AHOL STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMIE TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

VÝROČNÍ ZPRÁVA O ČINNOSTI ŠKOLY

VE ŠKOLNÍM ROCE 2023/2024



Zpracovala:
Mgr. Miriam Lacinová
ředitelka školy

Výroční zpráva o činnosti AHOL - Střední školy, gastronomie, turismu a lázeňství za školní rok 2023/2024 byla projednána a schválena:

radou školské právnické osoby dne 4. 10. 2024

JUDr. Josef Holík
předseda rady školské právnické osoby

školskou radou dne 3. 10. 2024

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 2023/2024 k 30. září 2023 ... 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 2023/2024 k 1. září 2023 ... 9
6. Údaje o přijímacím řízení pro školní rok 2024/2025 ... 11
7. Údaje o výsledcích vzdělávání žáků podle cílů stanovených školními vzdělávacími programy a podle poskytovaného stupně vzdělání ... 17
   7.1. Hodnocení maturitních zkoušek ve školním roce 2023/2024 ... 19
   7.2. Hodnocení jednotné závěrečné zkoušky ve školním roce 2023/2024 ... 24
8. Oblast prevence sociálně patologických jevů ... 26
   8.1. Prevence společensky nežádoucích jevů ve školním roce 2023/2024 ... 26
   8.2. Výchovné poradenství ve školním roce 2023/2024 ... 30
   8.3. Program environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty ... 31
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 ... 37
    11.1. Zkvalitňování vzdělávání na AHOL – SŠGTL ... 37
    11.2. Odborné, kariérové a polytechnické vzdělávání v MSK II (OKAP II) ... 39
    11.3. Digipropast a digipomůcky 2023 ... 40
    11.4. Digipropast a digipomůcky 2024 ... 41
    11.5. Soutěž pro žáky základních škol s názvem Znáš svůj kraj? ... 42
12. Činnost předmětových komisí ve školním roce 2023/2024 ... 45
    12.1. Hodnocení činnosti předmětové komise cizích jazyků ... 45
    12.2. Hodnocení činnosti předmětové komise českého jazyka a společenskovědních předmětů a výchov ... 48
    12.3. Hodnocení činnosti předmětové komise ekonomických, přírodovědných předmětů a předmětů cestovního ruchu ... 49
    12.4. Hodnocení činnosti metodické komise ... 54
    12.5. Hodnocení činnosti předmětové komise gastronomických předmětů ... 55
13. Závěrečná zpráva o realizaci praktického vyučování ve školním roce 2023/2024 ... 68
14. Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené ČŠI ... 75
15. Základní údaje o hospodaření školy ... 86
16. Závěr ... 107
17. Přehled použitých zkratek ... 108
18. Přílohy ... 110

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 2023/2024 škola poskytovala střední vzdělání s maturitní zkouškou v oborech 65-42-M/02 Cestovní ruch se zaměřením školního vzdělávacího programu Provoz cestovní kanceláře nebo Stevard v dopravních službách, 65-41-L/01 Gastronomie se zaměřením školního vzdělávacího programu Kuchař v moderní gastronomii, 65-42-M/01 Hotelnictví se zaměřením školního vzdělávacího programu Moderní hotelové služby nebo Lázeňství a wellness, 65-51-H/01 Kuchař – číšník se zaměřením školního vzdělávacího programu Kuchař – číšník nebo Fastfoodová gastronomie a v nástavbovém oboru 65-41-L/51 Gastronomie se zaměřením školního vzdělávacího programu Moderní gastronomie.

Školní rok 2023/2024 lze považovat za rok stabilizace a dalšího úspěšného rozvoje AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství. Žákům se dařilo i v odborných kuchařských, barmanských, baristických a teatendrovských soutěžích. Jedním z nejvýraznějších úspěchů je 2. místo v okresním kole olympiády z anglického jazyka, které získala Natálie Vantuchová.



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

Na 2. místě se umístil i Jonáš Jouza v kuchařské soutěži Olima Cup Olomouc 2023. V cukrářské kategorii soutěže Lázeňský pohárek získala 2. místo v Grandhotelu Pupp Karlovy Vary Antonie Ponczová. Antonie Ponczová se probojovala i do finále nejprestižnější soutěže pro mladé talenty Gastro Junior Bidfood Cup 2023, kde skončila ve stříbrném pásmu. Úspěšný byl náš školní tým i v jarní části CBA Team Challenge, kde Anežka Tylečková v kategorii čajová mixologie vybojovala dokonce 3. místo.

Cennou trofejí je i 2. místo Adama Burgeta v celorepublikovém kole soutěže samostatných odborných prací oboru Kuchař – číšník, kterou pořádá Hospodářská komora ve spolupráci s Národním pedagogickým institutem Praha.

Ve školním roce 2023/2024 pokračovala i naše dlouholetá spolupráce se zahraničními školami, konkrétně s Hotelovou akademií Ludovíta Wintera v Piešťanech a polskou školou Zespól szkól ekonomiczno-gastronomicznych Cieszyn.

Výroční zpráva o činnosti AHOL – Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství za školní rok 2023/2024 je zpracována v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání v platném znění.

2. Základní údaje o škole

Název školy:	AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství
Adresa školy:	Dušní 1106/8, Ostrava-Vítkovice, 703 00
IČ:	71340815
IZO:	651035759
Bankovní spojení:	KB, pobočka Ostrava-Hrabůvka
	č. ú. 35-8769400237/100
Telefon:	+ 420 597 578 858
E-mail:	aholss@ahol.cz
ID datové schránky:	g25i9gv
Webové stránky školy:	www.ahol.cz
Právní forma:	školská právnická osoba
Den zápisu do rejstříku škol:	16. 1. 2007, č. j. 29630/06-21
Název zřizovatele:	AHOL – Střední odborná škola, s. r. o. Náměstí Jiřího z Poděbrad 301/26 Ostrava-Vítkovice, 703 00
Orgány školské právnické osoby:	ředitel a rada
Předseda rady školské právnické osoby:	JUDr. Josef Holík
Členové:	Ing. Jaroslav Černík, Ing. Hana Holíková
Statutární zástupce:	ředitel školské právnické osoby
Ředitelka:	Mgr. Miriam Lacinová
Předsedkyně školské rady:	Ladislava Vantuchová (za rodiče a zletilé žáky)
Členové:	Mgr. Lenka Skupienová (za pedagogický sbor) Mgr. Dana Kowalská (za pedagogický sbor) Tadeáš Samek (za rodiče a zletilé žáky) Karel Walczysko (jmenován zřizovatelem) Zuzana Chytrošová (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 2023/2024 k 30. září 2023

Pořadí	Obor vzdělání	Délka	Forma vzdělávání	Kód oboru	Ročník				Celkem žáků
					1.	2.	3.	4.	
1.	Hotelnictví	4 roky	denní	65-42-M/01	18	10	5	8	**41**
2.	Cestovní ruch	4 roky	denní	65-42-M/02	24	22	17	17	**80**
3.	Gastronomie	4 roky	denní	65-41-L/01	26	16	18	15	**75**
4.	Gastronomie	2 roky	denní	65-41-L/51	0	4			**4**
5.	Kuchař - číšník	3 roky	denní	65-51-H/01	30	21	20		**71**
	AHOL - SŠ GTL celkem				**98**	**73**	**60**	**40**	**271**

Tabulka č. 1: Počty žáků školy podle oborů k 30. 9. 2023

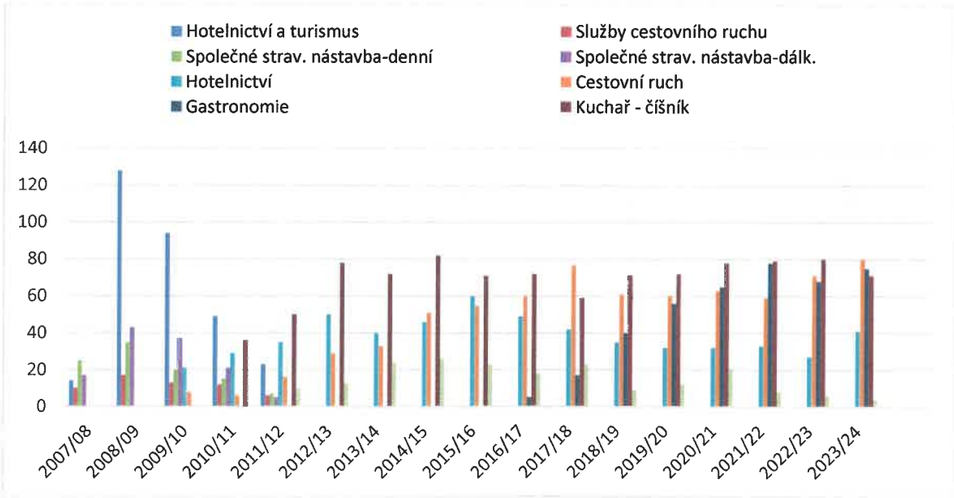


Foto č. 2: Žáci prvního ročníku oboru Gastronomie při workshopu s kuchařem Maxem Sikorou z německé michelinské restaurace SPRINGBRUNNEN Sklenar

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	2023/24
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	41
Cestovní ruch	denní	---	---	8	6	16	29	33	51	55	60	77	61	60	63	59	71	80
Gastronomie	denní	---	---	---	---	---	---	---	---	---	5	17	40	56	65	78	68	75
Kuchař - číšník	denní	---	---	---	36	50	78	72	82	71	72	59	71	72	78	79	80	71
Gastronomie	nástavba - denní	---	---	---	---	10	13	24	26	23	18	23	9	12	21	8	6	4
Celkem žáků		**66**	**223**	**193**	**168**	**152**	**170**	**169**	**205**	**209**	**204**	**218**	**216**	**232**	**259**	**257**	**252**	**271**

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 2023/2024 ho tvořilo celkem 19 interních pedagogů včetně ředitelky školy a zástupkyně ředitelky školy, což je v porovnání s předchozím školním rokem o jednoho interního pedagoga více, neboť po ukončení rodičovské dovolené zpět nastoupila Mgr. Monika Zdenkovićová. Rodičovskou dovolenou dále čerpají Mgr. Anna Látalová a Mgr. Klára Šafranová.

Adekvátně navýšení počtu interních pedagogů se snížil počet externích vyučujících, součástí pedagogického sboru jich bylo celkem 7. Řady externích pedagogů ve školním roce 2023/2024 rozšířily Mgr. Ivana Bazalová Hušková (vyučující chemie) a Mgr. Jana Srovnalová (vyučující anglického jazyka). Spolupráci se školou naopak ukončili Bc. Tomáš Kukol (vyučující tělesné výchovy), Mgr. Naděžda Maková (vyučující matematiky) a Ing. Lenka Švajdová, Ph.D. (vyučující odborných předmětů cestovního ruchu).

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. 2023

ředitelka školy	1
zástupkyně ředitelky školy	1
pedagogičtí pracovníci celkem	26
fyzický stav interních pedagogických zaměstnanců celkem	19
fyzický stav externích pedagogických zaměstnanců celkem	7
nepedagogičtí zaměstnanci školy	2

Vyučující podle předmětů	Počet celkem	Z toho ženy	Z toho muži
Interní	**19**	**14**	**5**
pro všeobecně vzdělávací předměty	11	8	3
pro odborné předměty	8	6	2
Externí	**7**	**3**	**4**
pro všeobecně vzdělávací předměty	5	3	2
pro odborné předměty	2	0	2

Tabulka č. 3: Počty zaměstnanců školy

5.1. Úvazky učitelů ve školním roce 2023/2024 k 1. září 2023

A: Interní učitelé:

	Příjmení a jméno	Celkem týdenní úvazek	Celkem hodin/ týden
1.	Bartoníková Aneta, Mgr.	14 ČJL, 6 DEJ, 4 DEK	24
2.	Hermanová Kristýna, Mgr.	3 ODV, 7 TPP, 3 KOM, 6 BEK, 2 UPX, 1 MGA, 1 SHO	23
3.	Kostka Jan	16 ODV, 8 TPP	24
4.	Kowalská Dana, Mgr.	13 PAV, 6 ODV, 2 TOS	21
5.	Kubík Michal, Mgr.	7 FYZ, 5 IT, 10 IKT	22
6.	Kuželová Kristýna, Mgr.	6 ODV, 3 UPX, 3 TPP, 2 CHEM, 3 MGA, 2 KOM, 4 TOS	23
7.	Lacinová Miriam, Mgr.	4 ČJL	4
8.	Mikesková Jana, Mgr.	10 ZCR, 3 SCR, 2 PCK, 4 FJ, 2 SlvD, 3 TSCR	24
9.	Pospíšilová Naďa, Mgr.	24 AJ, 1 OAJ	25
10.	Sedláčková Linda, Ing., Ph.D.	4 EKO, 18 MAT, 1 KOM	23
11.	Seibertová Šárka, Mgr.	8 TOS, 4 UPX, 2 KOM, 6 ODV	20
12.	Skupienová Lenka, Mgr.	21 NJ, 1 KOM, 2 SV	24
13.	Solčan Lukáš, Mgr.	16 EKO, 6 UCE, 2 PRA	24
14.	Stachurová Iveta, Mgr.	4 HRP, 2 SCR, 1 KOM, 2 MAMG, 1 LaW	10
15.	Strišová Lenka, Mgr.	17 AJ, 3 OAJ, 4 ČJL	24
16.	Urbánková Helena, Mgr.	18 NJ, 1 ZSV, 4 SV	23
17.	Vaněk Jaroslav, Mgr.	22 ČJL, 2 DEK	24
18.	Voborník Pavel, Bc.	34,5 ODV	34,5
19.	Zdenkovićová Monika, Mgr.	13 MAT, 2 ČJL	15

Tabulka č. 4: Úvazky interních vyučujících

B: Externí učitelé:

	Příjmení a jméno	Celkem týdenní úvazek	Celkem hodin
1.	Bazalová Hušková Ivana, Mgr.	4 CHEM	4
2.	Hofman Michal, Mgr.	12 TEV	12
3.	Juniecová Soňa, Mgr.	2 EKO, 2 PRA	4
4.	Karčmář David, Mgr.	2 RTS, 2 UPX, 2 PRS	6
5.	Komárek Sebastian, Mgr.	8 AJ	8
6.	Kotán Stanislav, Bc.	9 ODV	9
7.	Srovnalová Jana, Mgr.	8 AJ	8

Tabulka č. 5: Úvazky externích vyučujících

Třídní učitelé v jednotlivých třídách k 1. září 2023

Jméno třídního učitele	Denní forma	Počet žáků
Ing. Linda Sedláčková, Ph.D.	1CR	25
Mgr. Aneta Bartoníková	1H	19
Mgr. Kristýna Kuželová	1GK	25
Mgr. Lukáš Solčan	1KČ	29
Mgr. Jana Mikesková	2CR	23
Mgr. Dana Kowalská	2GK, 2H	16 + 10
Mgr. Helena Urbánková	2G	4
Mgr. Lenka Skupienová	2KČ	21
Mgr. Naďa Pospíšilová	3CR, 3H*	17 + 5
Mgr. Michal Kubík	3GK	18
Mgr. Kristýna Hermanová	3KČ	20
Mgr. Šárka Seibertová	4GK, 4H	15 + 8
Mgr. Jaroslav Vaněk	4CR	17
Celkem	**15 tříd**	**272**

Tabulka č. 6: Přehled třídnictví v jednotlivých třídách, * označuje dvouoborovou třídu

Předmětové komise pro školní rok 2023/2024 k 1. září 2023

Vedoucí předmětové komise	Název předmětové komise
Mgr. Šárka Seibertová	předmětová komise (PK) gastronomických předmětů
Mgr. Miriam Lacinová	metodická komise
Mgr. Jaroslav Vaněk	PK jazyka českého a společenských věd
Mgr. Jana Mikesková	PK ekonomických, přírodovědných předmětů a cestovního ruchu
Mgr. Lenka Strišová	PK cizích jazyků
Mgr. Kristýna Hermanová	environmentální výchova
Mgr. Kristýna Kuželová	školní metodik prevence sociálně patologických jevů
Mgr. Helena Urbánková	výchovná poradkyně
Mgr. Naďa Pospíšilová	web, sociální sítě

Tabulka č. 7: Přehled vedoucích předmětových komisí

6. Údaje o přijímacím řízení pro školní rok 2024/2025

Přijímací řízení do prvního ročníku střední školy pro školní rok 2024/2025 se řídilo vedle dosud platných předpisů nově i vyhláškou 422/2023 Sb. ze dne 19. 12. 2023.

Ve školním roce 2023/2024 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 2024/2025 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. Pro úspěšné vykonání jednotné přijímací zkoušky z českého jazyka bylo nutno získat nejméně 10 bodů, z matematiky nejméně 5. bodů.

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	Skutečně nastoupili
Cestovní ruch	83	25	28	28
Gastronomie	34	12	12	12
Hotelnictví	54	15	17	17
Kuchař – číšník	46	10	9	9

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

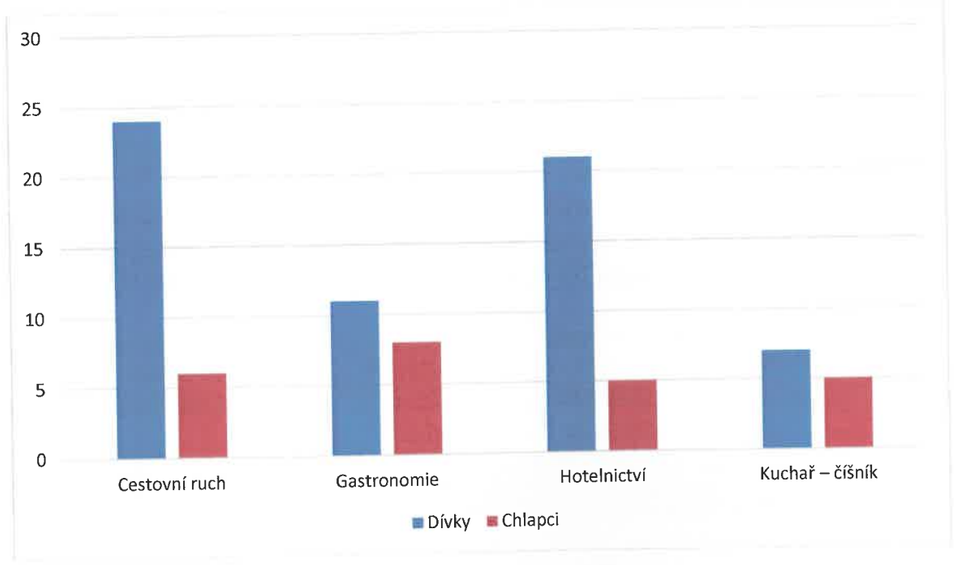
V 1. kole přijímacího řízení pro školní rok 2024/2025 v oborech vzdělání 65-42-M/02 Cestovní ruch, zaměření ŠVP Provoz cestovní kanceláře a zaměření ŠVP Stevard v dopravních službách, 65-41-L/01 Gastronomie, zaměření ŠVP Kuchař v moderní gastronomii, 65-42-M/01 Hotelnictví, zaměření ŠVP Moderní hotelové služby a zaměření ŠVP Lázeňství a wellness a 65-51-L/51 Gastronomie se konala jednotná přijímací zkouška ve dnech 12. a 15. 4. 2024.

V prvním kole přijímacího řízení do oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař – číšník se školní přijímací zkouška konala ve dne 19. 3. 2024.

Vzhledem k nenaplnění maximální kapacity jednotlivých oborů bylo vyhlášeno druhé kolo přijímacího řízení do oborů vzdělání 65-41-L/01 Gastronomie, 65-42-M/01 Hotelnictví a 65-51-H/01 Kuchař – číšník. Celkově pak do prvního ročníku školního roku 2024/2025 ve všech kolech přijímacího řízení bylo přijato a vzdělávání zahájilo 87 žáků.

Obor vzdělání	Dívky	Chlapci	Celkem
Cestovní ruch	24	6	30
Gastronomie	11	8	19
Hotelnictví	21	5	26
Kuchař – číšník	7	5	12
Celkem	**63**	**24**	**87**

Tabulka č. 9: Přehled počtu žáků 1. ročníků dle oborů k 30. 9. 2024



Graf č. 2: Počty žáků 1. ročníků dle oborů k 30. 9. 2024

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:

1. Kritérium 1 Jednotná přijímací zkouška,
2. Kritérium 2 Hodnocení na vysvědčení z předchozího vzdělávání.

1. Kritérium 1 - Jednotná přijímací zkouška, způsob hodnocení a hranice úspěšnosti

Jednotná přijímací zkouška se skládá z písemného testu z českého jazyka a literatury a z písemného testu z matematiky.

Uchazeč je hodnocen počtem bodů, které dosáhne z písemného testu ze vzdělávacího oboru Český jazyk a literatura (nejvýše 50 bodů) a písemného testu ze vzdělávacího oboru Matematika a její aplikace (nejvýše 50 bodů).

Uchazeč může získat nejvýše 100 bodů. Celkem podíl na splnění kritérií přijímacího řízení 66,67 %.

Není-li dále stanoveno jinak, hranice úspěšnosti v jednotné přijímací zkoušce je stanovena takto:

- písemný test ze vzdělávacího oboru Český jazyk a literatura: 10 bodů,
- písemný test ze vzdělávacího oboru Matematika: 5 bodů.

2. Kritérium 2 - Hodnocení na vysvědčeních z předchozího vzdělávání a způsob hodnocení jeho splnění

Hodnocení ve druhém pololetí na vysvědčení z předposledního ročníku a v prvním pololetí na vysvědčení z posledního ročníku,

- ve kterých uchazeč splnil nebo plní povinnou školní docházku, nebo z odpovídajících ročníků základní školy i po splnění povinné školní docházky (typicky se jedná o vysvědčení ve druhém pololetí 8. ročníku a v prvním pololetí 9. ročníku základní školy), nebo
- ve kterých uchazeč ukončil nebo ukončí základní vzdělávání.

Pokud žák předloží hodnocení na vysvědčení za 2. pololetí školního roku 2019/2020, které nelze hodnotit v přijímacím řízení, bude místo hodnocení za uvedené pololetí užito hodnocení za první pololetí školního roku 2019/2020.

Hodnocení na vysvědčení v rámci jednoho pololetí se hodnotí takto:

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

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

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

Uchazeč může získat nejvýše 50 bodů, podíl na splnění kritérií přijímacího řízení 33,33 %.

Výpočtový vzorec

počet bodů = K1+ K2, kdy
K1 = počet bodů za jednotnou přijímací zkoušku
K2 = počet bodů za hodnocení na vysvědčeních z předchozího vzdělávání

Nejlepší možný výsledek
150 bodů = 100 bodů + 50 bodů

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

1. Kritérium 1 Školní přijímací zkouška,
2. Kritérium 2 Hodnocení na vysvědčení z předchozího vzdělávání.

1. Kritérium 1 - Školní přijímací zkouška, způsob hodnocení a hranice úspěšnosti

Hodnotí se výsledek školní přijímací zkoušky.

Školní přijímací zkouška probíhá formou pohovoru. Při školní přijímací zkoušce se ověřuje zájem uchazeče o daný obor formou pohovoru ze vzdělávacích oblastí Výchova ke zdraví a Člověk a příroda (pouze biologie člověka) v rozsahu RVP pro základní vzdělávání.

Uchazeč může při motivačním pohovoru získat nejvýše 50 bodů.

Není-li dále stanoveno jinak, hranice úspěšnosti ve školní přijímací zkoušce je stanovena takto: 10 bodů.

2. Kritérium 2 - Hodnocení na vysvědčeních z předchozího vzdělávání a způsob hodnocení jeho splnění

Hodnocení ve druhém pololetí na vysvědčení z předposledního ročníku a v prvním pololetí na vysvědčení z posledního ročníku,

- ve kterých uchazeč splnil nebo plní povinnou školní docházku, nebo z odpovídajících ročníků základní školy i po splnění povinné školní docházky (typicky se jedná o vysvědčení ve druhém pololetí 8. ročníku a v prvním pololetí 9. ročníku základní školy), nebo
- ve kterých uchazeč ukončil nebo ukončí základní vzdělávání.

Pokud žák předloží hodnocení na vysvědčení za 2. pololetí školního roku 2019/2020, které nelze hodnotit v přijímacím řízení, bude místo hodnocení za uvedené pololetí užito hodnocení za první pololetí školního roku 2019/2020.

Hodnocení na vysvědčení v rámci jednoho pololetí se hodnotí takto:

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

Výroční zpráva o činnosti školy ve školním roce 2023/2024

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMIE TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

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.

Uchazeč může získat nejvýše 100 bodů.

Výpočtový vzorec

počet bodů = V+ ŠZ, kdy

V = počet bodů ve druhém pololetí na vysvědčení z předposledního ročníku a v prvním pololetí na vysvědčení z posledního ročníku ze základní školy,
ŠZ = počet bodů za školní přijímací zkoušku

Nejlepší možný výsledek
150 bodů = 100 bodů + 50 bodů

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



Foto č. 3: Žáci třetího ročníku oboru Kuchař - číšník při závěrečné zkoušce

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

Počet tříd ve školním roce 2023/2024

	Třída	Třídní učitel/ka	Počet žáků ve třídě	Kmenová učebna
1.	1CR	Ing. Linda Sedláčková, Ph.D.	24	307A
2.	1H	Mgr. Aneta Bartoníková	18	302A
3.	1GK	Mgr. Kristýna Kuželová	26	306A
4.	1KČ	Mgr. Lukáš Solčan	30	101A
5.	2CR	Mgr. Jana Mikesková	22	304A
6.	2GK, 2H	Mgr. Dana Kowalská	26	305A
7.	2G	Mgr. Helena Urbánková	4	308A
8.	2KČ	Mgr. Lenka Skupienová	21	101A
9.	3CR, 3H*	Mgr. Naďa Pospíšilová	22	205
10.	3GK	Mgr. Michal Kubík	18	102A
11.	3KČ	Mgr. Kristýna Hermanová	20	303A
12.	4GK, 4H	Mgr. Šárka Seibertová	23	305A/210
13.	4CR	Mgr. Jaroslav Vaněk	17	103A
Celkem žáků k 30. 9. 2023			**271**	

Tabulka č. 10: Přehled počtu tříd k 30. 9. 2023, * označuje dvouoborovou třídu

Zpracovala: Gabriela Suruvková

Celkový prospěch tříd ve školním roce 2023/2024

Třída	Počet žáků		Prospělo s vyznamenáním	Prospělo	Neprospělo	Nehodnoceno	Odešlo během roku	Přistoupilo během roku	Průměr třídy 2. pololetí			
	k 30. 9. 2023	k 31. 8. 2024	2. pol.	2. pol.	2. pol.	2. pol.			1. r.	2. r.	3. r.	4. r.
1CR	24	23	9	14	0	0	2	1	1,67			
1GK	26	24	5	19	0	0	3	1	2,00			
1H	18	18	6	11	1	0	1	1	1,62			
1KČ	30	28	1	14	13	0	2	0	2,28			
2CR	22	21	7	12	2	0	1	0	1,80	1,77		
2G	4	4	0	4	0	0	0	0	2,16	1,78		
2GK + 2H	26	26	4	22	0	0	0	0	1,96	1,84		
2KČ	21	20	4	13	3	0	1	0	1,91	1,93		
3CR + 3H*	22	22	3	18	1	0	0	0	2,27	2,37	2,15	
3GK	18	18	1	15	2	0	0	0	2,01	2,31	2,28	
3KČ	20	18	2	15	1	0	2	0	2,10	1,99	1,94	
4CR	17	15	6	8	1	0	2	0	1,74	2,00	1,81	1,66
4GK + 4H	23	22	5	16	1	0	1	0	1,81	1,61	1,96	1,71
Celkem	**271**	**259**	**53**	**181**	**25**	**0**	**15**	**3**	**1,95**	**1,96**	**2,04**	**1,69**

Tabulka č. 11: Přehled prospěchu tříd, * označuje dvouoborovou třídu

Údaje o prospěchu se vztahují k hodnocení za 2. pololetí školního roku 2023/2024.

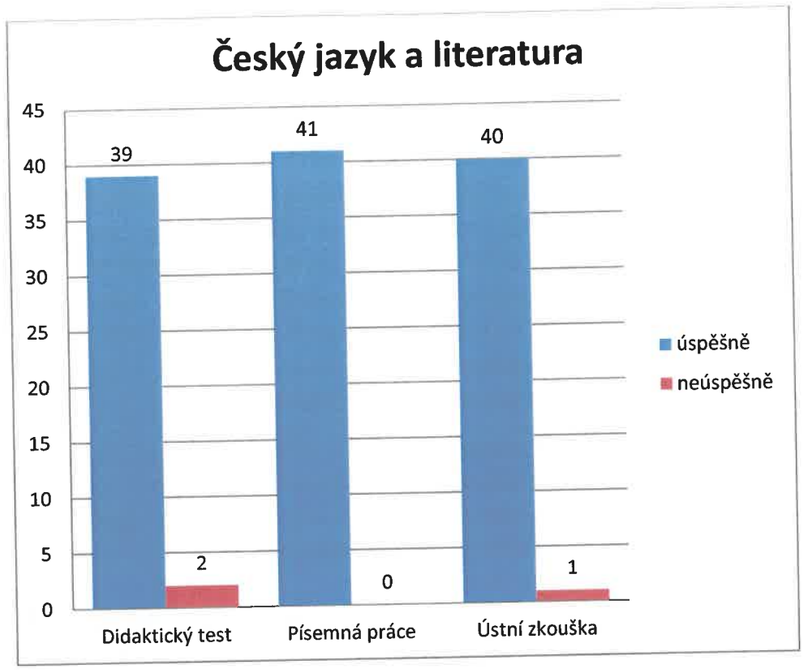
Zpracovala: Gabriela Suruvková

7.1. Hodnocení maturitních zkoušek ve školním roce 2023/2024

Ukončování vzdělávání maturitní zkouškou ve školním roce 2023/2024 bylo zahájeno písemnou prací z českého jazyka a literatury pro všechny obory vzdělání dne 3. 4. 2024, následovala písemná práce z anglického jazyka dne 4. 4. 2024, 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 23. – 24. 4. 2024, praktická zkouška žáků oboru Cestovní ruch se zaměřením Provoz cestovní kanceláře a se zaměřením Steward v dopravních službách pak ve dnech 17. – 19. 4. 2024. Blok didaktických testů společné části maturitní zkoušky následoval ve dnech 2. – 4. 5. 2024, profilová část maturitní zkoušky se konala ve dnech 20. 5. – 24. 5. 2024.

Ve školním roce 2023/2024 k maturitní zkoušce v řádném jarním termínu přistoupilo z původně 16 přihlášených žáků celkem 15 žáků oboru Cestovní ruch se zaměřením školního vzdělávacího programu Provoz cestovní kanceláře a se zaměřením školního vzdělávacího programu Stevard v dopravních službách, 14 žáků oboru Gastronomie se zaměřením školního vzdělávacího programu Kuchař v moderní gastronomii, 8 žáků oboru Hotelnictví se zaměřením školního vzdělávacího programu Moderní hotelové služby a také 4 žáci nástavbového oboru Gastronomie se zaměřením Moderní gastronomie. K maturitní zkoušce ve školním roce 2023/2024 přistoupilo **celkem 41 prvomaturantů** (počítáno po podzimním termínu 2024).

Z těchto 41 prvomaturantů všech oborů vykonalo didaktický test **z českého jazyka a literatury** celkem 39 žáků úspěšně (95 % žáků z celkového počtu prvomaturantů, počítáno po podzimním termínu 2024). Písemnou maturitní práci vykonalo všech 41 žáků úspěšně, ústní část zkoušky z českého jazyka a literatury pak 40 žáků zvládlo úspěšně (98 % z celkového počtu prvomaturantů). Ze 41 prvomaturantů všechny části komplexní zkoušky z českého jazyka a literatury **vykonalo úspěšně celkem 38 prvomaturantů** (93 % žáků z celkového počtu prvomaturantů, počítáno po podzimním termínu 2024).

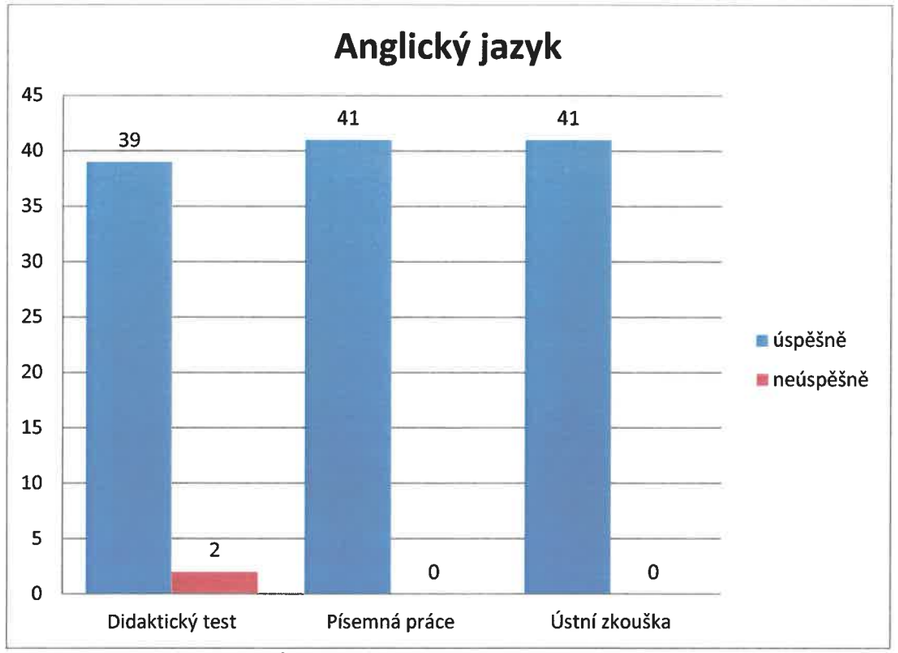


Graf č. 3: Úspěšnost žáků u zkoušky z českého jazyka a literatury

Celkem 41 žáků si zvolilo jako maturitní předmět **anglický jazyk**, přičemž 39 žáků (95 % žáků z celkového počtu prvomaturantů, počítáno po podzimním termínu 2024) vykonalo didaktický test z anglického jazyka **úspěšně**. Písemnou práci napsalo všech 41 žáků úspěšně, u ústní části zkoušky z anglického jazyka uspělo také celkem všech 41 žáků. Ze 41 prvomaturantů všechny části komplexní zkoušky z anglického jazyka **vykonalo úspěšně celkem 39 prvomaturantů** (95 % žáků z celkového počtu prvomaturantů, počítáno po podzimním termínu 2024).



Foto č. 4: Žák čtvrtého ročníku oboru Hotelnictví V. Klega při maturitní zkoušce



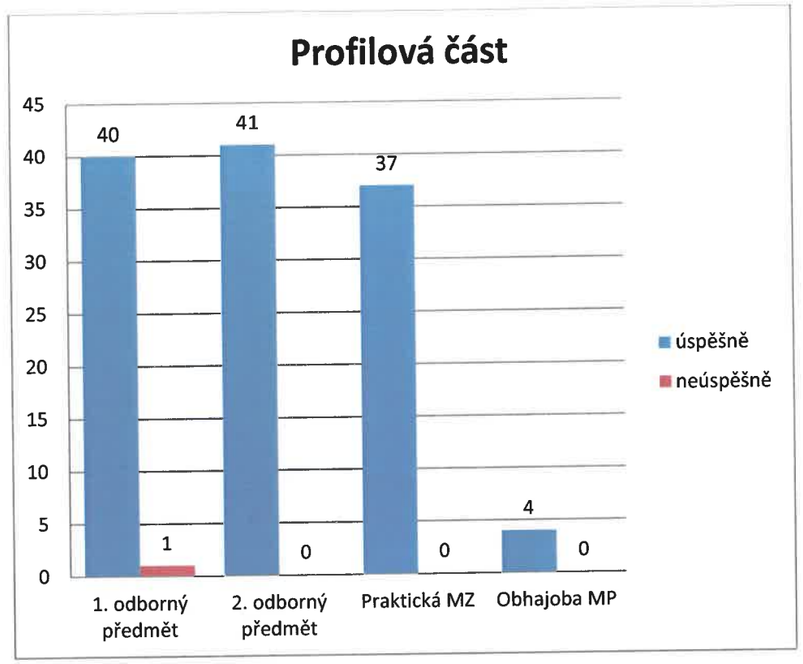
Graf č. 4: Úspěšnost žáků u zkoušky z anglického jazyka

Žáci byli velmi úspěšní v profilové části maturitní zkoušky. V této školní části vykonávali celkem tři zkoušky, které se lišily obsahem podle studovaných oborů. **1. odborný předmět**, který zahrnuje ekonomické předměty a účetnictví, vykonalo **úspěšně** celkem **40 žáků** (98 % žáků, počítáno po podzimním termínu 2024).

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

Jako třetí předmět v profilové části maturitní zkoušky u oboru Gastronomie se zaměřením Moderní gastronomie byla zařazena maturitní práce s obhajobou. Tuto **maturitní práci úspěšně** obhájili všichni **4 žáci** (100 %).

Žáci oboru Cestovní ruch se zaměřením na Provoz cestovní kanceláře i se zaměřením Stevard v dopravních službách, 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 **37 žáků** (100 %).



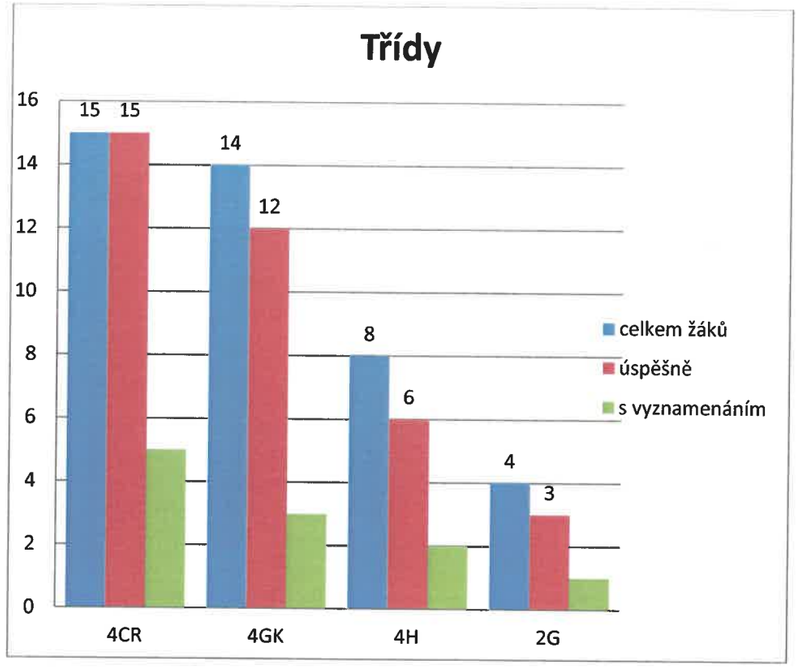
Graf č. 5: Úspěšnost žáků v profilové části maturitní zkoušky

Na oboru **Cestovní ruch** se zaměřením školních vzdělávacích programů Provoz cestovní kanceláře a Stevard v dopravních službách z celkového počtu 15 prvomaturantů maturitní zkoušku úspěšně zvládlo všech 15 žáků (100 % z celkového počtu prvomaturantů), z toho 5 žáků s vyznamenáním a tři z nich dokonce s průměrem 1,00. Tři žákyně tohoto oboru získaly za výborný prospěch po celou dobu studia Zlatou plaketu zakladatele škol AHOL.

Z celkového počtu 14 prvomaturantů na oboru **Gastronomie** se zaměřením školního vzdělávacího programu Kuchař v moderní gastronomii úspěšně odmaturovalo 12 žáků (86 % z celkového počtu prvomaturantů, počítáno po podzimním termínu 2024), z toho tři žáci 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 8 prvomaturantů maturitní zkoušku úspěšně složilo 6 žáků (75 % z celkového počtu prvomaturantů, počítáno po podzimním termínu 2024), z toho dva žáci s vyznamenáním.

Na nástavbovém oboru **Gastronomie** se zaměřením Moderní gastronomie z celkového počtu 4 žáků úspěšně odmaturovali 3 žáci (75 % z celkového počtu prvomaturantů), z toho jeden žák žák s vyznamenáním.



Graf č. 6: Celková úspěšnost tříd u maturitní zkoušky

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová



Foto č. 5: Slavnostní ukončení studia
předání Zlaté plakety – ocenění za nejlepší studijní výsledky po celou dobu studiu
Zleva: Ing. H. Holíková, N. Grušková, K. Šebestová, M. Zubková, Mgr. M. Lacinová

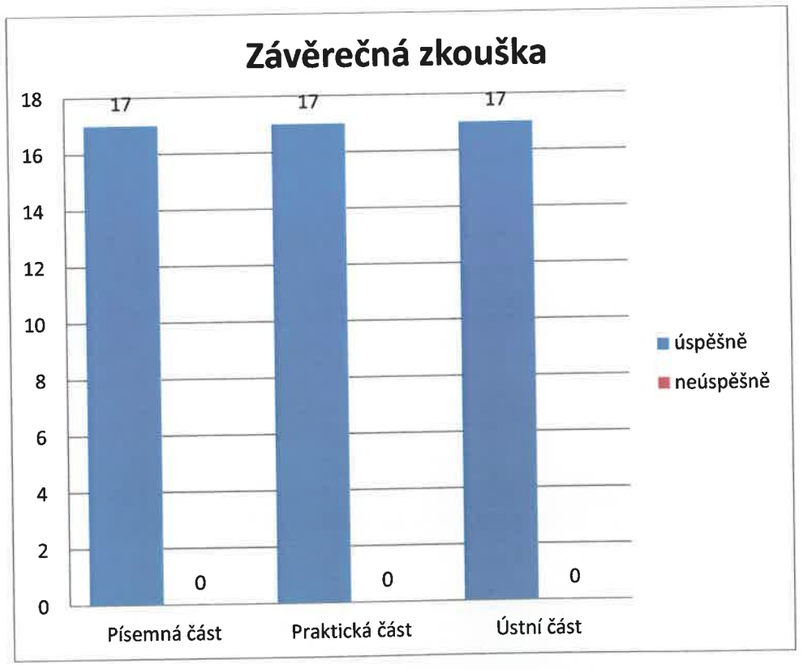
7.2. Hodnocení jednotné závěrečné zkoušky ve školním roce 2023/2024

Ve školním roce 2023/2024 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.

Písemná část závěrečné zkoušky se konala 3. 6. 2024. Praktická část závěrečné zkoušky pak probíhala ve dnech 4. – 5. 6. 2024 a ústní část závěrečné zkoušky 13. 6. 2024.

Z celkového počtu 20 žáků oboru Kuchař – číšník (stav k 30. 9. 2023) závěrečný ročník v květnovém termínu úspěšně ukončilo 17 žáků, kteří následně mohli přistoupit k jednotné závěrečné zkoušce. V červnovém termínu závěrečnou zkoušku úspěšně vykonalo všech 17 žáků, z toho 3 žáci prospěli s vyznamenáním.

Následující graf zobrazuje úspěšnost žáků u jednotlivých dílčích částí Jednotné závěrečné zkoušky 2024.



Graf č. 7: Celková úspěšnost žáků u závěrečné zkoušky

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová

Výroční zpráva o činnosti školy ve školním roce 2023/2024

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMIE TURISMU A LÁZEŇSTVÍ



Foto č. 6: Žák oboru Kuchař – číšník J. Kudělka při závěrečné zkoušce

8. Oblast prevence sociálně patologických jevů

8.1. Prevence společensky nežádoucích jevů ve školním roce 2023/2024

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 2023/2024 vytvořen Minimální preventivní program školy. Za jeho realizaci odpovídala školní metodička prevence Mgr. Kristýna Kuželová.

Mgr. K. Kuželová se při naplňování tohoto preventivního programu 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 11. – 12. září 2023. 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.

Výroční zpráva o činnosti školy ve školním roce 2023/2024
STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMIE TURISMU A LÁZEŇSTVÍ



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

V říjnu uspořádal Mgr. Michal Kubík proškolení žáků 1. ročníku na téma Bezpečnost na internetu. Tématem byly sociální sítě a kybergrooming, kyberšikana a 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.

V listopadu byl preventivní program 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, třídy soutěžily o nejhezčí halloweenskou výzdobu a také nejlepší dýňovou polévku.



Foto č. 8: Žáci školy v kostýmech při akci „Halloween“

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 předali rodičům a zákonným zástupcům žáků.

V pátek 1. 12. 2023 se v aule školy konala další akce zaměřená na primární prevenci. Žákům všech prvních ročníků byl promítán film se zaměřením na nebezpečí v internetovém světě #annaismissing. V online světě mají děti často spoustu virtuálních kontaktů, navazují vztahy na sociálních sítích a během online her, užívají si možnosti, jaké jsme si před pár lety ani neuměli představit. Tento film upozorňuje na nebezpečí a hrozby číhající na sítích. Po promítání filmu následovala prezentace Mgr. K. Kuželové na téma Kyberšikana, na níž navazovala otevřená diskuse se žáky.

V lednu v rámci předmětu Biologie a ekologie uspořádala Mgr. Kristýna Hermanová přednášku pro žáky 3. ročníků. Tématem přednášky byla toxikologie a návykové látky, u kterých se Mgr.

K. Hermanová 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 dubnu v rámci předmětu Komunikace proběhla ve třetích ročnících projektová výuka na téma Závislosti, sociálně patologické jevy a jejich prevence pod vedením Mgr. K. Kuželové.

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

8.2. Výchovné poradenství ve školním roce 2023/2024

Ve školním roce 2023/2024 pokračovala naše spolupráce s Pedagogicko-psychologickou poradnou (PPP) a se Speciálním pedagogickým centrem (SPC) v Ostravě-Zábřehu a Pedagogicko-psychologickou poradnou ve Frýdku-Místku.

V tomto školním roce bylo v péči naší spádové PPP v Ostravě-Zábřehu celkem 10 žáků se speciálními vzdělávacími potřebami (9 žáků s PO2, 1 žák s PO1), u Speciálního pedagogického centra v Ostravě-Zábřehu 3 žáci (1 žák s PO3, 2 žáci s PO2), u PPP ve Frýdku-Místku byli v péči 2 žáci s PO2 a u SPC ve Frýdku-Místku 1 žákyně (s PO3) a v PPP Opava 1 žák (s PO2). Celkem bylo v tomto školním roce v péči některé z uvedených poraden nebo speciálních center 17 žáků. Jednomu žákovi z 1GK jsme udělili PO1, jejichž udělení je plně v kompetenci školy. Po ukončení studia maturitní zkouškou zůstalo v péči některého z uvedených poradenských zařízení pro školní rok 2023/2024 na naší škole 15 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. Pracovníci jednotlivých poraden a center nám doporučili metody práce, vhodné formy hodnocení žáka a organizaci nebo popř. i pomůcky pro efektivní výuku těchto žáků.

Na pravidelných poradách každý měsíc jsme diskutovali o uplatňování podpůrných opatření u jednotlivých žáků, o jejich efektivitě a vyměňujeme si zkušenosti s prací žáků se SVP. Naplňování podpůrných opatření a jejich efektivita je pravidelně vyhodnocováno.

Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami, kteří budou v září 2024 nastupovat do 4. ročníku, byli upozorněni na nutnost kontrolního vyšetření v poradně jako základní předpoklad pro udělení PUP k vykonání maturitní zkoušky (1 žák 3GK, 1 žákyně 3CR).

V letošním školním roce byly v listopadu 2023 a v dubnu 2024 uskutečněny třídní schůzky a konzultace třídních učitelů s rodiči žáků.

.

Zpracovala: Mgr. Helena Urbánková, výchovná poradkyně

8.3. Program environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty

Naše škola se dlouhodobě věnuje environmentálnímu vzdělávání, výchově a osvětě. Ve školním roce 2023/2024 jsme v tomto úsilí pokračovali a rozšířili naše aktivity jak v teoretické, tak praktické výuce.
Teoretická výuka zahrnovala témata jako elektromobilita, fungování oděvního průmyslu, těžební průmysl, obnovitelné zdroje energie, globální problémy a šetření energiemi v domácnostech. Tyto lekce byly doplněny o promítání dokumentů s ekologickou tematikou.
Na začátku školního roku jsme se zaměřili na problematiku třídění odpadu. Žáci se dozvěděli o pravidlech třídění, významu recyklace a jejím přínosu pro školu i planetu. Snažili jsme se jim ukázat, jak mohou jejich malé kroky přispět k velkým změnám.
Další část praktické výuky se zaměřovala na bezezbytkové vaření. Žáci se učili hospodárně využívat suroviny s minimálním odpadem. Toto bezezbytkové vaření jsme si mnohokrát vyzkoušeli tím, že jsme pracovali s potravinami, které nám zbyly po předchozích výukových lekcích, a snažili jsme se využít i části rostlin, které se obvykle vyhazují. Tento blok byl propojen s diskuzí, jak aplikovat tyto principy do svého pracovního i osobního života, například koupí zeleninových bedýnek.
Rovněž jsme se věnovali vegetariánské a veganské stravě, včetně sezónnosti potravin, což vedlo k diskuzím a praktickým lekcím. Tento blok byl propojen s projekcí filmů Cowspiracy a Seaspiracy, které se zaměřují na dopad velkochovů a rybolovu na životní prostředí. Na toto téma žáci vypracovávali eseje, ve kterých reflektovali, co si z projekce odnesli, v čem souzní nebo v čem naopak nesouhlasí a zamýšleli se nad tím, jak by to aplikovali do vlastního života. Téma velkochovů a rybolovu je vedlo k přemýšlení, zda to ovlivní jejich nákupní rozhodování.
Během roku jsme také opakovaně upozorňovali na potřebu šetřit vodou. V rámci praktických lekcí si žáci osvojili dovednosti v pěstování rostlin určených pro školní kuchyni a barmanskou výuku. Rostliny, o které se starali ve skleníku i venkovních truhlících, byly zalévány převážně dešťovou vodou. Tím jsme jim prakticky ukázali význam šetrného hospodaření s vodou.
Žáci se také naučili různé metody uchovávání vypěstovaných surovin pro podzimní a zimní období, včetně zavařování, fermentování, sušení a mrazení. Tomuto procesu předcházela teoretická lekce, ve které se dozvěděli, jak tyto metody provádět. Tyto techniky si mohli prakticky vyzkoušet a získané dovednosti uplatnit jak v profesním, tak osobním životě.
Žáci se aktivně zapojili do diskuzí a zpracovávali projekty na téma udržitelné módy a práce s odpady. Diskutovali jsme možnosti nákupů, jako je upcycling, second hand nákupy a bazarový způsob prodeje. Žáci si vytvářeli plány, jak by mohli tyto principy začlenit do svého osobního života. Speciální pozornost byla věnována Dni Země, kdy žáci vytvářeli plakáty a pracovní listy na téma ochrany životního prostředí a diskutovali o budoucnosti environmentální politiky.
V rámci programu Planeta Země se žáci účastnili promítání dokumentu o Kambodži, což přineslo další rozměr do jejich environmentálního vzdělávání.

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 2023/2024. Vzdělávací akce byly zaměřeny na semináře a webináře pro organizaci přijímací zkoušky (avizována změna s účinností k 1. 1. 2024 v souvislosti s digitalizací přijímacího řízení), dále pro organizaci maturitní zkoušky (školení komisařů, předsedů zkušebních maturitních komisí, zadavatelů, vedení školy), rozvoj počítačové gramotnosti a znalosti využití umělé inteligence ve výuce, prohlubování pedagogických kompetencí a profesního vzdělávání odborných vyučujících v kurzech a seminářích pořádaných odbornými profesními asociacemi.

Další vzdělávání pedagogických pracovníků bylo ve školním roce 2023/2024 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 vedle proškolení v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci seminář Právní minimum pro sborovnu (JUDr. Puškinová) a také seminář Jak řešit konfliktní situace ve třídě s Ph.Dr. Čápem.

Mgr. Jaroslav Vaněk dále absolvoval Konzultační seminář k didaktickým testům z českého jazyka a literatury (NPI) a Konzultační seminář k opravám písemných prací z českého jazyka a literatury (NPI). Obdobného semináře k didaktickým testům z anglického jazyka se zúčastnila Mgr. Lenka Strišová (NPI). Mgr. Dana Kowalská absolvovala Konzultační semináře pro školní maturitní komisaře.



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

Mgr. Miriam Lacinová spolu s Mgr. Ivetou Stachurovou 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 v 1. a ve 2. pololetí školního roku 2023/24 (JUDr. Puškinová). Mgr. Iveta Stachurová absolvovala školení k digitalizaci přijímacího řízení (MŠMT) a spolu s Mgr. Danou Kowalskou také program Road show AHR ČR.

Mgr. Šárka Seibertová spolu s Mgr. Kristýnou Kuželovou absolvovaly Workshop pro pedagogické pracovníky (CBA). Mgr. Šárka Seibertová se dále zúčastnila workshopu Kaleidoskop moderní gastronomie. Mgr. Kristýna Hermanová se spolu s Bc. Pavlem Voborníkem zúčastnili Workshopu pro pedagogické pracovníky středních odborných škol (AHR ČR).

Mgr. Kristýna Kuželová se zúčastnila Krajské konference k primární prevenci rizikového chování a absolvovala webináře k třídnickým hodinám a vedení dokumentace k prevenci.

Mgr. Michal Kubík absolvoval webinář Aplikační školení pro správce Bakaláře a také program ICT metodik pro chytrou školu. Mgr. Miriam Lacinová spolu s Ing. Lindou Sedláčkovou, Ph.D. absolvovaly semináře Jak na nový RVP SOV a Jak rozpracovat digitální kompetence z RVP do ŠVP pro různé předměty na středních odborných školách.

Mgr. Naďa Pospíšilová se zúčastnila metodického semináře Think Visual, dále webináře Zamilujte se do angličtiny, akce Global Teacher´s Festival a spolu s Mgr. Lenkou Strišovou konference Učme hrou. Mgr. Lenka Strišová dále absolvovala seminář Mediální výchova a gramotnost ve 21. století.

Mgr. Lukáš Solčan se zúčastnil semináře Aktuální trendy ve výuce účetnictví 2023/2024.

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 odborné znalosti, dovednosti a kompetence.

V této oblasti žáci oboru Gastronomie soutěžili na 27. ročníku gastronomické soutěže Gastro Olomouc Olima Cup 2023. Na uvedené soutěži Jonáš Jouza obsadil 2. místo. Jonáš Jouza soutěžil také na XI Beskidzkim konkursie mlodych kucharzy Cieszyn, kde získal 3. místo. Jeho spolužák Jan Sekerka se ve stejné soutěži umístil na 2. místě.



Foto č. 10: Olima Cup 2023
Zleva: J. Jouza, J. Kostka, J. Sekerka, Mgr. K. Hermanová

Cukrářský talent se objevil i v prvním ročníku. Na 24. ročníku přehlídky cukrářského umění žáků středních škol Lázeňský pohárek 2024 se na skvělém 2. místě umístila žákyně 1. ročníku Antonie Ponczová. Tato žákyně rovněž postoupila do finále GASTRO JUNIOR BIDFOOD CUP 2024, kde se v cukrářské kategorii umístila ve stříbrném pásmu.

V jedné z vrcholných soutěží, kterou pořádá Česká barmanská asociace, CBA TEAM CHALLENGE získala Anežka Tylečková 3. místo v kategorii čajová mixologie. Velký úspěch zaznamenala i Natálie Vantuchová, která v okresním kole olympiády z anglického jazyka získala 3. místo.



Foto č. 11: 31. reprezentační ples škol AHOL
Zleva: Pořadatelé z řad učitelů a žáků AHOL SŠGTL

Vedle soutěžních aktivit se žáci školy mohli prezentovat i na různých cateringových a společenských akcích. Nejvýraznější z nich byl 31. reprezentační ples škol AHOL, na kterém byli slavnostně šerpováni Učni roku 2024, Maturanti roku 2024 a Absolventi roku 2024. K tomuto typu školních akcí patří i slavnostní ukončení studia s navazující Garden party 2024.

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 Zespól szkól 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. Samostatná odborná práce Adama Burgeta ze třídy 3KČ na téma Rubínová svatba získala v celostátním kole 2. místo.



Foto č. 12: Ocenění samostatných odborných prací žáků oboru Kuchař - číšník
Žák třetího ročníku oboru Kuchař - číšník Adam Burget čtvrtý zleva

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 diskuzi pro konkrétní témata, např. výuka ve škole, vzdělávací systém nebo modernizace středních škol.

Zpracovala: Mgr. Pavla Masnikosová

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

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

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

Po dobu 18 měsíců bude škola realizovat dvě personální podpory:

1. Koordinátor spolupráce školy a zaměstnavatele

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

2. Školní kariérový poradce

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

Zpracovala: Mgr. Pavla Masnikosová

11.3. Digipropast a digipomůcky 2023

Název projektu: **Digipropast a digipomůcky 2023**

Registrační číslo: 0314/DIGI/2023

Poskytovatel: MŠMT z Národního plánu obnovy

Doba realizace: 1/2023 – 12/2023

Částka: 321.000,- Kč

AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství reagovala na dotační výzvu MŠMT z Národního plánu obnovy na podporu prevence digitální propasti a na vybavení žáků pokročilými digitálními učebními pomůckami pro rozvoj jejich informatického myšlení a digitálních kompetencí určená pro základní školy, střední školy a konzervatoře, jejichž zřizovatelem není stát, kraj, obec nebo dobrovolný svazek obcí, v kalendářním roce 2023.

V rámci tohoto dotačního titulu jsme získali celkem 321.000,- Kč, z toho na podporu prevence digitální propasti 69.000,- Kč a na vybavení žáků pokročilými digitálními učebními pomůckami.

Dotace byla použita na pořízení mobilních digitálních technologií s cílem snížit nerovnosti mezi žáky v přístupu ke kvalitnímu vzdělávání, které by byly způsobeny nedostatečným vybavením mobilními digitálními technologiemi. Dále byly finanční prostředky použity na pořízení digitálních učebních pomůcek, pokročilých digitálních technologií využitelných pro rozvoj informatického myšlení žáků a jejich digitálních kompetencí.

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová

11.4. Digipropast a digipomůcky 2024

Název projektu: **Digipropast a digipomůcky 2024**

Registrační číslo: 0163/DIGIPROPAST/2024

Poskytovatel: MŠMT z Národního plánu obnovy

Doba realizace: 1/2024 – 12/2024

Částka: 73.000,- Kč

AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství reagovala na dotační výzvu MŠMT z Národního plánu obnovy na podporu prevence digitální propasti určená pro základní školy, střední školy a konzervatoře, jejichž zřizovatelem není stát, kraj, obec nebo dobrovolný svazek obcí, v kalendářním roce 2024.

V rámci tohoto dotačního titulu jsme získali celkem 73.000,- Kč, které je možno použít na pořízení mobilních digitálních technologií a zařízení. Tato zařízení bude škola podle potřeby a vlastního uvážení zapůjčovat žákům s cílem, aby měli žáci k dispozici mobilní digitální zařízení pro domácí přípravu, běžnou výuku a výuku distančním způsobem.

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová

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:	0756/2023/KaS
Poskytovatel:	Statutární město Ostrava
Doba realizace:	1/2023 – 11/2023
Částka:	100.000,- Kč

AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství uspořádala v pátek 10. listopadu 2023 třetí ročník soutěže určené pro žáky 8. a 9. tříd základních škol s názvem **Znáš svůj kraj?** Letošní ročník soutěže byl zaměřen na technické památky Ostravy a Moravskoslezského kraje a nesl podtitul **…aneb po stopách technických památek**.

Záštitu nad třetím ročníkem této soutěže převzal Ing. Petr Koudela, jednatel společnosti Moravian-Silesian Tourism. Soutěž se konala v budově školy na Dušní ulici 1106/8 v Ostravě – Vítkovicích a zapojila se do ní čtyřčlenná družstva žáků základních škol. Celá soutěž byla zaměřena technické památky v Ostravě a Moravskoslezském kraji a tomu odpovídalo i zaměření jednotlivých soutěžních stanovišť.



Foto č. 13: Vyhlášení vítězů soutěže Znáš svůj kraj? 2023

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 Po stopách technických památek. 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 a statutárního města Ostravy. Další obsahová část soutěže byla zaměřena na poznávání technických objektů a lokalit v Moravskoslezském kraji na základě fotografií nebo indicií. Jedno ze stanovišť v této sekci bylo zaměřeno na krajové speciality, a to konkrétně na poznávání hornického jídelníčku. Na všech stanovištích soutěžící získávali body a tím i celkové umístění v soutěži.



Foto č. 14: Žáci ZŠ Ostrava – Bělský les při plnění soutěžního úkolu v soutěži Znáš svůj kraj?

Do třetího ročníku soutěže se zapojilo celkem 10 družstev. Pod číslem 1 startovalo soutěžní družstvo ZŠ Slezská Ostrava, Bohumínská 72, pod číslem 3 ZŠ Ostrava – Michálkovice, pod číslem 4 družstvo ZŠ Ostrava – Dubina, F. Formana 45, pod číslem 5 ZŠ Ostrava – Bělský les, B. Dvorského 1, pod číslem 6 družstvo ZŠ a MŠ Waldorfská I, pod číslem 7 družstvo ZŠ Ostrava – Hrabová, p. o., pod číslem 8 družstvo ZŠ Ostrava, Matiční 5, pod číslem 9 ZŠ a MŠ Chuchelná, Komenského 186, pod číslem 10 družstvo ZŠ Ostrava – Zábřeh, Horymírova 100 a pod číslem 11 družstvo ZŠ a MŠ Waldorfská II. Startovní číslo 2 bylo určeno pro družstvo ZŠ Ostrava – Vítkovice, Šalounova 56, která se ze soutěže omluvila.

Třetího ročníku soutěže Znáš svůj kraj? se zúčastnilo celkem 40 soutěžících z 10 základních škol. V celkovém pořadí se na 1. místě se umístilo družstvo ze ZŠ a MŠ Chuchelná, Komenského 100 ve složení Sabina Zajíčková, Tatiana Dubělčíková, Jan Stoček a Jan Pekárek. Druhé místo obsadilo družstvo ze ZŠ a MŠ Waldorfská, Ostrava ve složení Viktor Mück, Františka Hanusová, Sofie Najvert a Zahuta. Na třetím místě se umístilo družstvo ze ZŠ Ostrava, Matiční 5 ve složení Nora Labuzíková, Dafni Grycová, Václav Jirman a Jakub Valošek.

Vyhodnoceni byli i nejlepší řešitelé vědomostního kvízu. Na 1. místě v této kategorii se umístila Sabina Zajíčková ze ZŠ a MŠ Chuchelná, Komenského 186 společně s Dafni Grycovou ze ZŠ Ostrava, Matiční 5. Druhé místo ve vědomostním kvízu získala Michaela Sládková ze ZŠ Slezská Ostrava, Bohumínská 72 a na třetím místě se umístila Barbora Hanzelková ze ZŠ Ostrava – Michálkovice.

Oceněny byly i nejlepší prezentace školního zájezdu: na 1. místě se umístilo družstvo ZŠ a MŠ Chuchelná, Komenského 186, na druhém místě pak družstvo II ze ZŠ a MŠ Waldorfská a na 3. místě družstvo ze ZŠ Ostrava – Dubina, F. Formana 45.

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová

12.Činnost předmětových komisí ve školním roce 2023/2024

Ve školním roce 2023/2024 působilo na AHOL – Střední škole gastronomie, turismu a lázeňství celkem pět předmětových komisí. Vedoucí předmětové komise cizích jazyků byla Mgr. Lenka Strišová, předmětovou komisi pro jazyk český a společenskovědní předměty a výchovy vedl Mgr. Jaroslav Vaněk. 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 Strišová

Členové komise: Mgr. Sebastian Komárek, Mgr. Markéta Majerová, Mgr. Jana Mikesková, Mgr. Naďa Pospíšilová, Mgr. Lenka Skupienová, Mgr. Jana Srovnalová, Mgr. Helena Urbánková

Ve školním roce 2023/2024 se členové komise podíleli na celé řadě aktivit. V přípravném týdnu se učitelé cizích jazyků zapojili do realizace opravných a komisionálních zkoušek a dále také vypracovali a zrevidovali tematické plány pro výuku ve školním roce 2023/2024.

Na první schůzce předmětové komise v přípravném týdnu byl vytvořen a projednán plán práce na školní rok 2023/2024, dále byly stanoveny termíny schůzek předmětové komise cizích jazyků a členové byli seznámeni s kritérii a termíny hospitací. Proběhla objednávka učebnic pro první ročníky všech oborů vzdělání. Rovněž žáci prvních ročníků byli rozděleni do skupin na základě úrovňového testu. Komise se také usnesla na opatřeních ke zvýšení úspěšnosti u maturitních zkoušek, mimo jiné určila počet povinných cvičných didaktických testů, které musí žáci absolvovat od prvních po maturitní ročníky. Komise také nabídla žákům kroužky a doučování, aby mohli rozvíjet své znalosti a dovednosti nad rámec výuky.

Evropský den jazyků se po celé Evropě slaví 26. září. Členové komise si jej na naší škole připomněli také. Napříč třídami proběhla projektová výuka, která žáky provedla různými světovými jazyky. Naši žáci vytvořili krásné prezentace na dané téma, také si Den jazyků připomněli ve formě různých jazykových kvízů a her, např. Kahoot, dále například výukou frází jazyka původních obyvatel Austrálie a Nového Zélandu, tj. aboridžinců a maorů. Hodina byla zakončena společnou prací málo známých, ale o to zajímavějších faktů týkajících našich protinožců.



Foto č. 15: Evropský den jazyků

Žáci 3. ročníku oboru Cestovní ruch v adventním čase navštívili pod vedením Mgr. Nadi Pospíšilové adventní Olomouc, kde si v anglickém jazyce vyzkoušeli řetězové průvodcování.

Na poslední schůzce v kalendářním roce 2023 komise zhodnotila dosavadní výsledky žáků z cvičných didaktických testů a písemných prací a již se aktivně začala zabývat realizací maturitní zkoušky jaro 2024, konkrétně připravila návrhy témat k písemným pracím.

V lednu 2024 se žáci zúčastnili školního kola olympiády v německém jazyce a anglickém jazyce. Soutěžící prošli poslechem a gramatickým testem. Vítězem letošního ročníku olympiády v německém jazyce se stala Vanessa Schimanietzová ze třídy 2CR, která naši školu reprezentovala v okresním kole. Vítězem školního kola olympiády v anglickém jazyce se stala Natálie Vantuchová ze třídy 2CR, který taktéž zastupovala školu v okresním kole a umístila se na krásném druhém místě.

Únor patřil 1. ročníku oboru Cestovní ruch. Pod taktovou Mgr. Nadi Pospíšilové průvodcovali krásami Opavy, aby si poprvé vyzkoušeli, jak vypadá práce průvodce. Cenné rady ohledně průvodcování samotného jim poskytla i Mgr. Jana Mikesková, která zastupovala odbornou stránku exkurze.

Podobná akce pak proběhla v dubnu, kdy žáci 3CR a 3H ve dvojicích průvodcovali v českém a anglickém jazyce pod taktovkou Mgr. Pospíšilové a Mgr. Mikeskové celou Porubou. Role byly rozděleny, místa též a 15 000 tisíc kroků stačilo na poznání zajímavých míst spjatých s touto části Ostravy.

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

Na začátku května se žáci francouzštiny zúčastnili filmového představení Co jsme komu udělali v rámci „Dnů Frankofonie“. Film byl v originále s českými titulky, aby si mohli žáci ověřit své jazykové znalosti ve francouzštině.

Květnová schůzka komise byla zaměřena na bilancování a hodnocení. Členové komise navrhovali, jak odstranit nedostatky ve výuce jazyků s ohledem na zprávu ČŠI. Zamýšleli se, jak zatraktivnit a zefektivnit teoretickou výuku a více jí propojit s praxí.

Členové komise si zvyšovali svou odbornost a znalosti na různých školeních v průběhu celého školního roku. Mgr. Pospíšilová absolvovala online metodický seminář Think Visual, Think Wild, Think Gen Z, online školení Zamilujte se do angličtiny a Učíme jazyky online a online konference Global Teacher´s Festival. V květnu se pak společně s Mgr. Strišovou účastnila velmi přínosné konference Učme hrou.

Na poslední schůzce předmětové komise byla zhodnocena činnost předmětové komise ve školním roce 2023/2024 a předloženy požadavky předmětové komise na vybavení pro školní rok 2024/2025. Členové komise rovněž začali aktivně pracovat na revizi ŠVP, která implementuje informatické vzdělávání i do výuky cizích jazyků.

Zpracovala: Mgr. Lenka Strišová



Foto č. 16: 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. Jaroslav Vaněk

Členové komise: Mgr. Aneta Bartoníková, Mgr. Kristýna Hermanová, Mgr. Michal Hofman, Mgr. Miriam Lacinová, Mgr. Lenka Skupienová, Mgr. Lukáš Solčan, Mgr. Iveta Stachurová, Mgr. Helena Urbánková, Mgr. Monika Zdenkovićová

Přípravný týden školního roku 2023/2024 byl věnován přípravě tematických plánů v rámci společenskovědních předmětů. V přípravném týdnu pak byly realizovány i opravné a komisionální zkoušky. Rovněž byl zpracován plán práce předmětové komise, plán hospitační činnosti. Dále byl zajištěn nákup učebnic a odborných publikací. Důraz byl také kladen na nákup učebnic, ze kterých byly během školního roku tvořeny zkušební didaktické testy.

Pro zvýšení úspěšnosti nejen u společné části maturitní zkoušky byly opět zavedeny čtenářské kroužky pro maturitní ročníky, skupinové konzultace jak pro maturanty, tak i pro 1. – 3. ročníky a individuální konzultace. Komise také zrevidovala seznam doporučené literatury k ústní části maturitní zkoušky tak, aby lépe vyhovoval požadavkům současných žáků. Do seznamu byla přidána díla soudobých autorů.

Členové komise absolvovali v průběhu školního roku různá školení. Mgr. Jaroslav Vaněk se zúčastnil online školení s názvem Konzultační seminář k didaktickým testům z českého jazyka a literatury. Mgr. Lenka Strišová absolvovala kurz s názvem Multimediální výchova. Ostatní vyučující se taktéž zúčastnili různých kurzů a workshopů v rámci svých předmětů.

Během školního roku 2023/2024 proběhla také řada exkurzí. Žákyně a žáci prvního ročníku navštívili během září Městskou knihovnu v Ostravě. V listopadu byl zrealizován zájezd do Polska, konkrétně do koncentračního tábora v Osvětimi. V prosinci se komise podílela na přípravě dne otevřených dveří a taktéž připravila promítání s vánoční tematikou. V druhém pololetí školního roku byla pozornost zaměřena na přípravu podkladů a materiálů k maturitním zkouškám. Proběhla revize pracovních listů k ústní části maturitní zkoušky, byly vytvořeny pracovní listy nových děl. Komise taktéž připravovala sady zadání témat k písemné části maturitní zkoušky. Samotné zkoušky poté započaly na začátku dubna právě písemnou prací, začátkem května žákyně a žáci podstoupili státní didaktické testy a v druhé půlce května probíhaly profilové části maturitní zkoušky.

Během června komise vyhodnotila výsledky didaktických testů ve všech ročnících. Zejména u maturitních ročníků bylo konstatováno, že přijatá opatření zvýšila úspěšnost u maturitních zkoušek z českého jazyka a literatury. Komise dále projednala četné podněty, zhodnotila svou činnost, ujednotila se na materiálních požadavcích a naplánovala svou další činnost na příští školní rok. Taktéž se shodla na tom, aby byly i pro další ročníky realizovány zkušební maturitní didaktické testy.

Zpracoval: Mgr. Jaroslav Vaněk

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

Vedoucí předmětové komise: Mgr. Jana Mikesková

Členové komise: Mgr. Ivana Bazalová Hušková, Mgr. Kristýna Hermanová, Mgr. Soňa Juniecová, Mgr. David Karčmář, Mgr. Michal Kubík, Mgr. Kristýna Kuželová, Ing. Linda Sedláčková, Ph.D., Mgr. Lukáš Solčan, Mgr. Iveta Stachurová, Mgr. Monika Zdenkovićová,

Členové předmětové komise se v přípravném týdnu školního roku 2023/2024 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 témat v prvním a druhém odborném předmětu a vytvoření zadání praktické maturitní zkoušky pro obor Cestovní ruch. Zároveň členové komise předložili návrhy činností a exkurzí ve svých předmětech v rámci koordinace aktivit v plánu práce na školní rok 2023/2024.

Dne 17. října 2023 navštívili žáci oboru Cestovní ruch Vídeň. Nejprve proběhla návštěva zámku a zahrad Belvedere a poté prohlídka historické části města - náměstí Karlsplatz s barokním skvostem Karlskirche, Vídeňská opera na Stephansplatz, katedrála Stephansdom, Hofburg, budova Parlamentu a Nové radnice. Program byl nabitý a žákům se exkurze moc líbila. Zároveň si vyzkoušeli roli průvodce a vše, co obnáší jeho práce. Doprovod tvořila Mgr. Jana Mikesková a Mgr. Lenka Skupienová.

Žáci maturitních ročníků oboru Cestovní ruch navštívili dne 24. října 2023 za doprovodu učitelů Ing. Lindy Sedláčkové, Ph.D. a Mgr. Lukáše Solčana naše hlavní město. Kromě procházky historickým centrem byla hlavním cílem návštěvy Prahy exkurze do České národní banky. Komentovaná prohlídka expozice Za měnou s řadou zábavně-vzdělávacích úkolů žáky nejen zaujala, ale současně jim umožnila oživit si jejich znalosti z oblasti monetární politiky, bankovní soustavy a finančního systému.

Žáci posledního ročníku oboru Cestovní ruch uskutečnili s Mgr. Kristýnou Kuželovou a Mgr. Jaroslavem Vaňkem exkurzi na jižní Moravu. Nejdříve navštívili veletrh vysokých a vyšších odborných škol Gaudeamus Brno, kde načerpali mnoho důležitých informací ohledně dalšího studia. Další dny se nesly ve znamení poznávání památek Velkopavlovické oblasti - vodní nádrž Nové Mlýny, Archeopark v Pavlově, Mikulov či zřícenina hradu Děvičky. Celá akce byla zakončena exkurzí do vinařství Hálek v Němčičkách. Poznávací exkurzi si žáci připravili sami.

V pátek 3. listopadu 2023 nás navštívili žáci z polské partnerské školy ZSEG Cieszyn, se kterou jsme spolupracovali v rámci projektu přeshraniční spolupráce Interreg. I když samotný projekt už byl ukončen, přátelství zůstala a setkáváme se dál. Po prohlídce školy jsme se společně vydali do historického centra Ostravy a naši žáci druhého ročníku oboru Cestovní ruch si připravili řetězové průvodcování významnými památkami v centru města.



Foto č. 17: Žáci druhého ročníku oboru Cestovní ruch a žáci polské partnerské školy ZSEG Cieszyn

V pátek 10. listopadu 2024 se konal třetí ročník soutěže Znáš svůj kraj?, tentokrát s podtitulem „aneb po stopách technických památek". Soutěžící čekal vědomostní test na počítači, prezentace dvoudenního výletu po Moravskoslezském kraji, podle indicií poznat technické památky kraje, rozeznat speciality hornického jídelníčku nebo určit technické objekty a lokality kraje. Nejlepší prezentaci svého školního zájezdu mělo družstvo ZŠ Chuchelná, na druhém místě se umístila prezentace žáků ZŠ Waldorfská a třetí místo obsadili se svou prezentací žáci ZŠ F. Formana. Nejlepší vědomosti o Moravskoslezském kraji v kvízu prokázaly Sabina Zajíčková (ZŠ Chuchelná) a Dafni Grycová (ZŠ Matiční), na druhém místě ve vědomostním kvízu skončila Michaela Sládková (ZŠ Bohumínská) a bronz v této disciplíně získala Barbora Hanzelková (ZŠ Ostrava – Michálkovice). Celkově ve třetím ročníku soutěže Znáš svůj kraj? zvítězilo družstvo Základní školy Chuchelná. Druhé místo vybojovalo družstvo Základní školy a MŠ Waldorfská a na bronzové příčce se umístilo družstvo Základní školy Matiční. Nad soutěží Znáš svůj kraj? převzal záštitu jednatel společnosti Moravian-Silesian Tourism Ing. Petr Koudela. 3. ročník této soutěže pro žáky základních škol byl realizován s finanční podporou statutárního města Ostravy. Garantem soutěže byla Mgr. Jana Mikesková.

Dne 20. listopadu 2023 probíhal Projektový den pro Cestovní ruch. Žáci druhých až čtvrtých ročníků tohoto oboru se zúčastnili školního kola soutěže Mladý průvodce. Úkolem všech soutěžících bylo připravit zájezd do vybrané destinace včetně zajištění všech služeb a následně připravený zájezd odprezentovat. Prezentace byly velmi kreativní, někteří soutěžící dokonce sladili své outfity s cílovou destinací. Díky prezentacím jsme se mohli virtuálně podívat například do Portugalska, Řecka, Francie, Nizozemska, Rakouska a Švédska. Všechny soutěžní týmy předvedly dobrou odbornou práci.

Ve středu 10. ledna 2024 se žáci Cestovního ruchu účastnili promítání o Kambodži v rámci projektu Planeta Země. Upevnili si své dosavadní znalosti a zároveň se dozvěděli nové informace ohledně tamní fauny a flóry a místnímu obyvatelstvu.

V průběhu prvního pololetí proběhlo školní kolo ekonomické olympiády. Školního kola se zúčastnili žáci 2., 3. a 4. ročníků oborů Cestovní ruch, Hotelnictví a Gastronomie. Vítězem školního kola se stal Marek Walczysko ze třídy 4 GK.

Dne 15. února 2024 se konal 14. ročník mezinárodní soutěže Mladý průvodce na škole SŠSS v Ostravě – Hrabůvce. Soutěžící čekal nejprve vědomostní test na památky UNESCO v ČR a na Slovensku a poté prezentace pětidenního zájezdu na téma „Bedřich Smetana 200". Naši školu reprezentovali žáci Eliška Gavronová a Tadeáš Samek.

Dne 26. února 2024 žáci prvního ročníku oboru Cestovní ruch průvodcovali krásami Opavy pod taktovkou Mgr. Nadi Pospíšilové, aby si poprvé vyzkoušeli, jak vypadá práce průvodce. Cenné rady ohledně průvodcování samotného jim poskytla i Mgr. Jana Mikesková, která zastupovala odbornou stránku exkurze.

Březen 2024 byl ideální k návštěvě Brna a brněnské pobočky České národní banky. Na tuto exkurzi vyrazil třetí ročník oborů Cestovní ruch a Hotelnictví, který si návštěvu Brna se svou třídní Mgr. Naďou Pospíšilovou a učitelem ekonomie Mgr. Lukášem Solčanem užil. Zábavná a interaktivní expozice Lidé a peníze byla vedena v češtině i angličtině.



Foto č. 18: Žáci třetího ročníku oboru Cestovní ruch a Hotelnictví s Mgr. L. Solčanem

Dne 27. března 2024 se konalo krajské kolo ekonomické olympiády na Obchodně podnikatelské fakultě Slezské univerzity v Karviné. Naši školu reprezentoval Marek Walczysko ze třídy 4 GK.

Dne 10. dubna 2024 žáci třetího ročníku oboru Cestovní ruch ve dvojicích průvodcovali v českém a anglickém jazyce pod taktovkou Mgr. Nadi Pospíšilové a Mgr. Jany Mikeskové celou Porubou.

Ve dnech 17. 4. a 19. 4. se konala praktická maturitní zkouška třídy 4 CR ve městě Olomouc a na Pustevnách. Žáci se společně podíleli na přípravě jednodenního zájezdu vždy pro 40 osob. Příprava obsahovala vyhotovení propagačního letáku, nabídku a prodej zájezdu, sestavení itineráře, zajištění dopravy, zajištění stravování a kalkulaci ceny zájezdu. Během samotné praktické maturitní zkoušky žáci předvedli odborné dovednosti a pracovali i v roli průvodce.



Foto č. 19: Žáci čtvrtého ročníku oboru Cestovní ruch při praktické maturitní zkoušce na Pustevnách

Ve čtvrtek 9. května 2024 se žáci prvního a druhého ročníku oboru Cestovní ruch zúčastnili pod vedením Mgr. Jany Mikeskové filmového představení „Co jsme komu udělali“ v rámci „Dnů Frankofonie“. Film byl v originále s českými titulky, aby si mohli žáci ověřit své jazykové znalosti. Film rozhodně nezklamal a všem se líbil.

Dne 10. května 2024 proběhla příprava a školení žáků na odbornou praxi ve společnosti Leo Express. Praxe se účastnili žáci 2. a 3. ročníku oboru Cestovní ruch a Hotelnictví pod záštitou Mgr. Lenky Skupienové.

Ve dnech 13. – 14. května 2024 se žáci třetího ročníku oborů Cestovní ruch a Hotelnictví vypravili za krásami jižní Moravy, konkrétně obce Čejkovic a obce Vrbice. Tam na ně čekala řada exkurzí, ve firmě Sonnentor počínaje a řízenou degustací, exkurzí v místním zemědělském družstvu a agroturistikou konče. Exkurze probíhala pod vedením Mgr. Kristýny Kuželové a Mgr. Nadi Pospíšilové.

V červnu navštívili žáci prvního a druhého ročníku oboru Cestovní ruch pod záštitou Mgr. Jany Mikeskové a Ing. Lindy Sedláčkové, Ph.D. přírodní rezervaci Štěpán, která zahrnuje rybník Štěpán a přilehlé louky a mokřady za severozápadním okrajem Ostravy.

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

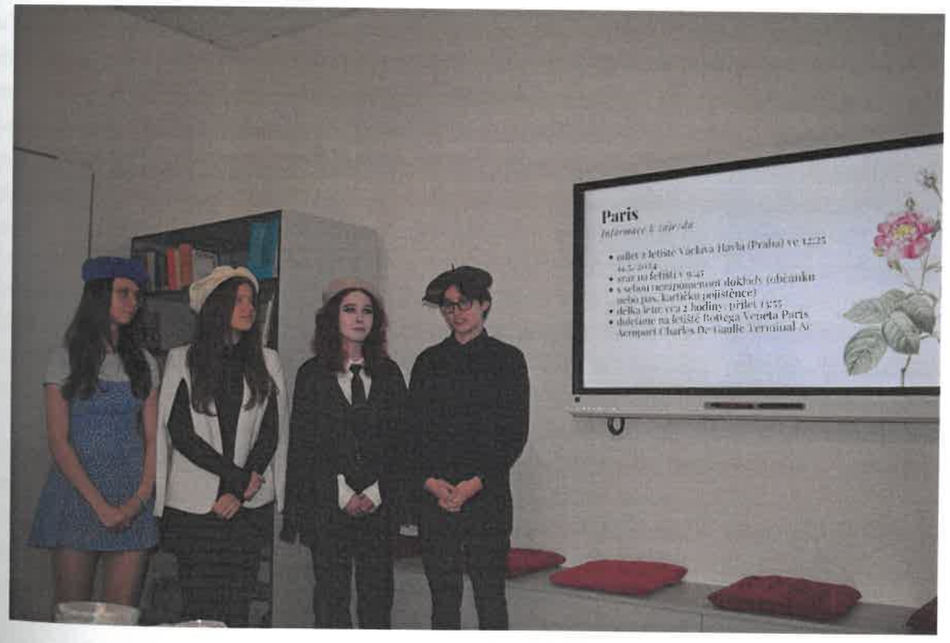


Foto č. 20: Žáci během projektového dne Mladý průvodce
Zleva: V. Schimanietzová, L. Vavrečková, D. Bártová, N. Vantuchová

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 2023/2024 zaměřila vedle obvyklých činností na několik vybraných oblastí, a to především na procesy spojené se zaváděním opatření na zvýšení úspěšnosti žáků u maturitních zkoušek, opatření na snížení vysoké absence žáků, dále na procesy spojené se zaváděním dalších metod formativního hodnocení, sebehodnocení do vzdělávacího procesu, rozšířením palety výukových metod, se změnou kritérií pro hodnocení hospitační činnosti a také s připravovanou inovací školních vzdělávacích programů.

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 2023/2024, 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. Pravidelně byla vyhodnocována situace žáků ohrožených školním neúspěchem v průběhu studia i při jeho ukončování a přijímána opatření na zvýšení školní úspěšnosti.

Se změnou RVP SOV souvisí povinnost středních odborných škol nejpozději k 1. 9. 2025 zapracovat do všech předmětů všech školních vzdělávacích programů digitální kompetence. I této oblasti věnovala metodická komise patřičnou pozornost tak, aby tato povinnost byla v daném termínu beze zbytku naplněna.

Další oblastí, na kterou se zaměřila činnost metodické komise, bylo stanovení kritérií pro hodnocení hospitační činnosti, které byly následně projednány v předmětových komisích. Hospitační činnost samotná se podle těchto kritérií zaměřila na využívání širšího spektra vzdělávacích metod, využívání průběžného formativního hodnocení včetně sebehodnocení a vzájemného hodnocení žáků.

Metodická komise se v průběhu celého školního roku 2023/2024 zabývala opatřeními pro žáky ohrožené školním neúspěchem v průběhu nebo při ukončování vzdělávání, dále opatřeními na snížení absence a předčasného odchodu ze vzdělávání a opatřeními ke zvýšení úspěšnosti u maturitní zkoušky.

Zpracovala: Mgr. Miriam Lacinová

12.5. Hodnocení činnosti předmětové komise gastronomických předmětů

Vedoucí předmětové komise: Mgr. Šárka Seibertová

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

Ve školním roce 2023/2024 členové předmětové komise gastronomických předmětů zajišťovali řadu činností. Kromě teoretické a praktické výuky realizovali odborné exkurze a workshopy, pokračovala mezinárodní spolupráce s partnerskou školou ZSEG Cieszyn a podíleli se na realizaci projektu OP JAK 2023/2024 a dalších projektů. Odborní učitelé také organizovali řadu odborných kurzů, dnů otevřených dveří i dalších aktivit pro žáky.

V přípravném týdnu členové komise zpracovali tematické plány, předložili je ke kontrole a podíleli se na zajištění opravných a doplňkových zkoušek. Rovněž se účastnili činnosti zkušebních komisí u opravného a náhradního termínu maturitních a jednotných závěrečných zkoušek. Členové komise se v průběhu roku dále odborně vzdělávali.

Výstava Flora Olomouc – Hortikomplex se konala ve čtvrtek 5. října 2023 a zúčastnili se jí žáci prvního ročníku oboru Gastronomie za doprovodu žáků čtvrtého ročníku stejného oboru. Jedná se o velkolepou přehlídku a prezentaci českých i moravských pěstitelů ovoce a zeleniny. Součástí této výstavy byla také Olima 2023, kde své výrobky prezentovaly gastronomické firmy. Žáci tak mohli vidět různé druhy technologií a zařízení a měli možnost ochutnat výrobky místních malých podnikatelů – od medu a marmelád, přes uzeniny až po sušené červy.

Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočka Severní Morava a Slezsko, Moravská střední škola Olomouc a Výstaviště Flora Olomouc pořádali ve dnech 5. a 6. října 2023 gastronomickou soutěž **Olima Cup Olomouc 2023**. Naši školu reprezentovali žáci třídy 2GK Jonáš Jouza a Jan Sekerka, kteří soutěžili v kategorii Kuchař Junior. Povinnou hlavní surovinou bylo kuřecí stehno ve dvou tepelných úpravách. Jonáš Jouza vybojoval krásné **2. místo**.

Netradičně v neděli 8. 10. 2023 měla naše škola premiéru na Moravském cukrářském šampionátu, kdy se naše žákyně prvního ročníku oboru Gastronomie Antonie Ponczová této soutěže zúčastnila. Jejím úkolem bylo připravit 3 druhy pralinek dle zadaných propozic. Na umístění v nejlepší trojce to tentokrát nestačilo, ale pro nás je vítězkou, jelikož pralinky byly opravdu na profesionální úrovni.

V sobotu 21. 10. 2023 se v Kaiserštejnském paláci v Praze konalo slavnostní předávání **ocenění nejlepších samostatných odborných prací**. Po loňském třetím místě jsme se posunuli zase o příčku výš – tentokrát krásné **2. místo** v této soutěži v kategorii Kuchař – číšník, kterou organizuje Cermat ve spolupráci s Hospodářskou komorou, získala práce Adama Burgeta ze třídy 3KČ. **Adam Burget** si pro svou práci vybral téma Rubínová svatba, kde se snažil připravit

slavnostní hostinu pro své prarodiče. Porota vyzdvihla zpracování práce, převážně pak precizně zpracované vyúčtování akce a také časové harmonogramy.

Halloween a podzimní kouzlení bylo další z řady akcí na naší škole. V pondělí 30. listopadu 2023 se konala soutěž, ve které hlavní roli hrály různorodé dýně a různé dary barevné krásné přírody. Všechny třídy se velmi aktivně zapojily do třech dílčích soutěží. Dva zástupci z každé ze 14 tříd vařili dýňovou polévku, u které komise vyhodnotila nejlepší chuť a vtipný servis polévek. Ostatní žáci se zaujatě pustili do vyřezávání dýní a kreativní tvorby své podzimní dekorace. Bylo velmi těžké hodnotit, kdo byl nejlepší, protože všichni předvedli nádhernou práci. V úterý 31. listopadu žáci připravovali kouzelné halloweenské drinky a soutěžili o nejlepší halloweenský kostým.

Žáci třídy 4CR se zúčastnili s Mgr. Kristýnou Kuželovou a Mgr. Jaroslavem Vaňkem **exkurze na jižní Moravu** s názvem Velkopavlovickou vinařskou oblastí. Nejdříve navštívili veletrh vysokých a vyšších škol Gaudeamus Brno, kde načerpali mnoho důležitých informací ohledně dalšího studia. Kromě veletrhu taktéž absolvovali exkurzi do známého zážitkového baru Super panda cirkus. Další den už poznávali památky Velkopavlovické oblasti. Všichni si prohlédli vodní nádrž Nové Mlýny, podnikli prohlídku Archeoparku v Pavlově, prozkoumali krásy a zákoutí Mikulova. Taktéž si vyšlápli na zříceninu hradu Děvičky. Celá akce byla zakončena exkurzí do vinařství Hálek v Němčičkách. Poznávací exkurzi si žáci připravili sami, vyzkoušeli si tedy praktickou maturitní zkoušku na nečisto.

Workshop CBA pro pedagogické pracovníky gastronomických škol na podzim 2023 byl zaměřen na horké nápoje. V brněnském centru Abzac jej v pátek 3. a sobotu 4. listopadu spolu s partnery uspořádala Česká barmanská asociace. Šlo o již 15. ročník dvoudenního vzdělávacího maratonu. V hlavním sále připravil viceprezident CBA a Diageo Bar Academy Trainer ze společnosti STOCK Plzeň-Božkov Martin Vogeltanz barový displej sestávající z destilátů a bitterů portfolia Stock, sirupů, likérů a cordialů od společnosti Monin, džusů, čajů a různého koření i bylinek. Kantoři si pak mohli na otevřeném baru zkoušet vlastní kombinace těchto surovin a obracet se s konzultacemi ohledně jejich vhodnosti na zkušeného barmana. Brand ambassador společnosti RUDOLF JELÍNEK a autor knihy Teplé nápoje Achim Šipl poté představil tuto dnes spíše opomíjenou mixologickou kategorii v širším teoretickém, typologickém a historickém kontextu. Posluchači také měli k dispozici punčový bar a viděli praktické ukázky přípravy horkých koktejlů technikami Blue Blazer v podání Monin ambassadora pro Českou republiku Honzy Zlámaného, Aeropress a Vacuum Pot. Lektorská skupina kávové sekce CBA Mistr kávy® ve složení Tomáš Zahradil, Adam Troubil a Goran Jozić předvedla přípravu horkého kávového nápoje založeného na hruškovém destilátu a také detailní postup přípravy lahodného černého moku v džezvě z teoretického i praktického hlediska. Vedoucí sekce Czech Beer Specialist Radek Poláček představil upravená pravidla juniorských soutěží v čepování piva a předvedl ideální vystoupení soutěžícího včetně ukázky komunikace nebo správného mytí skla. Po obědové pauze seznámil zástupce společnosti Jan Becher Pernod Ricard Jakub Vinš přítomné s novou legislativou týkající se kategorie rumů, zvláště pak s pravidly pro označování destilátů tímto slovem. Prostřednictvím ochutnávky také

demonstroval rozdíl mezi ochuceným a neochuceným rumem. Na to ve večerním programu navázal Pavel



Foto č. 21: Workshop pro pedagogické pracovníky gastronomických škol
Zleva: Mgr. K. Kuželová, Mgr. Š. Seibertová

Mandrla ze společnosti STOCK Plzeň-Božkov slepou degustací kvarteta rumových vzorků. Učitelé si u každého vzorku zapisovali tasting notes a na závěr se je snažili přiřadit ke konkrétnímu produktu. Čekal je také test rumových znalostí, v němž si většina z nich vedla velmi dobře. V poslední hodince před odjezdem do hotelu se utkali ve speed mixing challenge národního koktejlu Beton. V čase 13 sekund zvítězila Mgr. Kristýna Kuželová.

V sobotní části workshopu představili pořadatelé z CBA možnou spolupráci škol s partnerskou společností Heineken, která je schopna dodat školám cvičnou výčepní technologii za zvýhodněných podmínek. Mezi dalšími prezentacemi figurovala nová forma hodnocení Barmana roku kategorie Junior, nová obecná definice juniorského soutěžícího, informace o juniorské soutěži Mattoni Grand Drink včetně zamýšleného pozměněného formátu pro příští rok i změna v soutěžních pravidlech pro juniorské soutěže teatenderů. Pavel Weiss ze

společnosti Premier Wines & Spirits na závěr vyzval k užší spolupráci mezi gastronomií a odborným školstvím, jejímž výsledkem má být dostatečně kvalifikovaný pracovník pozvedávající úroveň poskytovaných služeb zákazníkům.

Dne 6. 11. 2023 se učitelé odborných gastronomických předmětů Jan Kostka a Mgr. Kristýna Hermanová zúčastnili 9. ročníku **Prague Culinary Symposium 2023**. Tato prestižní událost, která spojila špičkové kulinářské osobnosti, nabídla našim pedagogům inspiraci od michelinských šéfkuchařů z celého světa. Nové poznatky a získané informace poslouží jako inspirace pro výuku i soutěžní inspiraci.

Ve středu 15. listopadu 2023 se v krásném prostředí Golf hotelu Austerlitz ve Slavkově u Brna uskutečnil 21. ročník soutěže juniorských barmanů a teatenderů **Metelka Austerlitz Cup 2023**. Účastníci soutěže teatenderů připravovali dva druhy servírování v kategoriích klasický čaj, volný nápoj a tea/cocktail pairing. Jejich práce spočívala v přípravě porce gruzínského čaje od Petra Siče a volného hot drinku, který musel obsahovat alespoň dva centilitry likéru Metelka Tea Spirit. Jiný alkohol nebyl povolen. K čaji či koktejlu účastníci servírovali drobné kanapky, které nápoj vhodně doplňovaly. Tuto kategorii za naší školu zastupovala **Vanesa Schimanietzová**, která obsadila 6. příčku.

V koktejlové soutěži měli junioršti barmani za úkol připravit v osmiminutovém limitu fancy hot cocktail a použít při tom alespoň dva centilitry bylinného likéru Hubertus. Předvedli při tom pestrou paletu metod přípravy – od blue blazeru přes vacuum pot až po moka konvičku. V této soutěžní disciplíně bojovala o co nejlepší umístění **Karolína Panašová**, která se umístila na krásném 7. místě a navíc získala ocenění za nejhezčí ozdobu drinku.

Dne 16. 11. 2023 se žáci třídy 2H na chvíli přenesli do 18. století, a to díky **exkurzi v Hotelu Zámek Zábřeh v Ostravě**. Ve vstupní hale nás přivítal restaurant manager Lukáš Satke, který je provedl celou historií zámecké budovy až do současnosti. Postupně nám ukázal všechny prostory nejen pro hosty, ale také pro zaměstnance. Měli jsme možnost vidět dvě hotelové restaurace, zázemí housekeepingu, roomservis, hotelové pivní a vinné lázně. V ubytovací části hotelu jsme navštívili několik pokojů včetně toho největšího Afrika. Prošli jsme si také venkovní terasu a pavlač. Nahlédli jsme do vinného sklepa i do starověké lednice. Viděli jsme podávání snídaní i provoz recepce. Nejvíce si však ceníme podrobný výklad výroby piva s ukázkou spilky. Během prezentace jsme se také dozvěděli, jaké výjimečné situace s hosty řešili a jaké mají požadavky na zaměstnance.

Dne 22. listopadu 2023 se naše Gastrostudio rozvonělo úžasnými pokrmy. Konal se v něm totiž workshop **S michelinskou hvězdou v akci** našeho absolventa Maxe Sikory, který pracuje v michelinské restauraci Springbrunnen v Německu na pozici sous chef. V rámci workshopu žáci s Maxem Sikorou připravovali foiegras s domácí máslovou brioche a mangovým chutney, vepřová iberijská líčka na portském víně s batátovým pyré a mille feuille bramborami, meruňkovo-levandulový sorbet s italským zabayone a nadýchaným piškotem.

Žáci druhého ročníku Jan Sekerka a Jonáš Jouza se dne 23. listopadu 2023 výborně zhostili role reprezentantů naší školy v rámci kuchařské soutěže **XI Beskidzki Konkurs Młodych Kucharzy v Polském Těšíně**, kde v konkurenci 18 kuchařů 2. a 3. místo.

V pondělí 4. prosince 2023 se v důstojném prostředí brněnského BEST WESTERN PREMIER Hotelu International uskutečnil 21. ročník tradiční soutěže juniorů v nápojové gastronomii **Brněnský vánoční pohár 2023**. Naši školu reprezentovaly premiérově žákyně prvních ročníků. V koktejlové soutěži měli junioršti barmani za úkol připravit v šestiminutovém limitu sparkling cocktail a použít při tom alespoň dva centilitry produktu z portfolia společnosti RUDOLF JELÍNEK a nealkoholický Bohemia Sekt. V této disciplíně nás reprezentovala Adéla Vlčková ze třídy 1GK a v silné konkurenci 32 barmanů vybojovala krásné 9. místo. Účastníci soutěže baristů pracovali s filtrovanou kávou za použití manuálního překapávače, z níž připravovali libovolný nealkoholický míchaný nápoj. U naší Emy Štěpandové z 1H zapracovala trošku nervozita, ale i tak se umístila na krásném 15. místě.

Žáci 1. ročníku oboru Gastronomie se dne 5. prosince 2023 zúčastnili worshopu na téma **Vánoční menu v moderní úpravě**. Workshop vedl Miroslav Moldřik, šéfkuchař hotelu Zámek Zábřeh. Kromě velkého množství chutí, technologických kreací a moderních kombinací potravin se žáci mohli inspirovat i estetickou stránkou pokrmu. Společně si uvařili sezónní pokrmy vhodné na vánoční svátky, například tartar z lososa s řepou a křenem s ořechovým chlebem, kaštanový krém s nakládaným zázvorem a s listy růžičkové kapusty, ragú z čočky beluga se zeleninou a sýrem comte, kachní kroketa s čedarem a jalapenos, kachní jus, filátko ze pstruha s rybi velouté s rozmarýnem, pohankové noky, pečené mini žampiony, dančí hřbet pečený v chlebu tramezzini, celerové pureé, kořenová zelenina, hruška Williams, omáčka z portského vína a jako sladkou tečku si připravili datlový koláč s karamelem a vanilkovým tvarohem s pistáciemi.

Žáci tříd 2H a 3KČ v pátek 15. 12. 2023 vyrazili na nezapomenutelnou **exkurzi do hotelu Hilton v Praze**. Managerka hotelu Barbora Koutná žáky postupně provedla všemi hotelovými provozy.

Ve dnech 12. – 13. 1. 2024 se konal dvoudenní akreditovaný vzdělávací program pro odborné učitele gastronomických škol i gastronomickou veřejnost. Vzdělávacího programu se zúčastnilo 21. účastníků z devíti škol Moravskoslezkého kraje. Odborníci z praxe školili účastníky v moderních trendech při sestavování jídelních lístků v návaznosti na Zero – Waste provozy. Tuto část vedl Ing. Peter Krupka, provozní ředitel ENDEMIT Boutique Hotel & Spa, Horní Bečva. Vědomosti pedagogů v oblasti šumivých a perlivých vín na trhu spojenou s degustací ústřic vedl Mgr. Alexandr Burda. Za naši školu se tohoto vzdělávacího programu zúčastnila Mgr. Šárka Seibertová.

Ve dnech 15. – 16. 1. 2024 se uskutečnil ve škole **baristický kurz**, na kterém měli naši žáci možnost proniknout do tajemství kávy. Své mnoholeté zkušenosti s její přípravou žákům předávali lektoři kurzu Martin Eichenbaum a Milan Tomiczek, kteří jsou certifikovanými lektory České barmanské asociace.

Dne 17. 1. 2024 soutěžili v karlovarském Grandhotelu Pupp žáci gastronomických a cukrářských oborů o prestižní **Lázeňský pohárek**. Své kulinářské dovednosti a pokrmy prezentovalo 24 žáků z osmi škol z celé České republiky. Tématem 24. ročníku soutěže bylo podmáslí, které soutěžící museli zařadit do připravovaných sladkých i slaných jídel. Lázeňský pohárek spolu s Grandhotelem Pupp pořádá Asociace kuchařů a cukrářů České republiky a Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary. Naši školu v cukrářské kategorii reprezentovala Antonie Ponczová z prvního ročníku oboru Gastronomie, která se v soutěži umístila na **2. místě**.



Foto č. 22: Žákyně prvního ročníku oboru Gastronomie při gastronomické a cukrářské soutěže Lázeňský pohárek 2024

Ve čtvrtek 1. 2. 2024 se žáci 4. ročníku oboru vzdělávání Gastronomie se zaměřením Kuchař v moderní gastronomii zúčastnili workshopu, který se zabýval správným použitím všech dostupných produktů společnosti Bonduelle pod vedením Petra Janů.

Dne 9. února 2024 se v Multifunkční aule GONG areálu Dolní oblasti Vítkovic konal tradiční **31. reprezentační ples škol AHOL**. Celým večerem doprovázel Marek Erben, k tanci hrála hudba Rivieras Showband. Žáci gastronomických oborů spolu s pedagogy vyučujícími gastronomické předměty se podíleli na přípravě občerstvení a obsluze hostů.

Ve dnech 21. – 22. 2. probíhal v odborné učebně sommeliérně **sommeliérský kurz**. Na kurzu si žáci rozšířili odborné vědomosti nejen teoreticky, ale na řadu přišly i praktické ukázky. Servírovali bílá vína, červená vína dekantovali a pochopitelně se naučili otvírat sekty. Celým kurzem je provázel sommeliér Tomáš Brůha.



Foto č. 23: Sommeiérský kurz
Zleva: T. Brůha a žáci druhého ročníku oboru Hotelnictví

Týden od 26. 2. do 1. 3. 2024 prožili naši žáci s licenčními lektory CBA Martinem Eichenbaumem a Milanem Tomiczkem v **základním barmanském kurzu**. V praktické části se žáci naučili, jak se připravují koktejly dle receptur IBA základními technikami míchání. Milan Tomiczek také žákům předvedl krátkou flairovou show, kdy některé účastníky navnadila na účast v pokračovacím kurzu, který se zabývá rozšířením barmanských vědomostí a dovedností a právě i flair bartendingem. Základní barmanský kurz žáci ukončili závěrečnou zkouškou a úspěšní absolventi získali certifikát České barmanské asociace.

Dne 22. března proběhla v Opavě soutěž **Zlatovar cup 2024**, na které museli žáci předvést znalosti o pivu, umění čepovat a komunikovat s hostem. Naše družstvo ve složení Nikola Kopčáková, Alena Ščučinská a Jakub Nawar se umístilo na 6. místě.

Naše škola hostila inspirativní **přednášku šéfkuchaře Milana Urbánka**, muže s bohatými zkušenostmi a vášní pro gastronomii. Milan Urbánek strávil deset let svého života v Anglii, kde získal nepostradatelné zkušenosti v některých z nejuznávanějších restaurací. Jeho úspěchy zahrnují práci pro britskou královskou rodinu v soukromém Royal Automobile Clubu, což mu otevřelo dveře do světa kuchařských celebrit. Po návratu do vlasti se Milan Urbánek stal šéfkuchařem v brněnském hotelu Barceló Brno. V rámci přednášky byla představena i firma a produkty světoznámé značky McCain, která se významně podílí na gastronomii v restaurační oblasti. Milan Urbánek sdílel své zkušenosti a naději ohledně budoucnosti, ukazujíc nám cestu k bohatší a kvalitnější nabídce pokrmů. Přednáška Milana Urbánka byla nejen poučná, ale i motivující, přinášející nám nové perspektivy a inspiraci pro rozvoj gastronomie.

Dne 12. 4. 2024 vyrazili na svou první velkou gastronomickou akci až do Prahy žáci prvního ročníku oboru Hotelnictví. Žáci navštívili druhý ročník **Gastro Makro festu**, který se konal v 02 Universum. Bylo to jedinečné setkání špiček české gastronomie a milovníků jídla. Žáci mohli vidět nejen jedinečné kuchařské show, ale také zažít rozmanité typy ochutnávek. Ústřice, ryby, lahodné sýry, maso vlastní výroby makro či degustační porce od nejlepších českých kuchařů. Ochutnali jsme španělskou paellu, tatarský biftek, několik druhů hot dogů, připravených v klasickém i netradičním pojetí s českými povidly nebo zelím. Stánek zaměřený na ryby nabídl porcování celého tuňáka a jeho následné grilování. Na své si přišli i milovníci sýrů, pro které byly připraveny ochutnávky francouzského sýra raclette, fondue, grilovaný halloumi a mnoho dalšího. Makro stage nabídla několik unikátních kuchařských show. Setkali jsme se zde s osobnostmi české gastronomie a ochutnali od nich to nejlepší jídlo, které připravili na předem zadanou surovinu. A nejsou to ledajací kuchaři: Jakub Horák, první Evropan, který se dosud stal mistrem světa v japonské kuchyni, a trenér českého týmu Bocuse d'Or Lukáš Černý připravovali duhového pstruha. Kuchařské umění předvedla i Kristína Nemčková, světově nejmladší vítězka soutěže MasterChef, současně sous-chef v michellinské restauraci Geranium v Kodani. Hodně nabitá byla i kávová sekce, kde probíhla prestižní soutěž Czech Latte Art Championship 2024 a Barista Junior 2024. Žáci mohli ochutnat formou cuppingu výběrové kávy z místních i světových pražíren doplněné o dezerty ze sortimentu makro ČR, jako jsou muffiny, makronky, brownies, cheesecake a další.

Týmová soutěž pro studenty středních gastronomických škol v úterý 16. dubna 2024 načala již svůj třetí ročník. Do moravské metropole přicestovala rekordní stovka studentů v doprovodu svých učitelů ze 17 škol z celé České republiky. **CBA Team Challenge** je týmovou soutěží pro juniorské vyznavače nápojové gastronomie, primárně je určená pro čtyřčlenné studentské týmy středních gastronomických škol. Každý tým se musí zapojit do čtyř z celkem šesti pořádaných disciplín – klasické barmanství, flairové barmanství, čajová mixologie, čajová degustace, baristika a čepování piva. Zúčastnit se ale mohou i jednotlivci. Zvítězí kolektiv, který dosáhne nejvyššího součtu bodů za jednotlivé disciplíny. Naši školu reprezentoval tým složený ze žáků prvních ročníků: Ema Štěpandová 1H – barista, Anežka Tylečková 1H – čajová mixologie,

Adéla Vlčková 1GK – barman, Martin Urban 1H – čajová degustace. Na stupně vítězů ve své disciplíně dosáhla Anežka Tylečková s 3. místem v čajové mixologii. V celkovém pořadí se náš tým umístil na pěkném 9. místě.



Foto č. 24: CBA Team Challenge
Zleva: Mgr. K. Kuželová, E. Štěpandová, A. Vlčková, A. Tylečková, Mgr. Š. Seibertová, M. Urban

Středa 24. 4. 2024 byl ve škole opět velmi rušný den, protože žáci oboru Hotelnictví a Gastronomie se zaměřením Kuchař v moderní gastronomii skládali svou **praktickou maturitní zkoušku**. Žáci měli za úkol připravit pro hosty slavnostní recepci se zaměřením na zážitkovou gastronomii. Celý tým pod vedením našich zkušených učitelů strávil několik týdnů přípravou na tuto důležitou událost. Každý detail byl pečlivě promyšlen a výsledkem byl úžasný a chutný raut, kterým naši studenti nadchli nejen své rodiče, ale i všechny ostatní hosty. Náš tým kuchařů se postaral o bohatý výběr lahodných a vkusných pokrmů, které nejenom že vypadaly úžasně, ale také vynikaly skvělou chutí a perfektním provedením. Na nabídkových stolech nechyběl například telecí pavouček s houbovo-koprovou omáčkou a bylinkovým knedlíkem, zauzené kachní prso, variace steaků s pepřovou a švestkovou omáčkou, wrapy se zauzeným lososem a koprovo-limetkovým dresingem. Milovníky sladkého jistě potěšily

makronky, panna cota, tiramisu nebo mechové dortíky. Žáci oboru Hotelnictví se zase postarali o perfektní servis a příjemnou atmosféru celého odpoledne a v průběhu prokazovali svou zručnost při ukázkách odborných dovedností. Rodiče a hosté tak mohli vidět, jak se provádí otevírání sektu šavlí, jak se flambují lívance, v barové učebně se po celou dobu akce míchaly koktejly, připravovalo se espresso a apple pie cappuccino. V sommeliérské učebně byla k vidění ukázka dekantace vína a závěrečná flairová show proběhla ve vestibulu školy. I když to bylo náročné, všichni maturanti úspěšně tuto část maturitní zkoušky zvládli.

Ve dnech 6. – 7. 5. 2024 totiž v naší škole pod vedením lektorů CBA Milana Tomiczka a Martina Eichenbauma proběhl **druhý baristický kurz** v tomto školním roce. 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.

Žákyně Antonie Ponczová jela na odbornou praxi do hotelu Lanterna, kde měla tu čest vařit s legendárním českým **šéfkuchařem Romanem Paulusem**. Podílela se na přípravě zážitkového menu, jehož skladba obsahovala marinovaného lososa v rumu s chilli, chřestový krém, bramborové noky s divokým česnekem a ředkvičkami, jehněčího hřbet a na závěr vanilkovo – jahodový cheescake.



Foto č. 25: Odborná praxe v hotelu Lanterna
Zleva: A. Ponczová, R. Paulus

Finále nejprestižnější soutěže pro mladé talenty **Gastro Junior 2024** se konalo 22. a 23. května 2024 v pražské EXPO aréně. Sešli se zde soutěžící z dvaceti odborných škol z celé ČR, kteří postoupili z korespondenčního kola. Asociace kuchařů a cukrářů pro tento ročník aktualizovala pravidla, která odráží současné gastronomické trendy. Vychází ze zkušeností získaných členstvím ve WACS, z konzultací s pedagogy a mistry z odborných škol. Z naší školy do finálového kola postoupila Antonie Ponczová, žákyně prvního ročníku oboru Gastronomie, která soutěžila v cukrářské disciplíně. Se svým talířovým moučníkem se umístila v krásném **stříbrném pásmu**.



Foto č. 26: Gastro Junior 2024
Zleva: A. Vlčková, Mgr. K. Kuželová, A. Ponczová

V dnešní době je integrace moderních technologií do vzdělávacího procesu klíčová, proto v pondělí 17. 6. 2024 proběhlo **školení pro pedagogy** k efektivnímu používání přístroje **Thermomix**. Thermomix, multifunkční kuchyňský robot, se stává nejen oblíbeným pomocníkem v domácnostech, ale také cenným nástrojem v gastronomickém provozu. Školení odborných pedagogů v jeho používání představuje důležitý krok k inovaci a zkvalitnění výuky. Školení se zaměřuje na teoretické i praktické dovednosti, včetně ovládání přístroje, přípravy základních i pokročilých receptů, bezpečnostních opatření a způsobů, jak Thermomix efektivně integrovat do výuky.

Škola v úterý 18. 6. 2024 hostila **cukrářský kurz vedený Daškou Tylčerovou**, známou jako SugarMAMA. Tato talentovaná cukrářka spojuje svou vášeň pro design a pečení, což se odráží v jejích dokonale stylizovaných sladkostech. Daška působila v různých městech, včetně Ostravy a Prahy, a nyní vede kurzy v Gourmet Academy. Paní Tylčerová je známá svou láskou k původním českým a moravským receptům, které kombinuje s moderními technikami. Během kurzu se žáci naučili připravovat karamelového indiánka a citronový chlebíček s mandlovým krémem. Výrobky si sami připravili a poté ochutnali. Kurz byl velmi úspěšný a přinesl studentům nové dovednosti a inspiraci.

Odborná praxe v Grandhotelu Pupp v Karlových Varech začala pro 12 žáků školy a pedagogický doprovod, Mgr. Kristýnu Kuželovou a Mgr. Kristýnu Hermanovou, v pátek 28. června 2024. Žáci z 1. až 3. ročníků různých oborů získávali zkušenosti v Grandhotelu Pupp během Mezinárodního filmového festivalu. Měli možnost obsluhovat známé tváře showbyznysu v různých odbytových střediscích hotelu a podíleli se na přípravě velkého množství pokrmů studené a teplé kuchyně i cukrářských výrobků, které se podávaly na akcích pořádaných hotelem. Celá naše výprava také pomáhala při realizaci závěrečného rautu k ukončení festivalu, tzv. Closing party, které se zúčastnilo asi 1300 hostů. Přestože to bylo 10 náročných dnů, žáci získali mnoho 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 skleník, vypomáhali na cateringových akcích.

Zpracovala: Mgr. Šárka Seibertová

Výroční zpráva o činnosti školy ve školním roce 2023/2024

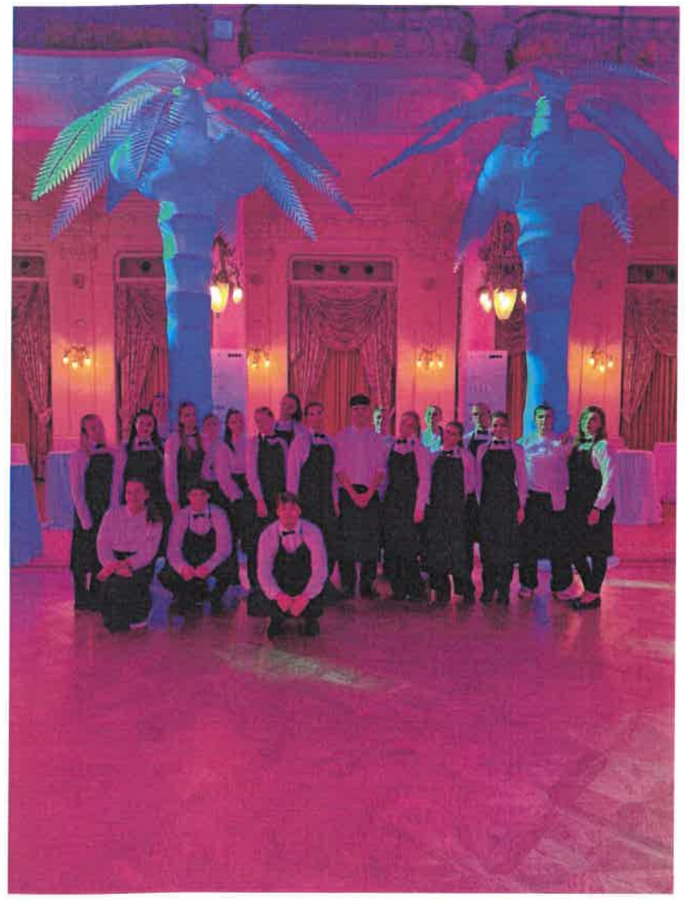


Foto č. 27: Žáci AHOL SŠ GTL na odborné praxi v Grandhotelu Pupp Karlovy Vary

13. Závěrečná zpráva o realizaci praktického vyučování ve školním roce 2023/2024

Závěrečná zpráva o odborném výcviku žáků školy

Ve školním roce 2023/2024 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 2023/2024 probíhal odborný výcvik celkem na 20 pracovištích, kde bylo umístěno 75 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 6 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, 2 skupiny třídy 1GK v laboratorní kuchyni a gastrostudiu,
- 65-41-L/01 Gastronomie, ŠVP Kuchař v moderní gastronomii, 2 skupiny třídy 4GK v gastrostudiu a ve školní kuchyni.

Ve 2. pololetí školního roku 2023/2024 probíhal odborný výcvik celkem na 21 pracovištích, kde bylo umístěno73 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	11	12	-	-
Hotel Mercure	2	-	1	-
Restaurace Stará Kuželna	-	2	-	1
Coloseum Nová Karolína	1	1	1	1
Coloseum Masarykovo nám.	1	-	1	1
Coloseum AVION	-	-	1	1
Laura Ostrava - Hrabůvka	-	1	-	1
Laura Macro	1	1	1	1
Restaurace AERO	1	1	1	-
Hogo Fogo	1	-	1	1
AHOL GTL + AHOL SOŠ	-	1	2	4
Restaurace Sbeerka	-	-	1	2
Restaurace Palouk	-	-	-	2
UGO Salateria Nová Karolína	1	-	-	-
Restaurace Viktorka	1	-	2	2
Buly Aréna Kravaře	1	-	-	-
Restaurace The Manor Pub	-	-	2	-
Restaurace U Příborů	-	-	1	-
Restaurace Al Dente Restaurant	-	1	-	-
Tankovna U Koně	-	-	1	1
Celkem	**21**	**20**	**16**	**18**
Na 20 pracovištích celkem 75 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
- UGO trade Centrála Praha – UGO Salataria 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 Stará Kuželna
- AHOL – Střední odborná škola, kuchyně na AHOL – Střední odborné škole turismu a lázeňství
- Buly Aréna Kravaře
- 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, Restaurace AERO
- Naše Bistro plus s. r. o., Provozovna HogoFogo bistro

- Neo Kanteen
- Restaurace U Příborů
- Al Dente Restaurant
- Restaurace The Manor Pub
- Restaurace Tankovna U Koně

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

Třída	Počet hodin ODV	Místo ODV
1KČ – Kuchař - číšník	241	Laboratorní kuchyně
1KČF- Fastfood	274	Školní jídelna
2KČ – Kuchař - číšník	336	Pracoviště Clarion
2KČ – Kuchař - číšník	336	Pracoviště u FO a PO
3KČ – Kuchař číšník	329	Pracoviště Clarion
3KČ – Kuchař číšník	329	Pracoviště u FO a PO
1GK - Gastronomie	113/111	Gastrostudio a Laboratorní k.
2GK - Gastronomie	245	Pracoviště FO a PO
3GK - Gastronomie	154	Pracoviště u FO a PO
4GK - Gastronomie	101	Gastrostudio a ŠJ

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

Výroční zpráva o činnosti školy ve školním roce 2023/2024

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMIE TURISMU A LÁZEŇSTVÍ



Foto č. 28: Žáci 4. ročníku oborů Gastronomie při praktické maturitní zkoušce

Přehled žáků na jednotlivých pracovištích za 2. pololetí

Provozovna:	2KČ	3KČ	2GK	3GK
	týden	týden	čtvrtek a pátek	středa
Clarion	10	11	-	-
Hotel Mercure	2	-	-	-
Restaurace Stará Kuželna	-	2	1	1
Coloseum Nová Karolína	1	1	1	1
Coloseum Masarykovo nám.	1	-	1	1
Coloseum AVION	-	-	1	1
Laura Ostrava - Hrabůvka	-	1	-	1
Laura Macro	1	1	-	1
Restaurace AERO	1	1	1	-
Hogo Fogo	1	-	-	1
AHOL GTL + AHOL SOŠ	-	1	3	4
Restaurace Sbeerka	-	-	1	2
Restaurace Palouk	-	-	-	2
UGO Salateria Nová Karolína	1	-	-	-
Restaurace Viktorka	1	-	2	2
Buly Aréna Kravaře	1	-	-	-
Restaurace The Manor Pub	-	-	2	-
Restaurace U Příborů	-	-	1	-
Restaurace Al Dente Restaurant	-	1	-	-
Tankovna U Koně	-	-	1	1
Restaurace Kanteen	-	-	1	-
Celkem	**20**	**19**	**16**	**18**
Na 21 pracovištích celkem 73 žáků				

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

Přehled odpracovaných hodin na odborném výcviku za 2. pololetí školního roku 2023/2024

Třída	Počet hodin ODV	Místo
1KČ – Kuchař - číšník	243/484	Laboratorní kuchyně
1KČF- Fastfood	225/499	Školní jídelna
2KČ – Kuchař - číšník	342/678	Pracoviště Clarion
2KČ – Kuchař - číšník	342/678	Pracoviště u FO a PO
3KČ – Kuchař číšník	231/560	Pracoviště Clarion
3KČ – Kuchař číšník	231/560	Pracoviště u FO a PO
1GK - Gastronomie	101/214	Gastrostudio a Laboratorní k.
2GK - Gastronomie	203/448	Pracoviště FO a PO
3GK - Gastronomie	98/252	Pracoviště u FO a PO
4GK - Gastronomie	71/172	Gastrostudio

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

Souvislá odborná praxe

Ve školním roce 2023/2024 souvislá odborná praxe probíhala v termínu od 20. května do 14. června 2024 pro 2. ročníky a od 20. května do 7. června 2024 dle školních vzdělávacích programů jednotlivých oborů vzdělání:

65-41-L/01 Gastronomie, ŠVP Gastronomie se zaměřením Kuchař v moderní gastronomii, 2. ročník
65-41-L/01 Gastronomie, ŠVP Kuchař v moderní gastronomii, 3. ročník
Celkem souvislou odbornou praxi vykonalo za tyto obory vzdělání 34 žáků.
Většina žáků vykonala souvislou odbornou praxi na stejném pracovišti jako odborný výcvik.
Ze třídy 2GK zvolili jiné pracoviště 4 žáci na pracovištích: Hotel Lanterna a Kašpárková pizzerie Opava.
Ze třídy 3GK zvolili jiné pracoviště 3 žáci na pracovištích: Maido Ostrava a Hotel PUPP Karlovy Vary.

65-42-M/01 Hotelnictví, ŠVP Hotelnictví se zaměřením Moderní hotelové služby, 2. ročník
65-42-M/01 Hotelnictví, ŠVP Hotelnictví se zaměřením Lázeňství a wellness, 2. ročník
65-42-M/01 Hotelnictví, ŠVP Moderní hotelové služby, 3. ročník
65-42-M/01 Hotelnictví, ŠVP Lázeňství a wellness, 3. ročník
Celkem souvislou odbornou praxi vykonalo za tyto obory vzdělání 15 žáků.
Tito žáci pracovali na těchto provozovnách: Hotel Ondrášův dvůr, Restaurace Viktorka, Restaurace Stará Kuželna, Sportovní centrum Ridera, Hotel André Velké Pavlovice, Hotel Topas, Brůmov Bylnice, Hotel Mercure, provozovna Oxotea Avion, Srub U Medvěda Nový Jičín, Frutisimo Fresch s. r. o.

65-42-M/02 Cestovní ruch, ŠVP Cestovní ruch se zaměřením Provoz cestovní kanceláře, 2. ročník
65-42-M/02 Cestovní ruch, ŠVP Cestovní ruch se zaměřením Stevard v dopravních službách, 2. ročník
65-42-M/02 Cestovní ruch, ŠVP Provoz cestovní kanceláře, 3. ročník
65-42-M/02 Cestovní ruch, ŠVP Stevard v dopravních službách, 3. ročník
Celkem souvislou odbornou praxi vykonalo za tyto obory vzdělání 37 žáků
Žáci tohoto oboru pracovali na pracovištích: Letiště Leoše Janáčka Ostrava, Infocentrum Ostrava, Ridera Sport, Leo expres, CK Rekrea, CK Rady na cestu, Call centrum Čedok, provozovna Si Tom servis, CinemaCity Ostrava, Fun Golf Real s. r. o., Skalka Family Park

Souvislou odbornou praxi absolvovalo celkem 86 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 Resortu Valachy.

Resort Valachy

V termínu od 4. – 9. května 2024 jsme zajistili pro naši nadanou žákyni třídy 1GK, oboru vzdělání Gastronomie, ŠVP Gastronomie se zaměřením Kuchař v moderní gastronomii stáž v hotelu Lanterna. Měla možnost se podílet na přípravě degustačního menu s šéfkuchařem Romanem Paulusem, který několikrát obhájil michelinskou hvězdu.

Grand hotel PUPP Karlovy Vary

Ve dnech 28. 6. – 7. 7. 2024 našich 12 žáků oboru vzdělání Hotelnictví, Gastronomie a Kuchař – číšník pracovali na 57. ročníků mezinárodního filmového festivalu v Karlových Varech v Grand hotelu PUPP. Vypomáhali na úseku obsluhy, teplé a studené kuchyně a cukrárny.

Zpracovala: Mgr. Iveta Stachurová

14.Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené ČŠI

Na AHOL – Střední škole gastronomie, turismu a lázeňství probíhala ve školním roce 2023/2024 inspekční činnost České školní inspekce, a to ve dnech 4. – 7. 3. 2024.

Předmětem inspekční činnosti bylo zjišťování a hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání podle školních vzdělávacích programů,, zjišťování a hodnocení naplnění školních vzdělávacích programů a kontrola dodržování vybraných ustanovení právních předpisů, které se vztahují k poskytování vzdělávání a školských služeb.

Výsledkem inspekční činnosti je Inspekční zpráva č. j. ČŠIT-555/24/T.

Česká školní inspekce
Moravskoslezský inspektorát
Matiční 20, 702 00 Ostrava

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

Čj. ČŠIT-555/24-T
Sp. zn. ČŠIT-S-111/24-T

Název	**AHOL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství**
Sídlo	**Dušní 1106/8, 703 00 Ostrava-Vítkovice**
E-mail	**aholss@ahol.cz**
IČO	**71 340 815**
Identifikátor	**651 035 759**
Právní forma	**školská právnická osoba**
Zastupující	**Mgr. Miriam Lacinová**
Zřizovatel	**AHOL - Střední odborná škola, s.r.o.**
Místo inspekční činnosti	**Dušní 1106/8, Ostrava**
Inspekční činnost na místě	**4. 3. 2024 – 7. 3. 2024**

Inspekční činnost byla zahájena doručením oznámení o inspekční činnosti.

Předmět inspekční činnosti

Inspekční činnost podle § 174 odst. 2 písm. b) a c) školského zákona.

Zjišťování a hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání poskytovaného střední školou podle příslušných školních vzdělávacích programů (dále „ŠVP“), naplňování ŠVP a jejich souladu s právními předpisy a rámcovými vzdělávacími programy se zaměřením na neúspěšnost ve společné části maturitní zkoušky (dále „MZ“) ve zkušebních obdobích let 2020 – 2023.

Charakteristika

AHOL – Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství (dále „škola“) vykonává činnost střední školy. Poskytuje střední vzdělání s maturitní zkouškou v denní formě vzdělávání ve čtyřletých oborech vzdělání Gastronomie, Hotelnictví, Cestovní ruch (dále „maturitní obory“), dvouletém oboru vzdělání Gastronomie (dále „nástavbový maturitní obor“) a v tříletém oboru vzdělání s výučním listem Kuchař - číšník (dále „nematuritní obor“) ukončeném závěrečnou zkouškou. Ve škole se v době inspekční činnosti vzdělávalo 265 žáků v 16 třídách, z toho 13 žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a 5 žáků s odlišným mateřským jazykem. Vzhledem k nízkému počtu žáků v některých třídách povolil zřizovatel školy výjimku z nejnižšího počtu žáků. Naplněnost školy se v posledních letech mírně zvýšila, a to z 38 % na 44 % z nejvyššího povoleného počtu žáků (576).

V budově školy současně probíhá i vzdělávání studentů AHOL – Vyšší odborné školy, jejíž akreditované vzdělávací programy úzce navazují na střední odborné vzdělávání školy.

Hodnocení podmínek vzdělávání

Ředitelka školy působí ve funkci od roku 2016. Zpracovala dlouhodobý plán rozvoje na období 2019–2025, který je postupně naplňován. Velká pozornost je zde věnována strategiím podporujícím připravenost žáků v souladu se stanoveným profilem absolventa a úspěšnost žáků v průběhu studia i při jeho ukončování. Doporučení z inspekčního hodnocení v dubnu 2018, která se týkala především zvýšení kontrolní činnosti v oblasti tvorby pravidel pro činnost školy, organizace praktického vyučování a zkvalitnění výuky, se podařilo z větší části naplnit. Škola přijala a realizovala řadu opatření, např. zacílení dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků a hospitační činnosti vedení školy na využívání inovativních a aktivizujících metod ve výuce, aktualizace školních vzdělávacích programů i povinné dokumentace školy. Většina těchto opatření byla splněna a vedla ke zvýšení kvality výuky. Opatření ke snížení absence byla účinná jen částečně.

ŠVP jednotlivých oborů vzdělání byly průběžně upravovány za účelem posílení odborných kompetencí žáků, propojení spolupráce mezi jednotlivými obory a s cílem zvýšit konkurenceschopnost školy se od ostatních škol v kraji s podobným zaměřením. V každém oboru vzdělání nabízí škola dva směry specializace. V gastronomických oborech vzdělání to jsou oblasti Moderní gastronomie, Kuchař v moderní gastronomii, Fastfoodová gastronomie a Kuchař-číšník, v oborech vzdělání zaměřených na cestovní ruch a hotelnictví to jsou oblasti Moderní hotelové služby, Stevard v dopravních službách, Provoz cestovní kanceláře a Lázeňství a wellness. Specializace se uplatňuje od 3. ročníku v zaměření odborné výuky a v praktickém vyučování. Vzhledem k požadavkům zaměstnavatelů se škola zapojila do projektu Rozvoj odborné angličtiny na středních školách. Po jeho skončení zařadila předmět odborná angličtina do ŠVP. Z důvodu nenaplnění předpokládaného počtu přijímaných žáků v maturitních oborech v prvním kole přijímacího řízení, byli uchazeči o studium přijímáni v několika dalších kolech bez nastavení minimální bodové hranice pro přijetí. V rámci následných opatření ke zvýšení úspěšnosti žáků stanovila škola od školního roku 2023/2024 minimální bodovou hranici pro přijetí do maturitních oborů.

Realizovaný způsob řízení vychází z účelného delegování kompetencí, jeho součástí je funkční přenos informací. Ze záznamů z jednání pedagogické rady i předmětových komisí je zřejmé, že škola vyhodnocuje úspěšnost žáků všech oborů v průběhu a při ukončování studia. Nejnižší úspěšnost byla zaznamenána ve dvouletém oboru vzdělání Gastronomie

(nástavbová forma studia), kde se postupně snižoval i zájem o přijetí. Škola proto od školního roku 2022/2023 již nepřijímá do tohoto oboru nové žáky. V současné době se zde vzdělávají čtyři žáci ve 2. ročníku.

Od předchozí inspekční činnosti se zvýšil podíl výuky vedené odborně kvalifikovanými pedagogy. Pedagogický sbor je účelně doplněn o externí pracovníky, většinou odborníky z praxe. Výuka předmětů společné části maturitní zkoušky je vedena odborně kvalifikovanými pedagogy s příslušnou předmětovou specializací. Další vzdělávání pedagogických pracovníků probíhá intenzivně a vychází převážně z potřeb školy, příp. ze zájmu pedagogů. Vzdělávání učitelů českého jazyka a literatury a anglického jazyka bylo zaměřeno především na zajištění přípravy a průběhu maturitní zkoušky a rozvoj čtenářské a jazykové gramotnosti. Začínající učitelé jsou podle potřeby podporováni uvádějícími učiteli.

K uskutečňování koncepčních záměrů, k vysoké úrovni praktického vyučování, naplňování profilu absolventa a profesnímu růstu učitelů odborných předmětů značnou měrou přispívají příkladně realizované partnerské vztahy. Škola aktivně spolupracuje se smluvními partnery, profesními sdruženími, organizacemi a pro dané obory vzdělání důležitými asociacemi i mnoha dalšími právními subjekty. Klade důraz především na kvalitní výběr sociálních partnerů, kteří zajišťují část praxe žáků během jejich studia, formou exkurzí, besed i prakticky zaměřených workshopů participují na vzdělávání žáků, účastní se závěrečných i maturitních zkoušek a pomáhají budoucí absolventy zapojit do pracovního procesu. Přínosná je především nabídka rozmanitě zaměřených a pro žáky i pedagogy zajímavých workshopů vedených odborníky z praxe a navázání spolupráce s ekologicky zaměřeným hotelem Chateu Mcely a s Grandhotelem Pupp v Karlových Varech. Kvalitní a oboustranně přínosné vztahy se zřizovatelem, sociálními partnery, externími odborníky a profesními organizacemi se promítají do kvality odborného vzdělávání a vytvářejí podmínky pro lepší uplatnitelnost absolventů na trhu práce.

Pro zajištění výchovy a vzdělávání žáků má škola vhodné prostorové i materiální podmínky. V rekonstruované budově s přístavbou disponuje kmenovými třídami i odbornými učebnami. Ve škole je také školní jídelna s kuchyní, v jejichž prostorách vykonávají žáci praktické vyučování. Aktivní podpora zřizovatele a zapojení do projektů vedly k získání kvalitního moderního zázemí především pro vzdělávání v oblasti odborného a praktického vyučování (laboratorní kuchyně, gastronomické učebny, multimediální a jazyková učebna). K výuce tělesné výchovy slouží tělocvična a hřiště partnerské školy, kam žáci dojíždějí místní dopravou. Vzhledem k náročnosti na organizaci výuky by bylo vhodné, kdyby škola měla vlastní sportovní zázemí. Esteticky příjemné prostředí školy a nadstandardní materiálně technické vybavení umožňuje poskytování vyšší kvality odborného vzdělávání.

K efektivnějšímu naplňování stanovených vzdělávacích cílů a ke zpestření vzdělávací nabídky přispívá vícezdrojové financování i aktivní zapojení školy do projektů. Finanční prostředky byly využity např. v oblastech personální podpory (kariérový poradce, koordinátor spolupráce školy se zaměstnavateli), vzdělávání pracovníků, rozvoj odborné angličtiny učitelů a žáků, vybavení školy digitálními učebními pomůckami, pořádání soutěží, podpora sociálně znevýhodněných žáků.

V oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví i požární prevence jsou žáci pravidelně poučováni a seznamováni s riziky. Vedení školy provádí analýzu úrazovosti, přesto míra úrazovosti je vyšší než celorepublikový průměr. Důvodem úrazů ve škole je většinou poranění v hodině tělesné výchovy a v praktickém vyučování. Škola přijala opatření a opakovaně poučuje žáky o bezpečnosti.

Škola nemá vlastní školní jídelnu, školní stravování je zajištěno v budově školy ve školní jídelně patřící jinému právnímu subjektu. Za aktivní účasti žáků gastronomických oborů při přípravě jídel i při obsluze zde probíhá stravování žáků a zaměstnanců školy.

Hodnocení průběhu vzdělávání

Hodnocení průběhu vzdělávání bylo zaměřeno na výuku všeobecně vzdělávacích i odborných předmětů s upřednostněním českého jazyka a literatury, anglického jazyka a matematiky jako předmětů společné části maturitní zkoušky a na praktické vyučování.

Ve zhlédnutých hodinách teoretické výuky všeobecně zaměřených předmětů byl vhodně podporován sociální a osobnostní rozvoj žáků, učitelé motivovali žáky k učení a projevovali zájem o jejich vzdělávání. Požadavky kladené na žáky při výuce byly přiměřené a srozumitelné, převažovala neformální a otevřená komunikace mezi žáky a učiteli. Vyučující většinou stanovili vzdělávací cíl vyučovací hodiny směřující k požadovaným výstupům podle zaměření výuky, v závěru hodiny pak vyhodnotili naplnění cíle. V ojedinělých případech bylo využito individuální žákovské sebehodnocení ve vztahu k cíli hodiny. Vzhledem k minimálnímu využití možnosti získávat podklady z učebnic, případně z jiných zdrojů, vystupovali učitelé většinou jako jediný zdroj informací. Práce ve dvojicích či v menších skupinách byly sice zařazovány, jejich účinnost však snižovala nízká míra využívání aktivit podněcujících rozvoj kritického myšlení, porovnávání různých řešení problémů a vzájemnou diskusi k zadaným úkolům. Zvolený způsob výuky neumožňoval výraznější uplatnění diferenciace úkolů a individuálního přístupu k jednotlivým žákům podle úrovně jejich schopností a dovedností. Společným znakem výuky byla příznivá pracovní atmosféra a vstřícný vztah učitelů k žákům.

Vzdělávací strategie v hospitované výuce českého jazyka a literatury v denní formě vzdělávání směřovaly k osvojení znalostí a dovedností směřujících jak k naplnění výstupů stanovených v ŠVP, tak k požadavkům k maturitní zkoušce. Ačkoli ve výuce byla využita práce ve skupinách a samostatná práce, která podporovala aktivizaci žáků, dominantní postavení ve výuce většinou převzal učitel. Vzájemná komunikace se většinou omezovala na kladení otázek učitelem a stručné odpovědi ze strany žáků, kteří nebyli cíleně vybízeni k náročnější komunikaci, porovnávání názorů, argumentaci k probírané látce. Zhlédnutá výuka byla zaměřena především na osvojení teoretických znalostí, méně na konkrétní práci s textem. Vhodně byla uplatněna práce s chybou.

Výuka anglického a německého jazyka byla vedena v cílovém jazyce. Zařazován byl poslech, méně byl kladen důraz na delší mluvený projev. Výuka se opírala o autentické texty, videonahrávky a pracovní listy. Efektivně byla využita didaktická technika pro poslech s porozuměním. Z forem a metod volili vyučující nejen frontální výuku a řízený rozhovor, žáci pracovali také samostatně, ve skupinách nebo dvojicích. Průběžně byla poskytována zpětná vazba a pomoc jednotlivým žákům. Ve třídě tříletého nematuritního studia byly zaznamenány velké rozdíly ve znalostech žáků dané zpravidla jejich nestejnou počáteční úrovní. V rámci přípravy k maturitní zkoušce se osvědčuje práce s tématy a zadáními písemných prací a didaktických testů společné části maturitní zkoušky z minulých let a intenzivní využívání autentických materiálů z časopisů a internetové podpory.

Ve výuce matematiky byla vhodně střídána samostatná práce s prací ve skupinách či dvojicích. U žáků bylo rozvíjeno logické myšlení a byli vedeni k pochopení souvislostí. V některých případech byla zaznamenána vhodná diferenciace, při které byli podpoření žáci nadaní. Ti měli možnost řešit komplexnější a náročnější úlohy.

Ve sledované výuce tělesné výchovy byly pohybové aktivity správně voleny vzhledem k věku žáků a jejich pohybovým schopnostem a dovednostem. Nedostatkem bylo nedodržení některých bezpečnostních pravidel (vhodný oděv a obutí) při výuce tělesné výchovy, což může vést ke zvýšené úrazovosti žáků.

Ve vyučovacích hodinách odborných předmětů se žáci ve větší míře aktivně zapojovali, reagovali na dotazy vyučujících, pracovali se zájmem. Učitelé uplatňovali individuální přístup, poskytovali žákům okamžitou zpětnou vazbu. Každý žák si mohl jednotlivé činnosti prakticky vyzkoušet, zhodnotit výsledek své práce, vyhodnotit případné chyby. Teorie byla probírána současně s pracovními činnostmi, učitelé komunikovali se žáky, vysvětlovali, doplňovali výuku o informace z vlastní praxe a z vlastních zkušeností. Vhodně využívali digitální technologie k prezentaci výukového materiálu, v některých případech se do jejich využití zapojili také žáci. Názornost byla dále podporována využitím učebních pomůcek a pracovních listů. V některých hodinách převažovala aktivita učitele nad aktivitou samotných žáků.

Praktická výuka (odborný výcvik, učební praxe a souvislá praxe) je realizována ve škole a na smluvních pracovištích. Vzhledem k velikosti školy většina učitelů praktického vyučování vede rovněž teoretickou výuku odborných předmětů. Hospitační činnost v rámci inspekčního hodnocení se uskutečnila v několika skupinách odborného výcviku a učební praxe napříč realizovanými obory vzdělání v odborných učebnách ve škole i na smluvních pracovištích. Výuka probíhala v příjemné atmosféře, mezi vyučujícími a žáky byl patrný vzájemný respekt. Výuku ovlivňovala osobnost učitele, jeho praktická zkušenost, prostředí, ve kterém žáci pracovali (materiálně-technické vybavení), celková připravenost a organizace výuky. Výuka byla naplánovaná do detailu a organizačně dobře vedená. Učitelé i instruktoři soustavně sledovali činnosti žáků, poskytovali rady a pomoc při plnění úkolů a upozorňovali na dodržování zásad bezpečnosti práce. Ve výuce uplatňovali individuální přístup, poskytovali okamžitou zpětnou vazbu, žáky průběžně motivovali, uváděli příklady ze své praxe. Organizace a průběh sledovaného praktického vyučování měly velmi dobrou úroveň. Aktivní přístup ze strany instruktorů a učitelů motivoval žáky k dodržování technologických postupů. Žáci pod jejich vedením zdařile aplikovali získané teoretické znalosti v praktické výuce. Pracovali převážně samostatně na zadaných úkolech, instruktoři a učitelé jim poskytovali průběžnou zpětnou vazbu k jejich práci. V průběhu výuky byli žáci vedeni k upevňování znalostí a vlastnímu popisu vykonávaných činností, čímž byly průběžně rozvíjeny jejich komunikační dovednosti. Při realizaci odborného výcviku a učební praxe škola zohledňuje požadavky a názory odborníků z praxe i požadavky žáků. Učitelé vzdělávání žáků většinou systematicky směřovali k osvojení požadovaných praktických dovedností s důrazem na samostatnost žáků při plnění konkrétních úkolů, s žáky komunikovali na přiměřené úrovni. Dbali na estetiku podávaného pokrmu (aby byl chutný a zároveň vypadal lákavě), dbali na zdravou přípravu, na kulturu stolování a kultivované vystupování.

Doporučení z předchozí inspekční činnosti spočívající ve využití širšího spektra vzdělávacích metod a forem práce s žáky především v teoretickém vyučování bylo ve zhlédnuté výuce uplatňováno částečně. Zařazování průběžného formativního hodnocení, sebehodnocení a vzájemného hodnocení žáků se škole stále nedaří realizovat v potřebném rozsahu.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Podklady pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků učitelé získávají především ústním a písemným zkoušením a hodnocením samostatných prací žáků či jiných písemností. Zásady a kritéria hodnocení výsledků vzdělávání stanovená ve školním řádu jsou přehledná a srozumitelná. Žáci a zákonní zástupci nezletilých žáků jsou o výsledcích vzdělávání průběžně informováni prostřednictvím školního informačního systému, na třídních schůzkách a v případě potřeby formou individuálních pohovorů.

Škola má jednotně nastavenou strategii řešení školní neúspěšnosti, která obecně vymezuje postupy při řešení školní neúspěšnosti. Škola získává přehled o žácích se slabším prospěchem a zvýšenou absencí a poskytuje jim základní podporu s využitím individuálních konzultací a doučování. V potřebných případech škola komunikuje se zákonnými zástupci za účelem zlepšení školní docházky i prospěchu žáků. Přesto se škole nedaří část žáků motivovat k pravidelné školní docházce a k zodpovědnému plnění požadavků stanovených školním systémem hodnocení, což se projevuje v jejich zhoršeném prospěchu. Důsledkem je mimo jiné i předčasné ukončení vzdělávání. Za poslední uzavřený školní rok byla celková průměrná absence na žáka 203 hodin, celková průměrná neomluvená absence 7 hodin na žáka. Neomluvenou absenci mělo celkově 67 žáků (tj. 27 % z celkového počtu žáků). Z přehledů klasifikace dále vyplývá, že průměrný prospěch žáků školy se ve třech posledních uzavřených školních letech 2020/2021 až 2022/2023 pohyboval v rozmezí od 1,84 do 2,21. Podíl neprospívajících žáků se pohyboval na úrovni zhruba 12 %. Opatření přijatá školou k řešení vysoké a neomluvené absence nebyla v hodnoceném období dostatečně účinná a nevedla k jejímu snížení. Z důvodu úpravy podmínek pro klasifikaci ve školním řádu se však zvýšil počet žáků, kteří nebyli hodnoceni v řádném termínu.

V průběhu inspekční činnosti byly posuzovány výsledky žáků u maturitní zkoušky v jarním a podzimním zkušebním období roků 2021 až 2023. Sledována byla tzv. hrubá neúspěšnost, tj. poměr žáků neúspěšných u maturitní zkoušky nebo zkoušku nekonajících k celkovému počtu přihlášených žáků. Žáci školy, kteří konali profilovou část maturitní zkoušky, ji vykonali v téměř všech případech úspěšně. Neúspěšní byli pak ve společné části maturitní zkoušky. Vysoká neúspěšnost byla zaznamenána především u nástavbového studia oboru Gastronomie, která byla v letech 2021 a 2022 cca 75 % (průměr ČR za skupinu oborů byl v roce 2021 28 % a v roce 2022 40,2 %). V letech 2020 a 2023 v tomto oboru nematuroval žádný žák, neboť škola neměla žáky ve 2. ročníku. Vzhledem k nízkému zájmu o studium v tomto oboru a vysoké neúspěšnosti žáků v průběhu i při ukončování studia škola podala žádost o výmaz tohoto oboru z rejstříku škol a školských zařízení. Hrubá neúspěšnost žáků v ostatních oborech se ve sledovaných letech pohybovala v rozmezí 16 % až 35 % a většinou byl horší než průměr za skupinu oborů, který se pohyboval v rozmezí 11,8 % - 23,5 %. Nejhorší výsledky vykázala škola v roce 2023, kdy v oborech vzdělání Hotelnictví a Cestovní ruch hrubá neúspěšnost u maturitní zkoušky dosáhla 33,3 % (průměr na skupinu oborů byl 13,4 %), v oboru vzdělání Gastronomie 35,3 % (průměr na skupinu oborů byl 19,2 %). Výsledky žáků ve společné části jsou ovlivněny horšími výsledky maturitní zkoušky především v předmětech český jazyk a literatura, cizí jazyk. Matematiku si žáci volí výjimečně. Ředitelka školy společně s vyučujícími maturitních předmětů analyzovala příčiny neúspěšnosti žáků ve společné části maturitní zkoušky a od školního roku 2023/2024 přijala řadu opatření. Škola stanovila společné postupy při ohrožení žáků školním neúspěchem, které cílí především na spolupráci se zákonnými zástupci žáků. Pro zlepšení průběžných výsledků žáků zavedla pravidelné interní kontrolní testování žáků z českého jazyka a literatury a z anglického

jazyka. Zvýšila četnost kontrolní a hospitační činnosti s důrazem na optimální zpětnou vazbu. Efektivita těchto opatření ještě nebyla v době inspekční činnosti měřitelná.

Žáci nematuritního oboru jsou u závěrečné zkoušky dlouhodobě zpravidla úspěšní.

Škole se daří systematicky identifikovat individuální potřeby žáků se speciálními vzdělávacími potřebami ve spolupráci se školskými poradenskými zařízeními, přičemž jejich doporučení jsou školou respektována. Výchovná poradkyně ve spolupráci s třídními učiteli sleduje a vyhodnocuje vzdělávání žáků s potřebou podpůrných opatření na jednáních pedagogické rady.

Velký důraz je kladen na primární prevenci, vybrané okruhy jsou součástí tematických plánů jednotlivých předmětů a realizovány v rámci výuky, případně projednávány v třídnických hodinách. Škola organizuje pro žáky besedy s odborníky. Realizuje řadu školních aktivit, které podporují spolupráci a sociální interakci žáků a vytváření pozitivního školního klimatu. Rizikovými projevy chování žáků, které škola zaznamenala (kyberšikana, užívání návykových látek, kouření), se intenzivně zabývá školní poradenské pracoviště a neprodleně je ve spolupráci se zákonnými zástupci a dalšími organizacemi řeší.

Všeobecný přehled žáků i rozvoj jejich znalostí a dovedností podporuje škola organizováním množství školních i mimoškolních aktivit různorodého zaměření (besedy s odborníky, exkurze, zahraniční poznávací zájezdy, pro žáky prvních ročníků adaptační kurzy apod.). V rámci praktického vyučování žáci pěstují zeleninu a bylinky k využití v laboratorní kuchyni. Škola využívá různé příležitosti ke své prezentaci na veřejnosti. Podporuje žáky v jejich účasti v odborných celostátních i mezinárodních soutěžích, v nichž zaznamenávají významné úspěchy. Pro žáky základních škola pořádá náročnou zeměpisnou soutěž Znáš svůj kraj, o kterou je velký zájem. Kromě soutěžních aktivit se žáci prezentují na řadě cateringových akcí pro veřejnost, připravují pohoštění pro uchazeče o studium v rámci dne otevřených dveří, prezentace pro spolužáky. Při aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti prokazují žáci zdárné zvládnutí své odborné zručnosti vycházející z klíčových kompetencí vyučovaných odborností.

Závěry

Vývoj školy

- Od posledního inspekčního hodnocení v roce 2018 byl zaznamenán kvalitativní posun školy zejména v oblasti materiálních podmínek, zvýšení celkového počtu žáků, revize a aktualizace povinné dokumentace a realizovaných školních vzdělávacích programů s platností od 1. 9. 2022.
- Ve školním roce 2023/2024 podala škola žádost o výmaz oboru vzdělání 65-41-L/51 Gastronomie (nástavbové studium) a požádala o navýšení nejvyššího povoleného počtu žáků v oborech vzdělání 65-41-L/01 Gastronomie a 65-42-M/02 Cestovní ruch.
- Doporučení z inspekčního hodnocení v dubnu 2018, která se týkala především zvýšení kontrolní činnosti v oblasti tvorby pravidel pro činnost školy, organizace praktického vyučování a zkvalitnění výuky se podařilo z větší části naplnit.
- Škola si udržuje velmi dobré podmínky v oblasti spolupráce s partnery a v oblasti systematické a aktivní podpory rozvoje odborných znalostí a dovedností žáků.

Silné stránky

- Kvalitní a oboustranně přínosné vztahy se zřizovatelem, sociálními partnery, externími odborníky a profesními organizacemi se promítají do kvality odborného vzdělávání a vytvářejí podmínky pro lepší uplatnitelnost absolventů na trhu práce. (1.5)
- Esteticky příjemné prostředí školy a nadstandardní materiálně technické vybavení umožňuje poskytování vyšší kvality odborného vzdělávání. (2.4)
- Vysoká odbornost a profesionální přístup vyučujících plynoucí z praktických zkušeností v teoretických odborných předmětech a v praktickém vyučování přispívá k efektivnímu propojení teorie s praxí. (3.1)
- Důsledná příprava a úspěšné zapojení talentovaných žáků do odborných soutěží napomáhá zvyšování jejich odborných kompetencí i funkčnímu uplatnění na trhu práce. (4.4)

Číselné označení odkazuje na kód kritéria v příslušné modifikaci. Znění kritéria je dostupné na adrese: kriteria.csicr.cz

Slabé stránky (oblasti ke zlepšení)

- Nízká míra individualizace a diferenciace učiva ve sledované teoretické výuce. Absence sebehodnocení, ojedinělé využití formativního hodnocení. (4.3)
- Opatření realizovaná v oblasti prevence a řešení vysoké absence a školní neúspěšnosti žáků nejsou dostatečně efektivní a nevedla dosud ke zvýšení úspěšnosti žáků v průběhu i při ukončování studia. (5.1)
- Žáci nástavbového oboru vzdělání Gastronomie vykazovali dlouhodobě vysokou neúspěšnost v průběhu i při ukončování vzdělávání. (5.2)
- Nízká míra motivace části žáků ke studiu zvoleného oboru vzdělání, s tím související vysoká absence žáků, kterou se škole dlouhodobě nedaří výrazněji snižovat. (5.3)

Číselné označení odkazuje na kód kritéria v příslušné modifikaci. Znění kritéria je dostupné na adrese: kriteria.csicr.cz

Doporučení pro zlepšení činnosti školy

- Zaměřit se na preventivní působení k předcházení vysoké absence a rizika školního neúspěchu žáků. Individualizovat nastavená opatření, důsledně je realizovat a průběžně vyhodnocovat jejich účinnost. Zefektivnit spolupráci pedagogů s členy školního poradenského pracoviště, případně posílit školní poradenské pracoviště o školního psychologa.
- Důsledně uplatňovat individuální přístup k žákům a posilovat jejich motivaci k docházce do školy a k úspěšnému studiu. K aktivizaci žáků využívat pestrých forem a metod práce ve výuce. Podporovat rozvoj sebereflexe žáků využitím sebehodnocení a formativního hodnocení.
- Ve spolupráci se zřizovatelem projednat zlepšení podmínek pro výuku tělesné výchovy.

Pro účely zvýšení dotací právnická osoba vykonávající činnost školy dosahuje výsledků hodnocení požadovaných dle § 5 odst. 3 písm. b) zákona č. 306/1999 Sb., o poskytování dotací soukromým školám, předškolním a školským zařízením, ve znění pozdějších předpisů.

Stanovení lhůty

Česká školní inspekce v souladu s § 175 odst. 1 školského zákona ukládá ředitelce školy ve lhůtě do 10 dnů od marného uplynutí lhůty pro podání připomínek k obsahu inspekční zprávy, resp. od doručení stanoviska k připomínkám, přijmout opatření k odstranění nedostatků zjištěných inspekční činností. Tyto nedostatky jsou formulovány v části slabé stránky (oblasti ke zlepšení). Ve stejné lhůtě písemně informujte Českou školní inspekci, jaká byla přijata opatření, a to prostřednictvím datové schránky (g7zais9).

Seznam dokladů, o které se inspekční zjištění opírají

1. Zřizovací listina AHOL . Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství, ze dne 22. 9. 2006
2. Jmenovací dekret ředitelky školy, s účinností od 1. 1. 2016
3. Výjimka z nejnižšího počtu žáků, ze dne 5. 1. 2016
4. Dlouhodobý plán rozvoje školy na období 2019 - 2025
5. Školní vzdělávací programy platné ve školním roce 2023/2024 (vzorek)
6. Rozvrhy vyučovacích hodin platné ve školním roce 2023/2024
7. Školní matrika a třídní knihy tříd vedené ve školním roce 2023/2024 (vzorek)
8. Personální dokumentace vybraných pedagogických pracovníků, ve školním roce 2023/2024 (vzorek)
9. Výroční zprávy za školní roky 2020/2021, 2021/2022 a 2022/2023
10. Zápisy z jednání pedagogické rady za školní roky 2020/2021, 2021/2022 a 2022/2023, 2023/2024
11. Výpis ze školního informačního systému (přehledy hodnocení žáků)
12. Opatření ke snížení neúspěšnosti u maturitní zkoušky pro školní rok 2023/2024
13. Smlouva o zajištění odborného výcviku a odborné praxe pro školní rok 2023/2024 (vzorek)
14. Pracovní výkazy žáků za produktivní práci ve školním roce 2023/2024 (vzorek)
15. Smlouva o zajištění souvislé odborné praxe ve školním roce 2022/2023 (vzorek)
16. Plán práce pro školní rok 2023/2024
17. Plány a přehledy dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků, školní roky 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024
18. Zápisy z předmětových komisí, školní roky 2022/2023, 2023/2024 (vzorek)
19. Postup při ohrožení žáka školním neúspěchem, školní rok 2023/2024
20. Dokumentace související se zajištěním bezpečnosti žáků při poskytování vzdělávání vedená ve školním roce 2023/2024 (vzorek)
21. Dokumentace vztahující se k finančním podmínkám školy pro školní rok 2023/2024 k datu inspekční činnosti (vzorek)

Poučení

Podle § 174 odst. 11 školského zákona může ředitelka školy podat připomínky k obsahu inspekční zprávy České školní inspekci, a to do 14 dnů po jejím převzetí. Případné připomínky zašlete prostřednictvím datové schránky (g7zais9), a to k rukám ředitelky inspektorátu.

Inspekční zprávu společně s připomínkami a stanoviskem České školní inspekce k jejich obsahu zasílá Česká školní inspekce zřizovateli a školské radě. Inspekční zpráva včetně připomínek je veřejná a je uložena po dobu 10 let ve škole nebo školském zařízení, jichž se týká, a v místně příslušném inspektorátu České školní inspekce. Zároveň je inspekční zpráva zveřejněna na webových stránkách České školní inspekce a v informačním systému InspIS PORTÁL.

Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

Mgr. Eliška Birková, školní inspektorka, vedoucí inspekčního týmu
PhDr. Ing. Ivana Teichmannová, školní inspektorka
Mgr. Sylva Kyselová, Ph.D., MBA, školní inspektorka
Mgr. Jakub Mojžíš, školní inspektor
Bc. Marcela Zahradníková, kontrolní pracovnice
9. 4. 2024

15.Základní údaje o hospodaření školy

Součástí kapitoly o hospodaření školy jsou dokumenty Vyúčtování dotace a rozbor hospodaření za školní rok 2023/2024, Výkaz zisku a ztráty ve zkráceném rozsahu, Rozvaha ve zkráceném rozsahu a Příloha účetní závěrky za rok 2023.

Moravskoslezský kraj

KRAJSKÝ ÚŘAD
MORAVSKOSLEZSKÝ KRAJ
28. října 2771/117, 702 00 Ostrava
Odbor školství, mládeže a sportu

Vyúčtování dotace a rozbor hospodaření za školní rok 2023/2024

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

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

VYÚČTOVÁNÍ DOTACE POSKYTNUTÉ SOUKROMÉ ŠKOLE/ŠKOLSKÉMU ZAŘÍZENÍ NA OBDOBÍ ŠKOLNÍHO ROKU 2023/2024

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
Přijatá dotace na školní rok 2023/2024	**23 256 609,00**	**0,00**	**0,00**
Náklady školního roku 2023/2024 hrazené z dotace, v tom:	**23 256 609,00**	**0,00**	**0,00**
Mzdové prostředky hrazené z dotace celkem	**13 577 169,82**	**0,00**	**0,00**
v tom a) mzdy	12 916 348,82	0,00	0,00
b) dohody o pracích konaných mimo pracovní poměr	660 821,00	0,00	0,00
Odvody na zákonné pojistné	**4 224 032,23**	**0,00**	**0,00**
Ostatní náklady celkem	**5 455 406,95**	**0,00**	**0,00**
v tom učebnice a učební pomůcky	0,00	0,00	0,00
softwarové vybavení	20 448,40	0,00	0,00
IT vybavení	0,00	0,00	0,00
nákup vody, paliv, energie	296 476,61	0,00	0,00
služby pošt a telekomunikací	70 325,00	0,00	0,00
daně a poplatky	0,00	0,00	0,00
další vzdělávání pedagogických pracovníků	0,00	0,00	0,00
nájemné	3 651 932,00	0,00	0,00
opravy a udržování	789 324,47	0,00	0,00
cestovné	0,00	0,00	0,00
ostatní materiál a služby	626 900,47	0,00	0,00
Rozdíl	**0,00**		

ROZBOR HOSPODAŘENÍ S DOTACÍ ZA ŠKOLNÍ ROK 2023/2024

IZO	Škola/školské zařízení	Výše procentního podílu z normativu	Přijatá dotace na šk. rok 2023/2024	Náklady šk. roku 2023/2024 hrazené z dotace
151035768	Střední škola	60/90	23 256 609,00	23 256 609,00
		Celkem za právnickou osobu:	23 256 609,00	23 256 609,00
			Rozdíl:	0,00

Komentář:

19. 9. 2024
datum

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

AHGL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství ④
Dušní 1106/8
703 00 Ostrava-Vítkovice

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

Příloha

Stanovení dotace na období 9-12/2023 a celkové dotace na kalendářní rok 2023

Na základě normativů neinvestičních výdajů stanovených MŠMT pro rok 2023 soukromým školám a školským zařízením a Vámi předložených počtů žáků v daném období, byla Vaší škole stanovena dotace takto:

Období 9-12/2023

	Normativ r. 2023		Dotace			
Obor		Kč	počet žáků	počet měsíců	%	Částka
Cestovní ruch - denní	6542M02	90 228	80	2	90	1 082 736
		90 228	79	1	90	534 601
		90 228	78	1	90	527 834
Hotelnictví - denní	6542M01	98 822	41	3	90	911 633
		98 822	42	1	90	311 289
Gastronomie - denní	6541L01	98 775	75	3	90	1 666 828
		98 775	74	1	90	548 201
Gastronomie - denní	6541L51	89 502	4	4	90	107 402
Kuchař - číšník - denní	6551H01	98 774	71	3	90	1 577 915
		98 774	70	1	90	518 564
CELKEM						**7 787 003**

Celková dotace na kalendářní rok 2023

Dotace na 1-8/2023	13 810 484 Kč
Dotace na 9-12/2023	7 787 003 Kč
Celkem	**21 597 487 Kč**
Přeplatek (+) nedoplatek (-) z roku 2022	71 346 Kč
V roce 2023 bylo na Váš účet poukázáno celkem	21 553 847 Kč
Rozdíl - přeplatek	**27 706 Kč**

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

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

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

Příloha

Stanovení dotace na období 1-8/2024 a celkové dotace na školní rok 2023/2024

Na základě normativů neinvestičních výdajů stanovených MŠMT pro rok 2024 soukromým školám a školským zařízením a Vámi předložených počtů žáků v daném období, byla Vaší škole stanovena dotace takto:

Období 1-8/2024

Normativ r. 2024			Dotace			
obor		Kč	počet žáků	počet měsíců	%	Částka
Cestovní ruch - denní	6542M02	93 258	78	1	90	545 559
		93 258	77	3	90	1 615 695
		93 258	76	4	90	2 126 282
Hotelnictví - denní	6542M01	100 267	42	2	90	631 682
		100 267	41	6	90	1 849 926
Gastronomie - denní	6541L01	100 664	74	4	90	2 234 741
		100 664	72	4	90	2 174 342
Gastronomie - denní	6541L51	92 532	4	8	90	222 077
Kuchař - číšník - denní	6551H01	100 663	70	1	90	528 481
		100 663	69	1	90	520 931
		100 663	68	1	90	513 381
		100 663	67	2	90	1 011 663
		100 663	66	3	90	1 494 846
CELKEM						**15 469 606**

Celková dotace na školní rok 2023/2024

Dotace na 9-12/2023	7 787 003 Kč
Dotace na 1-8/2024	15 469 606 Kč
Celkem k vyúčtování 2023/2024	**23 256 609 Kč**
Přeplatek (+) nedoplatek (-) z roku 2023	27 706 Kč
V roce 2024 bylo na Váš účet poukázáno celkem	17 351 420 Kč
V tom záloha na měsíc září	**1 909 520 Kč**

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

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

VÝKAZ ZISKU A ZTRÁTY
ve zkráceném rozsahu

ke dni 31.12.2023
(v celých tisících Kč)

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

Účetní jednotka doručí:
1 x příslušnému finančnímu orgánu

IČO
71340815

Označení	TEXT	Číslo řádku	Činnosti		
			Hlavní	Hospodářská	Celkem
			5	6	7
A.	**Náklady**	1			
A. I.	Spotřebované nákupy a nakupované služby	2	11 385		11 385
A. II.	Změny stavu zásob vlastní činnosti a aktivace	3			
A. III.	Osobní náklady	4	18 994		18 994
A. IV.	Daně a poplatky	5			
A. V.	Ostatní náklady	6	59		59
A. VI.	Odpisy, prodaný majetek, tvorba a použití rezerv a opravných položek	7	659		659
A. VII.	Poskytnuté příspěvky	8			
A. VIII.	Daň z příjmů	9			
	Náklady celkem Součet A.I. až A.VIII.	10	31 097		31 097
B.	Výnosy	11			
B. I.	Provozní dotace	12	22 817		22 817
B. II.	Přijaté příspěvky	13			
B. III.	Tržby za vlastní výkony a za zboží	14	7 389		7 389
B. IV.	Ostatní výnosy	15	1 398		1 398
B. V.	Tržby z prodeje majetku	16			
	Výnosy celkem Součet B.I. až B.V.	17	31 604		31 604
C.	**Výsledek hospodaření před zdaněním** ř. 17 - (ř. 10 - ř.9)	18	507		507
D.	**Výsledek hospodaření po zdanění** ř. 18 - ř. 9	19	507		507

Sestaveno dne: 04.03.2024

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

Právní forma účetní jednotky: PPO

Předmět podnikání: Ateliér tvůrčí [illegible]

Pozn.:

Rozvaha podle Přílohy č. 1
vyhlášky č. 504/2002 Sb.

ROZVAHA
ve zkráceném rozsahu
ke dni 31.12.2023
(v celých tisících Kč)

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

Účetní jednotka doručí:
1 x příslušnému fin. orgánu

IČO
71340815

Označení	AKTIVA	číslo řádku	Stav k prvnímu dni účetního období	Stav k posled. dni účetního období
a	b	c	1	2
A.	**Dlouhodobý majetek celkem** **Součet A.I. až A.IV.**	1	2 185	1 709
A. I.	Dlouhodobý nehmotný majetek celkem	2		
A. II.	Dlouhodobý hmotný majetek celkem	3	6 697	6 669
A. III.	Dlouhodobý finanční majetek celkem	4		
A. IV.	Oprávky k dlouhodobému majetku celkem	5	-4 512	-4 960
B.	**Krátkodobý majetek celkem** **Součet B.I. až B.IV.**	6	3 604	5 634
B. I.	Zásoby celkem	7	137	185
B. II.	Pohledávky celkem	8	1 383	124
B. III.	Krátkodobý finanční majetek celkem	9	2 013	5 265
B. IV.	Jiná aktiva celkem	10	71	60
	Aktiva celkem **Součet A. až B.**	11	5 789	7 343

Označení	PASIVA	číslo řádku	Stav k prvnímu dni účetního období	Stav k posled. dni účetního období
a	b	c	3	4
A.	**Vlastní zdroje celkem** **Součet A.I. až A.II.**	12	2 862	3 418
A. I.	Jmění celkem	13	3 014	2 911
A. II.	Výsledek hospodaření celkem	14	-152	507
B.	**Cizí zdroje celkem** **Součet B.I. až B.IV.**	15	2 927	3 925
B. I.	Rezervy celkem	16	67	14
B. II.	Dlouhodobé závazky celkem	17		
B. III.	Krátkodobé závazky celkem	18	2 406	2 464
B. IV.	Jiná pasiva celkem	19	454	1 447
	Pasiva celkem **Součet A. až B.**	20	5 789	7 343

Sestaveno dne: 04.03.2024

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

Právní forma účetní jednotky: VPO

Předmět podnikání: [illegible]

Pozn.:

AHOL STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMIE TURISMU A LÁZEŇSTVÍ

PŘÍLOHA ÚČETNÍ ZÁVĚRKY ZA ROK 2023

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. 2023

Účetní období: 1. 1. 2023 – 31. 12. 2023

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

Účetní jednotka nemá podíly v jiných účetních jednotkách.

II. Informace o účetních metodách a obecných účetních zásadách

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

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

Aktiva, ani závazky v cizí měně se v roce 2023 nevyskytly.

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	6 362	272	0	6 634
Celkem	**6 697**	**272**	**0**	**6 669**

Oprávky dlouhodobého hmotného majetku (v tis. Kč)

	Zůstatek k 1.1.	Přírůstky	Úbytky	Zůstatek k 31. 12.
Stavby	194	14	0	208
Samostatné movité věci	4 318	434	0	4 752
Celkem	**4 512**	**448**	**0**	**4 960**

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

	Datum vzniku	Částka v Kč	Splatnost
Sociální pojištění	31. 12. 2023	293 139	15. 1. 2024
Zdravotní pojištění	31. 12. 2023	126 848	15. 1. 2024
Daň ze mzdy	31. 12. 2023	86 352	15. 1. 2024

Pohledávky po lhůtě splatnosti delší než 90 dní má společnost ve výši 55 tis. Kč, z nichž 0 tis. Kč je z obchodního styku a 55 tis. Kč za školným.

Pohledávky s dobou splatnosti delší než 5 společnost má ve výši 27 tis. Kč.

Závazky po lhůtě splatnosti delší než 90 dní společnost nemá.

Závazky, které nejsou obsaženy v rozvaze společnost nemá.

3. Osobní náklady

Průměrný přepočtený počet zaměstnanců	**20**
Mzdové náklady celkem	14 717 tis. Kč
Sociální a zdravotní pojištění celkem	4 074 tis. Kč
Zákonné sociální náklady	203 tis. Kč
Osobní náklady celkem	**18 994 tis. Kč**

V roce 2023 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 2023 zisk z hlavní činnosti ve výši 507 tis. Kč.

Hospodářská činnost nebyla za rok 2023 vykonávána.

Ztráta účetní jednotky za rok 2022 ve výši -152 tis. Kč byla převedena na účet vlastního jmění v plné výši.

Účetní jednotka měla v roce 2023 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	21 597 487,00
MŠMT	Šablony	650 937,68
MSK	OKPV	147 804,00
MSK	Digitální propast	321 000,00
SMO	Soutěž Znáš svůj Kraj	100 000,00
CELKEM		**22 817 228,68**

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 4. 3. 2024

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 2023/2024 své základní cíle a úspěšně naplňovala i své dlouhodobé záměry a vize.

Školní rok 2023/2024 přinesl v legislativní rovině řadu změn. MŠMT změnilo pojetí informatického vzdělávání v RVP SOV, proto škola začala postupně uvádět všechny školní vzdělávací programy do souladu s touto změnou. Bylo rovněž nutné reagovat na digitalizaci přijímacího řízení, které podstatně proměnilo proces přijímacího řízení. Digitalizace přijímacího řízení výrazně ovlivnila i náborovou kampaň, kde škola vedle klasických dnů otevřených dveří vedla aktivní náborovou kampaň i na sociálních sítích. O její úspěšnosti svědčí i kontinuálně se zvyšující počet žáků školy.

V uvedeném školním roce škola dále rozvíjela spolupráci s odborníky z praxe, tedy 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 a krajská destinační společnost Moravian-Silesian Tourism. Tuto dlouhodobou strategii školy, postavenou na propojení teorie s praxí, vyhodnotila i ČŠI jako jednu ze silných stránek školy. Škola rovněž prohlubovala spolupráci s partnerskými zahraničními školami, a to s Hotelovou akademií Ludovíta Wintera v Piešťanech a polskou školou Zespól szkól ekonomiczno-gastronomicznych Cieszyn.

Ve školním roce 2023/2024 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 a díky projektu byl realizován i 3. ročník soutěže pro žáky základních škol s názvem Znáš svůj kraj?

Dosažené výsledky u maturitních zkoušek korespondují s celostátním průměrem, u oborů Cestovní ruch a Gastronomie jsou dokonce nadprůměrné. Obdobně lze hodnotit výsledky jednotné závěrečné zkoušky žáků oboru Kuchař – číšník. 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.

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 zkratek

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. Diplom – Gastro Olomouc Cup 2023 – kuchař junior
3. Diplom – Hospodářská komora ČR – 2. místo v soutěži o nejlepší Samostatnou odbornou práci
4. Certifikát – Česká barmanská asociace – workshop pro pedagogické pracovníky
5. Certifikát – Česká barmanská asociace – workshop pro pedagogické pracovníky
6. Článek – deník.cz – Znáš svůj kraj? 2023
7. Diplom – XI. Beskidzki konkurs mlodych kucharzu
8. Diplom – XI. Beskidzki konkurs mlodych kucharzu
9. Diplom – Lázeňský pohárek 2024
10. Diplom – Lázeňský pohárek 2024 – 2. místo
11. Diplom – OK Olympiáda z anglického jazyka – 3. místo
12. Účastnický list – Soutěž v jazyce německém
13. Diplom – Dilmah tea mixology teatender Competition
14. Diplom – Gastro junior Bidfood CUP 2024/cukrář

ASOCIACE HOTELŮ A RESTAURACÍ ČESKÉ 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

Asociace kuchařů a cukrářů
České republiky

uděluje

DIPLOM

GASTRO OLOMOUC OLIMA CUP

za účast

v kategorii KUCHAŘ JUNIOR

JAN SEKEDKA

Bc. Miroslav Kubec
Prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR

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

Předseda hodnotící komise

HOSPODÁŘSKÁ KOMORA ČESKÉ REPUBLIKY 30 LET

HOSPODÁŘSKÁ KOMORA ČESKÉ REPUBLIKY

ve spolupráci s Centrem pro zjišťování výsledků vzdělávání

uděluje

ADAMU BURGETOVI

2. MÍSTO

v soutěži o nejlepší Samostatnou odbornou práci

Název práce: Rubínová svatba

Obor: Kuchař - Číšník
Škola: AHOL - SŠ gastronomie, turismu a lázeňství Ostrava

21. 10. 2023

Zdeněk Zajíček
prezident
Hospodářská komora České republiky

ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE z.s.,
sídlem: Šimáčkova 704/135, Brno 628 00, ičo:00418218,
UDĚLUJE

CERTIFIKÁT

WORKSHOPU PRO PEDAGOGICKÉ PRACOVNÍKY ŠKOL S GASTRONOMICKÝM ZAMĚŘENÍM

Seibertova Šárka

narozena 31.8.1980

Czech Mixologist - Hot cocktail - Stock Plzeň Božkov
Czech Mixologist - Punčový bar s Rudolfem Jelínkem
Mistr kávy - Kávový cocktail & příprava kávy v džezvě
Czech Beer Specialist - Nová pravidla JBC
Pavel Mandrla - Slepá degustace rumů
Jakub Vinš - Povídání o rumech

ve dnech 3. - 4. 11. 2023 v délce 12 vyučovacích hodin
Brno, vzdělávací centrum Abzac

II. viceprezident CBA
Kamil Hégr

prezident CBA
Aleš Svojanovský

ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE z.s.,
sídlem: Šimáčkova 704/135, Brno 628 00, ičo:00418218,
UDĚLUJE

CERTIFIKÁT

WORKSHOPU PRO PEDAGOGICKÉ PRACOVNÍKY ŠKOL S GASTRONOMICKÝM ZAMĚŘENÍM

Kuželová Kristýna

narozena 12.3.1990

Czech Mixologist - Hot cocktail - Stock Plzeň Božkov
Czech Mixologist - Punčový bar s Rudolfem Jelínkem
Mistr kávy - Kávový cocktail & příprava kávy v džezvě
Czech Beer Specialist - Nová pravidla JBC
Pavel Mandrla - Slepá degustace rumů
Jakub Vinš - Povídání o rumech

ve dnech 3. - 4. 11. 2023 v délce 12 vyučovacích hodin
Brno, vzdělávací centrum Abzac

II. viceprezident CBA
Kamil Hégr

prezident CBA
Aleš Svojanovský

Chci zprávy do e-mailu Přihlášení členové Deník Klubu čtou vše bez omezení a reklam. Chci předplatné Přihlásit se

deník.cz

ZMĚNIT REGION

ZPRÁVY SPORT PODNIKÁNÍ NÁZORY MAGAZÍN PODCASTY MIMINKA O DENÍKU SPECIÁLY VZDĚLÁVÁNÍ SOUTĚŽE

DŮCHODOVÁ REFORMA: Co vše se změní, jak porostou penze, proč zmizí výchovné

Doporučujeme

Znáš svůj kraj? aneb po stopách technických památek

20.11.2023

KS Komerční sdělení

Předplaťte si Deník



ZDE >

Připravit pro spolužáky dvoudenní výlet po Moravskoslezském kraji, podle indicií poznat technické památky kraje, rozeznat speciality hornického jídelníčku nebo určit technické objekty a lokality kraje - to byly jen některé z úkolů pro účastníky soutěže Znáš svůj kraj? aneb po stopách technických památek, která se konala v pátek 10. listopadu 2023 na AHOL - Střední škole gastronomie, turismu a lázeňství.



Foto: AHOL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství

Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej

STOWARZYSZENIE DLA ROZWOJU PRZEDSIĘBIORCZOŚCI "EKoGA" EDUKACJI I KULTURY MŁODZIEŻY

DYPLOM

ZA ZAJĘCIE *III* MIEJSCA

W *XI* BESKIDZKIM KONKURSIE MŁODYCH KUCHARZY

OTRZYMUJE

Jonáš Jouza

ZSEG CIESZYN
DYREKTOR
B. Kania-Sitek
Bożena Kania-Sitek

PRZEWODNICZĄCY
JURY
Łukasz Kocur
Łukasz Kocur

Cieszyn, 23 listopada 2023 roku

Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej

STOWARZYSZENIE DLA ROZWOJU PRZEDSIĘBIORCZOŚCI "EKoGA" EDUKACJI I KULTURY MŁODZIEŻY

DYPLOM

ZA ZAJĘCIE II MIEJSCA

W XI BESKIDZKIM KONKURSIE MŁODYCH KUCHARZY

OTRZYMUJE

Jan Sekerka

ZSEG CIESZYN
DYREKTOR
B. Kania-Sitek
Bożena Kania-Sitek

PRZEWODNICZĄCY
JURY
Łukasz Kocur
Łukasz Kocur

Cieszyn, 23 listopada 2023 roku

Lázeňský pohárek 2024

24. ročník přehlídky cukrářského umění žáků SOU a SOŠ

Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočka Karlovy Vary
a SŠ stravování a služeb Karlovy Vary
uděluje za dosažené výsledky

ÚČASTNICKÝ DIPLOM

Antonie Ponczová

AKC ČR

SŠ stravování a služeb
Karlovy Vary

Předseda komise

Karlovy Vary 17. 1. 2024

Lázeňský pohárek 2024

24. ročník přehlídky cukrářského umění žáků SOU a SOŠ

Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočka Karlovy Vary
a SŠ stravování a služeb Karlovy Vary
uděluje za dosažené výsledky

2. místo

Antonie Ponczová

AKC ČR

SŠ stravování a služeb
Karlovy Vary

Předseda komise

Karlovy Vary 17. 1. 2024

Středisko volného času, Ostrava-Moravská Ostrava, příspěvková organizace

uděluje

DIPLOM

Natálie

Vantuchová

za 3. místo

v OK Olympiády z anglického jazyka

kategorie SOŠ

14. února 2024

datum

Mgr. Milada Bożeková
ředitelka SVČ

MŠMT

Moravskoslezský kraj

STŘEDISKO VOLNÉHO ČASU OSTRAVA

Středisko volného času,
Ostrava-Moravská Ostrava,
příspěvková organizace
Ostrčilova 19/2925, 702 00 Ostrava
Tel.: 596 118 610, Fax: 596 127 976
IČ: 70888598

Středisko volného času, Ostrava-Moravská Ostrava, příspěvková organizace

uděluje

ÚČASTNICKÝ LIST

VANESA

SCHIMANIETZOVÁ

za účast

v okresním kole 2023/2024

Soutěž v jazyce německém

28. února 2024

Moravskoslezský kraj

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

STŘEDISKO VOLNÉHO ČASU

PEPSI

STOCK
PLZEŇ-BOŽKOV

MATTONI

Česká barmanská asociace uděluje

DIPLOM

Tylečková Anežka

za účast v soutěži

DILMAH TEA MIXOLOGY TEATENDER COMPETITION

16. dubna 2024
Brno

Aleš Svojanovský
Prezident CBA

CZECH MIXOLOGIST

CZECH TEATENDERS

CZECH flair TEAM

CZECH BEER SPECIALIST

MISTROVSTVÍ BARMANŮ ČR MISTR KÁVY

Kamil Hégr
II. viceprezident CBA

Schweppes · Starobrno · OXALIS ČAJ & KÁVA · Rauch BRELA · PREMIUM GASTRO · MONIN · Dilmah · BOHEMILK MLÉKÁRNA OPOČNO 1930 · Bidfood – první volba pro gastronomii · CAFÉ RESERVA 100 % RAINFOREST · Ronchem profesionální hygiena · PARTY LED · ANCAP WWW.ANCAP.CZ · AQUILA

PEPSI

STOCK
PLZEŇ-BOŽKOV

MATTONI

Česká barmanská asociace uděluje

DIPLOM

Tylečková Anežka

za účast v soutěži

DILMAH TEA MIXOLOGY TEATENDER COMPETITION

16. dubna 2024
Brno

Aleš Svojanovský
Prezident CBA

CZECH MIXOLOGIST

CZECH TEATENDERS

CZECH flair TEAM

CZECH BEER SPECIALIST

MISTROVSTVÍ BARISTŮ ČR MISTR KÁVY

Kamil Hégr
II. viceprezident CBA

Schweppes · Staropramen · OXALIS ČAJ & KÁVA · BRITA · PREMIUM GASTRO · MONIN · Dilmah · BOHEMILK MLÉKÁRNA OPOČNO 1930 · Bidfood ... první volba pro gastronomii · CAFÉ RESERVA 100 % RAINFOREST · Ronchem profesionální hygiena · dANCAP · AQUILA

Asociace kuchařů a cukrářů
České republiky

GASTRO JUNIOR
BIDFOOD CUP 2024
Bidfood

Asociace kuchařů a cukrářů České republiky uděluje

DIPLOM

za účast v soutěži GASTRO JUNIOR BIDFOOD CUP 2024 / CUKRÁŘ

Antonie Ponczová

AHOL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství, Ostrava-Vítkovice

22. května 2024

Praha

Bc. Miroslav Kubec
Prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR

Helena Fléglová
Předsedkyně poroty