, dovednosti a kompetence. Na juniorské flairové soutěži Captain Morgan Flair Competition 2022 obsadil Lukáš Vyvial 2. místo.

Žáci oboru Gastronomie soutěžili na 26. ročníku gastronomické soutěže Olima Cup Olomouc 2022. Radomír Ipri z prvního ročníku obsadil 2. místo, Richard Haša z druhého ročníku 3. místo.

Žákyně 1. ročníku oboru Cestovní ruch se dokázaly prosadit i v mezinárodní juniorské soutěži O pohár Ľudovíta Wintera, která se konala v Piešťanech. V soutěžní kategorii Barista junior skončila Eliška Gryčová na 3. místě a Vanesa Shimanietzová v kategorii Teatender zvítězila.

Vedle soutěžních aktivit se žáci školy prezentovali na řadě cateringových akcí pro veřejnost, z nichž nejvýraznější byl patrně ples Městského obvodu Ostrava – Vítkovice v Dolní oblasti Vítkovice. Tamtéž probíhal i 30. ročník reprezentačního plesu škol AHOL, na které byli slavnostně šerpaní Učni roku 2023, Maturanti roku 2023 a Absolventi roku 2023. K tomuto typu školních akcí patří i slavnostní ukončení studia s navazující Garden party 2023.



Foto č. 10: 30. reprezentační ples škol AHOL  
Zleva: Pořadatelé z řad učitelů a žáků AHOL SŠGTL

Žáci školy se prezentují také na Dnech otevřených dveří, které se v uplynulém školním roce konaly celkem čtyři. Zúčastnili jsme se také Veletrhu vzdělávání ve Frýdku – Místku, Orlové, Havířově, Opavě a na Výstavišti Černá louka se škola prezentovala na veletrhu Student a Job.

V uplynulém školním roce řadou společných akcí pokračovala i spolupráce s Hotelovou akademií Ľudovíta Wintera v Piešťanech a polskou školou Zespół szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych Cieszyn.

Škola úspěšně spolupracovala i s řadou odborných profesních asociací, počínaje Asociací hotelů a restaurací České republiky přes Českou barmanskou asociaci, Hospodářskou komoru, krajskou destinační společnost Moravian Silesian Tourism až po Asociaci kuchařů a cukrářů České republiky. Díky těmto asociacím bylo podpořeno další odborné vzdělávání učitelů odborných předmětů, škola získala pro spolupráci další odborníky z praxe a rozšířila portfolio sociálních partnerů, u kterých žáci vykonávají nejen odborný výcvik, ale také souvislou odbornou praxi. Škola se rovněž zapojila do soutěže samostatných odborných prací žáků oboru Kuchař – číšník, kterou pořádá Hospodářská komora společně s Národním pedagogickým institutem. V tomto školním roce samostatná odborná práce Adama Burgeta ze třídy 3KČ získala v celostátním kole 2. místo.



Foto č. 11: Soutěž O pohár Ľudovíta Wintera v Piešťanech  
Zleva: V. Shimanietzová, E. Gryčová, Mgr. K. Kuželová, K. Panašová, Mgr. Š. Seibertová



## 11. Údaje o předložených a školou realizovaných projektech a dotacích

### 11.1. Zkvalitňování vzdělávání na AHOL – SŠGTL

Název projektu: **Zkvalitňování vzdělávání na AHOL – SŠGTL**  
Poskytovatel: Financováno z fondů EU z Operačního programu Jan Amos Komenský  
Doba realizace: 9/2022 – 8/2024  
Částka: 1.427.303,- Kč

Cílem projektu je přispět k zajištění rovného přístupu ke kvalitnímu a inkluzivnímu vzdělávání pro všechny žáky prostřednictvím podpůrných personálních pozic, vzdělávání pracovníků škol, vzájemného sdílení zkušeností, spolupráce a podpory zavádění inovativních metod výuky.

Škola zvolila pro naplňování cílů tyto šablony:

#### 1.III/5 Kariérový poradce SŠ

- Je podporou žákům při hledání budoucího zaměření vzdělávání a profesní orientace, a to včetně žáků s potřebou podpůrných opatření a žáků ohrožených předčasným odchodem ze vzdělávání.

#### 1.III/7 Koordinátor spolupráce školy a zaměstnavatele SŠ

- Působí jako prostředník mezi školou a zaměstnavateli, navazuje spolupráci v oblasti realizace praktického vyučování, zajišťuje stáže pro pedagogy, navazuje kontakty za účelem hledání vhodných forem spolupráce se zástupci oborových sdružení a další.

#### 1.III/8 Vzdělávání pracovníků ve vzdělávání SŠ

- Cílem aktivity je podpořit profesní růst pracovníků ve vzdělávání SŠ (včetně ostatních pracovníků ve vzdělávání) pomocí dlouhodobého vzdělávání a průběžného sebevzdělávání v tématech stanovených výzvou.

#### 1.III/10 Inovativní vzdělávání žáků v SŠ

- Podporuje žáky v rozvoji znalostí a dovedností s využitím inovativních forem výuky a vzdělávání prostřednictvím netradičních vzdělávacích metod a strategií:
  - projektová výuka (ve škole/mimo školu);
  - tandemová výuka;
  - vzdělávání s využitím nových technologií;
  - zážitková pedagogika;
  - propojování formálního a neformálního vzdělávání;
  - aktivizující metody;
  - fiktivní firma.



### 1.III/12 Komunitní setkání v SŠ

- Cílem je podpořit komunitní charakter školy, poskytnout rodičům informace a prostor k diskusi pro konkrétní témata, např. výuka ve škole, vzdělávací systém nebo modernizace středních škol.

Zpracovala: Mgr. Pavla Masnikosová





### 11.2. Zkvalitnění výuky na AHOL – SŠGTL

Název projektu:	<b>Zkvalitnění výuky na AHOL – SŠGTL</b>
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



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

Název projektu:	<b>Odborné, kariérové a polytechnické vzdělávání v MSK II</b>
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



#### 11.4. 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: 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 bylo podpořit rozvoj komunikativních dovedností a znalostí žáků v odborné angličtině, přičemž stěžejní roli při naplňování tohoto cíle sehrávali pedagogičtí pracovníci. Z tohoto důvodu byly jednotlivé aktivity prioritně zaměřeny na jejich všeobecnou i odbornou jazykovou přípravu, 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 byla do projektu zapojena prostřednictvím realizace jednotlivých modulů:

**Modul A** – Konverzační kurz anglického jazyka byl určen učitelům odborných předmětů, kteří v kurzu rozvíjeli 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 2022/2023 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 byl určen opět učitelům odborných předmětů. V tomto kurzu účastníci zvládli základní odbornou terminologii hotelnictví – služby v hotelnictví, servis v hotelnictví. Ve školním roce 2022/2023 se do tohoto kurzu zapojili a úspěšně jej absolvovali Jan Kostka, Mgr. Dana Kowalská a Mgr. Iveta Stachurová.

**Modul C** – Tandemová výuka ve třídě. Tento modul zahrnoval výuku odborného cizího jazyka, kdy učitel angličtiny ve skupině vyučoval současně s učitelem odborných předmětů. Ve školním roce 2022/2023 byly na naší škole vytvořeny dvě skupiny žáků z druhého ročníku oborů Cestovní ruch a Hotelnictví. Jednu skupinu v tandemu vyučovaly Mgr. Naďa 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** zahrnoval vzájemné návštěvy škol a sdílení zkušeností s výukou ve skupinách. V rámci této aktivity v uvedeném školním roce navštívily Mgr. Lenka Strišová a Mgr. Kristýna Látalová Střední školu hotelnictví, gastronomie a služeb Šilheřovice.

**Modul E** zahrnoval workshopy k trendům v jazykovém vzdělávání, evaluaci, činnost a setkávání pedagogických lídrů. Pedagogickým lídrem na naší škole, který organizoval aktivity na škole a průběžně komunikoval s odborným a organizačním garantem a ředitelkou školy, byla Mgr. Naďa Pospíšilová. V rámci tohoto modulu se Mgr. Naďa Pospíšilová zúčastnila vzdělávacího programu Setkání odborných garantů realizace aktivit na zapojené škole, který se konal 30. 8. – 31. 8. 2022. Závěrečný workshop tohoto modulu a celého projektu se konal 11. 5. 2023 a absolvovaly jej Mgr. Naďa Pospíšilová, Mgr. Lenka Strišová, Mgr. Kristýna Kuželová a Mgr. Kristýna Látalová. Na tomto workshopu byly hodnoceny prezentace žáků zapojených do programu pod vedením tandemu Mgr. Naďa Pospíšilová – Mgr. Kristýna Kuželová a též byly všemi účastníky workshopu hodnoceny ukázky otevřené minilekce prezentované Mgr. Lenkou Strišovou a Mgr. Kristýnou Látalovou.

#### Hodnocení projektu

Tento projekt Odborné, kariérové a polytechnické vzdělávání v MSK II, aktivity J5 Rozvoj výuky cizích jazyků – **Rozvoj odborné angličtiny na středních školách** byl dvouletý, probíhal v školních letech 2021/2022 a 2022/2023 a zúčastnilo se jej celkem 31 žáků (13 ve školním roce 2021/2022 a 18 ve školním roce 2022/2023).

V prvním roce realizace projektu, tj. ve školním roce 2021/2022, úspěšně ukončilo kurz a obdrželo mezinárodní certifikát celkem 13 žáků. Rok následující, tj. školní rok 2022/2023, úspěšně ukončilo kurz odborné angličtiny a získalo certifikát všech 18 žáků.

Do projektu bylo zapojeno celkem 8 učitelů – Mgr. Naďa Pospíšilová, Mgr. Lenka Strišová, Mgr. Kristýna Kuželová, Mgr. Kristýna Látalová, Mgr. Iveta Stachurová, Mgr. Dana Kowalská, Bc. Pavel Voborník a Jan Kostka. Všichni jmenovaní úspěšně absolvovali vzdělávací program Services in the Travel Trade – odborná angličtina pro učitele oborů hotelnictví, gastronomie a cestovní ruch akreditovaný MŠMT v rámci systému dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků pod. č. j. MŠMT – 1209/2020-3-119.

Výukové tandemy byly tvořeny Mgr. Naďou Pospíšilovou a Mgr. Kristýnou Kuželovou, Mgr. Lenkou Strišovou a Mgr. Kristýnou Látalovou. Výuka byla vedena formou aktivizujících metod s minimem používání učebnice, hodiny byly založeny na komunikačních úkolech a cvičeních, a žáci poté samostatnou činností museli plnit úkoly zadané na online vzdělávací platformě OPEN LEARNING.

Díky tomuto projektu získali všichni zapojení učitelé odborných předmětů zkušenost s výukou svého předmětu a terminologie s ním spjaté v anglickém jazyce. Tuto zkušenost mohou nadále uplatnit ve své výuce, a to zavedením metody CLIL ve svých vyučovaných odborných předmětech.



Dle hodnocení žáků v obou školních rocích je projekt velice úspěšný, nejen z hlediska úspěšného absolvování, ale též z hlediska prohloubení jazykových kompetencí. Žáci získali a též prohloubili odbornou slovní zásobu, týkající se jejich oboru, výrazně posílili jazykové kompetence písemné a zejména komunikační (i v rámci odbornosti), což můžeme shledávat největším přínosem tohoto projektu.

Zpracovala: Mgr. Nad'a Pospíšilová



Foto č. 12: Účastníci kurzu odborné angličtiny  
Zleva: Žáci tříd 2CR a 2H

### 11.5. Soutěž pro žáky základních škol s názvem Znáš svůj kraj?

Název projektu: **Soutěž pro žáky základních škol s názvem Znáš svůj kraj?**  
Registrační číslo: 0629/2022/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 11. listopadu 2022 již 2. ročník soutěže určené pro žáky 8. a 9. tříd základních škol s názvem „Znáš svůj kraj? aneb cesta do přírody...“. Záštitu nad druhým ročníkem této soutěže převzali náměstkyně primátora statutárního města Ostravy Mgr. Andrea Hoffmannová, Ph. D., Ing. Petr Koudela, jednatel společnosti Moravian-Silesian Tourism a starosta městského obvodu Ostrava – Vítkovice Richard Čermák.

Soutěž se konala v budově školy na Dušní ulici 1106/8 v Ostravě – Vítkovicích a zapojila se do ní šestičlenná družstva žáků základních škol. Celá soutěž byla opět zaměřena na cestovní ruch v Moravskoslezském kraji a statutárním městě Ostravě, tentokrát však s podtitulem „Cesta do přírody“. Tomu odpovídalo i zaměření jednotlivých soutěžních stanovišť.



Foto č. 13: Vyhlášení vítězů soutěže Znáš svůj kraj? 2022



Při registraci účastníků si kapitáni soutěžních družstev vylosovali soutěžní pořadí. Následovalo slavnostní zahájení celé soutěže v aule školy. Po tomto slavnostním zahájení jednotlivá družstva v doprovodu žáků pořádající 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 na téma Cesta do přírody. Volba navštívených míst, celkové trasy, programu 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 jednu z chráněných krajinných oblastí Moravskoslezského kraje i různé lokality a objekty v oblastech Poodří, Beskydy a Jeseníky a také krajové speciality. Na všech stanovištích soutěžící získávali body a tím i celkové umístění v soutěži.



Foto č. 14: Žáci ZŠ F. Formana při plnění soutěžního úkolu v soutěži Znáš svůj kraj?

Do druhého ročníku soutěže se zapojilo celkem 8 družstev. Pod číslem 1 startovalo soutěžní družstvo ZŠ Provaznická, Provaznická 831/64, pod číslem 2 ZŠ Slezská Ostrava, Bohumínská 72, pod číslem 3 družstvo ZŠ Ostrava, Matiční 5, pod číslem 4 družstvo ZŠ a MŠ Horymírova 100, pod číslem 5 družstvo ZŠ a MŠ Chuchelná, Komenského 186, pod číslem 6 družstvo ZŠ Ostrava – Dubina, Františka Formana 45, pod číslem 7 družstvo ZŠ a MŠ Waldorfská a pod číslem 8 družstvo ZŠ Michálkovice.

Druhého ročníku soutěže Znáš svůj kraj? se zúčastnilo celkem 48 soutěžících z 8 základních škol. Na 1. místě se umístilo družstvo ze ZŠ Ostrava – Hrabůvka, Provaznická 831/64 ve složení Tereza Jancová, Šarlota Lucigová, Jakub Závěta, Lukáš Zych, Kristián Fančovič a Filip Halfar. Druhé místo obsadilo družstvo ze ZŠ Ostrava, Matiční 5 ve složení Jakub Lasevič, Václav Jirman, Nora Labuzíková, Linh Nguyen, Jakub Valošek a Dafni Grycová. Na třetím místě se umístilo družstvo ze ZŠ Slezská Ostrava, Bohumínská 72, ve složení Kryštof Pyka, Damián Lach, Karel Neuwirth, Tadeáš Malík, Kateřina Krajíčková a Klára Kaločová.

Zvláštní cenu ředitelky pořádající AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství za zisk nejvyššího počtu bodů v zeměpisném kvízu získali Amálie Platošová ze ZŠ Michálkovice, Jakub Závěta ze ZŠ Provaznická, Provaznická 831/64 a Linh Nguyen ze ZŠ Ostrava, Matiční 5.

Cenu za nejlepší prezentaci školního zájezdu získalo družstvo ze ZŠ Ostrava, Matiční 5.

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová





## 12. Činnost předmětových komisí ve školním roce 2022/2023

Ve školním roce 2022/2023 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 a výchovy 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 2022/2023 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 2022/2023, které byly následně zkontrolovány vedoucí předmětové komise a předány zástupkyni ředitelky školy.

Na první schůzce předmětové komise v přípravném týdnu byl vytvořen a projednán plán práce na školní rok 2022/2023, 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 2023.

U příležitosti Mezinárodního dne jazyků 26. 9. 2022 proběhly napříč třídami a ročníky projektové hodiny. Členové předmětové komise cizích jazyků se postupně zapojili i do prezentací na Dnech otevřených dveří.

7. září 2022 udělen Národní certifikát kvality – eTwinning National Quality Label za mezinárodní projekt Mystery Boxes, který proběhl ve školním roce 2021/2022.

Již druhým rokem byla na naší škole realizována v rámci projektu Odborné, kariérové a polytechnické vzdělávání v MSK II, aktivita J5 – Rozvoj výuky cizích jazyků – **Rozvoj odborné angličtiny na středních školách**. Pedagogickým lídrem zaštiťujícím všechny aktivity



byla Mgr. Naďa Pospíšilová. Aktivity projektu jsou podrobněji popsány v kapitole 11. 4. Odborné, kariérové a polytechnické vzdělávání v MSK II.

17. října 2022 se žáci 2. a 3. ročníků oboru Cestovní ruch, Hotelnictví a Gastronomie zúčastnili anglické projekce v Planetáriu Ostrava. Promítání Pátrání po mimozemském životě přineslo úžasné spojení fyziky, biologie a angličtiny, a kromě zmíněné projekce si žáci prošli také Experimentárium s interaktivními exponáty, rozmístěné ve všech patrech Planetária.

Prvního prosince jsme uskutečnili školní exkurzi do vánoční Vídně pod vedením Mgr. Lenky Skupienové a Mgr. Jany Mikeskové. Vše začalo prohlídkou zámku Schönbrunn, kde jsme si mohli také poprvé vychutnat atmosféru vánočních trhů. Poté jsme se metrem přesunuli do historického centra Vídně, nejprve jsme prošli náměstí Stephansplatz ke katedrále Stephansdom, pokračovali k Hofburgu a dále k budově Parlamentu a Nové radnici. Tam jsme měli možnost vidět další adventní trhy. Po ochutnávce různých tradičních dobrot jsme se plni dojmů opět vrátili na vlakové nádraží a po nabitém dni jsme odcestovali domů.

V lednu 2023 proběhlo školní kolo 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 2CR, který naši školu reprezentoval v okresním kole. Vítězem školního kola olympiády v anglickém jazyce se stal Dany Hauke ze třídy 2CR, který taktéž zastupoval školu v okresním kole.

Na dalších schůzkách předmětová komise finalizovala kritéria pro hodnocení písemných maturitních prací z anglického a německého jazyka a kritéria pro hodnocení ústní části maturitní zkoušky z těchto jazyků.

Během února a března jsme se účastnili školení Formativního hodnocení v praxi, o jehož větším využití jsme následně diskutovali na schůzkách předmětové komise.

V průběhu března proběhl konzultační seminář k didaktickému testu z německého jazyka, kterého se zúčastnila Mgr. Lenka Skupienová. Mgr. Naďa Pospíšilová se v dubnu zúčastnila workshopu Pearson English connect, Interactive Tools in Teaching, Teaching Qualification Online Conference. Mgr. Lenka Skupienová se zúčastnila školení na Robotel.

V dubnu proběhly písemné práce z cizích jazyků a jejich oprava. V květnu se konaly didaktické testy z cizích jazyků a také profilová část maturitní zkoušky.

Ve dnech 15. a 16. května se žáci 2. a 3. ročníků oborů Cestovní ruch a Hotelnictví pod vedením tandemu vyučujících Mgr. Látalové a Mgr. Strišové zúčastnili kulturní exkurze do Budapešti v rámci projektu odborné angličtiny OKAP. Cílem akce bylo, aby si žáci vyzkoušeli průvodcovskou činnost v angličtině. Prezentovali se tedy před významnými maďarskými památkami jako je např. Budínský hrad, Rybářská bašta nebo monumentální budova Parlamentu. Exkurzi zakončili procházkou po centru Budapešti, kde mohli načerpat atmosféru maďarské metropole.

14. 6. 2023 se Mgr. Lenka Strišová účastnila školení Chat GPT ve výuce cizích jazyků.



V červnu byl realizován školní zájezd do Švýcarska. Zájezdu pod vedením Mgr. Lenky Strišové, Mgr. Anety Bartoníkové a Mgr. Kristýny Látalové se účastnilo 40 žáků napříč všemi ročníky. Žáci měli možnost vidět Bodamské jezero, Kostnici, město, ve kterém byl upálen Jan Hus, Rýnské vodopády, největší vodopády v Evropě dosahují šířky 150 metrů, další den následovala Ženeva s prohlídkou centra města a nejvýznamnějších míst u jezera, poté proběhla exkurze Paláce Národů. Žáci také navštívili Emesson, přehradu situovanou vysoko v horách. Z přehrady díky dobrému počasí viděli na nejvyšší vrchol Evropy Mont Blanc. Uchvátil je také Chillon, hrad na břehu Ženevského jezera, který patří mezi nejzachovalejší a nejkrásnější v zemi. Dále se přesunuli do nedalekého Montreux, malebného letoviska na břehu Ženevského jezera, kde možnost navštívit expozici věnované kapele Queen a zpěvákovi Fredymu Mercurymu a Gruyère, sýrárnu produkující nejoblíbenější švýcarský sýr. Viděli i Nestlé, továrnu na čokoládu a muzeum značky Cailler ve městě Broc s ochutnávkou. Zájezd byl ukončen prohlídkou hlavního města Švýcarska Bernu.

Na poslední schůzce předmětové komise, kde byla opět přítomna paní ředitelka, byla zhodnocena činnost předmětové komise ve školním roce 2022/2023 a předloženy požadavky předmětové komise na vybavení pro školní rok 2023/2024.

Zpracovala: Mgr. Lenka Skupienová



Foto č. 15: Žáci oboru Cestovní ruch na exkurzi ve Vídni

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

Vedoucí předmětové komise: Mgr. Lenka Strišová

Členové komise: Mgr. Aneta Bartoníková, Mgr. Michal Hofman, Bc. Tomáš Kukol, Mgr. Kristýna Kuželová, Mgr. Miriam Lacinová, Mgr. Kristýna Látalová, Mgr. Šárka Seibertová, Mgr. Iveta Stachurová, Mgr. Lenka Skupienová, Mgr. Helena Urbánková, Mgr. Jaroslav Vaněk

Přípravný týden školního roku 2022/2023 se nesl ve znamení příprav tematických plánů v rámci společenskovědních předmětů a také probíhaly opravné a komisionální zkoušky. Rovněž byl vytvořen plán práce předmětové komise, plán hospitační činnosti a zajištěn nákup učebnic a dalších odborných publikací pro výuku.

Pro zvýšení úspěšnosti nejen u společné části maturitní zkoušky byly opět zavedeny čtenářské kroužky pro maturitní ročníky, doučování jak pro maturanty tak i pro 1. – 3. ročníky a individuální konzultace. Komise také zrevidovala školní seznam literatury k ústní části maturitní zkoušky tak, aby lépe vyhovoval požadavkům současných žáků.

Členové komise absolvovali v průběhu školního roku různá školení. Učitelé českého jazyka a literatury byli online připojeni ke Konzultačnímu semináři k didaktickým testům z českého jazyka a literatury, Mgr. Vaněk pak navíc i k workshopu Propojme příběhy se životem a Čtenářská gramotnost napříč všemi předměty SŠ a VOŠ. Celý učitelský sbor se pak zúčastnil zásadního školení Formativní hodnocení v praxi, na jehož základě se bude pokračovat využívání formativního hodnocení ve vyučovacím procesu školy.

Školní rok 2022/2023 byl ve znamení následujících školních a mimoškolních akcí. Žáci 4. ročníků oborů Cestovní ruch, Hotelnictví a Gastronomie v září navštívili Prahu. Zde si prohlédli nádherné expozice sbírek Národního muzea a také se zúčastnili exkurze do Poslanecké sněmovny. První ročníky měly v září možnost osobně se seznámit s chodem Moravskoslezská vědecké knihovny a Městské knihovny Ostrava. V prosinci před Vánoci pak komise žákům navodila vánoční atmosféru promítáním filmů s vánoční tematikou. V druhém pololetí se pilně pracovalo na přípravě podkladů a materiálů k profilové části maturitních zkoušek. Vytvářely se pracovní listy k profilové části maturitní zkoušky, navrhovala se témata k písemné práci a také probíhaly generální zkoušky didaktických testů. Samotné zkoušky pak započaly v dubnu písemnou prací, začátkem května pokračovaly didaktickými testy a vyvrcholily v půlce května profilovou částí. V červnu komise zasedla, aby zpracovala četné podněty, zhodnotila svou činnost, ujednotila se na materiálních požadavcích a naplánovala svou další činnost na příští školní rok. Došlo také ke změně vedení komise, od školního roku 2023/2024 Mgr. Lenku Strišovou vystřídá na postu vedoucího předmětové komise Mgr. Jaroslav Vaněk.

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. 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 2022/2023 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, zejména podoba otázek v prvním a druhém odborném předmětu. Zároveň členové komise předložili návrhy činností a exkurzí ve svých předmětech v rámci koordinace aktivit v plánu práce na školní rok 2022/2023.

Dne 24. října 2022 pod vedením Mgr. Jany Mikeskové, Mgr. Lenky Skupienové a Ing. Lindy Sedláčkové, Ph.D. navštívili žáci oboru Cestovní ruch Bratislavu. Nejprve historickou část města (Michalská brána, Slovenské národní divadlo, katedrála sv. Martina) a poté exkurze pokračovala k prohlídce Bratislavského hradu. Žáci prvního ročníku oboru Cestovní ruch si připravili zajímavé povídání o každé navštívené památce.

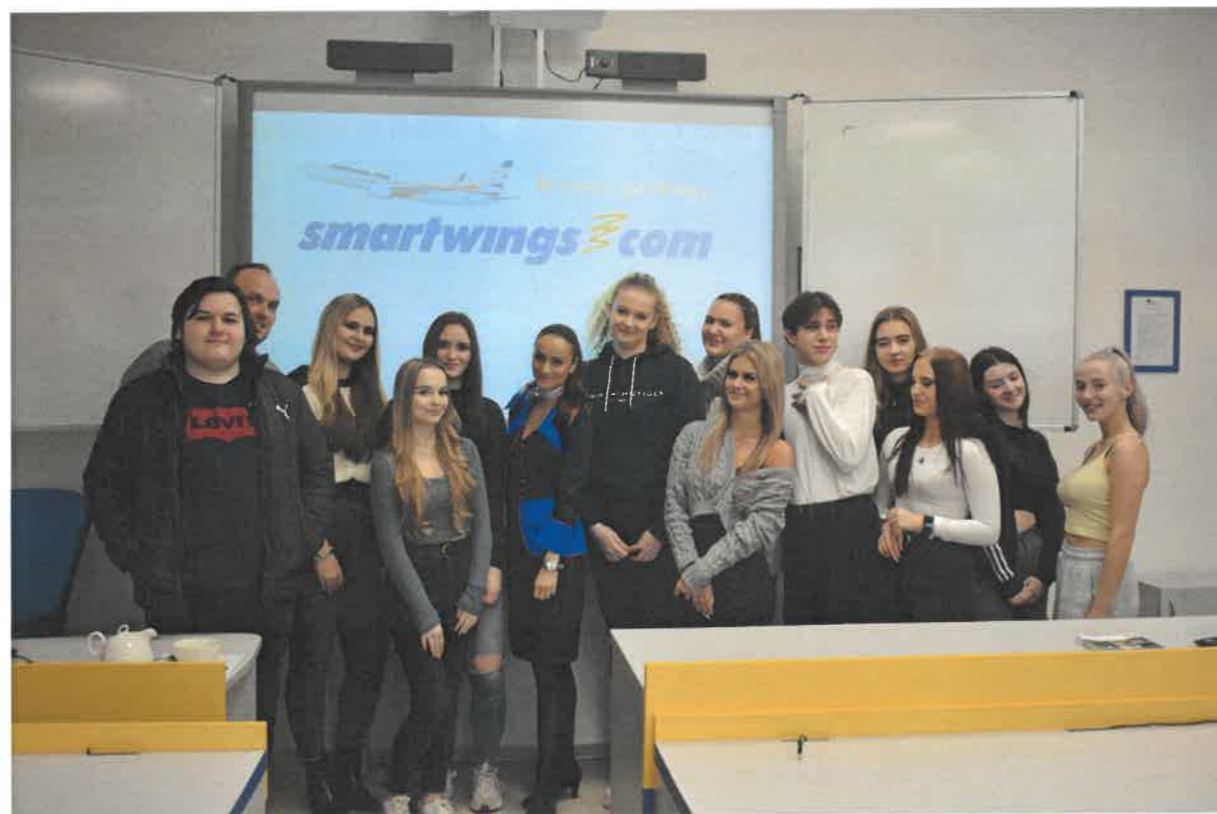


Foto č. 16: Žáci 3. ročníku oboru Cestovní ruch na přednášce stevardky Bc. A. Piskořové

Dne 11. listopadu 2022 pořádala naše škola druhý ročník soutěže s názvem „Znáš svůj kraj?“, tentokrát s podtitulem „aneb cesta do přírody“. Tato soutěž v oblasti cestovního ruchu zaměřeného na Moravskoslezský kraj je určena žákům základních škol. Celkem 48 žáků ostravských i mimoostravských základních škol se utkalo ve vědomostním kvízu, prezentovalo návrh svého školního výletu do přírody, poznávalo osobnosti našeho kraje, krajové speciality a připravovalo svůj první drink.

V listopadu proběhlo školní kolo ekonomické olympiády pod vedením Mgr. Lukáše Solčana.

Dne 1. prosince 2022 navštívili žáci oboru Cestovní ruch adventní 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 tvořily Mgr. Jana Mikesková a Mgr. Lenka Skupienová.

V předvánočním období se žáci posledního ročníku oboru Cestovní ruch zúčastnili exkurze na jedno z pracovišť Dopravního podniku Ostrava, a. s. Touto akcí provázal pan Aleš Burakowski, který žáky seznámil se zákulisím fungování provozu tramvajové dopravy ve městě Ostrava. Prohlídka to byla detailní a dokonce došlo i na jízdu na cvičné koleji.

Ve středu 11. ledna 2023 se žáci Cestovního ruchu účastnili promítání o Senegal v rámci projektu Planeta Země. Upevnili si své dosavadní znalosti a zároveň se dozvěděli nové informace ohledně tamní fauny a flóry a místnímu obyvatelstvu.

Dne 25. ledna 2023 navštívila naši školu stevardka společnosti Smartwings Bc. Adéla Piskořová. Pro žáky oboru Cestovní ruch si připravila poutavou prezentaci, ve které představila leteckou společnost a požadavky na pracovníka v oblasti cestovní přepravy. Součástí přednášky byla také diskuze o destinacích, do nichž společnost Smartwings přepravuje cestující.

Dne 1. února 2023 navštívily naši školu zaměstnankyně cestovní kanceláře Čedok. Pro žáky oboru Cestovní ruch si připravily zajímavou prezentaci, ve které představily společnost, v níž působí. Žákům vysvětlily požadavky na různé profese, se kterými se běžně setkáváme během dovolené v zahraničí, např. průvodce, delegát či animátor. Taktéž představily nové zahraniční destinace pro potenciální klienty.

V pátek 3. března 2023 navštívili žáci oboru Cestovní ruch veletrh cestovního ruchu v Ostravě. K vidění bylo hojné zastoupení různých koutů České republiky, ať už celé turistické oblasti nebo konkrétní památky. Mezi vystavovateli byli i naši sousedé Slovensko a Polsko. Svě zastoupení mělo i letiště Leoše Janáčka či Dolní oblast Vítkovic. Prostřednictvím veletrhu se žáci dozvěděli něco nového, ale zároveň si upevnili již získané znalosti.

V pátek 17. března 2023 naši školu navštívila masérka Magdalena Jandová v rámci předmětu Lázeňství a wellness. Nejprve žáky oboru Cestovní ruch seznámila s druhy masáží, jejich účinky, ale také kontraindikací. Poté následovaly praktické ukázky např. klasická masáž, masáž

lávovými kameny či tejpování. Žáci si upevnili své dosavadní znalosti a mohli si vyzkoušet některé lázeňské procedury.

V pondělí 24. dubna 2023 se žáci 2. ročníku oboru Cestovní ruch a oboru Hotelnictví vydali za doprovodu pana učitele Mgr. Lukáše Solčana a paní učitelky Mgr. Nadi Pospíšilové do Prahy na komentovanou prohlídku Poslanecké sněmovny České republiky. Skupina nejenže upevnila dosavadní znalosti týkající se této komory Parlamentu, ale podívala se i do míst, kam se běžný občan nedostane.

V dubnu proběhl již 3. ročník školní matematické soutěže „Mladý nadějný matematik“. Žáci jednotlivých tříd tak mohli poměřit své matematické dovednosti a logické myšlení v rámci řady úloh. Jednoznačně nejlepších výsledků dosáhli žáci třetích ročníků maturitních oborů. První místo obsadil stejně jako v loňském školním roce Michal Pryček ze třídy 3GK. Na druhém místě se umístil Tadeáš Samek ze třídy 3CR a třetí místo náleží Adamu Stehlíkovi ze třídy 3GK.

Dne 5. května 2023 žáci oboru Cestovní ruch vyrazili do centra Ostravy v rámci předmětu Průvodcovské služby. Každý žák měl připravený výklad pro konkrétní památku, např. Trojhalí Nová Karolina, divadlo Antonína Dvořáka, Černá louka, divadlo Loutek, Stará Radnice, most Miloše Sýkory, most Pionýrů, Nová Radnice, Husův sad a katedrála Božského Spasitele. Žáci si tak mohli vyzkoušet práci průvodce a zjistit, co vše obnáší.



Foto č. 17: Žáci před zahájením matematické soutěže  
Zleva: L. Vyvial, A. Stehlík, M. Pryček a M. Zubková

Dne 9. května 2023 proběhla příprava a školení žáků na odbornou praxi ve společnosti Leo Express. Praxe se účastní žáci 2. a 3. ročníku oboru Cestovní ruch. Jedná se o třítydenní souvislou praxi, kdy žáci pracují na trase Ostrava – Praha.

Po dobu celého školního roku byly zajišťovány konzultace ze všech předmětů spadajících do této předmětové komise, především pak u předmětů maturitních. Zároveň od ledna do června probíhal kroužek ekonomický i kroužek geografický.

Součástí činnosti v tomto školním roce bylo i vedení a hodnocení maturitních prací. Mgr. Jana Mikesková, Ing. Linda Sedláčková, Ph.D., Ing. Bc. Lenka Švajdová, Ph.D. a Mgr. David Karčmář provedli hodnocení těchto prací.

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 2022/2023 zaměřila vedle obvyklých činností na několik vybraných oblastí, a to především na procesy spojené se zaváděním modernizovaných školních vzdělávacích programů v prvních ročnících, aplikace dalších metod formativního hodnocení do vzdělávacího procesu, vyhodnocení zkušeností z přenosu písemné a ústní části zkoušky z českého jazyka a literatury i cizích jazyků do profilové části maturitní zkoušky, sdílení zkušeností se začleněním žáků s jiným mateřským jazykem než češtinou do výuky.

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 vyučující byli seznámeni s pravidly zápisů do třídních knih a třídní knihy byly následně v pravidelných intervalech kontrolovány.

Velká pozornost byla rovněž věnována vedení pedagogické dokumentace počínaje třídními výkazy (založení třídních výkazů tříd prvního ročníku, průběžná aktualizace dat žáků v třídním výkazu), přes uzavření a kontrolu dokumentace školního roku 2021/2022, 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.).

Od 1. 9. 2022 byly počínaje prvním ročníkem zavedeny inovované školní vzdělávací programy, a to konkrétně pro obor Cestovní ruch ŠVP Cestovní ruch se zaměřením Provoz cestovní kanceláře a ŠVP Cestovní ruch se zaměřením Stevard v dopravních službách, dále pro studijní obor Gastronomie ŠVP Gastronomie se zaměřením Kuchař v moderní gastronomii, pro nástavbový obor Gastronomie ŠVP Gastronomie se zaměřením Moderní gastronomie, pro obor Hotelnictví ŠVP Hotelnictví se zaměřením Moderní hotelové služby a ŠVP Hotelnictví se zaměřením Lázeňství a wellness a pro učební obor Kuchař – číšník ŠVP Kuchař – číšník se zaměřením Kuchař – číšník a ŠVP Kuchař – číšník se zaměřením Fastfoodová gastronomie. Koordinátorkou tvorby školních vzdělávacích programů je Ing. Linda Sedláčková, Ph.D.

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.

Metodická komise se v průběhu celého školního roku 2022/2023 zabývala opatřeními pro žáky ohrožené školním neúspěchem, opatřeními na snížení absence a předčasného odchodu ze vzdělávání a opatřeními ke zvýšení úspěšnosti u maturitní zkoušky.

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová



Foto č. 18: Mgr. K. Kuželová a Mgr. Š. Seibertová na semináři CBA pro pedagogy



## 12.5. Hodnocení činnosti předmětové komise gastronomických předmětů

**Vedoucí předmětové komise:** Mgr. Šárka Seibertová

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

Ve školním roce 2022/2023 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, odborní učitelé se také zapojili do projektu OKAP II v Moravskoslezském kraji – Rozvoj odborné angličtiny na středních školách a zorganizovali řadu odborných kurzů a dalších aktivit pro žáky, 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.

Soutěžní řadu úspěchů zahájila v neděli 28. 8. 2022 v brněnském centru ABZAC **juniorská flairová soutěž Captain Morgan Flair Competition 2022**, kterou organizovala Česká barmanská asociace. Naši školu reprezentovali žáci oboru Gastronomie se zaměřením ŠVP Kuchař v moderní gastronomii. Lukáš Vyvial si vyházel krásné **2. místo** a Adam Löw skončil na **4. místě**.



Foto č. 19: Kurz H. Zlámaného pro teatendry  
Zleva: Žáci oboru Hotelnictví a Cestovních

Ve dnech 29. – 30. 9. 2022 pořádala AKC ČR 26. ročník gastronomické soutěže **Olima Cup Olomouc 2022**. Naši školu v této soutěži reprezentoval Richard Haša ze třídy 2GK a Radomír Ipri ze třídy 1GK. Povinnou hlavní surovinou připravovaných pokrmů byla svičková z tresky, která musela být zpracována dvěma tepelnými úpravami. Radomír Ipri se v soutěži umístil na **2. místě** a Richard Haša na **3. místě**.

Poznávat **krásy jižní Moravy** se 18. a 19. října vydala třída 3CR s vyučujícími Mgr. Kristýnou Kuželovou a Mgr. Jaroslavem Vaňkem. První den v rámci výuky učební praxe navštívili Vinařství Bzenec, ve kterém si vyslechli odborný výklad k výrobě vína a současným trendům v oblasti sommeliérství. Večer následovala exkurze do soukromého rodinného vinařství. Pan majitel prezentoval odrůdy vín, které si na jižní Moravě pěstují a které se využívají k jednotlivým vinným produktům.



Foto č. 20: OLIMA CUP 2022  
Zleva: R. Haša, J. Kostka, R. Ipri



V pondělí 21. listopadu 2022 se v prostorách brněnského BEST WESTERN PREMIER Hotelu International uskutečnil jubilejní 20. ročník tradiční mezinárodní soutěže juniorů v nápojové gastronomii **Brněnský vánoční pohár 2022**. V soutěži baristů historicky poprvé nešlo o přípravu klasického espressa a cappuccina. Účastníci namísto toho pracovali s filtrovanou kávou, z níž připravovali libovolný nealkoholický míchaný nápoj. Naši školu v této disciplíně zastupovala Monika Gažíková, jejíž nápoj byl po chuťové stránce komisari hodnocen nejlépe. V koktejlové soutěži měli juniorští barmani za úkol připravit v šestiminutovém limitu fancy cocktail a použít při tom alespoň dva centilitry produktu z portfolia společnosti Rudolf Jelínek. Náš soutěžící Adam Burget se umístil na neoblíbené 4. příčce, pouhé 2 body za 3. místem.

Dne 24. listopadu 2022 se konal **Den otevřených dveří netradičně aneb přivítejme společně advent**. Školu provoněla vůně upečených vánoček a perníčků, návštěvníci si mohli zakoupit jedlé dárky pod stromeček, uplést adventní věnec či zazpívat koledy. Také jsme pro všechny připravili ochutnávku domácího punče. Zájemci o studium si také mohli připravit svůj drink nebo si zkusit úpravu moučnicku flambováním. V kuchyni byla možnost ochutnat nějakou tu dobrotu.

V úterý 29. 11. 2022 se žáci oboru Hotelnictví zúčastnili **odborné exkurze v Clarion Congress Hotelu Ostrava**. Exkurze pod vedením sales manažera Petra Kuchaře probíhala v anglickém jazyce a pro žáky znamenala nejen prohloubení slovní zásoby, ale i znalostí z výuky odborných předmětů. Žáci byli provedeni veškerými konferenčními prostory, restaurací, barem, kuchyní, hotelovými pokoji a závěrem byli seznámeni s prací hotelové recepce.

Trošku netradiční mezipředmětové propojení v předvánočním období s názvem **Chemie v kuchyni** zažili žáci prvního ročníku oboru Cestovní ruch, kdy Mgr. Kristýna Kuželová propojila předměty chemii a učební praxi. Výuka žáků začala 19. 12. 2022 netradičně, a to v laboratorní kuchyni naší školy. Žáci připravovali roztoky ve formě vánočního punče, poté prováděli oddělování složek ze směsí. Dále nechybělo sledování procesu kvašení sacharidů, fermentace maltózy a štěpení na glukózu za vzniku oxidu uhličitého a alkoholu. Následně měli možnost pozorovat Maillardovu reakci. A ani pro to nepotřebovali žádné specifické vybavení – jednodušeji řečeno, žáci připravili kynuté těsto, ze kterého se naučili plést vánočku z osmi pramenů.



Foto č. 21: Ples Městského obvodu Ostrava - Vítkovice  
Zleva: Žáci a učitelé zajišťující catering na plese MO Ostrava - Vítkovice

V sobotu 21. 1. 2023 náš tým pedagogů a žáků zajišťoval cateringové služby pro **reprezentační ples pro Úřad městského obvodu Ostrava – Vítkovice**. Ples se konal v Dolní oblasti Vítkovice. Zajišťovali jsme přípravu teplé a studené kuchyně a celý odborný servis, což umožnilo našim žákům získat další odborné zkušenosti, které mohou využít v praxi.

V týdnu od 6. do 10. 2. 2023 se konal již tradiční **základní barmanský kurz**. Naši žáci s licenčními lektory CBA Martinem Eichenbaumem a Milanem Tomiczkem prožili týden doprovázený širokým spektrem chutí a barev připravovaných míchaných nápojů. Nejen to poznali žáci v barmanském kurzu, ale také se 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.

V pondělí 13. 3. 2023 proběhl na naší škole již druhý **workshop s Honzou Štěrba**, šéfkuchařem restaurace Piano Nobile, která je součástí hotelu Chateau Mcely. Honza Štěrba spolu s žáky oborů Hotelnictví, Gastronomie a Kuchař – číšník připravovali nápadité menu – hovězí jazyk, křenovou espumu s marmeládou z červené cibule, spáleného faerského lososa, mořského vlka, pomerančovo-mrkvové pyré, quinou a citrusovou omáčku, steak z hovězí svíčkové, lanýžové pyré, medovou zmrzlinu a čokoládové brambory s višní.

Ve dnech 14. – 15. 3. 2023 v naší škole pod vedením lektorů CBA Milanem Tomiczkem a Martinem Eichenbaumem proběhl **baristický kurz**, jehož 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.

Druhý březnový týden se v naší škole uskutečnil **kurz carvingu**, kterého se účastnilo 11 žáků naší školy. Mladí lidé získali nové praktické dovednosti pod vedením lektora kurzu pana Ludka Procházky, držitele pěti zlatých medailí ze světových kuchařských výstav. Získáním certifikátu se žákům otevírají další možnosti uplatnění na pracovním trhu.



Foto č. 22: Workshop vyřezávání z ovoce – žákyně 1. ročníku oboru Kuchař – číšník A. Bertalanová



**Soutěž v přípravě velikonočních tabulí** pro žáky 1. ročníku oboru vzdělání Hotelnictví se konala 22. 3. 2023. Komise složená z učitelek odborných předmětů hodnotila sestavená slavnostní menu, správnost založení inventáře, celkový vzhled tabule a také obhajobu a tvůrčí přístup k práci. Bylo velmi těžké určit vítěze, nakonec se jím stala Claudie Červeňáková, druhé místo získala Nikol Kopčáková a třetí příčku obsadila Karolína Schenková.

V brněnském centru Abzac se v pátek 31. března a sobotu 1. dubna konal další **Workshop CBA pro pedagogické pracovníky**. Šlo o již 15. ročník dvou denního vzdělávacího maratonu. V hlavním sále připravil viceprezident CBA a Diageo Bar Academy Trainer ze společnosti STOCK Plzeň-Božkov Martin Vogeltanz spolu s pedagogy dva letní koktejly za užití ginu Gordon's a šumivého vína Bohemia Sekt. Shrnul jim také nejpodstatnější pravidla soutěží kategorie Junior Cocktail Competition. Brand ambassador společnosti RUDOLF JELÍNEK Achim Šipl poté vedl sensorický seminář o slivovici, kdy účastníci měli seřazovat vzorky pálenky podle vůně, barvy a intenzity chuti. Vedoucí sekce Czech Teatenders a brand ambassador značky Monin Honza Zlámaný učitelům přichystal nácvik slepé degustace čaje. Barista Adam Troubil demonstroval přípravu kávového koktejlu, a především pak soutěžní pravidla kategorie Junior Mistr kávy praktickou formou – v roli soutěžícího dělal chyby, které kantoři měli identifikovat a strhávat za ně body. Petr Kymla, ambasador soutěže Diageo World Class pro Českou republiku, pak přítomným pootevřel dvířka do světa mexických destilátů. Nejdříve namíchal koktejl Spring Paloma založený na tequile, grepové sodě a citronovém freshi. Došlo i na degustaci samotné tequily a mezcalu a na pátrání po odlišnostech mezi těmito druhy pálenek. Večerní nálada byla tak akorát na absolvování rychlostní soutěžní štafety družstev spočívající v přípravě espressa, cappuccina, gin toniku, Betonu a servisu lahve vína. Zástupci České barmanské asociace v sobotu učitelům představili koncept certifikace škol odvislé od spolupráce s Českou barmanskou asociací. Diskutovalo se i nad záměrem vydat novou učebnici stolničení.



Foto č. 23: Účastníci baristického kurzu

Zleva: M. Tomiczek, žáci oboru Hotelnictví, Gastronomie, Cestovní ruch, M. Eichenbaum

Po covidové pauze se opět po 2 letech dne 4. 4. 2023 ve slovenských Piešťanech konala juniorská **soutěž O pohár Ľudovíta Wintera**. Školu v kategorii **Barista junior** reprezentovala Eliška Gryčová z prvního ročníku oboru Cestovní ruch, která skončila na **3. místě**. V další disciplíně jsme byli ale ještě úspěšnější. Vanesa Schimanietzová také z prvního ročníku oboru Cestovní ruch skončila na **1. místě** v kategorii **Teatender**, kde měla za úkol připravit zelený čaj ceremoniální přípravou a dále připravovala volný nápoj za použití čaje Matcha. Skvěle nás reprezentovala také Karolína Panašová v barmanské soutěži, kde musela absolvovat vědomostní test a připravit tři míchané nápoje.

V úterý 4. dubna 2023 se v partnerské střední škole ZSEG Cieszyn uskutečnil druhý ročník cukrářské soutěže **Beskidzki Konkurs Młodych Cukierników**. V soutěži mladých cukrářů účastníci připravovali dort na téma Velikonoce. Naši školu skvěle reprezentovaly žákyně Martina Žídková ze třídy 1H a Samantha Driziová ze třídy 3H. Soutěžící Martina Žídková se umístila na krásném 3. místě se svým Velikonočním perníkovým dortem.

Dne 5. dubna 2023 jsme se účastnili gastronomické **soutěže GASTRO KRÁSNO CUP 2023** v Přerově. Ve 14. ročníku soutěže mladých odborníků v oblasti gastronomie naši školu reprezentovali Martin Thu za kuchaře a Michaela Tancošová za číšníky. Martin Thu, žák prvního ročníku oboru vzdělání Gastronomie, připravoval grilovanou krkovičku marinovanou ve wasabi, kantonskou omáčku, smažený závitok na carpacciu z marinované bílé ředkve, řasy salicorne a schimeji, podávané s nudlemi mi sao a prachem z jarní cibulky. Umístil se ve stříbrném pásmu. Michaela Tancošová, žákyně druhého ročníku oboru vzdělání Kuchař – číšník, připravovala ovocný salát vyšší formou složitě obsluhy. Umístila se v bronzovém pásmu.

Soutěž v čepování piva **Haviřovský korbel 2023** se konala 17. dubna 2023. Před zraky obchodních zástupců Plzeňského Prazdroje a komisařů České barmanské asociace se soutěžící snažili co nejlépe načepovat pivo Birell světlý tzv. na dva razy a na hladinku v časovém limitu 3 minut. Součástí soutěže byly také znalosti o pivu. Z třicetidevíti soutěžících se Lena Robenková umístila na 6. místě a Nikol Kopčáková na 11. místě. I díky této soutěži se zase pivní kultura v České republice posunula nahoru.

I po ukončení projektu Inovace odborného vzdělávání pro trh práce, který jsme realizovali v letech 2019 – 2022 v rámci programu Interreg, naše spolupráce se školou Zespół szkół ekonomiczno-gastronomicznych Cieszyn nadále trvá. Pro naše polské partnery jsme dne 18. dubna 2023 připravili **odborný kuchařský workshop**, ve kterém jsme společně připravovali čtyřchodové menu: chřest s prosciuttem a holandskou omáčkou, krém z medvědího česneku s křepelčím vejcem, supreme s parmazánovou espumou, pečené grenaille a variace frgálů.

Ve středu 26. 4. 2023 se v prostorách školy konala **praktická maturitní zkouška** žáků oboru Hotelnictví a Gastronomie se zaměřením ŠVP Kuchař v moderní gastronomii. Žáci měli za úkol připravit slavnostní recepci se zaměřením na zážitkovou gastronomii pro své rodiče a blízké. Kuchaři připravili širokou škálu rautových výrobků jak studené kuchyně, tak i kuchyně teplé. Na nabídkových stolech nechyběl například fresh salát s chobotnicí, lososovo-avokádový tatarák či středomořská paella nebo svíčková na smetaně s houskovým knedlíkem. Na své si přišli také milovníci sladkého, které mohl potěšit karamelový větrník na plech, mechové dortíky či mini red velvet dortíky. Žáci oboru 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 flambuje ananas. V barové učebně se po celou dobu akce míchaly koktejly, připravovala se káva a levandulové cappuccino. V sommeliérské učebně byly k vidění ukázky servisu a dekantace vína.





Foto č. 24: CBA Team Challenge Brno 2022

Zleva: M. Gažiková, Mgr. Dana Kowalská, L. Robenková, Mgr. K. Kuželová, Mgr. Š. Seibertová, L. Vyvial, A. Burget

Žáci 3. ročníku oboru Cestovní ruch na konci dubna vycestovali se svým třídním učitelem a Mgr. Kristýnou Kuželovou v rámci předmětu učební praxe na dvoudenní **odbornou exkurzi na jižní Moravu**. Cílem akce bylo poznat nejen známá vinařská místa a památky, ale také navštívit známou firmu Sonnentor, která vyrábí bio čaje, kávu a koření.

**Sushi kurz s Juliem Surmajem**, skvělým kuchařem asijské kuchyně, se konal 5. května 2023. Julius Surmaj k nám přijel až z Prahy a žáci prvních a druhých ročníků s ním strávili páteční nabitě dopoledne. Žáci se naučili zpracovávat základní suroviny, připravovat a dochucovat rýži a také vytvářet základní druhy sushi.

Ve středu 10. května 2023 se vestibulem školy rozléhal zvuk šejkrů, ve kterých žáci třídy 2H připravovali nealkoholické míchané nápoje. Žáci tak chtěli upozornit na blížící se **Světový den koktejlu**, který se slaví celosvětově 13. května a v České republice byla tato tradice zavedena v roce 1999.

V prostorách Gastrostudia AHOL proběhl ve středu 17. května 2023 **workshop s Miroslavem Moldřikem**, šéfkuchařem hotelu Zámek Zábřeh. Workshop byl zaměřen na přípravu jarních pokrmů v moderním pojetí. Skupinka našich talentovaných žáků z prvního ročníku oborů Gastronomie a Hotelnictví si mohla vyzkoušet přípravu a různé varianty servisu moderního menu, které obsahovalo následující pokrmy: ceviche z pražmy kralovské se salátkem z manga, chilli a koriandru, chřestové cappuccino s opraženými kešu oříšky, prso z perličky v úpravě „sous vide“ s omáčkou z pečené cibule a mladé zeleniny, pošírovaný losos s chřestem a omáčkou „café de paris“, králíčí stehno s jarní nádivkou a omáčkou z řeřichy podávané s mandlovými kroketama steak z hovězí maminhy se salátkem z quinoa a belugy čočky doplněné cizrnovým humusem. Během samotné přípravy jednotlivých chodů byli žáci seznámeni i se zajímavými informacemi týkajícími se použitých surovin, dále si ukázali a vyzkoušeli např. filetování ryb, úpravu ryb v syrovém stavu, přípravu a plnění králíčího stehna, jak připravit šťavnatý hovězí steak a také varianty servisu jednotlivých chodů.

Žáci 2. a 3. ročníků na přelomu května a června absolvovali **souvislou odbornou praxi**. Obory Gastronomie a Hotelnictví svoji odbornost rozšířili například v hotelech Ondrášův dvůr na Bílé, v Chateu Mcely, v restauraci golfového resortu Ostravice, ale nechyběli ani v lázeňských hotelech Jurkovičův dům, Palace, Morava, Alexandria v Luhačovicích. Žáci oboru Cestovní ruch nakoukli zase do zákulisí Letiště Leoše Janáčka, kde pracovali odbavení a v informacích, nabízeli zájezdy Čedoku, obsluhovali pasažéry v Leo Expresu, zastávali role animátorů na Skalce family parku. Žáci tohoto oboru se zaměřením ŠVP Lázeňství a wellness pronikli do wellnessových služeb Relax days v Ostravě.

V pondělí 12. června 2023 se školou linula vůně čaje. V tento den se totiž konal **čajový workshop**, kterým žáky prováděl vedoucí čajové sekce České barmanské asociace Honza Zlámaný. Účastníci workshopu se během náročného dne dozvěděli vše o pěstování a sklizení čaje, jaké druhy čajů existují, jak čaj správně připravovat a také měli možnost několik druhů čaje ochutnat. Vyvrcholením workshopu byla příprava míchaných nápojů na bázi čaje.

**Odborná praxe v Grandhotelu Pupp v Karlových Varech** začala pro 15 žáků školy a pedagogický doprovod Mgr. Šárku Seibertovou a Mgr. Kristýnu Látalovou ve čtvrtek 29. června 2023. Žáci 1. – 3. ročníků různých oborů získávali zkušenosti v Grandhotelu Pupp v době konání Mezinárodního filmového festivalu. Měli tak možnost obsluhovat známé tváře showbiznysu v různých odbytových střediscích hotelu a v kuchyni se podíleli na přípravě velkého množství pokrmů studené a teplé kuchyně a také cukrářských výrobků, které se podávaly na akcích pořádaných hotelem. Celá naše výprava také pomáhala na realizaci závěrečného rautu k ukončení festivalu tzv. closing party, kterého se účastnilo asi 1300 hostů. Přestože to bylo 10 náročných dnů, žáci získali velké množství nových pracovních zkušeností a dovedností.

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

Zpracovala: Mgr. Šárka Seibertová





Foto č. 25: Žáci AHOL SŠ GTL na odborné praxi v Grandhotelu Pupp Karlovy Vary

### 13. Závěrečná zpráva o realizaci praktického vyučování ve školním roce 2022/2023

#### Závěrečná zpráva o odborném výcviku žáků školy

Ve školním roce 2022/2023 byl odborný výcvik žáků oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař – číšník, zaměření ŠVP Kuchař – číšník a zaměření ŠVP Fastfoodová gastronomie i ŠVP Kuchař – číšník se zaměřením Kuchař – číšník a ŠVP Kuchař – číšník se zaměřením Fastfoodová gastronomie a oboru vzdělání 65-41-L/01 Gastronomie, zaměření ŠVP Kuchař v moderní gastronomii i ŠVP Gastronomie se zaměřením Kuchař v moderní gastronomii v kompetenci zástupkyně ředitelky školy Mgr. Ivety Stachurové.

V 1. pololetí školního roku 2022/2023 probíhal odborný výcvik celkem na 24 pracovištích, kde bylo umístěno 83 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 2GK měla odborný výcvik každý čtvrtek a pátek a třída 3GK měla odborný výcvik každou středu.

V prostorách školy dále probíhal odborný výcvik v 1. i 2. pololetí v 5 skupinách u těchto oborů vzdělání:

- 65-51-H/01 Kuchař – číšník, kdy žáci třídy 1KČ, 1 skupina dle ŠVP Kuchař – číšník se zaměřením Fastfoodová gastronomie v obsluze ve školní jídelně a 1 skupina dle ŠVP Kuchař – číšník se zaměřením Kuchař – číšník v laboratorní kuchyni,
- 65-41-L/01 Gastronomie, ŠVP Gastronomie se zaměřením Kuchař v moderní gastronomii, 1 skupina třídy 1GK v laboratorní kuchyni,
- 65-41-L/01 Gastronomie, ŠVP Kuchař v moderní gastronomii, 2 skupiny třídy 4GK v gastrostudiu a laboratorní kuchyni.

Ve 2. pololetí školního roku 2022/2023 probíhal odborný výcvik celkem na 24 pracovištích, kde bylo umístěno 79 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, kdy třída 2GK měla odborný výcvik každý čtvrtek a pátek a třída 3GK měla odborný výcvik každou středu.



## Přehled žáků na jednotlivých pracovištích za 1. pololetí

Provozovna:	2KČ	3KČ	2GK	3GK
	týden	týden	čtvrtek a pátek	středa
Clarion	9	11	-	-
Hotel Mercure	3	3		1
Ollies kuchyň	-	-	2	-
Restaurace Stará Kuželna	2	2	1	
Polo Café	-	-	1	1
Coloseum Nová Karolína	1	-	-	
Laura Ostrava - Hrabůvka	2	1	-	1
Laura Macro	1	1	-	
Restaurace AERO	-	-	-	2
Hogo Fogo	-	-	-	2
AHOL GTL + AHOL SOŠ	5	2	3	
Big Burger Karolína	-	1	-	-
Hotel Horal Velké Karlovice	-	2	-	-
Restaurace Sbeerka	-	1	2	1
Restaurace Palouk	-	-	1	
Bowling Park	-	-	2	2
Restaurace Tatrovka	-	-		1
Restaurace U Slunce	-	-	2	1
UGO Salateria AVION	-	-	1	-
UGO Salateria Nová Karolína	-	-	1	-
Restaurace Viktorka	-	-	2	2
Mc'Donalds	1	-	-	-
Restaurace Stovka Fulnek	-	2	-	-
Buly Aréna Kravaře	-	-	-	1
<b>Celkem</b>	<b>24</b>	<b>26</b>	<b>18</b>	<b>15</b>
Na 24 pracovištích celkem 83 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
- 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
- HP TRONIC s. r. o., Resort Valachy, hotel Horal
- Firma BELISOL comapany, s. r. o., Restaurace Na STOVCE Fulnek
- Restaurace Stará Kuželna
- Kavárna Polo Caffé
- AHOL – Střední odborná škola, kuchyně na AHOL – Střední odborné škole turismu a lázeňství
- Buly Aréna Kravaře
- Kleiblová s. r. o., McDonalds Ostrava IKEA
- GASTRO Hlucháň, Restaurace Tatrovka
- Lorne style s. r. o., Provozovna Pizza Coloseum, Forum Nová Karolína
- Anebia Food s. r. o., Provozovna Coloseum Masarykovo náměstí
- Profi Gastro Catering LCH s. r. o., Provozovna Coloseum AVION
- Elmontex a. s., Hotel Elmontex
- Naše Bistro plus s. r. o., Provozovna HogoFogo bistro

## Přehled odpracovaných hodin na odborném výcviku za 1. pololetí školního roku 2022/2023

Třída	Počet hodin ODV	Místo ODV
1KČ – Kuchař - číšník	245	Laboratorní kuchyně
1KČF – Fastfood	219	Školní jídelna
2KČ – Kuchař - číšník	331	Pracoviště Clarion
2KČ – Kuchař - číšník	336	Pracoviště u FO a PO
3KČ – Kuchař číšník	302	Pracoviště Clarion
3KČ – Kuchař číšník	322	Pracoviště u FO a PO
1GK – Gastronomie	78	Gastrostudio a Laboratorní k.
2GK – Gastronomie	240	Pracoviště FO a PO
3GK – Gastronomie	128	Pracoviště u FO a PO
4GK sk. A – Gastronomie	101	Gastrostudio
4GK sk. B – Gastronomie	103	Laboratorní kuchyně

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



Foto č. 26: Žák 4. ročníku oborů Gastronomie P. Matuš při praktické maturitní zkoušce

Přehled žáků na jednotlivých pracovištích za 2. pololetí

Provozovna:	2KČ týden	3KČ týden	2GK čtvrtek a pátek	3GK středa
Clarion	9	11	-	-
Hotel Mercure	0	3	1	-
Restaurace Stará Kuželna	2	2	1	-
Polo Café	-	-	-	1
Restaurace U Slunce	-	-	-	1
Coloseum Nová Karolína	1	-	1	-
Laura Ostrava - Hrabůvka	2	1	-	1
Laura Macro	1	1	1	-
Restaurace AERO	1	-	-	2
Hogo Fogo	-	-	-	2
AHOL GTL + AHOL SOŠ	4	2	3	-
Hotel Horal Velké Karlovice	-	2	-	-
Restaurace Sbeerka	-	1	2	1
Restaurace Palouk	-	-	2	3
Bowling Park	-	-	1	-
Restaurace Tatrovka	-	-	-	1
UGO Salateria AVION	-	-	1	-
UGO Salateria Nová Karolína	-	-	1	-
Restaurace Viktorka	-	-	2	2
Mc'Donalds	1	-	-	-
Restaurace Stovka Fulnek	-	2	-	-
Buly Aréna Kravaře	-	-	-	1
Coloseum Masarykovo náměstí	-	-	1	-
Coloseum AVION	-	-	1	-
<b>Celkem</b>	<b>21</b>	<b>25</b>	<b>18</b>	<b>15</b>
Na 24 pracovištích celkem 79 žáků				

Tabulka č. 14: Přehled rozmístění žáků na pracovištích za 2. pololetí





Přehled odpracovaných hodin na odborném výcviku za 2. pololetí školního roku 2022/2023

Třída	Počet hodin ODV	Místo
1KČ – Kuchař - číšník	289	Školní jídelna
1KČ – Fastfood	245	Laboratorní kuchyně
2KČ – Kuchař - číšník	288	Pracoviště Clarion
2KČ – Kuchař - číšník	301	Pracoviště u FO a PO
3KČ – Kuchař číšník	305	Pracoviště Clarion
3KČ – Kuchař číšník	285	Pracoviště u FO a PO
1GK – Gastronomie	102	Gastrostudio a Laboratorní k.
2GK – Gastronomie	231	Pracoviště FO a PO
3GK – Gastronomie	119	Pracoviště u FO a PO
4GK sk. A – Gastronomie	71	Gastrostudio
4GK sk. B – Gastronomie	70	Laboratorní kuchyně

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

#### Souvislá odborná praxe

Ve školním roce 2022/2023 souvislá odborná praxe probíhala v termínu od 22. května do 9. června 2023 dle školních vzdělávacích programů 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 zvolili jiné pracoviště 4 žáci na pracovištích: Lázně Luhačovice – Hotel Morava, Hotel Palace a Jurkovičův dům a Zámecká restaurace Stará Ves nad Ondřejnicí. Ze třídy 3GK zvolilo jiné pracoviště 5 žáků na pracovištích: hotel Alexandria v Luhačovicích, Chateau Mcely, restaurace U Čápů a restaurace Na Roli v Petřvaldě.

**65-42-M/01 Hotelnictví, ŠVP Moderní hotelové služby a ŠVP Lázeňství a wellness – 2. a 3. ročník (2H a 3H),** celkem souvislou odbornou praxi vykonalo za tento obor vzdělávání 12 žáků.

Žáci tohoto oboru pracovali na pracovištích: hotel Clarion, Golfový resort Ostravice, Frankies Poob, Hotel Ondrášův dvůr, UGO AVION, UGO Nová Karolína, Skalka Family Park, Restaurace Viktorka, Relax days Ostrava

**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 33 žáků.

Žáci tohoto oboru pracovali na pracovištích: Letiště Leoše Janáčka Ostrava, Skalka family park, Kavárna Hrášek Hlučín, Restaurace Tankovna U Koně, LEO Expres, Kavárna Rea Café, CK ČEDOK,

Souvislou odbornou praxi absolvovalo ve školním roce 2022/2023 celkem 78 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 a v Chateau Mcely.

Hotel Chateau Mcely připravil pro žáky i jednodenní workshop ve škole, kde představili moderní přípravu pokrmů včetně food desingu.

#### Grand hotel PUPP Karlovy Vary

Ve dnech 30. 6. – 8. 7. 2023 10 našich žáků oboru vzdělání Hotelnictví, Gastronomie a Kuchař – číšník pracovali na 57. ročníku mezinárodního filmového festivalu v Karlových Varech v Grand hotelu PUPP. Vypomáhali na úseku obsluhy, teplé a studené kuchyně a cukrárny.

Zpracovala: Mgr. Iveta Stachurová



Foto č. 27: Žákyně 3. ročníku oboru Kuchař – číšník E. Rusinková při jednotné závěrečné zkoušce

#### 14. Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené ČŠI

Ve školním roce 2022/2023 se AHOL – Střední škole gastronomie, turismu a lázeňství zapojila do zjišťování výsledků vzdělávání žáků 1. a 2. ročníků středních škol ve čtenářské gramotnosti a další vybrané oblasti (finanční gramotnost, přírodovědná gramotnost, moderní dějiny ČR). Škola byla rovněž zapojena do měření tělesné zdatnosti žáků 2. ročníků.





### 15. Základní údaje o hospodaření školy

Součástí kapitoly o hospodaření školy jsou dokumenty Vyúčtování dotace a rozbor hospodaření za školní rok 2022/2023, Výkaz zisku a ztráty ve zkráceném rozsahu, Rozvaha ve zkráceném rozsahu a Příloha účetní závěrky za rok 2022.

### Vyúčtování dotace a rozbor hospodaření za školní rok 2022/2023

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

#### KONTAKTNÍ OSOBA

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

#### VYÚČTOVÁNÍ DOTACE POSKYTNUTÉ SOUKROMÉ ŠKOLE/ŠKOLSKÉMU ZAŘÍZENÍ NA OBDOBÍ ŠKOLNÍHO ROKU 2022/2023

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
<b>Přijaté dotace na školní rok 2022/2023</b>	<b>20 878 555,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Náklady školního roku 2022/2023 hrazené z dotace, v tom:</b>	<b>20 878 555,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Průběžné prostředky hrazené z dotace celkem</b>	<b>12 108 303,49</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>z toho</b>			
a) mzdy	11 100 572,49	0,00	0,00
b) dohody o pracích konaných mimo pracovní poměr	1 007 731,00	0,00	0,00
<b>Průběžné výdaje na zákonné pojistné</b>	<b>3 754 609,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>ostatní náklady celkem</b>	<b>5 015 642,51</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>z toho</b>			
učebnice a učební pomůcky	0,00	0,00	0,00
softwarové vybavení	19 031,00	0,00	0,00
IT vybavení	24 844,40	0,00	0,00
nákup vody, paliv, energie	263 879,20	0,00	0,00
služby pošt a telekomunikací	70 044,00	0,00	0,00
daně a poplatky	0,00	0,00	0,00
další vzdělávání pedagogických pracovníků	0,00	0,00	0,00
nájemné	3 203 050,00	0,00	0,00
opravy a udržování	836 079,31	0,00	0,00
cestovné	0,00	0,00	0,00
ostatní materiál a služby	598 714,60	0,00	0,00
<b>úspěšně</b>	<b>0,00</b>		

**ROZBOR HOSPODAŘENÍ S DOTACÍ ZA ŠKOLNÍ ROK 2022/2023**

IZO	Škola/školské zařízení	Výše procentního podílu z normativu	Přijaté dotace na šk. rok 2022/2023	Náklady šk. roku 2022/2023 hrazené z dotace
151035768	Střední škola	60/90	20 878 555,00	20 878 555,00
Celkem za právnickou osobu:			20 878 555,00	20 878 555,00
			Rozdíl:	0,00

Komentář:

26. 9. 2023

datum

Mgr. Miriam Lacinová

osoba oprávněná jednat za organizaci

**AHOL - Střední škola gastronomie,  
turismu a lázeňství** ④

Dušní 1106/8  
703 00 Ostrava-Vítkovice

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

**VÝKAZ ZISKU A ZTRÁTY  
ve zkráceném rozsahu**

ke dni 31.12.2022

(v celých tisících Kč)

IČO

71340815

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

Účetní jednotka doručí:  
1 x příslušnému finančnímu orgánu

Označení	TEXT	Číslo řádku	Činnosti		
			Hlavní 5	Hospodářská 6	Celkem 7
A.	Náklady	1			
A. I.	Spotřebované nákupy a nakupované služby	2	11 629		11 629
A. II.	Změny stavu zásob vlastní činnosti a aktivace	3			
A. III.	Osobní náklady	4	17 443		17 443
A. IV.	Daně a poplatky	5	1		1
A. V.	Ostatní náklady	6	139		139
A. VI.	Odpisy, prodaný majetek, tvorba a použití rezerv a opravných položek	7	718		718
A. VII.	Poskytnuté příspěvky	8			
A. VIII.	Daň z příjmů	9			
	Náklady celkem	10	29 930		29 930
B.	Výnosy	11			
B. I.	Provozní dotace	12	22 757		22 757
B. II.	Přijaté příspěvky	13			
B. III.	Tržby za vlastní výkony a za zboží	14	5 736		5 736
B. IV.	Ostatní výnosy	15	1 285		1 285
B. V.	Tržby z prodeje majetku	16			
	Výnosy celkem	17	29 778		29 778
C.	Výsledek hospodaření před zdaněním	18	-152		-152
D.	Výsledek hospodaření po zdanění	19	-152		-152

Sestaveno dne: 15.03.2023

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

AHOL - Střední škola gastronomie,  
turismu a lázeňství ④

Dušní 1106/8  
703 00 Ostrava-Vítkovice

Právní forma účetní jednotky

Předmět podnikání

Pozn.:

STP

úzdělávání





**ROZVAHA**  
**ve zkráceném rozsahu**  
**ke dni 31.12.2022**  
(v celých tisících Kč)

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

Účetní jednotka doručí:  
1 x příslušnému fin. orgánu

IČO
71340815



**PŘÍLOHA ÚČETNÍ ZÁVĚRKY ZA ROK 2022**

Označení	AKTIVA	číslo řádku	Stav k prvnímu dni účetního období	Stav k posled. dni účetního období
a	b	c	1	2
A.	<b>Dlouhodobý majetek celkem</b> <span style="float: right;">Součet A.I. až A.IV.</span>	1	1 973	2 185
A. I.	Dlouhodobý nehmotný majetek celkem	2		
A. II.	Dlouhodobý hmotný majetek celkem	3	5 852	6 697
A. III.	Dlouhodobý finanční majetek celkem	4		
A. IV.	Oprávkový majetek celkem	5	-3 879	-4 512
B.	<b>Krátkodobý majetek celkem</b> <span style="float: right;">Součet B.I. až B.IV.</span>	6	3 547	3 604
B. I.	Zásoby celkem	7	137	137
B. II.	Pohledávky celkem	8	421	1 383
B. III.	Krátkodobý finanční majetek celkem	9	2 885	2 013
B. IV.	Jiná aktiva celkem	10	104	71
	<b>Aktiva celkem</b> <span style="float: right;">Součet A. až B.</span>	11	5 520	5 789

Označení	PASIVA	číslo řádku	Stav k prvnímu dni účetního období	Stav k posled. dni účetního období
a	b	c	3	4
A.	<b>Vlastní zdroje celkem</b> <span style="float: right;">Součet A.I. až A.II.</span>	12	3 468	2 862
A. I.	Jmění celkem	13	2 777	3 014
A. II.	Výsledek hospodaření celkem	14	691	-152
B.	<b>Cizí zdroje celkem</b> <span style="float: right;">Součet B.I. až B.IV.</span>	15	2 052	2 927
B. I.	Rezervy celkem	16		67
B. II.	Dlouhodobé závazky celkem	17		
B. III.	Krátkodobé závazky celkem	18	1 552	2 408
B. IV.	Jiná pasiva celkem	19	500	454
	<b>Pasiva celkem</b> <span style="float: right;">Součet A. až B.</span>	20	5 520	5 789

**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. 2022  
**Účetní období:** 1. 1. 2022 – 31. 12. 2022  
**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 neodchýlí od účetních metod dle Zákona o účetnictví § 7, odst. 5.

Aktiva, ani závazky v cizí měně se v roce 2022 nevyskytly.

Sestaveno dne: 15.03.2023	Podpisový záznam statutárního orgánu účetní jednotky nebo podpisový vzor fyzické osoby, která je účetní jednotkou, turismu a lázeňství	
	 Dušní 1106/8 703 00 Ostrava-Vítkovice	
Právní forma účetní jednotky	Předmět podnikání	Pozn.:
JFO	vzdělávací	

### 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.

### 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.

### Dlouhodobý hmotný majetek

Zde se účtuje majetek, jehož pořizovací cena je vyšší než 80 000,00 Kč. Takto pořízený majetek je veden na kartách, je mu přiděleno inventární číslo a je řádně odepisován.

### Odpisy dlouhodobého hmotného majetku

Odpisy jsou prováděny jednou ročně za příslušné účetní období u majetku, jehož cena pořízení je vyšší než 80 000,00 Kč. Zařazení do příslušné odpisové skupiny se provádí podle zákona o dani z příjmů, kdy je majetku přidělena odpisová skupina, doba odpisů a roční odpisová sazba.

Zařazený majetek se nemusí vždy odepisovat. Neodepisuje se především dlouhodobý hmotný majetek, který byl pořízen z financí určených přímo na nákup dlouhodobého hmotného majetku.

Organizace provádí zrychlené odepisování majetku.

### Ostatní majetek

Majetek, jehož pořizovací cena je nižší než 80 000,00 Kč je účtován přímo do spotřeby 100%.

### Pohledávky

Pohledávky se oceňují nominální hodnotou. Organizace tvoří opravné položky.

### Vlastní jmění

Vlastní jmění je tvořeno ze zisku organizace.

### Fondy

Organizace tvoří rezervní fond a investiční fond, tyto fondy jsou tvořeny ze zisku.

### Výnosy a náklady

Výnosy a náklady se účtují časově rozlišené, tj. do období, s nímž časově i věcně souvisejí.

### Kurzové rozdíly

Aktiva a závazky v cizí měně jsou přepočteny k rozvahovému dni kurzem vyhlášeným ČNB k 31. 12.

## III. Doplňující 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	5 517	845	0	6 362
<b>Celkem</b>	<b>5 852</b>	<b>845</b>	<b>0</b>	<b>6 697</b>

#### Oprávký dlouhodobého hmotného majetku (v tis. Kč)

	Zůstatek k 1. 1.	Přírůstky	Úbytky	Zůstatek k 31. 12.
Stavby	179	15	0	194
Samostatné movité věci	3 700	619	0	4 318
<b>Celkem</b>	<b>3 878</b>	<b>634</b>	<b>0</b>	<b>4 512</b>

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

	Datum vzniku	Částka v Kč	Splatnost
Sociální pojištění	31. 12. 2022	262 036	16. 1. 2023
Zdravotní pojištění	31. 12. 2022	113 022	16. 1. 2023
Daň ze mzdy	31. 12. 2022	805 371	16. 1. 2023

Pohledávky po lhůtě splatnosti delší než 90 dní má společnost ve výši 59 tis. Kč, z nichž 0 tis. Kč je z obchodního styku a 59 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	20
Mzdové náklady celkem	13 441 tis. Kč
Sociální a zdravotní pojištění celkem	3 812 tis. Kč
Zákonné sociální náklady	190 tis. Kč
<b>Osobní náklady celkem</b>	<b>17 443 tis. Kč</b>

V roce 2022 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 2022 zisk z hlavní činnosti ve výši 379 tis. Kč.

Hospodářská činnost nebyla za rok 2022 vykonávána.

Zisk účetní jednotky za rok 2021 ve výši 691 tis. Kč byl převeden na účet vlastního jmění ve výši 391 tis. Kč, 150 tis. Kč na účet rezervního fondu a 150 tis. Kč na účet investičního fondu.

Účetní jednotka měla v roce 2022 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:

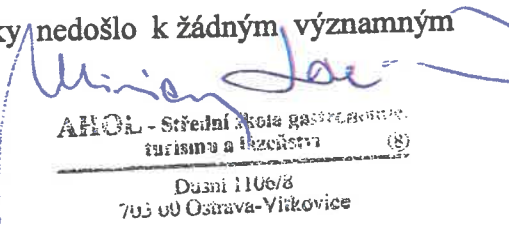
Poskytovatel dotace	Název projektu	Výše dotace v Kč
MŠMT	Na provoz školy	21 334 383,00
MŠMT	Šablony	200 773,15
MMR	ITI	938 638,26
MŠMT	Návrat do škol	71 500,00
MMR	Interreg V-A Česká republika - Polsko	74 342,76
MSK	OKPV	78 888,00
MSK	Patologické jevy	8 000,00
SMO	Soutěž Znáš svůj Kraj	50 000,00
<b>CELKEM</b>		<b>22 756 525,17</b>

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 31. 1. 2023

  
AHOL - Střední škola gastronomie,  
turismu a hotelnictví (S)  
Duláči 1106/8  
703 00 Ostrava-Vitkovice

Mgr. Miriam Lacinová  
ředitelka školy



## 16. Závěr

Výroční zpráva dokumentuje, že AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství plnila i v náročných podmínkách školního roku 2022/2023 své základní cíle a úspěšně naplňovala i své dlouhodobé záměry a vize.

Do školního roku 2022/2023 škola vstupovala s inovovanými školními vzdělávacími programy pro všechny obory vyučované na škole. Při vytváření těchto modernizovaných školních vzdělávacích programů škola spolupracovala s odborníky z praxe tak, aby se školní vzdělávací programy co nejvíce reálné praxi přiblížily. Současně s inovací školních vzdělávacích programů škola přehodnotila i své evaluační nástroje.

V uvedeném školním roce škola dále rozvíjela spolupráci s tradičními profesními partnery, kterými jsou Asociace hotelů a restaurací ČR, Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Česká barmanská asociace a Asociace hotelových a gastronomických škol. Nově škola uzavřela dohodu o spolupráci s krajskou destinační společností Moravian-Silesian Tourism. Škola rovněž prohlubovala spolupráci s partnerskými zahraničními školami, a to s Hotelovou akademií Ludovíta Wintera v Piešťanech a polskou školou Zespół szkół ekonomiczno-gastronomicznych Cieszyn.

Ve školním roce 2022/2023 byla dále realizována řada projektů, díky kterým probíhalo další vzdělávání pedagogů s důrazem na podporu využití inovativních forem výuky, rozvoj kariérového poradenství i spolupráce školy se zaměstnavateli, rozvoj odborné angličtiny ve výuce studijních oborů a díky projektu byl realizován i 2. ročník soutěže pro žáky základních škol s názvem Znáš svůj kraj?

Dosažené výsledky u maturitních zkoušek korespondují s celostátním průměrem, u závěrečných zkoušek jsou výsledky dokonce nadprůměrné. V celorepublikové soutěži o nejlepší samostatnou odbornou práci, kterou pořádá Hospodářská komora ve spolupráci s Národním pedagogickým institutem, získal v kategorii Kuchař – číšník Adam Burget 2. místo.

Ve školním roce 2022/2023 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. 2023 celkem nastoupilo do 1. ročníků 98 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
AHGŠ	Asociace hotelových a gastronomických 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
EKO	Ekonomika
FJ	Francouzský jazyk
FYZ	Fyzika
FT	Fastfoodové technologie
G	Gastronomie
GCR	Geografie cestovního ruchu
H	Hotelnictví
HRP	Hotelový a restaurační provoz
CHEM	Chemie
IKT	Informační a komunikační technologie
IT	Informační technologie
JZZ	Jednotná závěrečná zkouška
KČ	Kuchař - číšník
KOM	Komunikace ve službách
KP	Kavárenský provoz
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
ODV	Odborný výcvik
OPX	Odborná praxe
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 – Robotel
3. Vítkovický zpravodaj 05/2023 – Poděkování učitelům
4. Diplom – Piešťanský pohár Ľudovíta Wintera 2023, 1. místo
5. Diplom – Slovak barista Cup 2023, 3. místo
6. Diplom – Gastro Olomouc Olima Cup, 3. místo
7. Dyplom – Zespól Szkól Ekonomiczno-Gastronomicznych
8. eTwinning Quality Label – Mystery Boxes
9. eTwinning Quality Label – Mgr. Nad'a Pospíšilová

A  
H  
R  
Č  
R

SOCIACE  
HOTELŮ A  
RESTAURACÍ  
ESKÉ  
REPUBLIKY



Potvrzujeme, že

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

**Ostrava - Vítkovice**

je členem **ASOCIACE HOTELŮ A RESTAURACÍ ČESKÉ REPUBLIKY pro rok 2023**  
is a member of THE CZECH ASSOCIATION OF HOTELS AND RESTAURANTS for the  
year 2023

Ing. Václav Stárek, prezident AHR ČR





# Software Maintenance Agreement

## CERTIFICATE

THIS CERTIFICATE IS ISSUED TO:

### CZ AVM SS Ahol Ostrava

Licence Attributes: LIVE + Audio Matrix + HUB  
LIVE Students: 24  
HUB Students: 999  
Let's Talk English Licenses: NO  
Spanish Content Licenses: NO  
German Content Licenses: NO

License Key: **3791-3BC7-1F61-D4F0-DDA2**

Site Code: **TR1520949659**

Database ID: **TR1520949659**

Internal ID:  
Z015000

3/13/2023

MMDDYYYY

Certificate Issue Date

3/14/2025

MMDDYYYY

Certificate Expiration Date

Yanick Demers - CEO



## Poděkování učitelům

V pondělí 27. března se v obřadní síni vítkovické radnice uskutečnilo slavnostní setkání s učiteli vítkovických škol, které uspořádalo vedení obvodu ve spolupráci s odborem sociálních věcí. U příležitosti Dne učitelů, který je připomínkou výročí narození Jana Amose Komenského, byli pozváni ředitelé všech mateřských, základních, základních uměleckých, středních a vyšších odborných škol a také učitelé nominovaní na ocenění. Starosta městského obvodu Richard Čermák a místostarostka Margareta Michopulu předali deseti nominovaným učitelům z deseti škol, které pozvání na tuto akci přijaly, pamětní listy a drobné dárky. „Náročná práce pedagogů, kteří vychovávají příští generace, si nesmírně vážíme. A oceňujeme ji nejen symbolicky, formou poděkování, ale také fakticky, a to zvelebováním prostředí, v němž se našim potomkům věnují,“ konstatoval starosta Richard Čermák.

Doprovodný program zajistilo hudební vystoupení žáků Základní umělecké školy Leoše Janáčka, hosty zaujala i poutavá komentovaná prohlídka radnice, kterou připravila Lenka Kocierzová.



Foto: Jan Vlček





Trnavský samosprávny kraj  
Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera Piešťany

# Diplom


získava

## Vanesa Scimanietzová

za 1. miesto

v súťaži PIEŠŤANSKÝ POHÁR ĽUDOVÍTA WINTERA 2023  
JUNIOR TEATENDER

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

  
Ing. Ladislav Blaškovič  
riaditeľ školy

Piešťany 4. apríla 2023

SLOVAK BARISTA CUP™

# DIPLOM

2023

## 3. MIESTO

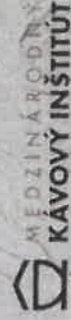
KATEGÓRIA MLADŠÍCH ŠTUDENTOV  
**ELIŠKA GRYČOVÁ**

AHOL Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství Ostrava

04.04.2023, PIEŠŤANSKÝ POHÁR LUDOVÍTA WINTERA

*Jozef Augustín*  
Doc. PhDr. Jozef Augustín, PhD.

*Oldřich Holíš*  
Oldřich Holíš, MBA







Asociace kuchařů a cukrářů  
České republiky

uděluje

# DIPLOM

GASTRO OLMOUC OLIMA CUP

za 3. místo

v kategorii

KUCHAŘ JUNIOR

RICHARD HAŠA

Bc. Miroslav Kúbec  
Prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR

Ing. Václav Forman  
Předseda Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočka SMS

Předseda hodnotící komise



# DYPLOM

ZA ZAJĘCIE **III** MIEJSCA

W II BESKIDZKIM KONKURSIE  
MŁODYCH CUKIERNIKÓW

OTRZYMUJE

*Martina Židková*

JURY

ZSEG CIESZYN  
DYREKTOR

*Rafał Boiko* *Izabela Greń* *Katarzyna Marek*

Rafał Boiko Izabela Greń Katarzyna Marek

*Bożena Kania-Sitek*

Bożena Kania-Sitek

Cieszyn, dnia 4 kwietnia 2023 roku



Dům zahraniční spolupráce, Národní podpůrné středisko  
pro eTwinning v České republice uděluje

eTwinning Quality Label

projektu

**Mystery Boxes**

autor projektu, škola

**Nada Pospíšilová,**  
**AHOL - Střední škola gastronomie, turismu  
a lázeňství**

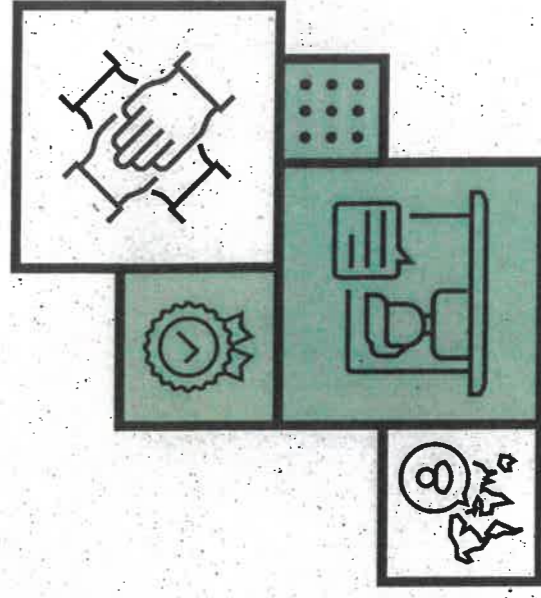


15. 9. 2022

Jakub Šerák

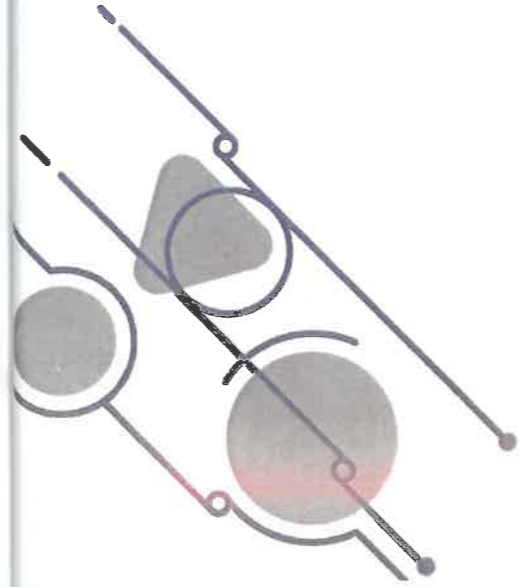
vedoucí oddělení eTwinning a EUN

Datum



Spolufinancováno  
Evropskou unií





**Nada Pospisilova**

AHOL - Secondary School of Gastronomy, Tourism and Spa, Czech Republic

**is awarded with the European Quality Label**

**for the project:**

## **Mystery Boxes**

12.06.2023



Funded by  
the European Union

**European School Education Platform**

*Santi Scimeca*

**Santi Scimeca**  
Central Support Service  
Project manager

