

**Střední odborné učiliště společného stravování
Dr. Beneše 413/II, 290 01 Poděbrady**



Výroční zpráva

**o činnosti za školní rok
2022/2023**



Struktura VZ	strana
I. Základní údaje o škole	4
I.1 Kontaktní údaje	4
I.2 Charakteristika školy/školského zařízení	5
II. Hlavní úkoly školního roku a jejich plnění	23
II.1 Úkoly zřizovatele	23
II.2 Vlastní úkoly související s plněním koncepčních záměrů školy	24
II.3 Projektová činnost školy	25
II.4 Spolupráce se sociálními partnery	26
III. Statistické údaje školního roku	26
III.1 Členění školy/školského zařízení	26
III.2 Obory vzdělání a údaje o žácích	27
III.3 Údaje o výsledcích ve vzdělávání	29
a) Prospěch a docházka žáků	29
b) Výsledky závěrečných, maturitních zkoušek	30
c) Hodnocení chování žáků, absence	31
d) Výsledky žáků v soutěžích a přehlídkách	31
e) Absolventi a jejich další uplatnění	34
f) Nezaměstnanost absolventů	35
III.4 Příjímání řízení do 1. ročníků SŠ	35
III.5 Výuka cizích jazyků a mezinárodní spolupráce	36
III.6 Úroveň informační a počítačové gramotnosti ve škole	38
IV. Školní poradenské pracoviště	40
IV.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných, mimořádně nadaných a s nárokem na poskytování jazykové přípravy	42
IV.2 Výchové poradenství	42
IV.3 Kariérové poradenství	43
IV.4 Primární prevence	44
V. Personální a materiální zajištění chodu školy	46
V.1 Údaje o pracovnících školy	46
V.2 Údaje o dalším vzdělávání ped. pracovníků včetně vedoucích pracovníků	48
V.3 Údaje o odborném rozvoji nepedagogických pracovníků	50
VI. Materiální podmínky a jejich rozvoj	51
VII. Údaje o dalších aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti	53
VII.1 Další vzdělávání ve škole v rámci celoživotního učení	53
VII.2 Další aktivity školy	53
VII.3 Prezentace školy na veřejnosti	58
VIII. Vlastní hodnocení a externí kontroly	61
VIII.1 Autoevaluace školy	61
VIII.2 Výsledky inspekční činnosti provedené Českou školní inspekcí (případně o dalších kontrolách neuvedených v bodě VIII	70



IX. Ekonomická část výroční zprávy o činnosti školy	72
IX.1 Základní údaje o hospodaření školy	72
IX.2 Přijaté příspěvky a dotace	72
IX.3 Kontroly hospodaření	73
X. Závěr	73
XI. Přílohová část výroční zprávy	75

I. Základní údaje o škole

I.1 Kontaktní údaje

- **Název školy**

Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413/II

- **Adresa**

Dr. Beneše 413/II, 290 01 Poděbrady

- **Zřizovatel**

Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5

- **IČO**

00 664 359

- **IZO ředitelství školy**

600007685

- **Ředitelka školy**

Ing. Helena Klimešová

- **Statutární zástupkyně, zástupkyně ředitelky pro teoretické vyučování**

Mgr. Ladislava Vaňková

- **Zástupce ředitelky pro odborný výcvik**

Bc. Radoslav Číla

- **Zástupkyně ředitelky pro ekonomickou a personální činnost**

Ing. Dita Vaněrková

- **Kontakty**

Telefon: sekretariát 314 314 920

Mobil: asistentka ředitelky 702 088 872

E-mail: admin@soupsy.cz

Webové stránky: www.soupsy.cz

Facebook: www.facebook.com/soupsy

- **Členové školské rady**

Mgr. Ludmila Šimková - zastupuje Krajský úřad Středočeského kraje

Jan Jirka – zastupuje Krajský úřad Středočeského kraje

Mgr. Ladislava Vaňková – zastupuje pedagogické pracovníky školy

Bc. Radoslav Číla - zastupuje pedagogické pracovníky školy

Karolína Froňková – zastupuje zletilé žáky a zákonné zástupce nezletilých žáků

Miroslav Jirků - zastupuje zletilé žáky a zákonné zástupce nezletilých žáků

• Pověřenec GDPR

Štěpán Holub, tel.: +420 212 242 095, e-mail: poverenec@holubova.cz
Holubová advokáti s.r.o.
Za Poříčskou bránou 365/21
186 00 Praha 8

• Datum poslední změny zařazení do rejstříku škol a uskutečněné změny za hodnocený rok

Ve školním roce 2022/2023 nebyla provedena změna zařazení do rejstříku škol. Poslední změna zřizovací listiny (dodatek č. 6) byla uskutečněna dne 29. 11. 2021.

I. 2. Charakteristika školy

• Vymezení hlavní činnosti školy

Hlavní účel a předmět činnosti školy je vymezen zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), v platném znění (dále jen zákon č. 561/2004 Sb.) a prováděcími předpisy.

Střední odborné učiliště společného stravování



Hlavní účel a předmět činnosti školy je vymezen § 57 zákona č. 561/2004 Sb., prováděcími předpisy, rámcovými vzdělávacími programy pro příslušný obor vzdělání a školním vzdělávacím programem „*Gastronomické služby*“.

Střední odborné učiliště *poskytuje střední vzdělávání, které rozvíjí vědomosti, dovednosti, schopnosti, postoje a hodnoty získané v základním vzdělávání a které jsou důležité pro osobní rozvoj jedince. Poskytuje žákům obsahově širší odborné vzdělání v gastronomických oborech spojené se všeobecným vzděláním a upevňuje jejich hodnotovou orientaci. Dále vytváří předpoklady pro plnoprávný osobní a občanský život, samostatné získávání informací a celoživotní učení, pokračování v navazujícím vzdělávání a přípravu pro výkon povolání nebo pracovní činnosti.*

Střední odborné učiliště společného stravování poskytuje střední vzdělání s výučním listem v tříletých oborech *kuchař – číšník, cukrář a pekař* a střední vzdělání s maturitní zkouškou ve dvouletém nástavbovém studiu obor *gastronomie*.

Domov mládeže Jitřenka

Je součástí školy. Hlavní účel a předmět činnosti tohoto školského zařízení je vymezen § 117 zákona č. 561/2004 Sb., a prováděcími předpisy.

Domov mládeže:



poskytuje žákům ubytování, celodenní výchovně vzdělávací činnost, sportovní a zájmové činnosti navazující na výchovně vzdělávací činnost školy v době mimo vyučování, zajišťuje školní stravování a vede žáky k plnohodnotnému využívání volného času.

Středisko praktického vyučování Labenka

Je součástí školy a zahrnuje *školní jídelnu, školní restauraci, školní prodejnu a vzdělávací studio odborné výuky*. Uskutečňuje se zde odborný výcvik a praxe žáků pod dohledem učitelů odborného výcviku.



✚ Školní jídelna

Hlavní účel a předmět činnosti tohoto školského zařízení je vymezen § 119 zákona č. 561/2004 Sb., a prováděcími předpisy.

Ve školní jídelně se uskutečňuje školní stravování žáků v době jejich pobytu ve škole a na domově mládeže. Školní jídelna zajišťuje také stravování zaměstnanců školy a stravovací služby pro další osoby, a to za úplatu. Pokrmy připravují žáci pod dohledem učitelů odborného výcviku. Strava je podávána formou restauračního stravování, kdy klienti jsou obsluhováni žáky pod vedením učitelů odborného výcviku. V provozu je také výroba cukrářských a pekařských výrobků, ve které pracují žáci pod vedením učitelů odborného výcviku.

✚ Restaurace Labenka

Je provozována *v rámci hlavní činnosti a poskytuje stravovací služby veřejnosti*. Obsluhu zajišťují pouze žáci školy pod vedením učitelů odborného výcviku, pokrmy připravují žáci školy pod dohledem učitelů odborného výcviku a za pomoci profesionálního kuchaře. Restaurace nabízí běžný sortiment jídel včetně salátů a zákusků. Ve vybraných dnech žáci předvádějí některé náročnější úkony z oboru, s nimiž se běžně v restauraci nesetkáváme, jako je například flambování, překládání, ochucování, dranžírování masa před hosty a podobně.

✚ Školní prodejna

Je provozována *v rámci hlavní činnosti a nabízí přebytky cukrářských a pekařských výrobků a výrobků studené i teplé kuchyně*, které připravují žáci pod dohledem učitelů odborného výcviku. V poledne jsou podávána i teplá jídla.

✚ Vzdělávací studio odborné výuky

Studio bylo vybudováno v rámci projektu „Transformace nevyužitého prostoru SOU Poděbrady na vzdělávací studio odborné výuky“ a bylo financováno z evropských fondů (ROP NUTS Střední Čechy). *Slouží především žákům školy, ale i k odbornému vzdělávání dospělých*. Uskutečňuje se zde *praktická výuka, odborné kurzy a semináře, praktické maturitní a závěrečné zkoušky, příprava na odborné soutěže a akce a podobně*.

• Vymezení doplňkové činnosti školy

Podle zřizovací listiny máme oprávnění provádět tyto doplňkové činnosti: *ubytovací služby, hostinskou činnost, pronájem nebytových prostor, kurzy kvalifikační a rekvalifikační*. Ve školním roce 2022/2023 jsme doplňkovou činnost neprovozovali.

• Vzdělávací program školy

Ve školním roce 2022/2023 jsme vyučovali *podle školního vzdělávacího programu „Gastronomické služby“*, který vychází z rámcových vzdělávacích programů příslušných oborů studia (kuchař-číšník, cukrář, pekař, gastronomie). Od 1. 9. 2022 byly implementovány nové požadavky, kdy se snížil počet vyučovacích hodin cizího jazyka z deseti na šest a byl zaveden jeden cizí jazyk, anglický, jako základní. Druhý cizí jazyk je povinný pouze pro obor

číšník, a to až ve druhém ročníku. Tyto změny jsou zcela v souladu a doporučeními RVP Kuchař-číšník po posledních revizích, zejména ekonomického a odborného vzdělávání.

Tento zdvojený obor má učební plány stejné pro zaměření Kuchař i zaměření Číšník pouze v prvním ročníku, druhý a třetí ročník už jsou diferencované podle výběru žáků, zda preferují jedno nebo druhé zaměření; počty vyučovacích hodin rozdělených do jednotlivých odborných předmětů posilují hodiny Technologie pro zaměření Kuchař a hodiny Odbytu a obsluhy pro zaměření Číšník.

Obor Cukrář a Pekař byly také revidovány v ekonomické a odborné oblasti. Požadavek na počet vyučovacích hodin cizího jazyka zůstal zachován, celkem 6 hodin za celou dobu tříletého studia.

Všechny tři obory jsou tedy nyní sjednoceny ve zmiňovaných oblastech, pouze zaměření Číšník obsahuje druhý cizí jazyk.

Školní rok 2022/2023 ve všech učebních oborech kombinoval dva ŠVP, první odpovídající předchozímu RVP a nový odpovídající v současnosti platným RVP.

V rámci nastavbového studia došlo k plnému zavedení ŠVP od prvního ročníku, kdy byly opět zapracovány revize RVP; v těchto nových RVP byl reflektován požadavek zaměstnavatelů na zdvojnásobení počtu týdnů Odborné praxe. Zároveň žáci opět měli zaveden předmět Informační a komunikační technologie z důvodu stoupajících nároků na znalosti a dovednosti v této oblasti; předmět poskytl větší variabilitu a možnost aplikování získaných poznatků v rámci projektů školy.

Tříleté obory vzdělávání:

65-51-H/01 Kuchař – číšník: rámcový vzdělávací program vydaný Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy dne 28. 6. 2007, č. j. 12 698/2007-23, vyučujeme od 1. 9. 2009

29-54-H/01 Cukrář: rámcový vzdělávací program vydaný Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy dne 28. 6. 2007, č. j. 12 698/2007-23, vyučujeme od 1. 9. 2009

29-53-H/01 Pekař: rámcový vzdělávací program vydaný Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy dne 28. 6. 2007, č. j. 12 698/2007-23, vyučujeme od 1. 9. 2011

Nástavbové studium:

65-41-L/51 Gastronomie: rámcový vzdělávací program vydaný Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy dne 19. 4. 2010, č. j. 1606/2010-23, vyučujeme od 1. 9. 2012

Učební plány vycházely ve školním roce 2022/2023 z výše uvedených dokumentů.

Školní vzdělávací program „Gastronomické služby“ – učební plány

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 kuchař – číšník

Zaměření:

Kuchař – číšník, kuchař, číšník

Délka a forma vzdělávání:

3 roky, denní studium

1 rok, denní zkrácené studium pro absolventy oborů vzdělání ukončených maturitní zkouškou

Platnost ŠVP:

Od 1. 9. 2020

Tabulka učebního plánu:

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
A. Povinné				
a) základní	31	33	32,5	96,5
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	1,5	4,5
Anglický jazyk	2	2	2	6
Druhý cizí jazyk*	1	1	1	3
Odborná angličtina	0	0	1	1
Základy společenských věd	1	1	1	3
Základy ekologie	0,5	0	0	0,5
Matematika	1,5	1,5	1,5	4,5
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	0	2
Ekonomika	1	1	1	3
Hospodářské výpočty	0,5	0,5	0,5	1,5
Potraviny a výživa	1,5	1,5	1,5	4,5
Technologie	1,5	2	1,5	5
Odbyt a obsluha	1,5	1,5	1,5	4,5
Stroje a zařízení	0,5	0	0	0,5
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
b) volitelné	0	0	1	1
Speciální technologie	0	0	1	1
Rozšiřující odbyt a obsluha	0	0	1	1
Celková týdenní hodinová dotace	31	33	33,5	97,5
B. Nepovinné				

Poznámky k učebnímu plánu:

*Německý jazyk nebo ruský jazyk, jazyk je volitelný, skupina má maximálně 15 žáků, zastoupeny musí být oba jazyky.

Speciální technologie, rozšiřující odbyt a obsluha jsou volitelné předměty, žáci si mohou zvolit jeden nebo druhý předmět, podle zaměření oboru studia či podle zájmu žáka.

Odborný výcvik se organizuje v týdenních cyklech s hodinovou dotací 15 v 1. ročníku a 17,5 ve 2. a 3. ročníku. V prvním ročníku konají žáci praxi půl roku na úseku kuchyně a půl roku na úseku obsluhy.

Ti, kteří si zvolí ve druhém ročníku zaměření kuchař, konají praxi ve druhém a třetím ročníku na úseku kuchyně, ti, kteří si zvolí zaměření číšník, konají praxi ve druhém a třetím ročníku na úseku obsluhy.

Kuchař, číšník

Délka a forma vzdělávání:

3 roky, denní studium

1 rok, denní zkrácené studium pro absolventy oborů vzdělání ukončených maturitní zkouškou nebo výučním listem v jiném oboru vzdělávání

Platnost ŠVP:

Od 1. 9. 2022

Tabulka učebního plánu:

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
A. Povinné				
		K/Č	K/Č	K/Č
a) základní (teorie)	31	33/33,5	33,5/34	98/99
Český jazyk a literatura	2	2	2	6
Anglický jazyk	2	2	2	6
Druhý cizí jazyk*	0	0/1	0/1	0/2
Základy společenských věd	1	1	1	3
Základy ekologie	0	1	0	1
Matematika	1,5	1,5	1,5	4,5
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	0	2
Ekonomika	1	1	1	3
Člověk a svět práce	0	0	1	1
Technika administrativy	0,5	0	0	0,5
Úvod do studia	0,5	0	0	0,5
Odborný seminář	0	1	1	2
Potraviny a výživa	1,5	1	2	4,5
Technologie	1,5	2/1	2/1	5,5/3,5
Odbyt a obsluha	1,5	1/1,5	1/1,5	3,5/4,5
Stroje a zařízení	1	0	0	1
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
b) volitelné				
Celková týdenní hodinová dotace	31	33/33,5	33/33,5	97/98
B. Nepovinné				

Poznámky k učebnímu plánu:

*Německý jazyk nebo ruský jazyk, jazyk je volitelný, skupina má maximálně 15 žáků (pouze pro obor číšník).

V prvním ročníku mají žáci zaměření kuchař i číšník stejnou skladbu předmětů, od druhého ročníku má zaměření kuchař důraz na Technologii, zaměření číšník na Odbyt a obsluhu.

Odborný výcvik se organizuje v týdenních cyklech s hodinovou dotací 15 v 1. ročníku a 17,5 ve 2. a 3. ročníku. V prvním ročníku konají žáci praxi půl roku na úseku kuchyně a půl roku na úseku obsluhy.

Ti, kteří si zvolí ve druhém ročníku zaměření kuchař, konají praxi ve druhém a třetím ročníku na úseku kuchyně, ti, kteří si zvolí zaměření číšník, konají praxi ve druhém a třetím ročníku na úseku obsluhy.

Kód a název oboru vzdělání:

29-54-H/01 cukrář

Zaměření:

Cukrář – výroba

Délka a forma vzdělávání:

3 roky, denní studium

1 rok, denní zkrácené studium pro absolventy oborů vzdělání ukončených maturitní zkouškou

Platnost ŠVP:

Od 1. 9. 2020

Tabulka učebního plánu:

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
A. Povinné				
a) základní	30,5	32,5	33	96
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	1,5	4,5
Anglický jazyk	2	2	2	6
Základy společenských věd	1	1	1	3
Základy ekologie	0,5	0	0	0,5
Matematika	1,5	1,5	1,5	4,5
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	0,5	2,5
Ekonomika	1	1	1	3
Hospodářské výpočty	0,5	0,5	0,5	1,5
Suroviny	2	2,5	2,5	7
Stroje a zařízení	1	1	1	3
Technologie	2,5	2	3	7,5
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
b) volitelné				
Celková týdenní hodinová dotace	30,5	32,5	33	96

Poznámky k učebnímu plánu:

Odborný výcvik se organizuje v týdenních cyklech s hodinovou dotací 15 v 1. ročníku a 17,5 ve 2. a 3. ročníku.

Cukrář – výroba

Délka a forma vzdělávání:

3 roky, denní studium

1 rok, denní zkrácené studium pro absolventy oborů vzdělání ukončených maturitní zkouškou nebo výučním listem v jiném oboru vzdělávání

Platnost ŠVP:

Od 1. 9. 2022

Tabulka učebního plánu:

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
A. Povinné				
a) základní	30	33	33	96
Český jazyk a literatura	2	2	2	6

Anglický jazyk	2	2	2	6
Základy společenských věd	1	1	1	3
Základy ekologie	0	1	0	1
Matematika	1,5	1,5	1,5	4,5
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	0,5	2,5
Ekonomika	1	1	1	3
Člověk a svět práce	0	0	1	1
Úvod do studia	0,5	0	0	0,5
Odborný seminář	0	1	1	2
Suroviny	2	2	2	6
Technologie	2	2	2,5	6,5
Stroje a zařízení	1	0	0	1
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
b) volitelné	30	33	33	96
Celková týdenní hodinová dotace				

Poznámky k učebnímu plánu:

Odborný výcvik se organizuje v týdenních cyklech s hodinovou dotací 15 v 1. ročníku a 17,5 ve 2. a 3. ročníku.

Denní zkrácené studium (kuchař-číšník, cukrář)

Zkrácené studium je určeno **pro uchazeče se středním vzděláním s maturitní zkouškou nebo s výučním listem v jiném oboru vzdělání**, kteří chtějí získat další kvalifikaci podle § 84 nebo § 85 školského zákona.

Délka studia je **1 rok**.

Podmínky pro přijetí jsou *shodné* s podmínkami, které jsou stanoveny *pro tříletý denní obor studia*.

Kompetence absolventa se zařazují v *plném rozsahu*. **Těžiště** tvoří *odborné kompetence*.

Organizace studia: tento typ studia odpovídá svou náplní klasickému tříletému oboru studia, pouze s tím rozdílem, že trvá jeden rok. Teoretická výuka je organizována formou konzultací, a to pouze z předmětů, které určují odborné zaměření žáka (viz. učební plány). Četnost konzultací je dána nutností a potřebou samotného žáka osvětlit si dané téma i teoreticky (konzultační hodiny, účast na vyučovací hodině). Žák je hodnocen z předmětu jednou za čtvrtletí formou dílčí zkoušky. Znamka v pololetí je stanovena z výsledků dvou dílčích zkoušek. Odborný výcvik je organizován stejně jako u tříletého denního studia v rozsahu 28 hodin týdně.

Po roce studia koná žák **závěrečnou zkoušku**, která se žádným způsobem neliší od závěrečné zkoušky klasického tříletého oboru. Tuto zkoušku koná v řádném podzimním termínu, protože dochází na odborný výcvik do konce měsíce června. Nemůže tedy konat závěrečnou zkoušku v jarním období.

Žák v rámci zlepšení svých vědomostí a dovedností dochází na konzultace, věnuje se samostudiu, využívá odborné literatury a dalších informačních zdrojů, např. internet.

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 pekař

Délka a forma vzdělávání:

3 roky, denní studium

Platnost ŠVP:

Od 1. 9. 2020

Tabulka učebního plánu:

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
A. Povinné				
a) základní	30,5	32,5	33	96
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	1,5	4,5
Anglický jazyk	2	2	2	6
Základy společenských věd	1	1	1	3
Základy ekologie	0,5	0	0	0,5
Matematika	1,5	1,5	1,5	4,5
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	0,5	2,5
Ekonomika	1	1	1	3
Hospodářské výpočty	0,5	0,5	0,5	1,5
Suroviny	2	2,5	2,5	7
Stroje a zařízení	1	1	1	3
Technologie	2,5	2	3	7,5
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
b) volitelné				
Celková týdenní hodinová dotace	30,5	32,5	33	96

Poznámky k učebnímu plánu:

Odborný výcvik se organizuje v týdenních cyklech s hodinovou dotací 15 v 1. ročníku a 17,5 ve 2. a 3. ročníku.

Pekař

Délka a forma vzdělávání:

3 roky, denní studium

Platnost ŠVP:

Od 1. 9. 2022

Tabulka učebního plánu:

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
A. Povinné				
a) základní	30,0	33,0	33,0	96,0
Český jazyk a literatura	2,0	2,0	2,0	6,0
Anglický jazyk	2,0	2,0	2,0	6,0
Základy společenských věd	1,0	1,0	1,0	3,0
Základy ekologie	0,0	1,0	0,0	1,0
Matematika	1,5	1,5	1,5	4,5
Tělesná výchova	1,0	1,0	1,0	3,0
Informační a komunikační technologie	1,0	1,0	0,5	2,5
Ekonomika	1,0	1,0	1,0	3,0
Člověk a svět práce	0,0	0,0	1,0	1,0
Úvod do studia	0,5	0,0	0,0	0,5
Odborný seminář	0,0	1,0	1,0	2,0
Suroviny	2,0	2,0	2,0	6,0
Technologie	2,0	2,0	2,5	6,5
Stroje a zařízení	1,0	0,0	0,0	1,0

Odborný výcvik	15,0	17,5	17,5	50,0
b) volitelné	30,0	33,0	33,0	96,0
Celková týdenní hodinová dotace				

Poznámky k učebnímu plánu:

Odborný výcvik se organizuje v týdenních cyklech s hodinovou dotací 15 v 1. ročníku a 17,5 ve 2. a 3. ročníku.

Přehled využití týdnů v období září - červen: platí pro všechny tříleté obory

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	33
Adaptační kurz	2-3 dny*	0	0
Lyžařský výcvikový kurz	1*	0	0
Turistický kurz se zaměřením na EV	0	1*	0
Závěrečná zkouška	0	0	3
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně-vzdělávací akce, apod.)	4	5	3
Účast na odborných akcích (soutěže, prezentace, apod.)	1	1	1
Školní výlet	1-2 dny	1-2 dny	1-2 dny
Celkem týdnů	40	40	40

Poznámka

* nepovinný

Adaptační kurz

Adaptační kurz se koná v rámci minimálního preventivního programu. Je zařazen na první měsíc prvního ročníku. Jeho úkolem je začlenění jednotlivých žáků přicházejících ze základních škol do kolektivu třídy.

Lyžařský kurz

Lyžařský kurz je zařazen do prvního ročníku. Tento kurz je v délce jednoho týdne. Žáci se v rámci kurzu učí a zdokonalují v jízdě na lyžích, sjezdových i běžeckých, a v jízdě na snowboardu.

Turistický kurz se zaměřením na environmentální výchovu

Kurz se koná v rámci druhého ročníku, v měsíci červnu. Je zaměřen na turistiku, poznávání přírody a kulturních památek a vštěpování zásad šetrného chování k životnímu prostředí. Při dopravě na kurz i zpět je využívána ekologická doprava – vlak.

Školní výlet

V rámci zlepšování a prohlubování vztahů učitel-žák, ale i žák-žák může třídní učitel jedenkrát ve školním roce uspořádat třídní výlet (při dodržení všech souvisejících předpisů). Tematické odborné zaměření výletu není nezbytné, protože poznání žáka v jiném než školním či pracovním prostředí je součástí výchovně vzdělávacího procesu.

Přehled využití týdnů v období září - červen:

Platný od 1. 9. 2022

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	33
Adaptační kurz	2-3 dny*	0	0
Lyžařský výcvikový kurz	1*	0	0
Turistický kurz se zaměřením na EV	0	3 – 5 dní*	0
Závěrečná zkouška	0	0	3
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně-vzdělávací akce, apod.)	4	5	3
Účast na odborných akcích (soutěže, prezentace, apod.)	1	1	1
Školní výlet	1-2 dny	1-2 dny	1-2 dny
Celkem týdnů	40	40	40

Kód a název oboru vzdělání:

65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma vzdělávání:

2 roky, denní studium

Platnost ŠVP:

Od 1. 9. 2020
Tabulka učebního plánu:

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin		
	1. ročník	2. ročník	Celkem
A. Povinné			
a) základní	32	32	64
Český jazyk a literatura	4	4	8
Anglický jazyk	4	4	8
Druhý cizí jazyk*	2	2	4
Společenská výchova	2	0	2
Matematika	5	4	9
Tělesná výchova	2	2	4
Ekonomika	3	3	6
Účetnictví	2	2	4
Obchodní korespondence	1	0	1
Cestovní ruch	2	1	3
Hotelový provoz	3	3	6
Tvůrčí psaní	0	1	1
Učební praxe	2	2	4
Seminář k praktické maturitě	0	2	2
b) volitelné			
Seminář ANJ/ MAT**	0	2	2
Celková týdenní hodinová dotace	32	32	64

Poznámky k učebnímu plánu:

*Německý jazyk nebo ruský jazyk, jazyk je pokračujícím, navazuje na úroveň znalostí A1 získané během tříletého oboru.

**Semináře z ANJ nebo MAT jsou zaměřené na rozšíření učiva v jednotlivých oblastech, které jsou zahrnuty ve druhé povinné maturitní zkoušce.

Přehled využití týdnů v období září - červen:

Činnost	1. ročník	2. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	36	28
Odborná praxe	2	0
Maturitní zkouška	0	2
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně-vzdělávací akce, apod.)	2	2
Celkem týdnů	40	32

Odborná praxe

Dle požadavků RVP je Odborná praxe zařazena v rozsahu dvou týdnů v prvním ročníku vzdělávání. Odborná praxe je organizována v souladu s platnými právními předpisy. Žáci budou Odbornou praxi konat na jednotlivých pracovištích pro tuto praxi určených.

Školní výlet

V rámci zlepšování a prohlubování vztahů učitel-žák, ale i žák-žák může třídní učitel jedenkrát ve školním roce uspořádat třídní výlet (při dodržení všech souvisejících předpisů). Tematické odborné zaměření výletu není nezbytné, protože poznání žáka v jiném než školním či pracovním prostředí je součástí výchovně vzdělávacího procesu.

Projektové dny

16.10. Světový den výživy

22.03. Světový den vody

V tyto dny bude pro žáky připraven program s daným tematickým zaměřením.

Gastronomie

Platnost ŠVP:

Od 1. 9. 2022

Tabulka učebního plánu:

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin		
	1. ročník	2. ročník	Celkem
A. Povinné			
a) základní	33	31	64
Český jazyk a literatura	4	4	8
Anglický jazyk	4	4	8
Druhý cizí jazyk*	2	2	4
Společenská výchova	2	0	2
Matematika	5	4	9
Tělesná výchova	2	2	4
Marketing a management	2	2	4
Účetnictví	2	2	4
Informační a komunikační technologie	2	0	2

Cestovní ruch	2	2	4
Hotelový provoz	3	3	6
Tvůrčí psaní	0	1	1
Učební praxe	3	1	4
Ekonomický maturitní seminář	0	1	1
Odborný maturitní seminář	0	1	1
b) volitelné			
Seminář ANJ/ MAT**	0	2	2
Celková týdenní hodinová dotace	33	31	64

Poznámky k učebnímu plánu:

*Německý jazyk nebo ruský jazyk, jazyk je pokračujícím, navazuje na úroveň znalostí A1 získané během tříletého oboru.

**Semináře z ANJ nebo MAT jsou zaměřené na rozšíření učiva v jednotlivých oblastech, které jsou zahrnuty ve druhé povinné maturitní zkoušce. Semináře jsou organizovány při minimálním počtu 5 žáků (minimálně jeden ze seminářů je povinný).

Přehled využití týdnů v období září - červen:

Činnost	1. ročník	2. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	36	28
Odborná praxe	4	0
Maturitní zkouška	0	2
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně-vzdělávací akce, apod.)	2	2
Celkem týdnů	40	32

Odborná praxe

Dle požadavků RVP je Odborná praxe zařazena v rozsahu čtyř týdnů v prvním ročníku vzdělávání. Odborná praxe je organizována v souladu s platnými právními předpisy. Žáci budou Odbornou praxí konat na jednotlivých pracovištích pro tuto praxi určených.

Školní výlet

V rámci zlepšování a prohlubování vztahů učitel-žák, ale i žák-žák může třídní učitel jedenkrát ve školním roce uspořádat třídní výlet (při dodržení všech souvisejících předpisů). Tematické odborné zaměření výletu není nezbytné, protože poznání žáka v jiném než školním či pracovním prostředí je součástí výchovně vzdělávacího procesu.

Všechny kurzy, exkurze, výlety se uskuteční pouze v případě prezenční výuky.

• Základní cíle výchovně vzdělávacího procesu

Základní cíle středního odborného vzdělávání jsou stanoveny příslušným *rámcovým vzdělávacím programem*, kde se vychází z respektovaného *konceptu čtyř cílů* vzdělávání pro 21. století. Obecným cílem je připravit žáka na úspěšný, smysluplný a odpovědný osobní, občanský i pracovní život v podmínkách měnícího se světa (*učit se poznávat, učit se pracovat a jednat, učit se být a učit se žít společně*).

V souladu s těmito principy směřuje odborné vzdělávání k tomu, aby si žáci vytvořili v návaznosti na základní vzdělávání a na úrovni odpovídajícím jejich schopnostem a studijním předpokladům **klíčové a odborné kompetence**.

Klíčové a odborné kompetence se mohou v průběhu vzdělávání měnit podle požadavků revizí RVP.

Tříleté obory vzdělávání

Absolvent tříletých oborů studia vyučovaných na naší škole je **středoškolsky vzdělaný pracovník s odborným vzděláním**.

Obecným cílem složky všeobecného vzdělávání je vytvořit předpoklady pro rozvoj osobnosti žáků v návaznosti na vědomosti, dovednosti a postoje získané v základní škole. Klade se důraz na vzdělání v kontextu široce pojímaného občanství, a tedy na obecně přijímané kvality člověka důležité pro jeho uplatnění v demokratické společnosti založené na humanismu. Přitom je akcentována osobnost žáka, zvyšuje se orientace na jeho životní adaptabilitu, na přípravu k práci v podmínkách rychle se měnící společnosti a současně i na přípravu k životu v harmonii s prostředím, s okolním světem i se sebou.

Odborné vzdělání umožňuje získat kvalifikaci pro výkon souboru pracovních činností včetně ovládnutí metod práce a příslušných pracovních prostředků. Na základě tohoto odborného vzdělání by měl být absolvent schopen vykonávat takové činnosti, při nichž je nutno samostatně uplatňovat získané vědomosti, dovednosti a návyky, některé z těchto činností mohou vyžadovat i určitou míru osobní zodpovědnosti a samostatnosti. Od absolventa se vyžaduje schopnost spolupráce s ostatními pracovníky a schopnost práce týmové. Odborné vzdělání v oboru se stává východiskem pro uplatnění v různých typech podniků.

V tomto pojetí se jedná o ukončenou etapu vzdělávání. Získaným vzděláním má absolvent vytvořeny předpoklady pro další vzdělávání.

✚ Kuchař – číšník, zaměření kuchař-číšník, kuchař, číšník

Cílem vzdělávacího procesu je poskytnout žákům takové vzdělání, které je připraví pro jejich úspěšné uplatnění v typových pozicích v gastronomických službách různých podnikatelských subjektů, ale i pro občanský a osobní život. Tříletý obor studia umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí a manuálních dovedností k profesionálnímu vykonávání povolání kuchař nebo číšník (klíčové a odborné kompetence absolventa stanovené ŠVP Gastronomické služby). Úspěšným ukončením 3. ročníku a vykonáním závěrečné zkoušky dosáhne absolvent středního odborného vzdělání a získá výuční list pro výkon povolání v oboru. Absolventi se po nezbytném zapracování uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník v pozici zaměstnance ve všech druzích a typech podnikatelských subjektů v oblasti stravovacích služeb (velkých, středně velkých i malých provozech). Absolventi se mohou po získání nezbytné praxe stát soukromými podnikateli ve stravovacích službách. Absolventi, kteří úspěšně vykonali závěrečnou zkoušku, se mohou ucházet o přijetí do nástavbového studia (zejména obor Gastronomie), které navazuje na předešlou přípravu nebo mohou studovat i na jiných typech středních škol za podmínek stanovených příslušnými právními předpisy.

✚ Cukrář, zaměření cukrář - výroba

Cílem vzdělávacího procesu je poskytnout žákům takové vzdělání, které je připraví pro jejich úspěšné uplatnění v potravinářském sektoru, ale i pro občanský a osobní život. Tříletý obor studia umožňuje získání všeobecných znalostí a rozvíjet potřebné znalosti, vědomosti a dovednosti dané odborností, a tím zvyšovat pravděpodobnost lepší orientace žáka v průběhu

studia a větší schopnost adaptability v pracovním procesu (klíčové a odborné kompetence absolventa stanovené ŠVP Gastronomické služby). Učivo poskytuje žákům poznatky o podstatě zákonitostí, principů a jevů v přírodní, technické a technologické oblasti v širších souvislostech i ve vazbě na ekologické a ekonomické aspekty a vede je k aplikování těchto vědomostí při řešení konkrétních úkolů v praxi. Nosným předmětem charakteristickým a specifickým pro tento obor je technologie zabývající se výrobou cukrářských výrobků. Absolventi nacházejí uplatnění v potravinářském sektoru, zejména v cukrářské, případně cukrovinkářské výrobě (menších a středně velkých cukrárnách i hotelech) a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských a cukrovinkářských výrobků. Absolventi, kteří úspěšně vykonali závěrečnou zkoušku, mohou studovat i na jiných typech středních škol za podmínek stanovených příslušnými právními předpisy.

Pekař

Cílem vzdělávacího procesu je poskytnout žákům takové vzdělání, které je připraví pro jejich úspěšné uplatnění v potravinářském sektoru, ale i pro občanský a osobní život. Tříletý obor studia umožňuje získání všeobecných znalostí a rozvíjet potřebné znalosti, vědomosti a dovednosti dané odborností, a tím zvyšovat pravděpodobnost lepší orientace žáka v průběhu studia a větší schopnost adaptability v pracovním procesu (klíčové a odborné kompetence absolventa stanovené ŠVP Gastronomické služby). Učivo poskytuje žákům poznatky o podstatě zákonitostí, principů a jevů v přírodní, technické a technologické oblasti v širších souvislostech i ve vazbě na ekologické a ekonomické aspekty a vede je k aplikování těchto vědomostí při řešení konkrétních úkolů v praxi. Nosným předmětem charakteristickým a specifickým pro tento obor je technologie zabývající se výrobou pekařských výrobků. Absolventi nacházejí uplatnění při výkonu povolání pekař v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých pekárnách a obchodních zařízeních zabývajících se prodejem pekařských výrobků. Po nezbytném zapracování je rovněž připraven pro podnikatelskou činnost. Absolventi, kteří úspěšně vykonali závěrečnou zkoušku, mohou studovat i na jiných typech středních škol za podmínek stanovených příslušnými právními předpisy.

Nástavbové studium

Absolvent nástavbového studia je *středoškolsky vzdělaný pracovník se všeobecným i odborným vzděláním*. Obecným cílem vzdělávacího procesu je vytvořit předpoklady pro rozvoj osobnosti žáků v návaznosti na vědomosti, dovednosti a postoje již získané v průběhu předchozího vzdělávání.

Gastronomie

Odborné vzdělávání umožňuje získat kvalifikaci pro výkon souboru pracovních činností oboru gastronomie. Obor rozšiřuje a prohlubuje všeobecné a odborné vzdělání získané ve tříletých oborech studia z oblasti gastronomie a hotelnictví. Charakteristickým rysem přípravy je široká profesně koncipovaná orientace umožňující uplatnění absolventů ve všech typech gastronomických provozů. Absolventi, kteří úspěšně vykonali maturitní zkoušku, se mohou ucházet o studium na vysokých školách nebo na vyšších odborných školách.

Absolvent najde uplatnění ve středních technickohospodářských funkcích v pohostinství, ve stravovacích zařízeních různého typu, např. v restauracích, jídelnách a dalších provozovnách společného stravování. Uplatnění najde též jako samostatný kuchař nebo číšník a po získání nezbytné praxe v oboru se může uplatnit i ve vedoucích pozicích například jako provozář, šéfkuchař, vrchní číšník, či v jiných vedoucích pozicích.

Je připraven vykonávat odborné gastronomické činnosti provozní, marketingové, obchodně podnikatelské a řídicí v různých pracovních pozicích a právně organizačních formách podnikání, a to jak v pozici zaměstnance, tak zaměstnavatele nebo podnikatele v gastronomii.

- **Další informace o škole**

Naše škola má v Poděbradech sedmdesátipětiletou tradici

Při příležitosti sedmdesátých narozenin jsme vydali *Almanach – 70 let od založení Středního odborného učiliště společného stravování Poděbrady (1948-2018)*, který mapuje historii učňovského školství v Poděbradech a z kterého je následující ukázka.

Jak to všechno začalo, aneb „okénko do historie školy“

Ještě na konci 19. století byly Poděbrady nevelkým zemědělským městečkem, ve kterém poklidným životem žily asi čtyři tisíce obyvatel. Patrové domy na náměstí patřily zámožnějším obchodníkům a váženým mistrům vyhledávaných řemesel, drobní živnostníci bydleli většinou v přízemních domcích vedle rolnických usedlostí na předměstích, maloměstskou inteligenci tu představovali hlavně učitelé, kteří do poslední čtvrtiny 19. století učili v jediné staré škole u kostela. Jakmile v té době v Poděbradech začal rychle růst počet obyvatel a s ním přibývalo i mládeže, musela se obec postarat o stavbu nové školy. a tak se v roce 1874 začala stavět Na Průhoně, připomínajícím spíše vesnickou návěs (dnes Riegrovo náměstí), nová dvoupatrová budova pro chlapeckou školu obecnou i měšťanku (dnešní hotelovka). Ještě, než byla škola slavnostně vysvěcena, rozhodli se poděbradští učitelé, že v ní budou dvakrát týdně bezplatně vyučovat i poděbradský řemeslnický dorost, který už základní vzdělání dokončil. Odborný výcvik v různých řemeslech i živnostech si prakticky až do znárodnění v roce 1948 zajišťovali sami mistři. Trvalo ještě pár let, než na základě ministerského výnosu oficiálně vznikla dvoutrídni tzv. průmyslová škola pokračovací s povinnou školní docházkou. V roce 1889 ministerstvo schválilo její stanovy i osnovy a dohledem nad vyučováním pověřilo vládního komisaře. Později byla pokračovací škola rozšířena o třetí třídu a v roce 1903 byla zavedena i zvláštní pobočka pro dívky.

Pro představu o počátcích učňovského školství v Poděbradech na přelomu 19. a 20. století je třeba zmínit, že za jejím vznikem stála většinou soukromá iniciativa místních pokrokových živnostníků nebo členů různých dobročinných spolků. Ti vytvořili desetičlenný školní výbor, v němž obyčejně nechyběl starosta a řídicí učitel. Protože hlavním úkolem bylo zajišťovat finanční prostředky pro chod školy, výbor se obracel na různé mecenáše z řad zámožnějších měšťanů včetně majitele panství knížete Hohenlohe. Školní rok na této pokračovací škole trval osm měsíců, učilo se 8 hodin týdně – v neděli dopoledne většinou kreslení a rýsování, v pondělí, úterý a ve středu od 6 do 7 hodin počty, písemnosti a účetnictví. Učni neplatili zápisné ani školné, i školní potřeby dostali zdarma. Jako učební pomůcky posloužily dary a ukázky z každoročních výstav učňovských prací a výkresů.

Po náhodném objevení minerálky byly v roce 1908 na jejích léčivých účincích založeny v Poděbradech malé lázničky. Pro nečekaný zájem veřejnosti se od prvních lázeňských sezón začaly rychle rozšiřovat a do první světové války vznikl celý dnešní lázeňský střed. Hned v prvních poválečných letech rozkvet poděbradských lázní pokračoval hlavně díky vysoké odborné úrovni zdejšího lázeňství, zaměřeného především na léčení nemocí srdečních a cévních. Z Poděbrad se záhy staly atraktivní moderní lázně nedaleko hlavního města, a tak hlavně ve dvacátých letech minulého století různé pojišťovny, svazy, spolky a další instituce stavěly pro své zaměstnance v Poděbradech lázeňské domy, penziony a ozdravovny. Jednu takovou ozdravovnu v jubilejním roce 1928 postavil i Československý svaz kancelářských úředníků, sídlící v Praze Bubenči. Moderní dvoupatrová budova vznikla spolu s ostatními

řadovými domy na právě rozparcelovaných polích podle unikátního regulačního plánu zástavby lázeňského středu od arch. Jandy. Se zaobleným průčelím dvěma křídly a kruhovým vestibulem uvnitř připomínala rozevřenou knihu. Jako Masarykova jubilejní ozdravovna pak sloužila do roku 1939 – do německé okupace. Němci hned po příchodu do Poděbrad převzali správu lázeňského podniku do svých rukou, čímž byl provoz lázní silně omezen a počet českých lázeňských hostů se snížil na minimum.

Po prvních válečných akcích se z Poděbrad stalo jedno ze středisek Hitlerjugend – Hitlerovy mládeže na našem území. Byly sem posílány děti frontových vojáků a sirotci po prvních padlých, později i mládež z oblastí bombardovaných spojenci. Jejich prvním domovem v Poděbradech se stal celý tehdy vyklizený zámek. Z něho se postupně mládež stěhovala do zabraných lázeňských objektů, penzionů a ozdravoven a zdržela se tu téměř do konce války.

Jako ozdravovna pro naše děti sloužila tato budova ještě dva roky po osvobození a zestátnění lázní (1945). V roce 1947 si ji celou pronajalo ministerstvo školství a ve školním roce 1948/1949 tu zřídilo Základní odbornou školu, jak ještě dlouho hlásal nápis pod balkónem v průčelí. Zpočátku byla škola určena jednak k výuce místního sklářského dorostu, jednak do ní byli přijímáni učni dalších oborů textilních a stavebních nejen pro tehdejší okres Poděbradský, ale i pro okresy karlovarský a Českobudějovický. První změna nastala ve školním roce 1951/2, kdy skláři dostali nové učňovské středisko – Hložkovu vilu a ostatní obory vystřídal jiné, totiž kuchař-kuchařky a cukráři, jejich absolventi byli určeni především pro tehdejší Pražský kraj.



Příliv nových žáků ze vzdálených okresů si nutně žádal řešení jejich ubytování. To se našlo v uvolněných venkovských školách v Úmyslovicích a Odřepsích a také přímo v Poděbradech. Jeden ve Fügnerově ulici „Grádo“ a druhý na severovýchodním okraji města u Bažantnice. Internát byl zřízen ve vile „Jitřenka“ čp 978/III U Struhy a škola ho nepřetržitě využívá dodnes k ubytování svých žáků i pro jejich volnočasové aktivity. Tato budova byla původně postavena narychlo spolu s řadou dalších v tomto prostoru v roce 1938 firmou Ziml a spol. Tehdy řada českých sklářských firem přenášela do Poděbrad, města se sklářskou tradicí, své provozy hlavně ze severních Čech, ze Sudet, které se staly součástí německé říše. Původně soukromá brusírna a malírna skla byla po znárodnění sklárny zrušena, a tak opuštěná vila „Jitřenka“ mohla být smysluplně využita.

Ředitelování počátkem padesátých let minulého století převzal po Františku Douděrovi přesvědčený soudruh Jan Janče, původním povoláním číšník z Lysé nad Labem, odkud pocházel, který se v roce 1949 stal prvním komunistickým předsedou poděbradského městského národního výboru. Po dalších volbách městský úřad opustil a s podporou KSČ určoval cestu poděbradského učňovského školství jediným tehdy správným směrem.

K další, tentokrát zásadní reorganizaci školy došlo v roce 1954, kdy ji jako závodní učňovskou školu převzalo ministerstvo vnitřního obchodu. Měla zajišťovat teoretickou výchovu nejen budoucích kuchařů a cukrářů, ale i číšníků a servírek pro tehdejší Pražský kraj, přednostně pak pro Čs. státní lázně v Poděbradech. Po pěti letech, kdy dostala nový název Učňovská škola, a výběr učňů se omezil na šest okresů nového Středočeského kraje, se v ní vedle gastronomických oborů začaly učit také dámské krejčovské. Ty však v roce 1973 odešly z Poděbrad do svého nového učiliště v Lysé nad Labem.

V Poděbradech tehdy zůstaly jen obory kuchař-číšník, pro jejichž praktickou výuku však bylo třeba získat a vybavit vhodné prostory. Ty se našly v jedné ze starých poděbradských hospod u náměstí. Byl to známý pivovarský hostinec, který vznikl už dávno jako součást zdejšího

měšťanského pivovaru a v té době ho provozoval národní podnik Restaurace a jídelny. Jako zajímavost budiž uvedeno, že blízko odtud byla Nymburská brána, od středověku součást městského opevnění a při ní nejstarší poděbradský měšťanský pivovar, v němž podle určitého pořádku vařili pivo zdejší právováreční měšťané už od 16. století. Původní obydlí sládka s hostincem (který sládek většinou sám provozoval), vyhořelo do základů při velkém požáru města v roce 1832 a muselo být znovu postaveno. Toto druhé stavení, v roce 1957 přestavěné a upravené na cvičnou kuchyni s jídelnou, už dávno nevyhovovalo provozním potřebám ani hygienickým požadavkům velikostí ani vybavením, proto bylo přes velký odpor památkářů (kteří chtěli zachovat alespoň staré klenby) nakonec do základů zbořeno a na jeho místě vzniklo v letech 1996-1998 nové moderní učňovské středisko, které dostalo název „Labenka“.



V letech 1959 – 1963 vedl školu Josef Krumphanzl, vyučený kuchař, který se stal hlavním iniciátorem vzniku nové střední odborné školy v Poděbradech. Využil svých známostí s osobnostmi Jara 1968 a s jejich přispěním dostaly Poděbrady výběrovou a elitní „Školu společného stravování“ (dnes Hotelová škola). Josef Krumphanzl se stal samozřejmě jejím prvním ředitelem. Na učilišti ho zastoupil Jiří Janatka z Nymburka, který potom školu řídil do roku 1980, do dalšího mezníku v její historii.

Tehdy vzniklo Střední odborné učiliště s cílem poskytnout absolventům úplné střední odborné vzdělání. Novým zřizovatelem se stal odbor obchodu a cestovního ruchu při Středočeském krajském národním výboru a provozovatelem učiliště nejdříve RaJ Kolín, potom Raj s ředitelstvím v Lysé nad Labem.

Na učilišti byl zaveden čtyřletý obor číšník-servírka, zakončený maturitou (ten však byl po 14 letech zrušen). Nástupcem Jiřího Janatky v ředitelské funkci se stal učitel tělocviku Petr Kokojan, pocházející rovněž z Nymburka. Ten pak vedl učiliště celé čtvrtstoletí do srpna 2005. Jeho následovnicí se stala Ing. Helena Klimešová, která vede školu dodnes. Po sametové revoluci a celospolečenském vývoji, spojeném s řadou administrativních i právních změn se za ředitele Kokojana v roce 1991 stalo Střední odborné učiliště samostatným právním subjektem. Důležitá organizační změna nastala v roce 2001, kdy se stala škola příspěvkovou organizací Středočeského kraje a změnil se její název na „Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413/II. Posledním důležitým mezníkem bylo datum 1. 9. 2006, kdy se změnil zápis ve školském rejstříku ze Středního odborného učiliště na Střední školu.

V současné době – 30 let po listopadovém převratu 1989 – si mladší generace sotva umí představit, že celé čtyři desítky let ovládala všechno dění v zemi jediná politická strana – KSČ. Jejím představitelům velmi záleželo na tom, aby měla pokračovatele, proto kladli tak velký důraz na výchovu mládeže v duchu komunistické ideologie. Ta samozřejmě prostupovala i všechnu školní výuku, učňovské školství nevyjímaje. V roce 1972, v období tzv. normalizace, následujícím po invazi „sprátelených“ vojsk před padesáti lety, vydalo tehdejší ministerstvo



školství, ovládané komunisty, nový pracovní řád. Podle něho všichni výchovní pracovníci byli povinni slavnostně složit slib, že budou vždy uskutečňovat politiku KSČ a žáky vychovávat v duchu marxistického světového názoru. Končil slovy: „Jsem si vědom důsledků, jaké by pro mne vplynuly z neplnění slibu“. Zachovaná školní kronika z let 1964 – 1990 o této době podává nejedno svědectví. Dočteme se v ní o různých zasedáních, závazcích a jejich plnění, o prvomájových průvodech, svazácích, ale i o mnoha akcích bez politického pozadí. Žáci se pravidelně účastnili celostátních tzv. technických soutěží tvořivosti mládeže, kde nejednou získali vysoká ohodnocení a sami se občas organizačně

podíleli na podobných akcích, pořádaných vlastní školou (např. v roce 1959 při soutěži „Za vyšší kulturu jídla“). Součástí školních aktivit byla i mnohaletá družba se školami stejného typu u nás (Slovensko) i ze zahraničí, hlavně z bývalé NDR, obsluhování významných návštěv, které přijely do Poděbrad atd.

To vše skončilo změnou politických poměrů po listopadu 1989, kdy celé školství, tedy i zdejší učňovské, bylo důsledně odpolitizováno a nasměřováno především k prohlubování všeobecných i odborných znalostí všech žáků. Větší pozornost se věnovala účasti na gastronomických soutěžích i možnostem dalšího profesního vzdělávání (např. barmanské kurzy, kurz vyřezávání ovoce apod.). Nově bylo zavedeno dvouleté denní nástavbové studium ukončené maturitou.

Také samotná budova školy dostala nový vzhled. Nástavba třetího patra, prováděná v letech 1983-1984, umožnila pozdější větší stavební zásahy v interiérech, odpovídající novým potřebám vyučování. V roce 1992 byla zařízena vzorová učebna, kuchyňka a nové šatny. S modernizací vnitřků se pokračovalo i v následujících letech. Rozsáhlá rekonstrukce všech prostor proběhla také v roce 2008, kdy se vedle stavebních úprav všech chodeb připravovalo celé školní zařízení pro nový školní vzdělávací program „Gastronomické služby“, realizovaný pak ve školním roce 2009/10.

Tisíce absolventů poděbradské učňovské školy, kteří získali za sedmdesát let její existence dobré vědomosti, výuční listy v různých oborech (a nakonec tu dostávají i maturitní vysvědčení), jsou důkazem toho, že škola plní své poslání, že připravuje takové odborníky, „kteří se ve světě neztratí“.

PhDr. Jana Hrabětová
historička a etnografka

Gastro Poděbrady



Gastro Poděbrady
MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽNÍ PŘEHLEDKA
UČŇOVSKÝCH ŠKOL

V minulosti byly **Poděbrady známé pořádáním gastronomických výstav** na lázeňské Kolonádě. Ty představovaly **neodmyslitelnou součást poděbradského dění a pro veřejnost se staly doslova tradicí**. Na jejich organizaci se významnou měrou

podílely tehdejší státní podnik Lázně Poděbrady ve spolupráci s Národním výborem města Poděbrady. Své gastronomické umění zde předváděly nejen restaurace a hotely patřící pod národní podnik RaJ (Restaurace a jídelny), ale též dvě místní školy zabývající se gastronomií, tedy hotelová škola a odborné učiliště. Po roce 1989 se tato tradice přerušila a gastronomické výstavy přestaly existovat. **Protože nám to bylo líto, a protože jsme škola, která má v gastronomii více jak sedmdesátileté zkušenosti, dali jsme hlavy dohromady a rozhodli jsme se, že se pokusíme, i když v trochu jiné podobě, opět uvést tuto krásnou kulinařskou akci v život.** Nebylo to vůbec jednoduché. Byli jsme si vědomi toho, že příprava a realizace tak rozsáhlé akce bude klást na nás všechny obrovské nároky. Nejprve jsme **pro tuto myšlenku museli získat nadšence a také finanční podporu. A to nejen u našich učitelů a ostatních pracovníků školy, ale též u vedení akciové společnosti Lázně Poděbrady, představitelů Města Poděbrady, našeho zřizovatele a našich sociálních a jiných partnerů, tedy především místních podnikatelů. Podařilo se. Zároveň jsme chtěli, aby soutěž měla mezinárodní rozměr, a proto jsme využili naše přátelské vztahy se školami na Slovensku a v Maďarsku a zapojili je do soutěže. Na jaře roku 2007 jsme uspořádali první ročník gastronomické přehlídky středních odborných učilišť s mezinárodní účastí s názvem Gastro Poděbrady.** Soutěží v oboru kuchař,

číšník, cukrář a barman se tehdy zúčastnilo „*pouze*“ *osm škol*, šest z Čech, jedna ze Slovenska a jedna z Maďarska. Přehlídka měla veliký úspěch jak u odborné a laické veřejnosti, tak u učitelů a žáků zúčastněných škol. Soutěžící a hosté navíc ocenili přípravu a organizaci celé akce. To vše bylo ohromnou motivací, abychom další rok uspořádali druhý ročník. *Postupně se rozšiřoval počet zúčastněných škol, rostla kvalita soutěžních výrobků a výkonů, vylepšovala se organizace a úroveň přehlídky, soutěží a doprovodných akcí. Snažili jsme se hosty překvapit vždy něčím novým. Přesvědčili jsme tak naše partnery, našeho zřizovatele a veřejnost o významu a přínosu pořádání gastronomické výstavy v Poděbradech. Jubilejní, desátý ročník se konal v noblesním duchu „První republiky“. Při této příležitosti jsme připravili „Almanach 10 let Gastro Poděbrady“, ve kterém jsme všem připomněli každý ročník slovem i obrazem. Almanach byl vytištěn v září 2016 a zaslali jsme ho jako poděkování všem, kteří s mezinárodní přehlídkou Gastro Poděbrady měli a mají co dočinění. Gastro Poděbrady se zapsalo do historie gastronomických akcí v Poděbradech a hluboce tu „zakořenilo“. Bohužel díky koronavirové pandemii byla tradice mezinárodní soutěžní přehlídky na tři roky přerušena, ale v roce 2022/23 se nám podařilo na tuto krásnou tradici navázat a uspořádali jsme 14. ročník této oblíbené akce.*

II. Hlavní úkoly školního roku a jejich plnění

II.1 Úkoly zřizovatele

• Úkoly stanovené zřizovatelem a vyhodnocení jejich plnění

Dlouhodobý záměr vzdělávání a rozvoje vzdělávací soustavy Středočeského kraje na roky 2020 – 2024 stanovil jako prioritní cíl zajistit dostupné a kvalitní střední vzdělávání. Ve školním roce 2022/2023 se nám dařilo naplňovat úkoly v souladu s prioritním cílem stanoveným v oblasti středního vzdělávání naším zřizovatelem.

Stanovené úkoly a jejich stručné vyhodnocení:

Podporovat zajištění dostupnosti škol a vyučovaných oborů v návaznosti na potřeby trhu práce a v souladu s demografickým vývojem

Tento cíl se nám daří dlouhodobě naplňovat, a to zejména díky vlastnímu středisku praktického vyučování Labenka provozovaného v rámci hlavní činnosti a také spoluprací se sociálními partnery, podnikateli a firmami v oblasti gastronomie a potravinářství (restaurace, hotely, cukrárny, pekárny apod.) v našem regionu a v Poděbradech. Žáci se tak připravují na své povolání v reálném pracovním prostředí, které odpovídá současným požadavkům trhu. Proto i nezaměstnanost našich absolventů je dlouhodobě na nízké úrovni.

Podporovat zkvalitnění středního vzdělávání

I v tomto školním roce jsme uskutečňovali a podporovali činnosti a aktivity, které naplňují tento dlouhodobý cíl. Klademe neustále důraz na spolupráci školy se zaměstnavateli, na práci v reálném pracovním prostředí, podporujeme zavádění inovací do výuky a polytechnické vzdělávání, rozvíjíme čtenářské, matematické, cizojazyčné a digitální gramotnosti, zapojujeme žáky do odborných a jiných soutěží, pořádáme Gastro Poděbrady, systematicky podporujeme další vzdělávání pedagogických pracovníků, zabýváme se kariérovým poradenstvím, žáky doučujeme a volíme individuální přístup k těm, kteří mají specifické potřeby (viz. zapojení do projektů OP JAK, IKAP, NROS, Edison, využití účelových dotačních programů, příspěvků na mezinárodní spolupráci, spolupráce se zaměstnavateli, asociacemi a dalšími institucemi apod.). Provádíme hodnocení školy a jednotlivých oblastí, abychom zjistili názor na kvalitu vzdělávání

a mohli tak vést školu tím správným směrem. Mentorujeme začínající učitele, aby se lépe adaptovali na vzdělávací proces a specifika učňovského školství. Veškeré aktivity, které vedou ke zkvalitnění středního vzdělání jsou obsahem výroční zprávy.

Podporovat zájem žáků o vzdělávání ve vybraných oborech

V tomto roce byl opět do programu podpory oborů vzdělávání zařazen tříletý učební obor pekař.

II.2 Vlastní úkoly související s plněním koncepčních záměrů školy

• Úkoly stanovené ředitelem školy (plán úkolů) a vyhodnocení jejich plnění

Realizace aktivit v rámci operačního programu Jana Amose Komenského ve školním roce 2023/2024

Na realizaci projektu (vzdělávání pracovníků ve vzdělávání SŠ, inovativní vzdělávání žáků ve SŠ, spolupráce pracovníků ve vzdělávání DM, podpora inovativního vzdělávání žáků v DM) jsme ve školním roce 2022/2023 finanční podporu ve výši Kč 1 592 200 Kč. Připravili jsme plán aktivit, které v průběhu následujících dvou školních roků zrealizujeme.

Spolupráce na aktivitách projektů IKAP II a zapojení do projektů zaměřených na rozvíjení odborných kompetencí

V rámci tohoto projektu jsme se zapojili do plánovaných aktivit po celý školní rok. Aktivity (semináře a školení pedagogických pracovníků, spolupráce pedagogů, tandemová výuka, finále žáků v soutěži Tvoř jako Leonardo – 3. místo) v rámci projektu IKAP II jsme splnili, podali jsme závěrečnou zprávu, získali jsme finanční prostředky a zrealizovali 2 projekty NROS (kurz Současné trendy ve výrobě svatebních dortů, výjezd se zahraničními studenty Poznej Kutnou Horu POKUHO), podali jsme 3 žádosti o finanční podporu z NROS (kurz Není steak jako steak, kurz Výroba low carb cukrářských výrobků, workshopy pro zájemce o studium z řad žáků základních škol Upeč, uvař, naservíruj). Podrobné hodnocení uskutečněných a absolvovaných aktivit v rámci tohoto projektu je v kapitole II.3 Projektová činnost školy a v kapitole V.2 Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků včetně vedoucích pracovníků.

Uspořádat 14. ročník soutěžní přehlídky gastronomických škol s mezinárodní účastí Gastro Poděbrady

27. dubna 2023 jsme s velkým úspěchem uspořádali 14. ročník Gastro Poděbrady. Podrobné zhodnocení soutěžní přehlídky gastronomických škol je v kapitole III.3 Údaje o výsledcích žáků ve vzdělávání, oddíl d).

Zajištění kvalitní přípravy žáků na maturitní zkoušky a jednotnou závěrečnou zkoušku

Podrobné vyhodnocení plnění tohoto úkolu je v kapitole III.3 Údaje o výsledcích ve vzdělávání a v kapitole VIII.1. Autoevaluace školy.

II.3 Projektová činnost školy

• Údaje o projektech, do kterých je škola zapojena

Vyhlašovatel programu (projektu)	Název a stručná charakteristika podaného (schváleného) projektu	Schválená finanční podpora, finanční spoluúčast kraje, vlastní či jiné finanční zdroje	Průběh realizace, čerpané finanční prostředky	Zhodnocení přínosu projektu a jeho výsledky (pokud byl ukončen)
Nadace rozvoje občanské společnosti, Zvyšování kvality odborného vzdělávání a posilování dovedností žáků	„Kurz pražení a přípravy kávy“	Získaná finanční podpora ve výši Kč 11 900	K 31.8.2023 vyčerpána částka Kč 11 900	V rámci projektu proběhl kurz pražení a přípravy kávy pro žáky, kde se žáci pod vedením zkušeného baristy učili přípravu kávy.
MŠMT, Operačního programu Výzkum, vývoj a vzdělávání	„Implementace Krajského akčního plánu II Středočeského kraje“, s registračním číslem CZ.02.3.68/0.0/0.0/19_078 /0017862	Získaná finanční podpora ve výši Kč 19 874,00 Vybavení ICT v hodnotě 538 534,70 Kč (PC sestavy, sety na virtuální realitu, interaktivní tabule)	Realizace fyzicky ukončena k 30.6.2023	Během školního roku 2022/2023 byly realizovány šablony v rámci projektu a pedagogové absolvovali 60 školení v různých oblastech.
Nadace rozvoje občanské společnosti, Zvyšování kvality odborného vzdělávání a posilování dovedností žáků	„Současné trendy ve výrobě svatebních dortů“	Získaná finanční podpora ve výši Kč 25 000	K 31.8.2023 vyčerpána částka Kč 25 000	V rámci projektu proběhly 2 kurzy pečení svatebních dortů pro žáky (převážně oboru cukrář), kde se žáci pod vedením zkušené cukrářky učili výrobu svatebních dortů.
Nadace rozvoje občanské společnosti, Zvyšování kvality odborného vzdělávání a posilování dovedností žáků	„PoKuHo Travel Agency“	Získaná finanční podpora ve výši Kč 36 627	K 31.8.2023 vyčerpána částka Kč 36 627	Žáci nástavbového studia v rámci projektu PoKuHo Travel Agency připravili program cestovní kanceláře po Poděbradech a Kutné Hoře. Ze zbývajících prostředků byl po schválení poskytovatelem proveden nákup společenských her v cizojazyčném provedení, které budou dále využívány pro výuku.
Národní plán obnovy	„Prevence digitální propasti“	Získaná finanční podpora ve výši Kč 67 000	K 31.8.2023 vyčerpána částka Kč 47 000	V rámci projektu pořízeno 5 ks notebooků na půjčení žákům se sociálním znevýhodněním. Další zařízení budou pořízena v průběhu školního roku 2023/2024.

Národní plán obnovy	„Doučování žáků“	Získaná finanční podpora ve výši Kč 140 430	K 31.8.2023 vyčerpána částka Kč 27 600	Doučování v rámci projektu bylo žákům nabídnuto a probíhalo v průběhu roku 2022/2023. Zájem žáků byl malý, tedy větší část prostředků nebyla využita.
---------------------	------------------	---	--	---

II.4 Spolupráce se sociálními partnery

I v tomto školním roce jsme rozvíjeli spolupráci se sociálními partnery, kam patří *spolupráce se zřizovatelem, s představiteli města Poděbrady, s firmami, zaměstnavateli, profesními asociacemi jako jsou např. Asociace barmanů, kuchařů, cukrářů, s Hospodářskou komorou, místními institucemi atd.* Protože jsme odborná škola a nedílnou součástí profesní přípravy je odborný výcvik v učebních oborech a učební a odborná praxe na maturitním nástavbovém studiu, je pro nás *klíčová spolupráce s firmami, kde se naši žáci připravují na budoucí povolání. Dlouhodobě spolupracujeme zhruba s 15 firmami, které se podílejí na odborném rozvoji a profesní přípravě žáků* spolu s instruktory a učiteli odborného výcviku. Všichni tyto partneři svými odbornými a pedagogickými zkušenostmi přispívají k profesnímu rozvoji žáků a zvyšují možnosti jejich dalšího uplatnění na trhu práce.

Spolupráce s firmami má i *další přínosy* pro školu, jako je *pomoc při organizování gastronomických akcí nebo soutěží, sponzoring, pořádání odborných seminářů či školení jak pro žáky, tak pro učitele, stáže učitelů na pracovištích či u potencionálních zaměstnavatelů našich absolventů apod.*

Spolupráce se sociálními partnery v tomto školním roce je podrobně popsána v dalších kapitolách výroční zprávy.

III. Statistické údaje školního roku

III.1 Členění školy/školského zařízení

Školy – nejvyšší povolený počet žáků a naplněnost (k 30. 9. 2022)

Druh/typ školy	IZO	Nejvyšší povolený počet žáků	Skutečný počet žáků ¹	Počet žáků v DFV ²	Přepočtený počet ped. pracovníků	Počet žáků na přep. počet ped. pracovníků v DFV ²
Střední/střední odborné učiliště	000 664 359	450	316	316	29,14	10,84

¹ všechny formy vzdělávání

² DFV – denní forma vzdělávání

* údaj zahrnuje i vychovatele

Komentář: oproti předchozímu školnímu roku *se zvýšil počet žáků (o 21)*, přepočtený počet pedagogických pracovníků se nepatrně snížil, vliv na údaj o počtu žáků na přepočtený počet pedagogických pracovníků to prakticky nemělo (zvýšení o 1).

Školská zařízení – nejvyšší povolený počet žáků (ubytovaných, strážníků) a naplněnost (k 30. 9. 2022)

Školské zařízení	IZO	Nejvyšší povolený počet žáků (ubytovaných, strážníků)	Skutečný počet žáků (ubytovaných, strážníků)	Z toho cizích	Přepočtený počet pracovníků
Domov mládeže	110019601	33	33	0	3,625
Školní jídelna	110019628	220	220	0	10,75

III.2 Obory vzdělání a údaje o žácích v nich
• Obory vzdělání

Střední odborné učiliště společného stravování poskytovalo v roce 2022/2023 vzdělání v těchto oborech studia:

Tříleté obory vzdělávání:

Tříleté studium ukončené závěrečnou zkouškou, výuční list, denní forma studia

65-51-H/01 Kuchař – číšník, zaměření kuchař-číšník, kuchař, číšník

29-54-H/01 Cukrář

29-53-H/01 Pekař

Dvouleté nástavbové studium:

Dvouleté nástavbové studium pro absolventy tříletých oborů studia (kuchař-číšník) ukončené maturitní zkouškou, maturitní vysvědčení, denní forma studia

65-41-L/51 Gastronomie
Počet tříd a žáků SŠ v denní formě vzdělávání – podle oborů vzdělání (k 30. 9. 2022)

Kód a název oboru	Počet žáků	Počet Tříd	Průměrný počet žáků/tř.
Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou	45	2	22
65-41-L/51 gastronomie	45	2	22
Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem	271	11	24
Kuchař – číšník	190	7	27
29-54-H/01 cukrář	75	4*	20
29-53-H/01 pekař*	6	0*	0
Celkem	316	13	23

*žáci oboru pekař byli sloučeni s žáky oboru cukrář v jedné třídě, při výpočtu průměrného počtu žáků je tento fakt brán v potaz (údaje v závorce)

Komentář: počet tříd ve srovnání s předcházejícím rokem *se nezměnil*, průměrný počet žáků se oproti předcházejícímu roku *zvýšil o 2*.

Žáci přijatí v průběhu školního roku do denního studia

Kód a název oboru	Ročník	Počet žáků přestup/vlastní žádost	Počet žáků přijatých v průběhu školního roku celkem
Celkem za tříleté obory studia		11/7	18
65-51-H/01 kuchař – číšník	1.	8/4	12
	2.	2/1	3
	3.	0/1	1
29-54-H/01 cukrář	1.	0/1	1
	2.	1/0	1
	3.	0/0	0
29-53-H/01 pekař	1.	0/0	0
	2.	0/0	0
	3.	0/0	0
Celkem za nástavbové studium		1/1	2
65-41-L/51 gastronomie	1.	1/1	2
	2.	0/0	0
Celkem za školu		12/8	20

Komentář: v průběhu školního roku jsme *přijali celkem 20 žáků* (v předchozím roce *26 žáků*), *z toho přestoupilo z jiné školy 12 žáků, 11* na tříleté obory studia 1 na nástavbové studium (z osobních důvodů-nevhodně zvolený obor, náročnost studia apod.,) *8 žáků bylo přijato na vlastní žádost (5 žáků zpět po přerušení studia, 3 z osobních důvodů)*

Cizí státní příslušníci – EU, ostatní

Kód a název oboru	Počet cizích státních příslušníků EU/ostatní
65-51-H/01 kuchař – číšník	0/9
29-54-H/01 cukrář	1/0
29-53-H/01 pekař	0/0
65-51-L/51 gastronomie	1/2
Celkem	2/11

Poznámka: proti předcházejícímu roku se počet cizích státních příslušníků *zvýšil o 7*.

Žáci dojíždějící do školy z jiných krajů k 1. 9. 2022

Kraj	Počet žáků	
	Celkem	z toho v denním studiu
Hlavní město Praha	4	4
Královéhradecký kraj	8	8
Liberecký kraj	4	4
Ústecký kraj	3	3
Vysočina	2	2
Moravskoslezský kraj	1	1
Pardubický kraj	3	3
Jihomoravský kraj	2	2
Celkem	27	27

Poznámka: žáků z jiných krajů, než Středočeského je minimálně, **289** žáků bylo *ze Středočeského kraje*.

III.3 Údaje o výsledcích ve vzdělávání

- a) **Prospěch a docházka žáků všech ročníků celkem**

Prospěch a docházka žáků všech ročníků celkem – k 30. 6. 2023

Prospěch a docházka žáků všech ročníků	Počet žáků
Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou	
Žáci celkem	43
Prospěli s vyznamenáním	2
Prospěli	34
Neprospěli/neklasifikováni	1/7
- z toho opakující ročník	0
Průměrný prospěch žáků	2,07
Průměrný počet zameškaných hodin na žáka/z toho neomluvených	63/0
Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem	
Žáci celkem	222
Prospěli s vyznamenáním	33
Prospěli	139
Neprospěli/neklasifikováni	3/47
- z toho opakující ročník	3
Průměrný prospěch žáků	2,064
Průměrný počet zameškaných hodin na žáka/z toho neomluvených	71/3,5
Celkem za všechny obory	
Žáci celkem	265
Prospěli s vyznamenáním	35
Prospěli	173
Neprospěli / neklasifikováni	54
- z toho opakující ročník	3
Průměrný prospěch žáků	2,06
Průměrný počet zameškaných hodin na žáka/z toho neomluvených	67/2,6

Komentář: *průměrný prospěch žáků zůstal* proti předcházejícímu školnímu roku *prakticky stejný, vyznamenáno bylo 35 žáků, z toho 2 v nástavbovém studiu.*

Komisionální zkoušky – počet žáků, ročník, obor vzdělání, předměty, důvody, výsledky

Obor studia	Předmět	Počet zkoušek (žáků)*		
		Celkem	Prospělo	Neprospělo
Celkem za tříleté obory studia		15	12	3
65-51-H/01 kuchař-číšník		13	10	2
1. ročník	Ekonomika/Anglický jazyk/ICT/Potraviny a výživa/Technologie	1/1/1/2/1	4	1
2. ročník	Anglický jazyk/ICT	1/1/2	4	0
3. ročník	Německý jazyk/Anglický jazyk odborný/Odborný výcvik	1/2/2	2	1
29-54-H/01 cukrář		2	2	1
2. ročník	Anglický jazyk/Odborný výcvik/Matematika	2	2	1
29-53-H/01 pekař		0	0	0
Celkem za nástavbové studium		1	0	1
2. ročník	Seminář anglický jazyk	1	0	1
Celkem za školu		16	12	4

*Zahrnuje žáky, kteří konali zkoušky ze dvou předmětů

Komentář: celkem bylo vypsáno **16** komisionálních zkoušek

- b) Výsledky maturitních zkoušek, závěrečných zkoušek (bez opravných zkoušek)**

Výsledky maturitních zkoušek, závěrečných zkoušek

Kód a název oboru	Žáci konající zkoušky celkem	Prospěli s vyznamenáním	Prospěli	Neprospěli
65-41-L/51 gastronomie	14	0	6	8
Maturitní zkouška – celkem	14	0	6	8
65-51-H/01 kuchař - číšník	40	9	28	3
29-54-H/01 cukrář	18	3	12	3
29-53-H/01 pekař	0	0	0	0
Závěrečná zkouška – celkem	58	12	40	6
Celkem za školu	72	12	46	14

Počet žáků, kteří budou konat opravnou maturitní nebo závěrečnou zkoušku

Kód a název oboru	Písemná*	Praktická	Ústní
Závěrečná zkouška (s výučním listem):	2	4	0
65-51-H/01 kuchař - číšník	2	1	0
29-54-H/01 cukrář	0	3	0
29-53-H/01 pekař	0	0	0
Maturitní zkouška:	7	0	3
65-41-L/01 gastronomie	5 DT*+2 pís.	0	3
Celkem za školu	9	4	3

*didaktický test

Poznámka: zhodnocení výsledků maturitních a závěrečných zkoušek je v kapitole VIII. Vlastní hodnocení a externí kontroly

- c) Hodnocení chování žáků**

Chování žáků (k 30. 6. 2023)

Druh/typ školy	Hodnocení chování		
	Velmi dobré	Uspokojivé	Neuspokojivé
Střední/střední odborné učiliště	249	12	4

Uskutečněná výchovná opatření a údaje o počtu žáků, kteří byli vyloučeni ze studia v průběhu školního roku a jejich důvodech

Kód a název oboru	Počet výchovných opatření			
	Pochvala ředitele	Důtka ředitele	Podmíněné vyloučení	Vyloučení
65-51-H/01 kuchař - číšník	30	28	14	0
29-54-H/01 cukrář	14	2	2	0
29-53-H/01 pekař	0	1	0	0
Celkem za tříleté obory	44	31	16	0
65-41-L/51 gastronomie	3	6	0	0
Celkem za nástavbové studium	3	6	0	0
Celkem za školu	47	37	16	0

Komentář: počet pochval výrazně převažoval nad počtem důtek, stejně jako v předchozím školním roce. Pochvaly byly uděleny za vynikající studijní výsledky jak v teorii, tak na odborném výcviku a za vzornou reprezentaci školy. Počet důtek se proti předchozímu školnímu nepatrně zvýšil. Převážná většina důtek byla udělena žákům z oboru kuchař-číšník, důvodem udělení důtky bylo ve většině případů neomluvená absence při zprůšněných podmínkách omlouvání. V průběhu školního roku bylo uděleno 16 podmíněných vyloučení pouze ve tříletých oborech, z toho ve 14 případech žákům oboru kuchař-číšník. Důvodem podmíněného vyloučení bylo opakovaně porušování školního řádu i přes udělení důtky. Ve školním roce nebyl nikdo vyloučen.

- d) Výsledky žáků v soutěžích a přehlídkách**

Soutěž v SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

V SOŠ a SOU Horky nad Jizerou se konala gastronomická soutěž na téma „Talířový dezert“. Zúčastnilo se jí šest týmů ze tří středočeských škol - SOŠ a SOU Městec Králové, SOU

společného stravování Poděbrady a domácí tým z Horek. V nově vybaveném gastrocentru účastníci absolvovali vědomostní test a připravili zdravý dezert ze smetany a ovoce, který se musel vejít do 120 gramové celkové hmotnosti včetně ozdoby a omáčky. Naši školu reprezentovaly 2 týmy cukrářek ze druhého a třetího ročníku.

Umístění:

2. místo za flambovaný ananas s low carb Bounty a pohankové lívanečky

Ocenění veřejnosti za poširovanou hrušku s variací čokoládových mousse s cottagem.

Soutěž se konala v rámci projektu IKAP a pod záštitou pana Milana Váchy, radního Středočeského kraje pro oblast vzdělání a sportu.

Karmelské slavnosti v Mladé Boleslavi

Škola SPGŠ a SOŠS Mladá Boleslav uspořádala tradiční **soutěž Karmelské slavnosti**.

Soutěže se zúčastnili žáci oboru cukrář a barman.

Umístění žáků:

Cukrář: 4. místo za dort na téma: „Hudba“.

Barman: 2. místo

7. místo + cena za nejlepší techniku

Soutěž Rio Mare 2022

Náš žák 3. ročníku oboru kuchař postoupil do celostátního finále soutěže Rio Mare Svačina roku. V nominačním kole v Praze předvedl skvělý výkon, když připravil svačinu dle zadaného receptu s danými ingrediencemi, v limitovaném čase.

2. 11. 2022 proběhlo finále soutěže Rio Mare Svačina roku 2022. I když mezi oceněnými náš žák nebyl, přesto si zasloužil gratulaci k obrovskému úspěchu. Bylo velmi působivé, jak si skvěle vedl před kamerou, před komisí složenou ze známých osobností a plnil svůj úkol s velkou profesionalitou.



Vánoční soutěže cukrářů

Jako každý rok probíhá ve ŠJ Labence, v adventním období, přehlídka soutěžních výrobků našich cukrářek. Žákyně 1. ročníku měly za úkol vytvořit perníkový zvoneček, 2. ročníku perníkový věnec a 3. ročníku perníkovou chaloupku.

Televizní soutěž Prostřeno



Od 6. února 2023 začínal speciál televizní soutěže Prostřeno. Sledovali jsme, jak si náš absolvent oboru kuchař a žák 1. ročníku nástavbového studia povede a hlasovali v divácké soutěži. Soutěžila jen jediná žačka odborné školy mezi čtyřmi chlapci. V soutěži šlo nejen o vaření, ale také o budoucí kuchařskou čest. Sledovali jsme, jak si žáci střední školy se zaměřením na gastronomii poradí nejen se složitým menu, kterým se budou chtít prezentovat, ale také s úkolem týdne, kterým byla příprava mousse. Žáci předvedli, že zvládají dokonale menu bez větších karambolů. Všichni vařili pod dohledem učitelů odborného výcviku. Náš žák tuto výzvu přijal, aby měl možnost zlepšit své kuchařské umění a mohl zvednout povědomí o tomto oboru, který studuje. Jídla si pečlivě vybíral. S velkou částí surovin v menu měl již zkušenosti. Soutěžil s francouzskou

cibulačkou a filírovanými kachními prsy. I když nevyhrál, určitě se zasloužil o skvělou reprezentaci naší školy.

Gastro Poděbrady - 14. ročník soutěžní přehlídky gastronomických škol dne 27. dubna 2023 v prostorách Kongresového centra Kolonáda v Poděbradech.

Po třech letech, kdy vzhledem k epidemii nemoci Covid19 byla tato akce zrušena, jsme zaznamenali veliký zájem škol i veřejnosti o její obnovení. Soutěžilo se na téma 600 let od narození krále Jiřího z Poděbrad. V poděbradském kongresovém centru Lázeňská Kolonáda se sešlo téměř 70 soutěžících z 16 škol. Soutěže se opět zúčastnili žáci ze Střední školy obchodu a služeb Rimavská Sobota. Slavnostního zahájení se zúčastnila poslankyně parlamentu EU Ing. Veronika Vrecionová, 1. místostarosta Mgr. Roman Schulz a za zvuku fanfár přišel i král Jiří, jehož šestisté výročí narození bylo soutěžním tématem oboru kuchař, číšník a cukrář.



Umístění našich žáků:

Zlaté pásmo obor Kuchař: 1. místo
Zlaté pásmo obor Cukrář: 3. místo
Zlaté pásmo obor Číšník: 1. místo
Zlaté pásmo BARMANI: 1. místo
Zlaté pásmo a cena Lázní Poděbrady a.s.
Zlaté pásmo

Four fest 2023 Rimavská Sobota

EUROAKADEMIK GASTRO 2023 se konal 18. května pod záštitou předsedy BBSK Ondřeje Luntera. Letos byl rekordní počet účastníků. Soutěžilo 165 studentů z 32 škol. Dějištěm mezinárodního festivalu byl dům kultury a prostory hotelu Zlatý býk. Soutěžící předvedli své dovednosti v oborech kuchař, barman, číšník, barista, sommeliér, kadeřník, kosmetik a obchodní pracovník. Tématem letošního ročníku byla Moje vytoužená dovolená. Kuchaři připravovali lososa, barmani míchali short drink, číšníci dekorovali slavnostní tabule, baristé připravovali lahodnou kávu, sommeléři dekantovali červené víno a ve finále se věnovali servisu šumivého vína. Náš tým potvrdil svou kvalitu, konkurence škol z Maďarska, Polska, Slovenska i Čech byla obrovská.

Naši kuchaři v Rimavské Sobotě soutěžili i ve vaření kotlíkové dršťkové polévky. A české dršťky slavily na Slovensku velký úspěch. Pánové obsadili skvělé **druhé místo**.

Umístění:

Obor kuchař: 3. místo a zlaté pásmo
Obor číšník: mimořádné ocenění za obor číšník
Obor číšník – barman: mimořádné ocenění v oboru barman

Soutěže Mirror Junior International Challenge v hotelu Carlton Bratislava

Naši barmani se zúčastnili prvního ročníku soutěže Mirror Junior International Challenge v hotelu Carlton v Bratislavě. Tato soutěž se skládala z několika částí:

- 1) Vědomostní test - ze základních barmanských vědomostí o historii bartendingu, IBA a oficiálního seznamu drinků IBA.
- 2) Blind test - určení 3 neznámých vzorků destilátů, likerů a sirupů.

3) Speed Challenge - každý soutěžící musel na čas namíchat 3 stejné drinky: Negroni, Daiquiri, Highball. Hodnotil se nejen čas, ale i prezentace nápoje, komunikace s hostem a celkový dojem.

4) Signature Cocktail - soutěžící měli za úkol připravit v časovém limitu 7 minut 3 porce svého originálního drinku.

Naši žáci se úkolů zhostili na výbornou a vysloužili si uznání hodnotící komise. Hlavně ale získali další neocenitelné zkušenosti pro rozvoj ve svém oboru.

e) Absolventi a jejich další uplatnění

Přehled podaných přihlášek k dalšímu studiu (absolventi SŠ s maturitní zkouškou)

Obor vzdělávání	Počet absolventů celkem *	Podali přihlášku na VŠ	Podali přihlášku na VOŠ	Podali přihlášku na jiný typ školy	Nepodali přihlášku na žádnou školu
65-41-L/51 gastronomie	14	0	4	0	10
Celkem	14	0	4	0	10

*předpokládaný

Přehled podaných přihlášek k dalšímu studiu (absolventi SŠ s výučním listem)

Obor vzdělávání	Podali přihlášku do nástavbového studia	Podali přihlášku na jiný typ střední školy
65-51-H/01 kuchař - číšník	41	0
29-54-H/01 cukrář	9	0
29-53-H/01 pekař	0	0
Celkem za tříleté obory	50	0

Komentář: 50 přihlášek bylo podáno na naši školu, přehled o přihláškách na ostatní školy nemáme, ale obvykle se jedná o školy v Nymburce, Kolíně, Městci Králové a Kutné Hoře obor podnikání.

Odchody žáků ze školy během školního roku

Obor studia	Počet žáků	Důvody
Přerušení studia	10	2 osobní důvody, 8 zdravotní důvody
65-41-H/01 kuchař – číšník	8	
29-54-H/01 cukrář	1	
29-53-H/01 pekař	0	
65-41-L/51 gastronomie	1	
Ukončení studia na vlastní žádost	28	osobní důvody, zdravotní důvody, nezájem o studium
65-41-H/01 kuchař – číšník	16	
29-54-H/01 cukrář	6	
29-53-H/01 pekař	0	
65-41-L/51 gastronomie	6	
Přestup na jinou školu	7	osobní důvody, nezájem o studium
65-41-H/01 kuchař – číšník	3	
29-54-H/01 cukrář	2	
29-53-H/01 pekař	1	
65-41-L/51 gastronomie	1	
§ 68 školského zákona	7	
65-41-H/01 kuchař – číšník	7	

29-54-H/01 cukrář	0	
29-53-H/01 pekař	0	
65-41-L/51 gastronomie	0	
Vyloučení	0	
Odchody žáků celkem	52	

Komentář: v průběhu školního roku *odešlo celkem 52 žáků, o 17 více než v předchozím školním roce*, ještě stále můžeme tyto odchody přisoudit vlivu covidu, neboť ti žáci se nacházeli ve 2. a 3. ročníku, *10 žáků přerušilo převážně ze zdravotních důvodů, ve 28 případech odešli žáci na vlastní žádost ve většině případů z osobních důvodů a zdravotních důvodů, 7 žáků přestoupilo na jinou školu z osobních důvodů či nezájmu o studium a 7 žáků ukončilo studium podle § 68 školského zákona.*

• f) Nezaměstnanost absolventů škol

Nezaměstnaní absolventi škol podle statistického zjišťování úřadů práce (k 30. 4. 2023)

Kód a název oboru	Počet absolventů škol. rok 2021/2022	Z nich počet nezaměstnaných* duben 2023 (od 1. 5. 22 – 30. 4. 23)
65-51-H/01 kuchař – číšník	46	4
29-54-H/01 cukrář	29	2
29-53-H/01 pekař	2	0
65-41-L/51 gastronomie	15	4
Celkem za školu	92	10

* Poznámka: jedná se o údaje ze všech okresů celé ČR,

Komentář: 3 nezaměstnaní na ÚP Kolín (1 - obor cukrář, 1 – obor kuchař-číšník, 1 - obor gastronomie), 7 nezaměstnaných na ÚP Nymburk (3 - obor gastronomie, 3 – obor kuchař-číšník, 1 – obor cukrář)

III.4 Údaje o přijímacím řízení uchazečů do 1. ročníků střední školy

• Přijímací řízení do 1. ročníku

Údaje o přijímacím řízení do denní formy vzdělávání (včetně nastavbového studia) pro školní rok 2023/2024 – podle oborů vzdělání (k 1. 9. 2023)

Kód a název oboru	1. kolo počet		Další kola počet		Odvolání počet		Počet tříd
	přihl.	přij.	přihl.	přij.	podaných	kladně vyř.	
Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou	50	30	0	0	5	5	1
65-41-L/51 - gastronomie	50	30	0	0	5	5	1
Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem	101	101	85	65	4	4	4
65-51-H/01 kuchař - číšník	101	101	85	65	4	4	4
Celkem	151	131	85	65	9	9	5

Poznámka: pro tento školní rok jsme neotevírali obory cukrář a pekař.

Počet žáků přijatých v rámci přijímacího řízení z jiných krajů (denní studium)

Název kraje	Počet přijatých žáků k 1. 9. 2022	Počet přijatých žáků k 1. 9. 2023
Jihomoravský kraj	0	0
Vysočina	0	1
Praha	1	3
Liberecký	3	1
Královéhradecký	4	3
Pardubický kraj	2	2
Ústecký kraj	0	1
Moravskoslezský kraj	0	1
Celkem	10	12

III.5 Výuka cizích jazyků a mezinárodní spolupráce
Žáci v denní formě vzdělávání učící se cizí jazyk (k 1. 9. 2022)

Jazyk	Počet žáků	Počet skupin	Počty žáků ve skupině		
			minimálně	maximálně	Průměr
Německý jazyk	69	12	12	15	13
Anglický jazyk	316	92	15	17	16
Ruský jazyk	78	10	11	15	12

* **Poznámka:** žáci oboru cukrář a pekař mají pouze 1 jazyk, třídy CP2A, CUP3, CP2B nebyly děleny na výuku ANJ.

Učitelé cizích jazyků – rozložení kvalifikace (k 1. 9. 2022)

Jazyk	Počet učitelů celkem	Kvalifikace vyučujících			Rodilí mluvčí
		pedagogická i odborná	částečná	žádná	
Německý jazyk	2	1	1	0	0
Anglický jazyk	5	4	0	1	1
Ruský jazyk	2	2	0	0	0

Úroveň jazykového vzdělávání ve školním roce (analyzujte její vnitřní i vnější příčiny)

První cizí jazyk anglický jazyk: výuka byla dotována 4 vyučovacími hodinami, v nástavbovém studiu 4 vyučovacími hodinami týdně. Ve druhém ročníku nástavbového studia se vyučuje seminář dotovaný 2 vyučovacími hodinami týdně.

Druhý cizí jazyk německý, ruský jazyk: výuka německého a ruského jazyka byla v prvním a druhém ročníku dotována 2 vyučovacími hodinami, ve třetích ročnících byla rozložena do 3 vyučovacích hodin. V nástavbovém studiu 2 vyučovací hodiny týdně.

V průběhu školního roku se náplň hodin v prvním ročníku soustředila na upevnění základů cizího jazyka získaných na základní škole, slovní zásoba byla obohacována o výrazy z oblasti stravování, surovin, potravin a výživy. Ve druhém ročníku bylo navázáno na odbornou lexiku, která byla následně rozšiřována, gramatické jevy upevňovány a procvičovány s důrazem na porozumění a praktické použití. Obsah výuky ve třetích ročnících byl výrazněji zaměřen na rozvoj specifické slovní zásoby se zaměřením na učební obor. Žáci byli systematicky připravováni na závěrečné zkoušky, které obsahují obhajoby v anglickém jazyku. Žáci

v každém pololetí vypracovali samostatné práce, které odrážely jejich zkušenosti získané na odborném výcviku.

Zvláštní zaměření měl seminář anglického jazyka, který byl veden rodilými mluvčími. Výuka ve všech ročnících byla podporována audio a videoprojekcemi, skupinovými nebo párovými aktivitami, využívaly se ICT technologie, prezentace a kladl se důraz na konverzace (při výuce cizích jazyků). Velmi se osvědčila tandemová výuka, která probíhala v rámci projektu IKAP, hodiny na sebe tematicky navazovaly, byly přínosem z hlediska pochopení a nutily k větší spolupráci. Důležité byly mezipředmětové vztahy: cizí jazyky, český jazyk a literatura, základy společenských věd, společenská výchova.

Prioritou jazykového vzdělávání na nástavbovém studiu bylo vzdělávání, které souviselo s konáním maturitní zkoušky. Hlavním cílem jazykového vzdělávání bylo poskytnout žákům znalosti a dovednosti, které mohou aplikovat při komunikaci ve svém oboru. Důraz byl kladen především na komunikační dovednosti a odborná jazyková témata. Toto směřovalo k tomu, aby se žáci dorozuměli a uměli si poradit v běžných i pracovních situacích. Některá témata probíhala formou projektů, což se ukázalo jako velmi efektivní a motivující. Žáci získali poznatky z různých zdrojů, osvojili si danou slovní zásobu, ale i obhájili vlastní myšlenky při prezentaci a práci v týmu. Dalším způsobem, jak se naplnily cíle předmětu byla práce s knihou, slovníky... Všechny tyto formy a metody práce byly vyhodnoceny jako zdařilé, a to na základě dosažených výstupů a výsledků žáků. Celkově se očekávané výstupy vzdělávacího oboru a souvisejících tematických okruhů a průřezových témat RVP a následně ŠVP podařilo naplnit.

Jazykové vzdělávání učitelů

Anglický jazyk vyučovaly 4 učitelky s plnou kvalifikací, 1 bez kvalifikace, německý jazyk byl vyučován 1 plně kvalifikovanou učitelkou a 1 částečně kvalifikovanou, ruský jazyk byl vyučován 2 plně kvalifikovanými učiteli.

Podrobnosti o jazykovém vzdělávání učitelů jazyků obsahuje kapitola V.2 Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků včetně vedoucích pracovníků.

•Mezinárodní spolupráce a zahraniční akce

Spolupráce se slovenskou odbornou školou v Rimavské Sobotě

S partnerskou slovenskou Střední odbornou školou obchodu a služeb v Rimavské Sobotě spolupracujeme již 17 let. Začalo to účastí v projektu Společně v Evropské unii a pokračovalo nejen výměnnými odbornými stážemi žáků a učitelů v rámci projektů EU a Erasmu, ale i účastí na gastronomických soutěžích Gastro Poděbrady a Euroakademic Gastro Rimavská Sobota.



Soutěž Euroakademic Gastro-Fourfest 2023 se konala 18. května pod záštitou předsedy BBSK Ondřeje Luntera. Letos byl rekordní počet účastníků. Soutěžilo 165 studentů z 32 škol. Dějištěm mezinárodního festivalu byl dům kultury a prostory hotelu Zlatý býk. Soutěžící předvedli své dovednosti v oborech kuchař, barman, číšník, barista, sommeliér, kadeřník, kosmetik a obchodní pracovník. Tématem letošního ročníku byla „Moje vytoužená dovolená“. Kuchaři připravovali lososa, barmani míchali short drink, číšníci dekorovali slavnostní tabule, baristé připravovali lahodnou kávu, sommeliéři dekantovali červené víno a ve finále se věnovali servisu šumivého vína. Náš tým potvrdil svou kvalitu, i když konkurence škol z Maďarska, Polska, Slovenska i Čech byla obrovská. Výsledky studentského řemesla hodnotila odborná porota. V ní měl zastoupení i Slovenský svaz kuchařů a cukrářů jeho předseda Richard Císař, Ivan Vozár i

Daniel Melicherík, který získal stříbrnou medaili na mistrovství světa v Rimini. Členkou poroty v soutěži kuchařů byla česká herečka a kulinářka Markéta Hrušešová. Odbornost přípravy káv hodnotil barista Stanislav Cibule, mistr Slovenska v přípravě kávy. V soutěži barmanů pracovala odborná komise pod vedením Jana Majoroše, lektora kurzů s licencií SkBA.

Ptáte se, jaký je význam této akce? Svým rozsahem a významem překročila hranice města i regionu, spojuje odborné školy zemí V4, umožňuje konfrontovat dovednosti, vyměňovat zkušenosti a navazovat přátelství.

Doprovodnými akcemi letošního ročníku Fourfestu byla soutěž ve vaření dršťkové polévky, která probíhala na nádvoří Černého orla 17. května. A české dršťky slavily na Slovensku velký úspěch.

Umístění našich žáků obsahuje kapitola III. 3 Údaje ve výsledcích ve vzdělávání, d) Výsledky žáků v soutěžích a přehlídkách.

Edison

Již několikátým rokem probíhá spolupráce se společností AYESEC. V rámci této spolupráce se uskutečnil již poněkoličaté projekt Edison, který umožnil všem žákům školy, ale zejména žákům nástavbového studia prožít čtyři dny s anglickým jazykem jako základním prostředkem dorozumění. Na zmíněné období přijelo pět studentů z pěti různých zemí světa (Brazílie, Rusko/SAE, Estonsko, Gruzie a Lotyšsko), kteří představili žákům své země; žáci nástavbového studia pro ně potom připravili kulturní program, setkání s historií regionu, volnočasové aktivity českých teenagerů a v neposlední řadě i stážisté předvedli něco ze svého kulinářského umění typického pro jejich zemi.

Communcation clubs

V rámci Semináře z anglického jazyka byla před čtyřmi lety navázána úspěšná spolupráce s rodilými mluvčími Cindy a Kevinem Austin. Americkými lektory anglického jazyka, kteří umožňují žákům kontakt s angličtinou rodilého mluvčího. Tato spolupráce je velkým přínosem, protože umožňuje žákům odbourávat strach z mluvení jiným než českým jazykem. Počáteční krůčky jsou nesmělé, ale postupně se vždy zapojí celá skupina.

III.6 Výuka IT a rozvoj digitální gramotnosti

• Zhodnocení úrovně vybavení školy informačními technologiemi

Škola má svou vlastní počítačovou síť, která je řízena serverem, Dell PowerEdge T430. Na škole je celkem 12 učeben – z toho 8 běžných kmenových, 2 vybavené 15ti počítači. Škola vlastní 45 iPadů, které slouží k výuce ve všech předmětech. Tyto iPady jsme pořídili v rámci projektu Šablony I a II. Všechny učebny jsou vybaveny zásuvkami s možností připojení do počítačové sítě. Dále jsou v každé třídě projektor a projekční plátna s plným ozvučením. Škola má zapůjčený dotykový panel, který je umístěn na mobilním stojanu a lze jej přesunout do každé třídy. Jedna učebna má trvalý dotykový panel umístěný na zeď s pojezdem nahoru a dolů. V jedné učebně byl vyměněn projektor za interaktivní projektor, který má podobnou funkci jako dotykový panel. Dále škola vlastní 3x brýle pro virtuální realitu s notebooky, 1x 3D tiskárnu.

Na domově mládeže Jitřenka je umístěn 1 počítač pro správu DM a 2 notebooky pro žáky a ve středisku praktického vyučování „Labenka“ celkem 9 počítačů (1 pro UOV, zbývající pro zajištění restauračního provozu a skladu).

Administrativa je zajištěna 5 moderními počítači, k dispozici jsou zde čtyři barevné multifunkční laserové tiskárny. Jeden iPad zajišťoval chod a správu školního baru. Všechny běžné kmenové třídy mají prezentační techniku, která je tvořena vždy jedním počítačem, zabudovaným v katedře, projektorem a projekčním plátnem s ozvučením.

Všechny počítače jsou napojeny na vnitřní počítačovou síť s možností připojení k internetu.

Žáci a pedagogičtí pracovníci mají zajištěn diskový prostor pro uložení svých dat a mají možnost uložit si svá data na přenosné médium. Škola má dvě Wi-Fi sítě, pro učitele a pro žáky. Učitelé mají neomezený přístup, žáci pouze pod kódem, který jim předá vyučující dané hodiny, po uplynutí 45 min se automaticky odhlásí.

Všechny učebny a administrativa jsou vybaveny počítači, s nainstalovaným OS Windows, balíkem programů Microsoft Office. Obě počítačové učebny používají program Vision pro organizaci a řízení výuky v počítačových učebnách.

Ze serveru je pro všechny pracovníky školy dostupná aplikace IS Bakaláři. Pro tuto aplikaci jsou využívány další dva moduly – Webové rozhraní pro přístup do Bakalářů a Třídní kniha. Z výukových programů jsou k dispozici programy pro zajištění výuku Moodle, Office365, Umíme to (český jazyk, anglický jazyk, matematika, společenské vědy) a dále program pro vedení a správu školního baru <https://soupdy.ikelp.com/pos>

Všechny uvedené operační systémy a aplikace jsou řádně licencovány.

• **Využívání informačních technologií v hodinách**

Informační technologie jsou v počítačových učebnách plně využívány pro výuku předmětů ICT a technika administrativy, dále také pro výuku českého jazyka, cizích jazyků, zejména anglického jazyka, odborných předmětů jako např. potraviny a výživa, cestovní ruch a hotelový provoz.

V souvislosti s vybavením všech učeben audiovizuální technikou (projektorem, počítačem a plátnem a ozvučením) je stále ve větší míře využívána i pro výuku dalších předmětů jak odborných, tak všeobecných nejen po stránce didaktické, tak i pro prezentaci referátů, domácích úkolů žáků atp. IPady jsou zařazovány do běžné výuky všech předmětů.

Praktické využití počítačů si mohli žáci nástavbového studia ověřit ve školním baru, kde byl nainstalován speciální program pro vedení evidence zásob a tržeb.

• **Dostupnost informačních technologií pro žáky v době mimo vyučování**

Žáci mohou využívat počítače v jedné z počítačových učeben např. k přípravě na hodiny, k tvorbě prezentací atp. Dozor zajišťují pedagogové, kteří se zde v průběhu roku postupně všichni vystřídají. Počítačové učebny mohou žáci využívat i o přestávkách, vždy po předchozí dohodě s vyučujícím a za jeho přítomnosti. Žákům, ubytovaným v DM je umožněn přístup (mimo vyučování) pod dozorem vychovatele nebo vychovatelky.

• **Dostupnost informačních technologií pro pedagogy**

Kabinety učitelů jsou vybaveny standardními počítači, napojenými do počítačové sítě s možností připojení k internetu. V každém kabinetu je učitelům k dispozici černobílá laserová tiskárna. Dále mohou všichni využívat barevnou tiskárnu, která je umístěna v sekretariátu školy. Všichni pedagogičtí pracovníci mají zajištěn diskový prostor pro uložení svých dat. Využívají ke své práci hlavní vnitřní informační systém školy, zajišťovaný programem Bakaláři a také

společný informační server. Dále mají zajištěnu schránku elektronické pošty a prostor pro vystavení webové prezentace.

V rámci výuky a nutné přípravy na výuku mohou používat běžně používané kancelářské programové vybavení i další běžný uživatelský software, přičemž veškeré programové vybavení je používáno v souladu s licenčními ujednáními.

Prostřednictvím webového rozhraní IS Bakaláři mají zajištěn přístup do informačního systému školy rovněž např. z domova.

• Úroveň počítačové gramotnosti pedagogů

Díky aktivnímu využívání ICT v běžné pedagogické praxi je počítačová gramotnost pedagogů na naší škole poměrně vysoká. Učitelé využívají pro svou práci většinu možností informačního systému školy Bakaláři – vedení průběžné klasifikace, zápis do elektronické třídní knihy, agenda třídního učitele jsou již zavedenou praxí, při přípravách na výuku již většina používá základní kancelářské aplikace jako je textový a tabulkový editor z balíku programů MS Office, ale také program pro vytváření prezentací PowerPoint.

Většina učitelů při své práci již aktivně využívá prezentační techniku instalovanou v běžných třídách. Zdokonalují se rovněž v obsluze a praktickém využití moderních multimediálních prostředků při výuce.

Pro zápis průběžné klasifikace do IS Bakaláři z domova učitelé aktivně využívají přístup přes webové rozhraní na webových stránkách školy. Pedagogové rovněž běžně aktivně a efektivně využívají elektronickou třídní knihu pro zápisy hodin, vedení pedagogické dokumentace tak i pro účinnější a okamžitou komunikaci s rodiči – výstupy z této třídnice jsou pomocí webového rozhraní aktuálně k dispozici všem, kteří mají do IS Bakaláři přístup.

• Vzdělávání pedagogů v ICT

Vzdělávání pedagogů v oblasti ICT probíhalo v souladu s plánem vzdělávání, v rámci projektů „Šablony II“, IKAP a také na základě nabídek vzdělávacích institucí. Zároveň byli učitelé v průběhu školního roku školeni koordinátorem a metodikem ICT v těchto oblastech: LMS Moodle, využití iPadů ve výuce, používání aplikace Teams, použití dotykových panelů apod. Podrobnosti o vzdělávání učitelů v oblasti ICT obsahuje kapitola V.2 Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků včetně vedoucích pracovníků.

IV. Školní poradenské pracoviště

• Složení, kvalifikace a oblast působnosti členů školního poradenského pracoviště

Školní poradenské pracoviště (dále ŠPP) je zřízeno k zajištění a realizaci výchovně vzdělávací koncepce školy. Poskytuje bezplatně poradenské služby žákům, jejich zákonným zástupcům a pedagogům. Tento tým tvoří výchovný poradce, školní metodik prevence, zástupce ředitelky školy a ředitelka školy. Pracoviště poskytuje pomoc při zvládnutí a řešení výchovných, vztahových a výukových potíží.

ŠPP se zaměřuje zejména:

- vytváření pozitivního klimatu školy
- poskytování poradenských a konzultačních služeb
- péči o žáky s potřebou podpůrných opatření
- prevenci školní neúspěšnosti

- prevenci rizikových forem chování
- kariérové poradenství
- řešení výukových a výchovných obtíží
- intervenci při aktuálních problémech
- vztahové a osobní poradenství
- práci s třídními kolektivy
- podporu spolupráce s rodinou

• Spolupráce s pedagogicko-psychologickou poradnou Středočeského kraje a speciálně pedagogickými centry

Škola *spolupracuje s PPP v Nymburce a dalšími poradnami* podle bydliště žáků. Ve většině případů se jedná o *spolupráci v oblasti diagnostiky dysfunkcí či SPCH, v oblasti vztahových problémů, kdy poskytne PPP metodickou pomoc a radu.*

• Spolupráce s rodiči, lékaři, sociálními pracovníky, policií apod.

Rodiče

Spolupráce s rodiči se jeví jako *trvalý problém*. Běžná je skutečnost, že *pravidelně se školou spolupracují rodiče bezproblémových žáků*, ale *rodiče žáků s výchovnými či vzdělávacími problémy* se ve většině případů *o své děti nezajímají nebo si neumí poradit s jejich výchovou*. Vyskytují se i případy, kdy *rodiče kryjí přestupky svých dětí* (řešení problémů s absencí, příprava na výuku apod.). Proti předchozímu školnímu roku se zvýšil *počet jednání výchovné komise za účasti rodičů žáků, u kterých se vyskytly závažnější výchovné problémy*.

Lékaři

Vzhledem k nejasným zásadám mezi MŠMT a MZ není povinností lékařů omlouvat absenci žáků ani v případech odůvodněného podezření, že dochází k podvodům v omlouvání absence. Při řešení takovéto absence je důležitý přístup lékařů.

Sociální pracovníci

Jedná se o *spolupráci s pracovníky OSPOD, kurátory, výchovnými ústavami apod.* Spolupráce v této oblasti je závislá na osobnosti sociálního pracovníka, my se setkáváme se vstřícností a porozuměním.

Policie

Spolupráce s místním oddělením POLICIE ČR byla na *dobré úrovni, přesto s ní spolupracujeme omezeně, neboť většina přestupků našich žáků se nestává v době vyučování a pak škola pouze poskytuje podmínky pro vyšetřování, ale nemůže žáky potrestat. Během školního roku nebyl s Policií ČR řešen žádný případ.*

Výchovné ústavy a dětské domovy

Spolupráce s těmito institucemi je na *velmi dobré úrovni*. I v tomto školním roce na naší škole studovali žáci z výchovných ústavů a dětských domovů. S jejich pracovníky *spolupracujeme nejen v oblasti výchovy a vzdělávání, ale i z hlediska začlenění žáků do běžného života.*

IV.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných

Žáci se zdravotním postižením podle druhu postižení (k 30. 9. 2022)

Druh postižení	Počet žáků
Mentální postižení	0
Sluchové postižení	0
Zrakové postižení	0
Vady řeči	0
Tělesné postižení	0
Souběžné postižení více vadami	0
Vývojové poruchy učení a chování	33
Autismus	0

Poznámka: Údaje jsou převzaty ze zahajovacího výkazu k 30. 9. 2022, nezohledňují změny v průběhu školního roku.

- Vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu, z toho počet žáků nadaných a žáků se zdravotním postižením**

Ve školním roce **2022/2023** se podle IVP vzdělávali 2 **žáci**, z toho **1 žákyně nástavbového studia**

(1 žák z důvodu přiznaných PO a 1 žákyně z důvodu těhotenství)

- Nadaní žáci**

Nadaní žáci se v oblasti teoretického vyučování ve škole v roce 2022/23 nevyskytli. Žáci šikovní, nadaní v odborné přípravě reprezentují školu na různých soutěžích a přehlídkách podle jejich oboru vzdělávání.

IV.2 Výchovné poradenství

V průběhu školního roku bylo postupováno v rámci možností v souladu s Plánem práce výchovného poradce a podle požadavků kolegů učitelů a potřeb žáků.

Na začátku školního roku byly stanoveny konzultační hodiny VP a proběhlo seznámení VP se žáky prvních ročníků, a to v úvodních třídnických hodinách. Byly předány potřebné informace (kde se nachází školní poradenské pracoviště, jaké jsou konzultační hodiny a v jakých případech se na toto pracoviště mohou žáci obrátit).

První ročníky absolvovaly adaptační kurzy ve Smržovce v Jizerských horách, kde se položily základy formování zdravých vztahů ve třídě.

VP zaktualizovala a průběžně doplňovala dokumentaci, koordinovala vypracování IVP žáků.

Průběžně spolu s týmem ŠPP řešila výchovné problémy žáků.

Průběžně byly prováděny konzultace s vytipovanými problematickými žáky i jejich zákonnými zástupci, konzultace se žáky se SPV.

VP spolupracovala s PPP, OSPOD, Policií ČR, ÚP apod. – konzultace, domlouvání besed, přednášek.

Metodicky podporovala a předávala informace a materiály pedagogickým pracovníkům, doporučovala vhodné vyučovací metody a didaktické postupy, zejména o práci se žáky se SPV. Průběžně sledovala absenci žáků, zejména neomluvenou, se žáky provedla pohovor a byl zvolen postup řešení. Nejčastěji byly uloženy zpřísněné podmínky omlouvání a dále podle školního řádu.

Před MZK a ZZ – poradenská činnost, pomoc žákům s SPV, pomoc v orientaci na trhu práce nebo v dalším studiu.

IV.3 Kariérní poradenství

V oblasti kariérního poradenství jsme se zaměřili na poradenskou činnost k profesní orientaci, zprostředkování informací k přijímacímu řízení na VŠ, VOŠ apod.

Dlouhodobě spolupracujeme s Úřadem práce, který pro žáky 3. ročníků tříletých oborů studia uspořádal besedy. Žáci se seznámili s konkrétními příklady a ukázkami např. přijímacích pohovorů zájemců o práci (jak se chovat, jednat, příklady životopisu, motivační dopisy apod.).

Žáci druhého ročníku nástavbového studia navštívili Evropský veletrh pomaturitního a celoživotního vzdělávání Gaudeamus v Praze, kde získali cenné informace k jejich dalšímu vzdělávání.

Zajímavou a velmi motivující akcí pro žáky nástavbového studia byla přednáška spojená s besedou na téma „Práce v zahraničí“ firmy Czech-us, v.o.s., která se specializuje na zajišťování pracovních pobytů hlavně v Irsku, Španělsku, Řecku, Kypru, beseda s účastníkem vojenských misí v Afganistánu a Mali a také náborová akce Policie ČR Přes bariéry, kde se testovala fyzická zdatnost žáků.

IV.4 Primární prevence

V rámci minimalizace a řešení výchovných problémů zpracovává školní metodik prevence minimální preventivní program. Ten je pak během roku používán v rámci výuky v různých předmětech, během přestávek, ale i na akcích školy. Věnujeme se zejména těmto oblastem:

1. Mezilidské vztahy, prevence šikany kyberšikany
2. Prevence kriminality
3. Prevence drogových závislostí, alkoholismu, kouření, gamblerství
4. Prevence rizikového sexuálního chování
5. Prevence záškoláctví
6. Prevence poruch příjmu potravy

Školní metodička prevence připravila adaptační kurz pro 1. ročníky, který usnadnil vstup do školního prostředí novým žákům, zajistila besedy s Policií a jiné dle aktuální nabídky.

Mezi nejčastější problémy, které jsme řešili bylo záškoláctví a kouření v prostorách školy, na akcích školy. Toto řešeno pohovorem se žákem, zákonnými zástupci a výchovným opatřením.

- **Akce uskutečněné v rámci prevence sociálně patologických jevů, další způsoby jejich předcházení**

Vycházely z *Minimálního preventivního programu* pro školní rok 2022/2023.

V oblasti **specifické prevence** se uskutečnily tyto akce:

Besedy

- Beseda „**Beseda SMART**“ – žáci prvních ročníků se zúčastnili besedy s preventistkou Policie ČR. Nejprve jim předala pár cenných rad k bezpečnému chování v dopravě, v internetovém prostředí, ale i k ochraně vlastní bezpečnosti. Potom následovala řízená diskuze cílená na chování v internetovém prostředí, na kyberšikanu.
- Preventivně edukačního pořad „**Nehodou to začíná**“, který byl určen začínajícím i budoucím řidičům. Zúčastnily se druhé ročníky.
- Interaktivní přednášky k problematice vývojových změn tj. biopsychosociálních aspektů dospívání „**Bát či nebát se?**“ a „**Klíč ke vztahům**“ - pro druhé ročníky
- Beseda „**Vzpoura úrazům**“ – pro žáky DM, upozornění na rizika určitých životních situací a jak je snížit na minimum

Charitativní akce

- **Liga proti rakovině**, prodejem kytiček získáno a odesláno **Kč 14 514,-**
- **Charitativní sbírka ke Dni válečných veteránů**, odesláno **Kč 9 391,-**
- **Světlo pro Ugandu**, vybráno na vánoční dárek adoptované dívky **Kč 1 000,-**
- **11. ročník benefiční akce Sněhuláci pro Afriku**, odesláno **Kč 500,-**

Adaptační kurz

Adaptační kurz, který připravila Mgr. Dagmar Jarkovská, se uskutečnil ve třech termínech od 7. – 9. 9. 2022 pro třídu KČ1C a CP1, od 12. – 14. 9. 2022 pro třídu KČ1A a od 14. – 16. 9. 2022 pro třídu KČ1B v rodinném penzionu U Potůčku a Červená Karkulka, který se nachází v městečku Smržovka v Jizerských horách. Kurzu se zúčastnili třídní učitelé Mgr. Jaroslava Kučírková, Mg. Michal Vach a zástupce TU Mgr. Nikolaj Goroškov a školní metodička prevence a výchovná poradkyně Mgr. Dagmar Jarkovská. Adaptační kurzy jsou důležité pro usnadnění nástupu žáků na střední školu, pro vytvoření základů pozitivního klimatu v kolektivu a vytvoření vazeb mezi žáky a učiteli. Předem připravený program se podařilo naplnit. K úspěšnému naplnění cíle adaptačního kurzu přispěly komunikační a poznávací hry, kde se prohloubila spolupráce a vzájemné seznamování mezi žáky ve třídě, osvědčila se také práce ve skupině. Velký úspěch měly seznamovací hry, které se hrály vždy s jednou třídou a aktivně se zapojili i třídní učitelé. Velmi přínosná se ukázala být procházka na rozhlednu Černá Studnice, která vede krásnou lesní přírodou. Žáci poznali krajinu, živě mezi sebou diskutovali, sdělovali si o sobě informace, prohlubovali vzájemné poznávání se. Během pobytu žáci často provozovali sporty jako je fotbal, plážový volejbal a společenské hry, při kterých měli možnost živě diskutovat a navazovat nová kamarádství.

Na závěr kurzu žáci vyplnili **dotazník** a odpověděli na 5 dotazů:

Co jsem od adaptačního kurzu očekával?

Splnilo se moje očekávání?

Co se mi na adaptačním kurzu nejvíce líbilo a proč?

Co se mi na adaptačním kurzu nelíbilo a z jakých důvodů?

Která z aktivit podle mě nejvíce sblížila kolektiv třídy a proč?

Žáci očekávali seznámení s kolektivem, seznámení s novými spolužáky, s třídním učitelem a stmelení kolektivu, zábavu a různé hry. Ve většině odpovědí uvedli, že se jejich očekávání splnilo, případně předčilo. Nejvíce se jim na kurzu líbily a nejvíce je sblížily týmové hry, a seznamovací hry. Nespokojenost byla pouze s delší procházkou.

Výstupem celého kurzu bylo zhodnocení charakteru každé třídy a žáků s pedagogy. Cíle kurzu byly naplněny.

Lyžařský výcvik

Lyžařský kurz je zařazen do prvního ročníku. Tento kurz je v délce jednoho týdne. Žáci se v rámci kurzu učí a zdokonalují v jízdě na lyžích, sjezdových i běžeckých, a v jízdě na snowboardu.

Turistický kurz s environmentální náplní

Turistický kurz s environmentální náplní pro vybrané žáky druhých ročníků se uskutečnil v termínu od 14. 6. do 16. 6. 2022. Připravila jej školní metodička prevence a kurzu se zúčastnilo 20 žáků. Jako lokalita byly vybrány Doksy u Máchova jezera. Ubytování jsme byli v Penzionu Kamínek, odkud jsme dělali výlety po okolí. Se žáky jsme navštívili lesopark, zámek a zámecký park a Zoopark v Doksech. Také jsme si udělali turistický výlet na zříceninu hradu Bezděz a kolem Máchova jezera. Při dopravě na kurz i zpět byla využita ekologická doprava – vlak.

Ostatní akce

- Odebírání časopisu „*Třídní učitel a vedení třídy*“ a „*Prevence*“ – časopisy slouží k odebírání aktualit v oblasti školství a prevence. Časopisy jsou k dispozici všem učitelům u školního metodika prevence a zároveň jsou využívány na nástěnkou s prevencí.

V rámci **nespecifické prevence** se uskutečnily tyto akce:

AMOS vision – interaktivní dotyková nástěnka

AMOS vision – moderní pomocník ve škole byl ve školním roce 2022/2023 využíván k propagaci školy a informovanosti žáků. Žáci zde mohou navštívit webové stránky školy, přečíst si aktuální informace, vyhledat dopravní spojení, přečíst si školní řád, prohlédnout fotografie a rozvrh hodin se suplovanými hodinami. Žáci byli průběžně informováni ve spotech o tématech týkajících se financí, zdraví, sebeobrany. Žáci byli informováni o akcích, prázdninách, zkouškách, třídních schůzkách a úspěších svých spolužáků během celého roku.

Ostatní aktivity

K ostatním aktivitám v rámci nespecifické prevence patří všechny ostatní aktivity, které škola a domov mládeže pro žáky připravily nebo kterých se žáci zúčastnili, například soutěže, výchovné akce, projekty a podobně.

- Veletrh „*Gaudeamus Praha 2023*“ – evropský veletrh pomaturitního a celoživotního vzdělávání. Žáci si na veletrhu mohou otestovat a zjistit, na který obor se nejlépe hodí. Jsou zde k dispozici poradci, kteří pomohou s výběrem vhodné školy nebo fakulty a poradci pro správnou volbu kariéry.
- „*Přes bariéry s policií*“ – charitativní a náborová akce Policie ČR
- „*Online veletrh vysokeskoly.cz*“ – videoprezentace škol s živým **chatem** se zástupci škol
- „*Energetická gramotnost*“, akce FEL ČVUT Praha a ČEPS a.s. pro druhé ročníky nástavbového studia
- Veřejné čtení obětí holokaustu, uctění památky židovských občanů, kteří se nevrátili z koncentračních táborů po II. světové válce

• Spolupráce školy s rodiči, zákonnými zástupci

Spolupráce s rodiči je **základem pro výchovně vzdělávací práci**. Každoročně pořádáme **schůzky rodičů vždy v měsíci říjnu pro 1. ročníky, v listopadu pro všechny ročníky a v měsíci dubnu pouze konzultační dny**. Každý pedagogický pracovník má stanoveny **konzultační hodiny pro žáky naší školy** samozřejmě, že důležité záležitosti ohledně studia a absence řeší **třídní učitel s rodiči ve spolupráci s výchovným poradcem, metodikem prevence a ředitelstvem školy okamžitě podle potřeby**. Na začátku školního roku informujeme rodiče o plánovaných akcích, organizaci studia, přijímacích zkouškách, závěrečných a maturitních zkouškách, prázdninách a ředitelském volnu, bližší informace naleznou rodiče i žáci na našich webových stránkách. **Informace o studijních výsledcích** zjistí rodiče prostřednictvím webové aplikace. **Na webových stránkách a na sociální síti facebook najdou veškeré informace o dění školy**. Rodiče jsou zastoupeni **dvěma členy ve školské radě**. Z důvodu velkého nezájmu ze strany rodičů o jarní termín třídních schůzek (informace mají rodiče na stránkách školy, facebooku, mají přístup do Bakalářů, funguje osobní komunikace s učiteli) jsme tento termín zrušili. Rodiče mohou využít osobní konzultace s třídním učitelem, učitelem, výchovnou poradkyní, ředitelkou po předchozí dohodě. Pro uchazeče a zákonné zástupce a rodiče uchazečů o studium pořádáme **dny otevřených dveří**.

Třídní schůzky

17. října 2022 se uskutečnili třídní schůzky pouze pro žáky prvních ročníků tříletých oborů.

22. listopadu 2022 - pro žáky druhých a třetích ročníků formou předem domluvených konzultací.

18. dubna 2023 – pro všechny žáky školy formou předem domluvených konzultací.

Na prospěch a chování žáků mají možnost zákonní zástupci využít konzultace s vyučujícími.

Programy třídních schůzek vždy vycházejí z **Plánu práce, Školního řádu, Klasifikačního řádu**. TU seznamují zákonné zástupce i s konáním školních akcí – kurzy, soutěže, olympiády, exkurze a besedy, podrobně seznamují s organizací závěrečných a maturitních zkoušek. Rodičům jsou třídním učitelem předány v papírové podobě informace o známkách. Ti pak mají možnost promluvit s vyučujícím předmětu a hledat řešení k nápravě.

V. Personální zajištění činnosti školy

V.1 Údaje o pracovnících školy

Základní údaje o pracovnících školy (k 30. 9. 2022)

Celkem fyzický/přepočtený	Počet pracovníků				počet žáků v DFV na přepočtený počet pedagog. prac.
	nepedagogických fyzický/přepočtený	pedagogických fyzický/přepočtený*	pedagogických interních/externích	pedagogických s odbornou kvalifikací ¹	
49/45,02	17/ 15,88	33/29,14	31/1	29	10,84

¹ve smyslu zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů

*údaj zahrnuje i vychovatele

Věková struktura pedagogických pracovníků (k 30. 9. 2022)

Počet pedagog. pracovníků	do 30 let	31 – 40 let	41 – 50 let	51 – 60 let	nad 60 let	Z toho důchodci	Průměrný věk
Celkem:	2	5	10	8	8	5	50,97
z toho žen:	2	5	6	7	6	4	50,72

Pedagogičtí pracovníci – podle nejvyššího dosaženého vzdělání (k 30. 9. 2022)

Počet pedagogických pracovníků – dosažené vzdělání				
vysokoškolské – magisterské a vyšší	vysokoškolské – bakalářské	vyšší odborné	Střední	Základní
18	4	0	11	0

Pedagogičtí pracovníci – podle délky praxe (k 30. 9. 2022)

Počet pedagogických pracovníků s praxí				
do 5 let	do 10 let	do 20 let	do 30 let	více než 30 let
8	7	4	6	8

Komentář: Polovina pedagogických pracovníků je starší 51 let, průměrný věk pedagogického pracovníka k 30. 9. 2022 činil 50,97 let, což je oproti předchozímu roku zvýšení průměrného věku o 1,12 roku

Zajištění výuky učiteli s odbornou kvalifikací v příslušném oboru vzdělání¹ (k 30. 9. 2022)

Předmět	Celkový počet hodin odučených týdně	Z toho odučených učiteli s odbornou kvalifikací v příslušném oboru vzdělání
Český jazyk a literatura	26	26
Anglický jazyk	53,5	39,5
Německý jazyk	4	4
Ruský jazyk	4	2
Matematika	25,5	25,5
Základy společenských věd	11	11
Úvod do studia	4	4
Informační technologie	21	21
Tělesná výchova	15	15
Tvůrčí psaní	1	1
Managenent a marketing	2	2
Hotelový provoz	6	6
Účetnictví	4	4
Technologie	20,5	20,5
Odbyt a obsluha	10,5	10,5
Potraviny a výživa	12	12
Ekonomika	11	11
Speciální technologie	2	2
Rozšířený odbyt a obsluha	2	2
Hospodářské výpočty	4,5	4,5
Suroviny	4,5	4,5

Stroje	5	5
Společenská výchova	2	2
Seminář k praktické MZ	2	2
Seminář k ANJ	2	2
Cestovní ruch	4	2
Učební praxe	4	4
Technika administrativy	3	3
Anglický jazyk odborný	2	2
Celkem	268	250

¹ve smyslu zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů

• Personální změny pedagogických pracovníků

Nástup pedagogických pracovníků ve školním roce 2022/2023 (z toho počet absolventů PedF a učitelských oborů (u ŠD absolventů SPgŠ) a jejich odborná kvalifikace)

Ve školním roce 2022/2023 nastoupili 2 učitelé teoretických předmětů (jeden splňující pedagogickou kvalifikaci, druhý zahájí studium do 3 let) a jeden učitel odborného výcviku, který navštěvuje pedagogické studium.

Odchod pedagogických pracovníků ve školním roce 2022/2023:

Ve školním roce 2022/2023 ukončili pracovní poměr 4 učitelé teoretických předmětů a 1 učitel odborného výcviku.

V.2 Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků včetně vedoucích pracovníků

• Plán DVPP na školní rok a vyhodnocení jeho plnění

V roce 2022/2023 studium ke splnění kvalifikačních předpokladů navštěvovali 2 učitelé odborného výcviku. Studium ke splnění dalších kvalifikačních předpokladů absolvoval v tomto školním roce jeden pedagog.

Studium k prohlubování odborné kvalifikace bylo jednak v plánu v rámci projektu IKAP a zároveň i dle nabídek v průběhu roku. Studium probíhalo během celého školního roku a to jak formou společných školení nebo individuálních školení dle výběrů jednotlivých pedagogů. Společná školení probíhala prezenční formou, individuální školení z části formou online webinářů a část formou prezenční.

• Studium ke splnění kvalifikačních předpokladů

Vzdělávací instituce	Obor studia (zaměření)	Počet studujících	Počet absolventů	Získaná certifikace
Univerzita Hradec Králové	Učitel odborného výcviku	1	1	1
ČZU Praha	Učitel odborného výcviku	1	0	0

• Studium ke splnění dalších kvalifikačních předpokladů

Vzdělávací instituce	Obor studia (zaměření)	Počet studujících	Počet absolventů	Získaná certifikace
VISK	Kurz instruktora	2	1	osvědčení

• Studium k prohlubování odborné kvalifikace (průběžné vzdělávání – kurzy, semináře) a samostudium
Jednodenní akce

Vzdělávací instituce	Zaměření akce	Počet zúčastněných
iKAP	Workshop elektrotechnika/elektromobilita	24
iKAP	Soutěživé kvízy ve výuce	2
iKAP	Budoucnost technologií ve školách	2
iKAP	Deprese a syndrom vyhoření - zvládnání stresu	1
iKAP	Webinář: Empatie a asertivita ve škole	7
iKAP	PPP webinář: diferenciacie výuky u žáků se specifickými poruchami učení	1
iKAP	Supervize pro pedagogy a psychology	2
iKAP	Sociometrie a její využití v práci se třídou	2
iKAP	Emoční inteligence pro budování vztahu se žákem	7
iKAP	Týmová spolupráce ve třídě	2
iKAP	Finanční gramotnost	6
iKAP	Transgender – žáci s nejistotou v pohlavní identitě	1
Cermat	Zadavatel MZ/MZ PUP	2
NUOV	Konference k závěrečným zkouškám	1
NUOV	Celostátní konference učitelů matematiky středních škol	1
PhDr. Helena Vrbková	Dny třídního učitele	15
Mgr. Šárka Kociánová	V hlavní roli ředitel (konference)	2
Makro	Bio eko workshop	1
Společně k bezpečí	Přerušeni a ukončení studia	4
NPI	Chat GPT ve výuce cizích jazyků	1

Společně k bezpečí	Správní řízení	4
Makro	Maso - kurz	1

Dvoudenní akce

Vzdělávací instituce	Zaměření akce	Počet zúčastněných
Centrum celoživotního vzdělávání	Celostátní setkání učitelů matematiky na SŠ	1
Centrum vzdělávání s.r.o.	Konference pracovníku DM	1

Vícedenní akce

Vzdělávací instituce	Zaměření akce	Počet zúčastněných
VISK	Inovace ve vzdělávání - Londýn	1

• Samostudium (oblast, zaměření samostudia)

Ve dnech samostudia se pedagogičtí pracovníci věnovali osobnostnímu rozvoji, seznamovali se s potřebnými metodickými pokyny a předpisy (Integrace žáků z Ukrajiny, nové RVP apod.) a podíleli se na hodnocení provedených změn ŠVP pro školní rok 2022/2023.

• Finanční náklady vynaložené na DVPP školní rok 2022/2023

Finanční náklady vynaložené na DVPP (v rozdělení SR, rozpočet zřizovatele, jiné zdroje) v Kč

Studium	Státní rozpočet	Rozpočet zřizovatele	Jiné zdroje (projekty, samoplátci, ...)
Ke splnění kvalifikačních předpokladů	0	0	0
Ke splnění dalších kvalifikačních předpokladů	5 200	0	0
K prohlubování kvalifikace	50 180	0	0
Celkem	55 380	0	0

V.3 Údaje o odborném rozvoji nepedagogických pracovníků

• Vzdělávací akce – počet, zaměření, počty účastníků, získaná osvědčení

Holubová advokáti s.r.o. - školení GDPR - 17 osob

CIVOP s.r.o. – školení BOZP a PO – 17 osob

Stanislava Tillmannová – školení hygienického minima - 11 osob

Makro - Bezmasé pokrmy – 1 osoba

Seminaria, s.r.o. Jak správně vypočítat spotřební koš – 1 osoba

Novit s.r.o. – Spisovna – Skartace – 1 osoba

Delego s.r.o. Datové schránky ve školách – 1 osoba

Makro – Kurz maso – 1 osoba

VI. Materiální podmínky a jejich rozvoj

Budovy a jejich vlastnictví (počet, adresy) prostorové zabezpečení výuky

Střední odborné učiliště společného stravování v Poděbradech spravuje **3 budovy**, které jsou ve vlastnictví Středočeského kraje.

Budova školy – Dr. Beneše 413/II, 290 01 Poděbrady

Probíhá zde teoretické vyučování ve **12 třídách**. Z toho **8 tříd je kmenových**. **Kmenové třídy** slouží k **výuce všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů**. **Ve všech třídách jsou instalovány počítače**. **Ve třídě č. je položen koberec a třída je vybavena pouze židlemi a uzpůsobena k práci ve skupině (třídnické hodiny, projektové dny, výuka jazyků)**. **Dvě třídy jsou vybaveny informačními technologiemi** (vždy 15 počítačů včetně kompletní didaktické a audiovizuální techniky). Tyto třídy slouží především k výuce předmětu informační technologie a techniky administrativy, ale i k výuce dalších teoretických, odborných a ekonomických předmětů. **Třídy č. 8 a č. 9 jsou vybaveny interaktivním dotykovým panelem** (v učebně č. 9 byl panel získán v rámci programu iKAP). Ostatní třídy jsou vybaveny **dataprojektorem, počítačem a plátnem**. V rámci **projektu Šablony I a II** jsme pořídili sadu **49 (19, 30) iPadů**, které učitelé využívají zejména k výuce jazyků, ale i ostatních předmětů. V budově školy je denně otevřeno **školní bistro**, které využívají žáci a zaměstnanci k občerstvení. Provoz školního bistra zajišťují žáci nástavbového studia pod dohledem učitelů odborných předmětů v rámci praxe. Ve školním bistro je kuchyňka, která je vybavena kuchyňskou linkou, lednicí, sporákem, mikrovlnnou troubou a dalšími kuchyňskými spotřebiči. Barový pult je vybaven chladicí vitrínou, prosklenou lednicí a kávovarem. Ve školním bistro je tablet a na zdi velkoplošná obrazovka, která byla instalována v rámci zapojení školy do **projektu školní prevence Amos vision – školní informační kanál**. Provoz školního bistra, to znamená evidenci tržeb a sledování stavu a pohybu zásob provádíme za pomoci programu Mobilní číšník. Žáci i zaměstnanci školy mohou ve školním bistro posedět u stolků v době přestávek či volna na oběd. V budově školy jsou **šatny** pro žáky. Šatny se nacházejí v přízemí a v 1. poschodí budovy. Jsou vybaveny šatními skříňkami. Skříňku využívají vždy 2 žáci. Protože budova školy je poměrně malá, nejsou učitelé soustředěni ve sborovně, ale jsou rozmístěni v **8 kabinetech**. Kabinety jsou vybaveny telefonem, počítačem s připojením na internet, tiskárnou a kancelářským nábytkem. Učitelé i žáci mohou pro výuku využívat malou **školní knihovnu**. V budově školy se též nachází **ředitelna se sekretariátem**, kde kromě počítačového vybavení jsou 2 barevné kopírky (tiskárny, scanner), připojené na síť, 2 skartovací stroje, **kancelář zástupkyně**, která je též standardně vybavena počítačem a tiskárnou a **ekonomické oddělení**, kde kromě počítačového vybavení je k dispozici barevná kopírka (tiskárna, scanner) a skartovací stroj. Učitelé mají volně k dispozici kopírku (tiskárnu, scanner) umístěný před kanceláří zástupkyně ředitelky. Budova je opatřena **kamerovým systémem**, který sleduje oba vchody do budovy.



Budova střediska praktického vyučování Labenka – Husova 22, 290 01 Poděbrady (školní jídelna, školní restaurace, školní prodejna, vzdělávací studio odborné výuky)

Uskutečňuje se zde školní stravování žáků, stravování zaměstnanců školy a domova mládeže a stravování dalších osob za úplatu. Zároveň zde probíhá odborný výcvik žáků. V budově se

nachází *školní jídelna s kuchyní, restaurace s kuchyní, prodejna, salonek, pokoj s příslušenstvím a zázemí (sklady, sklepy, kanceláře, šatny, toalety a úklidové prostory)*. Výrobní i odbytová střediska jsou vybavena moderními stroji (konvektomat, termoregulační zařízení, profesionální kávovar), přístroji, nástroji a inventářem, které odpovídají hygienickým, bezpečnostním i estetickým požadavkům. Provoz je zajištěn počítačovou technikou (registrační pokladny, systém objednávání, skladové hospodářství atd.). *Na počátku roku 2015 jsme uvedli do provozu vzdělávací studio odborné výuky, které jsme vybudovali v rámci investičního projektu financovaného z ROP NUTS Střední Čechy. Moderní studio je vybavené též audiovizuální technikou a velmi podstatně rozšířilo možnosti naší školy především v oblasti praktického vzdělávání.*

Budova domova mládeže Jitřenka – U Struhy 978, 290 01 Poděbrady

Poskytuje ubytování a další služby žákům. Kromě **12 pokojů** (2 - 4 lůžkové) standardně vybavených, má domov mládeže krásnou **klubovnu**, která byla vybavena a upravena díky grantu, získaného zapojením do projektu O2 Think Big, **výtvarnou dílnu, kuchyňku, knihovnu, kancelář vychovatelů** s počítačem připojeným na internet s Wi-fi a tiskárnou, **hernu** s kulečnickým stolem a stolním fotbalem a nově vybaveným **Klubem společenských her v rámci Projektu Šablony II**. Zrekonstruované toalety a koupelny odpovídají všem hygienickým a estetickým požadavkům. Ubytování žáci mohou využít i malou zahradu, která k budově náleží a na které je postaven přístřešek pro školní automobil.



Škola využívá **2 automobily**, osobní automobil značky Ford Focus a devítimístný Volkswagen Transporter. Automobily jsou používány pro zajištění provozu školy, na služební cesty zaměstnanců, pro přepravu inventáře, zásob, žáků a učitelů na různé soutěže, gastronomické akce, kurzy, výcviky a podobně.

• Investiční akce

Z investičního fondu byly v roce 2022 pořízeny: **plynový kotel v hodnotě 157 tisíc Kč. Během července a srpna 2022 proběhla přestavba školního bistra s investičními náklady 273 tis. Kč.**

• Obnova a údržba vybavení školy

Během školního roku byly prováděny běžné opravy na zařízení a gastro vybavení ve středisku praktického vyučování a běžná údržba (malování tříd, oprava dveří a oken atd.).

• Učební pomůcky a učebnice

Během školního roku 2022/2023 byla pořízena sada nástěnných obrazů do tříd s odbornou tematikou, dále byly doplněny učebnice do školní knihovny.

• Finanční náklady vynaložené na rozvoj školy

Finanční náklady na rozvoj školy během školního roku 2022/2023 byly **430 tis na investiční akce, 257 tis Kč na obnovu drobného majetku.**

VII. Údaje o dalších aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti

VII.1 Další vzdělávání ve škole v rámci celoživotního učení

Naše škola poskytuje uchazečům tzv. *zkrácené studium* ve všech tříletých oborech. Toto studium je považováno za další vzdělávání v rámci celoživotního učení, neboť uchazeč musí mít ukončené střední vzdělání s maturitní zkouškou nebo vyuční list v oboru odlišném od zkráceného studia. V tomto školním roce zkrácené studium neabsolvoval žádný žák.

Kurzy v rámci dalšího vzdělávání k celoživotnímu učení se v tomto školním roce *neuskutečnily* (kurzy k doplnění základního vzdělání, rekvalifikační studium, krátkodobé rekvalifikační kurzy, kvalifikační kurzy).

VII.2 Další činnost školy

- **Zájmová činnost organizovaná školou**

Je uskutečňována na *Domově mládeže Jitřenka*, kde probíhá nábor a motivace žáků do kroužků a následně aktivní účastí žáků v zájmových činnostech.

Sportovní kroužek

Turistické vycházky, vybíjená, stolní tenis, discgolf v MultiGolfPark U Vodárny, basketbal, badminton, závody v Orbiteku, turnaj ve stolním fotbálku, kulečnick, hry na sněhu, skákání přes švihadlo, aerobic, hry na zahradě, fitness v posilovně, hodiny sebeobrany.

Kroužek výtvarně-tvůrčích činností

Malování mandal, výroba podzimních, jarních a vánočních dekorací, výzdoba v Labence, DM Jitřenka a školním baru, práce s přírodním materiálem, výrobky z pedigu, Halloween a vyřezávání dýní, šití vonných sáčků s levandulí, malba svícínek na sklo, vánoční přání pro učitele, sněhulák pro Afriku, maskot školy kočka Knedloška.

Kroužek společenských her

Jídlo s.r.o., Monopoly, karetní hry, Dobble, Tipni si – Česko, Uno, Dějiny českého národa, zábavný program na vánoční besídku, Bang, Svět v kostce, Aktivity.

- **Výchovné akce zaměřené na multikulturní a environmentální výchovu, akce směřující k výchově k humanismu apod.**

Aktivity domova mládeže Jitřenka

Projekt „Poznááme Poděbrady pro 1. ročníky“

Running Sushi v CČM Praha – druhy Sushi, učíme se jíst hůlkami, poznáváme suroviny na Sushi

Uklidme Česko – úklid Bažantnice a přilehlého okolí

MISS středoškolačka – casting v Pardubicích, postup mezi 15 finalistek

Beseda o holocaustu s přeživší pamětníci, hrůzy nacismu a život v koncentračních táborech

Projekt Čtení pomáhá – přečtením knihy a zodpovězením otázek přispíváme na námi zvolený charitativní projekt - 9 knih

Zámecký biograf Poděbrady - žáci si sami vyberou filmové představení a ve spolupráci s ostatními domovy mládeže si objednáme odpolední představení v kině – Princezna zakletá v čase II, Avatar II

Projekty v rámci grantu NROS – odborné vzdělávání, cesta k úspěšné budoucnosti, partnerem projektu je Středočeský kraj, „Kurz pražení a přípravy kávy“, „Současné trendy ve výrobě svatebních dortů“

Projekt „Krokus“ – ve spolupráci s irskou organizací HETI a Židovským muzeem v Praze, sázení cibulek žlutých krokusů jako připomínku zemřelých dětí při holocaustu

Vánoční besídka se slavnostní večeří, programem žáků a s návštěvou paní ředitelky

Česko zpívá koledy na poděbradském náměstí

Projekt Jsem laskavec – spolupráce s Domovem důchodců v Čáslavi, pomoc a laskavost seniorům, nadílka dárků, splnění přání

Edukace plnoletých žáků k prezidentským volbám 2023 – proč je důležité jít volit, videa napříč kandidáty, youtubeři a jejich názory, diskuze žáků k současné politické situaci v České republice, právo mít názor a umět si ho obhájit

Únikové hry – Flyn Carsen, Doly krále Šalamouna

Muzeum fantastických iluzí a poznáváme Prahu – Václavské náměstí

Kraje pro bezpečný internet - online soutěžní kvíz

Beseda VZP – Vzpouza úrazům s handicapovanými mladými lidmi, prevence úrazů

Vzdělávací kurzy Coca – cola „To dáš“ – online kurzy zaměřené na finanční gramotnost, podnikání, prokrastinaci aj.

Neviditelná výstava – Novoměstská radnice, svět nevidomých, poznáváme Prahu - Náplavka
EUROQUIZ 2023 – vědomostní soutěž pro 1. a 2. ročníky středních škol ve Středočeském kraji, 4 partnerské regiony, 11. místo ze 165 skupin

Fotografická soutěž „Mladí fotografují památky“ – sdružení historických sídel Čech, Moravy a Slezska na téma architektonické dědictví

Jeden svět na školách online – dokumentární film „Dům z třísek“

Projekt IKAP II Středočeského kraje – COOL SCHOOL – Relaxační zahrada na DM – postup do finálního kola, 4. místo

Projekt IKAP II Středočeského kraje – Maskot školy – kočka Knedloška – postup do finálního kola, 3. místo



Kutná Hora, české královské město



12. 10. 2022 žáci maturitní třídy M 2 si v rámci předmětu cestovní ruch připravili zájezd do Kutné Hory, jednoho z nejvýznamnějších českých královských měst středověku. Městská památková rezervace je zapsaná na seznamu světového kulturního dědictví UNESCO. Jednotlivé pamětihodnosti žáci zpracovali jako místní průvodci. Navštívili Chrám svaté Barbory, Jezuitskou kolej, kamennou kašnu, morový sloup a Muzeum stříbra se středověkým dolem. Akce byla zakončena gastronomickým zážitkem v restauraci U Dačických.

Pivovar Nymburk

Třída KČ3C zamířila do nymburského pivovaru, aby vyzkoušela nejoblíbenější nápoj spisovatele Bohumila Hrabala. Žáci se seznámili s výrobou sladu a piva s důrazem na bezodpadové hospodaření. Na závěr exkurze měli možnost pivo i ochutnat. Pivovar vaří 8 druhů světlých piv včetně jednoho nealkoholického, jeden polotmavý speciál, jeden tmavý ležák a jeden tmavý ležák s příchutí čokolády. Celá výroba piva je obsažena v pivovarském pořekadle: „Domoč, dosuš, dovař, dokvaš, dotoč a dopij“. Po vydařené exkurzi, která byla spojena s řízenou ochutnávkou, žáci vyplnili pracovní list, kde si ověřili své čerstvě nabyté znalosti.

Městská památková rezervace Kutná Hora

8. 11. 2022 si třída M1 připravila a sama zorganizovala exkurzi do Kutné Hory. Žáci společně s doprovodem navštívili historické jádro města, chrám Sv. Barbory a kapli Božího těla. Cestou se zastavili u Morového sloupu Panny Marie Neposkrvněné, obdivovali Hrádek a jeho kaskádovité zahrady. Taktéž minuli krásnou mohutnou Kamennou kašnu, která v minulosti sloužila jako rezervoár vody.

Toro Hlavečnick



Žáci třetího ročníku navštívili masokombinát TORO Hlavečnick, kde mohli vidět kompletní zpracování hovězího i vepřového masa. Tato firma vyrábí širokou škálu masných specialit od párků přes salámy, paštiky až po uzená masa a jak to dělají, naši žáci mohli vidět na vlastní oči. Dozvěděli se hodně nových informací a vyzkoušeli si, jaké části masa znají a nové informace využili v odborných hodinách.

Zámek Loučeň

Na zámku Loučeň se konala vernisáž, která oficiálně zahájila letošní "Příběh vánočního stromečku" nesoucí se v duchu "Radosti, které dala Evropa světu". A naše cukrářky a cukráři přispěli k této krásné akci upeče vánočního cukroví ze všech koutů Evropy. Hosté vernisáže měli možnost nejen obdivovat krásu stromečků a ozdob, ale i ochutnat cukroví z naší kuchyně

Coca Cola HBC Česko a Slovensko v Praze 9

Třídy KČ3A a CUP3 navštívili výrobní závod Coca-Cola HBC Česko a Slovensko v Praze 9, kde se vyrábí nejen slavná Coca-Cola, ale i další nealkoholické nápoje. Dozvěděli se spoustu zajímavých informací o vzniku známého nápoje, o vývoji a rozšíření distribuce do celého světa, prošli výrobními halami, dostali odpovědi na všetečné dotazy, ale přísně tajný recept na sirup Coca-Cola, se bohužel nedozvěděli. Z exkurze jsme si každý odnesl nejen nové poznatky, ale i nápoj dle vlastního výběru

Hotel Clarion

Žáci 1. ročníku nástavbového studia absolvovali odbornou exkurzi do hotelu Clarion Praha, který patří do skupiny CPI Hotels, a. s. Fb manažer hotelu jim vysvětlil postup činností ve stravovacím a ubytovacím úseku. Studenti nahlédli do pokojů a apartmánů Executive, do moderního kongresového centra a jednotlivých odbytových středisek.

Návštěva hotelu umožnila žákům si vytvořit ucelený pohled na chod hotelu a organizaci kongresových akcí.

Dvůr Seletice

Se žáky prvních, druhých i třetích ročníků jsme navštívili farmu Dvůr Seletice. V rámci svého oboru studenti načerpali cenné informace ohledně chovu, bourání masa, porcování, následného zpracování až po prodej výrobků koncovým zákazníkům. Součástí exkurze byla i ochutnávka masných výrobků.



Gastro Hradec Cup

Pekaři, cukráři a cukrářky jezdí každý rok načerpat inspiraci na soutěž kuchařů a cukrářů Gastro Hradec Cup. I letos navštívili Kongresové centrum Aldis v Hradci Králové, aby obdivovali překrásné soutěžní výrobky

Řeznictví a uzenářství Příbyl Čelákovice



Řeznictví bylo cílem exkurze žáků třetího ročníku. Návštěva byla velmi poučná a vedená v příjemné domácí atmosféře, při které si naši studenti vlastnoručně vyzkoušeli výrobu špekáčků. Při bourání vepřového masa si zase ověřili získané vědomosti a zkušenosti jak z teorie, tak i z praktické výuky na naší škole.

Praha Královská cesta

Naši budoucí maturanti využili k procházce Královskou cestou v Praze a rozšiřovali své obzory v rámci předmětu cestovní ruch. Žáci maturitního studia M1 si vyzkoušeli práci místních průvodců v Praze. Tématem průvodcovské činnosti byla Královská cesta, kterou procházely korunovační průvody českých králů. Od Prašné brány na Staroměstské náměstí, do Karlovy ulice na Karlův most, Mosteckou ulicí na Malostranské náměstí, Nerudovou ulicí na Pražský hrad. Cesta byla zakončená na Malostranském náměstí U Glaubiců.

• Alumni a spolupráce s absolventy školy

Škola se může pyšnit absolventy, kteří se výborně uplatnili ve svém oboru, ale nejen v něm. Jedním z těch nejvýznamnějších a nejznámějších je PaedDr. Václav Šmíd, největší český odborník na pravidla stolničení. Obsluhoval významné světové osobnosti: královnu Alžbětu II., prince Charlese s lady Dianou, španělského krále Juana Carlose, papeže Jana Pavla II. a mnoho dalších. Naši školu vždy propagoval a do dnes s námi udržuje vřelý kontakt.

Dalším veřejně známým absolventem naší školy je i kanoista Martin Fuksa, reprezentant ČR v rychlostní kanoistice, trojnásobný mistr světa, dvanáctinásobný mistr Evropy a dvakrát celkový vítěz Světového poháru. Absolvoval tříletý obor kuchař-číšník a nástavbové studium obor gastronomie. „Já jsem strašně rád, že jsem tenkrát udělal důležité rozhodnutí a šel na Vaši školu. Umožnila mi individuální přístup a podpořila mě v tom, co mě baví nejvíce! Patří Vám můj velký dík.“

Mezi našimi absolventy můžeme nalézt špičkové kuchaře i číšníky, managery i majitele významných hotelů i restaurací, ale také hasiče, policisty, učitele, ... Někteří z nich se dokonce prosadili i v zahraničí a velice nás těší, když nám o svých úspěších napíší.

S mnohými spolupracujeme i nadále. Naši současní žáci vykonávají například odborný výcvik na pracovištích, na kterých pracují nebo je dokonce vlastní naši absolventi. V tomto školním roce to byla restaurace Klíček, Vilémovo pekařství a koloniál, Náš Hostinec, Café Oliver, Spa Hotel Felicitas a další. Zároveň na naší škole v současnosti pracují naši absolventi na pozici učitel odborných předmětů a učitel odborného výcviku.

V tomto školním roce jsme také po tříleté pauze zorganizovali 14. ročník gastronomické soutěžní přehlídky učňovských škol Gastro Poděbrady, kde jsme naše absolventy „využili“ jako členy hodnotících komisí.

Akcí zorganizovanou na domově mládeže byla také beseda s úspěšnými absolventy – žáky navštívil Ondřej Trávníček, který pracuje jako profesionální hasič a Marie Krátká, která právě

získala titul Bc. obor učitelství odborných předmětů. Oba společně zavzpomínali na školu a život na domově mládeže, sdělili žákům současné profesní zkušenosti a motivovali je do dalšího osobnostního a profesního růstu.

V dubnu 2023 navštívili školu dva absolventi, kteří po úspěšném složení maturitní zkoušky vycestovali do zahraničí, aby se zdokonalili v anglickém jazyce a zároveň poznali nová místa, jinou mentalitu lidí v odlišných kulturách a vyzkoušeli si pracovat v různých pracovních podmínkách. Při besedě nejenom vyprávěli své zážitky, ale zodpověděli i dotazy současných žáků třetích ročníků, kterých bylo velké množství. Zároveň nabídli pomoc při hledání pracovního místa na Kypru, kde působili i oni.

• Zpráva o činnosti školské rady

Školská rada se ve školním roce 2022/2023 sešla dvakrát:

13. října 2022 – na programu bylo *projednání a schválení výroční zprávy za školní rok 2021/2022, schválení úprav ve školním řádu a koncepcie školního roku 2022/2023*. Členové školské rady *schválili výroční zprávu za školní rok 2021/2022, schválili úpravu školního řádu a podpořili koncepci školního roku 2022/2023*.

30. srpna 2023 – školská rada *vzala na vědomí vyhodnocení školního roku 2022/2023 včetně informací o přijímacím řízení z hlediska naplněnosti oborů, výsledcích maturitních zkoušek a závěrečných zkoušek, o aktivitách školy, hospodaření s rozpočtem a personálních změnách, hodnotící zprávu ČŠI, opatření ke snížení absence žáků a snížení hrubé neúspěšnosti maturantů ve společné části maturitní zkoušky, výhled na školní rok 2022/23 a informace o přípravě voleb do školské rady pro školní rok 2023/2024*.

- Spolupráce školy se zřizovatelem, obcí, zaměstnavateli, sociálními partnery, úřady práce, odborovými organizacemi, organizacemi zaměstnavatelů, zaměstnavateli a dalšími subjekty při plnění úkolů ve vzdělávání

Aktivity domova mládeže Jitřenka

Spolupráce DM Jitřenka se zákonnými zástupci v rámci třídních schůzek

Spolupráce při organizaci Dnů otevřených dveří apod.

Spolupráce s psím útlukem Haryk Poděbrady – venčení psů, sponzorské dary

Den Poděbrad

3. 3. 2023 v obřadní síni Městského úřadu Poděbrady převzali při slavnostním ceremoniálu Pamětní list z rukou starosty p. Jaroslava Červinky žáci Filip Hradecký a Vít Urban a učitel odborného výcviku Josef Zalabák. Žáci tuto cenu získali díky reprezentaci školy na odborných soutěžích během celého studia. Pan "mistr" za svůj přístup k budoucím kuchařům, trpělivost, vstřícný přístup a tím vlastně také za reprezentaci naší školy.

Přehlídka škol

10. a 11. října se naše škola prezentovala na burze škol v Kolíně, ve středu 12. října v Kutné Hoře a 20. října v Nymburce. V Kolíně je tradiční dvoudenní přehlídka středních škol a učilišť z blízkého i vzdálenějšího regionu, doplněná ukázkami výrobků a dovedností studentů,



módními přehlídkami a dalšími zajímavostmi. To vše má být nápomocno žákům devátých tříd v rozhodování o jejich dalším studiu. Kolínská přehlídka přivítala 70 středních škol. Akce byla určena žákům posledního ročníku základních škol, kteří se v těchto měsících rozhodovali o svém budoucím studiu a výběru povolání, ale také jejich rodičům. Vzhledem k tomu, že akce se pořádala pod záštitou Úřadu práce v Kolíně, byly v místě k dispozici i odbornice z poradenského centra úřadu, aby budoucím studentům pomohly s ideálním výběrem.

Naši žáci předváděli ukázky míchání nealkoholických nápojů, vyřezávání z ovoce a zeleniny a odpovídali na dotazy potenciálních uchazečů. Kdo se chtěl podívat přímo do školy a dozvědět se o škole a studiu více, mohl také naši školu navštívit na dnech otevřených dveří 23. listopadu, 15. prosince a 17. ledna vždy od 8.00 do 16.30 hodin.

Přednášky Úřadu práce pro 3. ročníky tříletých oborů studia.

Viz. kapitola IV.3 kariérní poradenství.

Kurzy pro žáky

Barmanský kurz

Od 9. 1. do 13. 1. 2023 proběhl v Labence barmanský kurz. Všem 19 účastníkům se podařilo úspěšně projít závěrečnými teoretickými i praktickými zkouškami. Barmanský kurz proběhl pod vedením licenčního lektora CBA pana Martina Smolného



Baristický kurz

Proběhl pod vedením Martina Smolného a jeho ženy Markéty

Pocta židovským obětem nacismu

V měsíci květnu se uskutečnilo čtení jmen obětí holokaustu židovského původu. Pět žáků maturitního studia se zúčastnilo veřejného čtení jmen obětí mezi kterými nebyli jen dospělí, ale i děti, což bylo velmi traumatizující.

VII.3 Prezentace školy na veřejnosti

- **Aktivity školy uspořádané pro veřejnost, žáky jiných škol apod.**

Charitativní sbírky pořádané žáky na DM Jitřenka

Světlo pro Ugandu spojené s vánočním dárkem, Sněhuláci pro Afriku, Liga proti rakovině, Den válečných veteránů – vlčí máky.

Na charitativní účely jsme odeslali částku 30 255,- Kč.

Kongres ambulantní diabetologie „Aktuality v diabetologii“

Naši číšníci se zúčastnili diabetologického kongresu, který se konal v Kongresovém centru Kolonáda. Celé tři dny se pečlivě starali o účastníky této akce

Setkání seniorů

Naši číšníci a servírky obsluhovali vánoční setkání poděbradských seniorů

Eko gymnázium a Střední odborná škola multimediálních studií

Pořádala oslavy 30. výročí školy. Úkolem našich kuchařů a cukrářů bylo zajistit slavnostní raut k této příležitosti. Raut se uskutečnil v zámecké zahradě, který zajistili žáci oboru číšník společně s učiteli odborného výcviku

Příprava pohoštění

Asociace pro urbanismus a územní plánování ČR
MKC Poděbrady – Jarmark Poděbrady – příprava koláčů
Mezilesí Kněžice – příprava minizákusků a kanapek
Knihovna Poděbrady – příprava občerstvení
MěÚ Poděbrady – pohoštění polské delegace
Domov důchodců Kutná Hora – příprava cupcakes pro důchodce

MěÚ Poděbrady – Jarmark Poděbrady – příprava perníkových ozdob

Knihovna Pdy – příprava občerstvení

Kmochova hudba – příprava občerstvení

Kolonáda Lázně Poděbrady – vědecká konference lékařů

Projekt chutě Evropy – příprava netradičního a historického cukroví zemí Evropy pro expozice na zámku Loučeň

Výstava Řemesla, Lysá nad Labem – příprava občerstvení, ochutnávek, prezentace školy

Pohoštění pro maturitní komisi

Příprava pohoštění pro zkušební komisi při ústních závěrečných zkouškách

Během celého školního roku jsme pro MěÚ Poděbrady pravidelně připravovali pohoštění pro zasedání Rady města a Zastupitelstva města.



Školní bistro

Po rozsáhlé rekonstrukci čekalo na naše žáky moderní bistro, které provozovali, v rámci odborné praxe, žáci nástavbového studia. Každý den se zde chystali čerstvé svačinky pro naše studenty a zaměstnance

14. ročník soutěžní přehlídky gastronomických škol dne 27. dubna 2023 v prostorách Kongresového centra Kolonáda v Poděbradech



Po třech letech, kdy vzhledem k epidemii nemoci Covid19 byla tato akce zrušena, jsme zaznamenali veliký zájem škol i veřejnosti o její obnovení. Soutěžilo se na téma 600 let od narození krále Jiřího z Poděbrad. V poděbradském kongresovém centru Lázeňská Kolonáda se sešlo téměř 70 soutěžících z 16 škol. Soutěže se opět zúčastnili žáci ze Střední školy obchodu a služeb Rimavská Sobota.

Slavnostního zahájení se zúčastnila poslankyně parlamentu EU Ing. Veronika Vrecionová, 1. místostarosta Mgr. Roman Schulz a za zvuku fanfár přišel i král Jiří, jehož šestisté výročí

narození bylo soutěžním tématem oboru kuchař, číšník a cukrář. Velikou podporu máme od Města Poděbrady, které nám poskytlo grant ve výši 20 000 korun.

• Dny otevřených dveří

Dny otevřených dveří se uskutečnily 23. listopadu, 15. prosince 2022 a 17. ledna 2023. Zájemci o studium nebo jejich zákonní zástupci se mohli blíže seznámit s nabídkou oborů, školním vzdělávacím programem, podmínkami studia a aktivitami školy. Probíhaly v budově školy, ve středisku praktického vyučování Labenka a na domově mládeže Jitřenka vždy od osmi do půl páté. Informace o studiu spojené s prohlídkou budovy školy byly předávány učiteli a žáky nástavbového studia ve školním bistro. Učitelé poskytli zájemcům informace o otevíraných oborech, přijímacím řízení a průběhu studia, seznámili je se školním vzdělávacím programem, informovali o účasti v odborných kurzech a zapojení školy do projektů. Samotnou prohlídku tříd prováděli žáci nástavbového studia obohacenou a jejich výklad a pohled na školu, možná i proto jsou dny otevřených dveří tak oblíbené. Prohlídku střediska praktického vyučování „Labenka“ s odborným výkladem využilo mnoho zájemců o studium. Zájemci mohli shlédnout ukázky pečení koláčů, zdobení perníčků, flambování nebo míchání drinků. Pokud byli uchazeči zdaleka a měli zájem o ubytování, mohli si prohlédnout všechny prostory domova mládeže Jitřenka a seznámili se s režimem a provozem.

Pokud se zájemcům o studium nehodí dané termíny, je možné po dohodě se zástupkyní ředitelky nebo asistentkou ředitelky prohlídku školy vykonat kterýkoliv jiný pracovní den.

• Prezentace v tisku a médiích

Školu a její úspěchy pravidelně zviditelňujeme v tisku i na internetu. Dlouhodobě spolupracujeme s časopisem 5plus2, periodikem MF Dnes, Nymburským deníkem, místním měsíčníkem Noviny pro Poděbrady a Poděbradským zpravodajem. Co se týká on-line prostředí, aktualizujeme pravidelně informace na firemním profilu prohlížeče Google a Seznam, kde zařazujeme i upoutávky na významnější události.

Velký ohlas v tisku zaznamenal námi pořádaný 14. ročník soutěže Gastro Poděbrady, kterou považujeme za naši největší prezentační akci pro laickou i odbornou veřejnost.



SOU společného stravování
Poděbrady - oficiální stránka

1,5 tis. To se mi líbí • sledující (1,6 tis.)

Střední škola se zaměřením na
gastronomii

Kontaktujte nás

Zpráva

Tohle se mi líbí

Samozřejmostí jsou webové stránky www.soupdy.cz. Velkou propagací a prezentací školy jsou v současné době sociální sítě. Naše školní fcb stránka <https://www.facebook.com/soupdy> má 1 612 sledujících a zájemců o příspěvky je cca 7 213. Dosah příspěvků se pohybuje okolo 10 129 osob. Sledujeme nové trendy v marketingových průzkumech a snažíme díky jim zviditelnit školu a její aktivity zejména pro budoucí potenciální uchazeče o studium a jejich rodiče. Součástí naší marketingové strategie je v neposlední řadě také školní profil na Instagramu https://www.instagram.com/sou_pdy/, který je pro současnou mladou generaci velmi lákavou platformou pro získávání informací. Zde máme zatím 565 sledujících a stále se připojují další.

VIII. Vlastní hodnocení a externí kontroly

VIII.1. Autoevaluace školy

Hodnocení vzdělávání předmětovými komisemi

Předmětová komise všeobecně vzdělávacích předmětů

Komise se schází čtyřikrát v roce a dále dle potřeby v rámci jednotlivých předmětů, kdy jednotliví vyučující konzultují společný postup ve výuce. V matematice byly od loňského roku zavedeny nové pracovní sešity, které lépe odpovídají potřebám žáků i požadavkům RVP matematické vzdělávání v učebních oborech. Spolupráce mezi jednotlivými vyučujícími v tomto předmětu je nutná, sdílení dokumentů, poznatků, testů k prověřování vědomostí je její nedílnou součástí. Dále byl učiněn další krok k „oblíbenosti a srozumitelnosti“ matematiky; byly přidány úlohy, které přesně odpovídají daným učebním oborům, což ještě více přispívá k mezipředmětovým vztahům a zejména k provázanosti odborného výcviku a teoretické výuky. Žáci tak mají možnost se stále setkávat se základními matematickými operacemi.

V rámci ICT dochází k neustálému zavádění nových technologií, což odpovídá požadavkům trhu práce. ICT ale není jen samostatný předmět, ale aplikovaně prostupuje celým studiem. V závěru roku byly připraveny návody pro učitele odborných předmětů, jak využívat technologie aktivně v těchto hodinách.

Rozvíjí se i Teams v rámci provázanosti odborného výcviku a teoretických předmětů, kdy fotodokumentace a poznatky získané v rámci odborného výcviku žáci se svými učiteli mohou využívat během teoretických hodin.

V rámci mezipředmětových vztahů teoretických předmětů byly započaty práce na provázání ICT s ostatními předměty, opět z důvodu nutnosti aplikace nových poznatků, jejich rychlého získání a uplatnění. Díky informačním technologiím a digitálním pomůckám se žáci budou lépe orientovat na trhu práce a lépe se uplatní.

Předmětová komise jazyků a společenských věd se schází vždy před počátkem školního roku v srpnu, kdy se stanoví plán předmětové komise na další školní rok. Poté se komise schází 2x za pololetí a dle potřeby, poslední schůzka je vždy na závěr školního roku v červnu, kdy se rozhoduje o úvazcích a vyhodnocuje se splnění plánu předmětové komise.

Jednotliví vyučující na schůzkách diskutovali o cílech a záměrech ve výuce a celkovém plánu komise. Důležité byly diskuze o metodách výuky, hodnocení žáků, podmínkách školy z hlediska materiálního, klimatu školy a spolupráci s rodiči. Vždy byly stanoveny priority. Samozřejmostí jsou vzájemné náslechy a hospitace v hodinách, zvláště u začínajících učitelů.

Podpora čtenářské gramotnosti a využívání digitálních materiálů patří do cílů, které v současnosti musí být akceptovány.

Plán předmětové komise byl zcela splněn, díky motivaci vyučujících ČJL se zvýšil zájem ze strany žáků o účast ve školním kole olympiády v českém jazyku, zúčastnilo se 18 žáků, 2 žákyně postoupily do okresního kola v Nymburku. Opět se tento rok neuskutečnilo plánované divadelní přestavení v kolínském divadle pro nástavbovém studium...vhodná hra nebyla v nabídce. Tento školní rok se uskutečnila exkurze do Kerska B. Hrabala s třídami 3. ročníků. Pro příští školní rok tyto aktivity zůstávají v plánu práce předmětové komise a akce budou naplánovány tak, aby se splnily. Pro účast v olympiádě ČJL budou žáci opět více motivováni. Přehled splněných aktivit, které byly v plánu práce nebo byly naplánované v průběhu školního roku dle zájmu žáků.

Úspěšné byly ve šk. roce 2022/2023 např. tyto projekty:

historický film Žižka, nehodou to začíná, kapka naděje, veletrh Gaudeamus, besedy s policií, vojenské mise, s tebou o tobě, divadelní představení v anglickém jazyce. Velmi úspěšným byl projekt EDISON.

Ve dnech 30.1.2022 – 2.2.2023 zavítalo do naší školy 5 zahraničních stážišťů zapojených v projektu Youth 4 Impact organizace Aiesec. Návštěva studentů z Brazílie, Ruska, Ukrajiny, Estonska a Gruzie se stala hlavním pilířem projektu PoKuHo Travel Agency, v rámci kterého si studenti nástavbového studia vyzkoušeli nabídnout a realizovat služby fiktivní cestovní agentury a uplatnit tak vedle angličtiny i vědomosti a dovednosti nabyté studiem odborných předmětů. Projekt PoKuHo Travel Agency byl financován Nadací rozvoje občanské společnosti z prostředků The VELUX Foundations.

Předmětová komise odborných předmětů a metodická komise pracovala podle plánu, který byl sestaven a schválen na začátku školního roku 2022-2023. Na pravidelných schůzkách předmětové komise, ale i mimo, při neformálních schůzkách jsme se informovali o úkolech, výuce žáků a společně jsme pracovali při přípravě praktické maturitní zkoušky a při organizaci závěrečné zkoušky obor Kuchař – číšník, zaměření Číšník/servírka, Kuchař/ka a oboru Cukrář.

Žáci nástavbového studia se učili podle ŠVP 65-41-L/51 Gastronomie, praktická výuka byla hodnocena v předmětu Odborná praxe. Praktická výuka byla organizována ve dvou formách, a to jako Učební praxe a Odborná praxe. Předmět Učební praxe probíhal během školního roku jako teoretická výuka + žáci pracovali ve školním bistro. Odborná praxe probíhala ve školním středisku odborné výuky Labenka.

Při výuce jsme uplatňovali a využívali školní řád, předpisy BOZP a PO, věnovali pozornost a pomoc žákům se speciálními vzdělávacími potřebami a nadaným žákům. Motivovali jsme žáky do všech typů soutěží a jiných aktivit (barmanské soutěže, soutěže kuchařů, cukrářů a další soutěže dle nabídky). Výuku jsme zpestřovali vhodnými metodami a formami práce s využitím didaktických a názorných prostředků (data projektor, interaktivní tabule, odborné časopisy). Věnovali jsme pozornost aktualizaci učiva.

Dávali jsme prostor aktivitě žáků a využívali celou škálu hodnocení žáků stanovenou ve školním vzdělávacím programu a klasifikačním řádu. Pomocí nástěnek ve třídách jsme informovali o soutěžích, gastronomických akcích a o novinkách v gastronomii ostatní žáky a vyučující. Odpovědně jsme připravovali žáky třetích ročníků všech vzdělávacích oborů na závěrečné zkoušky a žáky nástavbového studia na praktickou maturitní zkoušku.

Účastnili jsme se programů dalšího vzdělávání pracovníků podle plánu, vzájemně si předávali zkušenosti a znalosti získané na odborných seminářích či exkurzích a uplatňovali je při výuce. Účastnili jsme se burzy škol v Kolíně, Nymburce, Kutné Hoře. Jana Macháčková se přihlásila online na konferenci škol k závěrečné zkoušce oboru Kuchař – číšník. Společně s Mgr. Jaroslavou Kučirkovou úspěšně absolvovaly kurz Zadavatel maturitní zkoušky a Zadavatel PUP. V rámci projektu IKAP se zúčastnily dvě kolegyně školení na téma „Emoční inteligence pro budování vztahu se žákem“ a „Týmová spolupráce ve třídě.“ Absolvovali jsme školení „Finanční gramotnost“ a někteří i školení na téma „Únikové hry ve výuce“. Se žáky jsme navštívili závod Coca Cola HBC Praha Kyje, farmu Seletice, jatka TORO Hlavečnick, hotel Clarion. Sami žáci si velmi chválili možnost navštívit v rámci výuky výrobní závody, provozovny veřejného stravování, hotely. Chtěli mít srovnání výuky s běžnou praxí a vidět, jak se teorie přibližuje nebo vzdaluje jejich praxi v odborném výcviku. Připomínky a návrhy žáků byli a jsou pro nás vždy inspirující.

Informovali jsme rodiče žáků a žáky o absenci, o výchovných opatřeních či problémech, o aktivitách školy a samozřejmě o studijních výsledcích. Odborní učitelé (třídní učitelé) zajišťovali aktualizaci nástěnek ve třídě a školním bistro.

Vedli jsme pedagogickou a osobní dokumentaci žáků podle jednotných pokynů zástupkyně pro teoretické vyučování a zástupce pro odborný výcvik.

Odpovědně jsme připravovali žáky třetích ročníků všech oborů na závěrečné zkoušky a žáky druhého ročníku nástavbového studia na maturitní zkoušku.

Školní bistro, které slouží hlavně žákům a zaměstnancům školy, v rámci učební praxe jej provozovali žáci nástavbového studia pod vedením vedoucí učitelky praktické výuky Mgr. Heleny Čílové. Žáci zde vykonávali všechny činnosti spojené s provozováním bistra (marketing, nákup, výroba, odbyt, prodej, evidence zásob, inventura). Žáky motivovala k aktivnímu přístupu k práci, spolupracovala s třídními učiteli nástavbového studia a učiteli odborných předmětů a ICT.

Odborní učitelé věnovali péči začínající učitelce Janě Macháčkové, Mgr. Čílová byla určena jako uvádějící učitel, která vedla Janu po stránce metodické, pedagogické i odborné.

Jana Macháčková byla přijata ke studiu na Českou zemědělskou univerzitu v Praze, Institut vzdělávání a poradenství, V Lázních 3, Malá Chuchle

Snažili jsme se o dobré pracovní vztahy k vytváření příjemného pracovního prostředí.

Celý školní rok jsme prezentovali úspěchy žáků v soutěžích a odbornou činnost na webových a facebookových stránkách školy.

Stále více jsme se setkávali se žáky ze sociálně slabších rodin, z rodin neúplných, kde o žáky pečují jejich prarodiče. Někteří žáci měli často vleklé zdravotní problémy, potvrzené lékařem a tím i vyšší absenci. Vysoká absence úzce souvisela i s konečným hodnocením. Výchova a motivace těchto žáků pro zvolený obor byla občas obtížná. Zúčastnili jsme se pedagogických porad, třídních schůzek prvních ročníků a veškerých akcí pořádaných školou. Klima školy bylo přátelské, motivující k učení a práci, je na velmi dobré úrovni bez rušivých vlivů. Vedení školy se k učitelům chová vstřícně a s respektem.

Hodnocení činnosti Domova mládeže Jitřenka

Plán výchovně vzdělávací činnosti je upřesněn ve školním vzdělávacím programu domova mládeže a dále pak v měsíčních a týdenních plánech. Průběžně během celého školního roku byly naplňovány kompetence k učení a sebevzdělávání, k volnému času a zdravému životnímu stylu, komunikativní kompetence, sociální a personální kompetence, občanské a kompetence k řešení problémů. Žáci byli na začátku školního roku prokazatelně seznámeni s Vnitřním řádem Domova mládeže Jitřenka, režimem dne a proškoleni v oblasti BOZP a PO. Po celý školní rok jsme důsledně tyto předpisy dodržovali a vyžadovali jejich plnění od žáků. Prvořadě u působení vychovatelů na žáky bylo neustále dbát a vést žáky ke slušnému jednání, chování a vystupování. Na domově mládeže pravidelně probíhalo doučování a konzultace z předmětů, které žáci potřebovali doučit. Po celý školní rok jsme aktivně spolupracovali s učiteli odborných a teoretických předmětů, s výchovnou poradkyní a školní metodičkou prevence, vedením školy a zákonnými zástupci žáků. V tomto školním roce jsme řešili tři výchovné opatření po přestupcích žáků proti vnitřnímu řádu, a to hlavně z důvodů užití tabákových výrobků a nevhodného chování na DM. Na druhou stranu byly uděleny na konci školního roku dvě pochvaly za vzorné chování, příkladnou spolupráci a aktivitu.

Smysluplné trávení volného času našich žáků jsme podporovali v různorodých aktivitách. Chci poznamenat, že všechny vychovatelky pracují na domově mládeže aktivně, pořád se snažíme vymýšlet nové aktivity, být akční a pokračovat v osvědčených a tradičních akcích. Vychovatelky tvoří stejný tým už pět let, navzájem se dobře známe a víme, jak co nejefektivněji spolupracovat. Zapojili jsme se do soutěží, dobrovolnických aktivit, projektů, charitativních sbírek, vědomostních soutěží a spolupracovali s různými organizacemi při výchovných akcích.

Dále jsme žáky podporovali v kulturních akcích a besedách a tím u žáků vytvářeli estetické hodnoty. Úspěšně jsme se zapojili do grantů VELUX a získali tak 36 900,- Kč na odborné kurzy pro naše žáky. Na charitativní účely jsme odeslali celkem 30 255,- Kč. Za všechny akce bych ráda zdůraznila projekty „Jsem laskavec“, který spočíval v návštěvě Domova seniorů v Čáslavi. Naši žáci vyrobili pro klienty domova krásné dárečky a strávili celý den povídáním o životě a sdílením svých zkušeností a vzpomínek. Dalším úspěšným projektem byl maskot školy v rámci IKAP Středočeského kraje, kdy naše „Kočka Knedloška“ obsadila 3. místo z 16 týmů. A v neposlední řadě jsme se po covidu vrátili k výletům do Prahy, kde jsme nejenom poznávali naše hlavní město, ale účastnili se výstavy v Muzeu fantastických iluzí a Neviditelné výstavě.



Na domově mládeže se žáci pod vedením vychovatelů zapojili do dobrovolných kroužků, jejichž náplň odpovídala zájmům žáků – kroužek společenských her, kroužek výtvarně tvůrčích činností a sportovní kroužek.

Prezentace domova mládeže spočívala v tom, že jsme po celý školní rok zveřejňovali naše akce na webových a facebookových stránkách školy a Instagramu, kde jsme uveřejňovali články ze života na Jitřence a fotografie z akcí. Sociální sítě mají velkou sledovanost a nás těší, že široká veřejnost i rodiče komentují, lajkují a hlavně vidí, jak prožíváme život na Jitřence. Chci zde ocenit práci a spolupráci s asistentkou školy, která nám pomáhá články zveřejňovat, upravovat a pro úspěšný mediální obraz školy dělá maximum.

Vychovatelé se účastnili šesti odborných školení, která nás posunuly dále v naší výchovné práci.

Vybavení domova mládeže je nadstandartní i díky sponzorským darům, vynikající práci pana školníka a podpoře vedení školy. Rezervu vidím v renovaci tří podlah na pokojích a na vychovatelně. Jinak nic nepotřebujeme, každý, kdo zavítá k nám na Jitřenku, chválí a oceňuje prostředí, kde žáci žijí.

Cennou zpětnou vazbou pro naši práci je dotazník, který žáci ubytovaní na domově mládeže vyplňují na konci školního roku. Po vyhodnocení ankety zlepšujeme podle možností a jejich návrhů nejenom interiér domova, ale i reagujeme na připomínky žáků k naší práci a k organizaci života na DM. V naší výchovné práci s žáky se dá vždy něco zlepšovat, inovovat, hledat nové aktivity, více podporovat a motivovat žáky, a to hlavně ve studiu a přípravě na odborné vyučování. Naší prioritou zůstane vychovávat svěřené žáky v duchu morálních hodnot, tradic a hlavně slušnosti v mezilidských vztazích.

Patříme k domovům mládeže, které jsou nadstandartní nejenom vybavením, ubytováním penzionového typu, aktivitami, kterou pro žáky vytváříme, ale hlavně lidským a ochotným přístupem k žákům. A to bychom rádi zachovali i po další školní roky.

Výsledky vzdělávání – průběžné

Jazykové vzdělávání

Český jazyk a literatura

Splnilo cíle stanovené v plánu práce PK, kromě plánovaného divadelního představení v kolínském divadle (nebyla nabídka pro střední školy). Podpora čtenářské gramotnosti, správné pochopení textu, snaha o vlastní vyjádření vlastního prožitku či názoru. Využívání digitálních technologií a materiálů + doplnění hodin krátkými ukázkami z filmů natočených

podle literárních děl vybraných autorů (český jazyk). Využívání tabletů. Uskutečnily se exkurze do knihovny pro žáky 1. ročníků, cílem bylo získávání nových čtenářů. K doplnění hodin jazykového vzdělávání, krátká videa K. Olivy „Uzlíky na jazyku“, využívání tabletů pro procvičení gramatických jevů např. aplikace www.umimeto.org, pro vyjádření individuálního estetického zážitku je vhodné navštěvovat příležitostně výstavy např. Galerie Ludvíka Kuby (tedy nejen pro společenské vědy). Předmětová komise schválila kánon literárních děl (60) k maturitní zkoušce z českého jazyka a literatury. Pro písemnou část MZ byla stanovena témata po konzultaci vyučujících předmětů ČJL a Tvůrčího psaní. Úkolem vyučujících bylo motivovat žáky k účasti v olympiádě z českého jazyka, což se podařilo oproti min. školnímu roku, kdy nebyl zájem o účast přes snahu vyučujících. 2 žákyně postoupily do okresního kola, které se konalo v Nymburku. Tento školní rok se uskutečnily exkurze určené žákům 3. ročníků. „Po stopách B. Hrabala“.

Velký důraz je kladen na přípravu žáků nástavbového studia k maturitní zkoušce z českého jazyka a literatury především na zpracovávání didaktických testů, výuka byla doplněna dig. materiály např. „na potítku“, součástí výuky ve třídách nástavbového studia byla tandemová výuka v rámci Šablon II. Splněna byla plánovaná projekce filmu „Žižka“ v poděbradském kině (účast žáků celé školy)

Cizí jazyky

Anglický jazyk. První cizí jazyk dotovaný v tříletých oborech 4 hodinami, v nástavbovém studiu 4 hodinami týdně. Byl zaveden nový předmět odborná ANJ do 3. ročníku tříletých oborů Kuchař – číšník. Proběhla tandemová výuka ANJ a HPR, velkým plusem pro budoucí maturanty mají hodiny konverzace s rodilými mluvčími

Německý a ruský jazyk. Druhý cizí jazyk dotovaný v tříletých oborech 2 hodinami, v nástavbovém studiu 2 hodinami týdně.

Hlavním cílem bylo poskytnout žákům znalosti a dovednosti, které mohou aplikovat při komunikaci a praxi ve svém oboru. Důraz byl kladen především na komunikační dovednosti a odborná jazyková témata. Vše směřovalo k tomu, aby se žáci dorozuměli a uměli si poradit v běžných i pracovních situacích. Velký důraz je kladen na přípravu žáků k maturitním zkouškám, byla využita i forma tandemové výuky.

Výsledky vzdělávání – maturitní zkoušky

Výsledky MZ jaro 2023, podzim 2023

	Počet žáků, kteří konali zkoušku	Počet žáků, kteří uspěli	Počet žáků, kteří neuspěli
Didaktické testy ČJL	14	14	0
Didaktické testy CJ	14	9	5
Didaktické testy MAT	0	0	0
Písemná práce ČJL	19	19	0
Písemná práce CJ	19	16	3
Praktická zkouška	19	19	0

Ústní zkouška ČJL	14	14	0
Ústní zkouška CJ	14	11	3
Ústní zkouška HP,CR	14	14	0
Ústní zkouška EKO, ÚČE	14	11	3

Didaktické testy: v podzimním 1. opravném termínu 2023. DT uspělo 10 žáků z ANJ (5 ř. termín + 5 opr. t.), 5 žáků z ČJL (řádný t.). Pís. práce z ANJ 1. opr. t. 3 žáci uspěli.

1 žákyně se po neúspěchu nepřihlásila ke zkouškám.

Profilové zkoušky: Žáci na profilové zkoušky byli velmi dobře připraveni. 1. opr. termín EKO + ÚČE uspěli 3 žáci, ANJ uspěli 3 žáci

Během celého školního roku měli žáci možnost zkoušet didaktické testy, které jsou volně přístupné na www.novamaturita.cz.

Praktická maturitní zkouška (maturitní práce, příprava a realizace rautu)

Maturitní odborná práce (MOP)

Každý žák vypracoval písemně přípravu k praktické části maturitní zkoušky. V měsíci listopadu byly žákům sděleny veškeré pokyny k písemnému vypracování maturitní odborné práce (MOP). Žáci měli za úkol připravit návrh rautu pro 100 osob s finančním limitem pro 1 osobu, který byl 200,- Kč v nákupních cenách na pokrmy i nápoje. Vedoucí práce odevzdal vypracovanou maturitní práci v tištěné podobě v deskách a na CD nosiči ve formátu doc a pdf. Veškeré odborné konzultace zajišťovali vyučující odborných předmětů (Mgr. Kučírková, Mgr. Vach, Mgr. Čílová). Po vypracování a odevzdání práce následovala obhajoba práce žákem před komisí a celkové vyhodnocení práce. Obhajoba maturitní MOP proběhla v měsíci dubnu 2023. Žáci k obhajobě MOP přistupovali zodpovědně. Pro svoji obhajobu si připravili prezentaci vytvořenou v programu POWERPOINT. Tuto část absolvovali všichni žáci úspěšně.

Příprava a realizace slavnostního rautu v rámci praktické maturitní zkoušky

Žáci realizovali raut pro všechny zaměstnance školy. Úkolem pro třídu M2 bylo uspořádat ve ŠJ Labence raut k příležitosti oslav Dne učitelů. Pozváni byli všichni zaměstnanci školy a 19 maturantů připravilo raut, který se jim velmi povedl. Velký výběr slaných i sladkých pochoutek uspokojil i nejnáročnější strávníky.

Praktická část maturitní zkoušky se velmi vydařila, všichni žáci zkoušku zvládli velmi dobře.

Výsledky vzdělávání - jednotná závěrečná zkouška

Žáci oboru kuchař – číšník, zaměření: číšník/servírka, kuchař/ka, oboru cukrář vykonali závěrečnou zkoušku podle JZZZ. V polovině ledna dostaly školy prostřednictvím e-mailu zadání samostatných odborných prací. Tyto práce jsou součástí jednotného zadání všech výše zmíněných oborů, které zadává nyní CERMAT.

Žáci oborů kuchař – číšník, zaměření: číšník, kuchař a cukrář si k vypracování samostatné odborné práce (dále jen SOP) témata vybírali. Práce byly odevzdány učitelům odborného

výcviku (odpovědný UOV). Žáci měli povinné 2 konzultace s vedoucím práce, kde byli seznámeni s formální úpravou samostatné odborné práce, hodnocením a dalšími pokyny uveřejněnými na webu školy.

JZZZ pro školní rok 2022/2023 – tři témata písemné zkoušky vybrala ředitelka školy, pro každý vzdělávací obor 25 otázek k ústní zkoušce, které se konaly v měsíci červnu. Praktické zkoušky se uskutečnily podle zadání.

Výsledky závěrečných zkoušek

Zhodnocení závěrečných zkoušek školní rok 2022/ 2023 (červen – řádný termín)

Celkem: 58 žáků

Prospělo celkem: 52 žáků

Neprospělo celkem: 6 žáků

Vyznamenání: 12 žáků

KČ3A: 5 žáků

KČ3C: 4 žáci

CUP3: 3 žáci

Neprospělo celkem: 6 žáků

Písemné zkoušky: 2 žáci

Praktické zkoušky: 4 žáci

Ústní zkoušky: 0 žák

Připomínky k praktické části NZZ2

Odborný výcvik

Bez připomínek

Obor 65-51-H/01 Kuchař – číšník, zaměření: Kuchař/ka:

K vypracování SOP nejsou připomínky. Praktickou zkoušku žáci zvládli dobře.

Obor 65-51-H/01 Kuchař – číšník, zaměření: Číšník:

K vypracování SOP nejsou připomínky. Praktickou zkoušku žáci zvládli dobře.

Obor 29-54-H/01 Cukrář:

K vypracování SOP nejsou připomínky. Praktickou zkoušku žákyně zvládly dobře.

Rozloučení s absolventy tříletých oborů se konalo na Městském úřadě Poděbrady. Nejprve promluvila paní zástupkyně TEV Mgr. Ladislava Vaňková, z vedení města pan starosta Mgr. Roman Schulz a poté třídní učitelé slavnostně předali výuční listy do rukou absolventů.

Hodnocení výchovného poradenství

Výchovná poradkyně poskytovala poradenské služby, které se týkaly výchovy a vzdělávání žáků školy. V nejčastějších případech se žáci školy na výchovnou poradkyni obraceli zejména v oblastech prevence školní neúspěšnosti, s řešením jejich specifických vzdělávacích potřeb, které doporučila k vyšetření do PPP. V několika třídách byla nutná intervence VP v rámci zklidnění vztahů mezi spolužáky třídy. Výchovná poradkyně byla k dispozici v konzultačních hodinách (i dle potřeby) ve škole.

Hodnocení činnosti školního metodika prevence

Jednotlivá témata minimálního preventivního programu jsou se žáky diskutována, probírána v příslušných hodinách výuky, a to zejména v Základech společenských věd, Potravinách a výživě apod.

Pokračovali jsme v programu „Zdravý životní styl“ v rámci kterého jsme ve školní jídelně a restauraci zařadili do jídelníčku jídla zdravé kuchyně. Toto se průběžně daří.

Metodik prevence připravil pro žáky 1. ročníku adaptační kurz, který jim usnadnil přestup ze ZŠ na SŠ a pomohl k nastartování zdravých vztahů mezi spolužáky ve třídě.

Problémem je, že tohoto kurzu se neúčastní všichni žáci třídy, a to zejména z finančních důvodů. Proto v příštím roce zvažujeme uspořádání adaptačního kurzu ve školním prostředí a v prostředí našeho města.

V rámci prevence byla uspořádána pro žáky 1. ročníků beseda SMART s preventistkou Policie ČR, kde se žáci dověděli spoustu důležitých informací a také jak se chovat v kyberprostoru. S tímto tématem mají stále naši žáci problém.

V několika případech jsme řešili streamování z vyučovacích hodin. Poté jsme znovu žákům objasnili nebezpečnost tohoto jednání. Další případy jsme nezaznamenali.

Velkým problémem, který nás trápí každý rok, je kouření žáků. Kouření je problém, se kterým k nám již žáci přicházejí ze ZŠ. Pomoc a spolupráce rodiny žáka ve většině případů není. Řešeno domluvou, pohovorem se žákem a kázeňským opatřením.

Je nutné větší zapojení třídních učitelů, jako lídrů třídy.

Žákům se snažíme spolu s celým pedagogickým sborem ukázat, jak je možné vhodně trávit volný čas, jak je možné se realizovat a chystat na budoucí povolání (příprava výrobků, kurzy, soutěže, přehlídky). Pedagogové během celého vzdělávacího procesu naše žáky motivují ke studiu, avšak často zaznamenáváme nedostatečnou podporu rodiny.

Školní vzdělávací program „Gastronomické služby“

ŠVP ve školním roce 2022/2023 byl poprvé uplatněn po poslední revizi. Než ale mohl být ŠVP uveden do procesu, bylo nutné prodiskutovat jednotlivé oblasti vzdělávání a určit obsah učiva jednotlivých předmětů. Jednalo se o nejnáročnější část, protože RVP jsou postaveny na mezipředmětových vztazích a jejich neustálé podpoře. V průběhu celého roku byly jednotlivé oblasti diskutovány a muselo dojít ke shodě, aby došlo k ještě lepšímu kontaktu žáků s reálnými podmínkami jednotlivých oborů. V našem ŠVP je kladen velký důraz na mezipředmětové vztahy a aplikování moderních poznatků z jednotlivých oborů do teoretických předmětů i do odborného výcviku.

Podle školního vzdělávacího programu s názvem „Gastronomické služby“ vyučujeme již od roku 2009 a v průběhu let prošel již mnoha revizemi. Program zahrnuje tříleté obory kuchař-číšník, cukrář, pekař a dvouleté maturitní nástavbové studium obor gastronomie. Podkladem pro jeho tvorbu jsou rámcový vzdělávací program kuchař-číšník 65-51-H/01, cukrář 29-54-H/01, pekař 29-53-H/01 a gastronomie 65-41-L/51. Jak je obvyklé při každé změně, bylo nutné zpracovat poznatky některých vyučujících, kteří učební osnovy pro daný předmět inovovali a také zákonné změny. Zároveň inovovaný ŠVP klade nároky i na učitele, ti se musí s novými postupy a poznatky ztotožnit, aby byli dobrými průvodci pro každého žáka. Žák po absolvování celého vyučovacího cyklu musí být připraven na pracovní proces celkově, tzn. rozumět postupům a procesům, v praxi už pouze své poznatky doplňuje, škola učí, pracovní trh upravuje, nelze čekat s učením až do praxe.

Žáci mají k dispozici plné znění školního vzdělávacího programu na školních webových stránkách, navíc mají možnost kdykoliv nahlédnout do programu, který je k dispozici v tištěné podobě v sekretariátu školy. Protože dokument obsahuje aktuální podrobně zpracované učební

plány, nemusí již učitelé zpracovávat tematické plány. ***ŠVP jsou pro školu velkým přínosem, a to nejen z hlediska administrativy, ale zejména z hlediska kvality výuky, neboť při větším počtu vyučujících jednotlivých předmětů musí všichni dodržovat jednotný plán. V případě absence kteréhokoliv z vyučujících se zastupující učitel velmi snadno zorientuje a může pokračovat v plnohodnotné výuce.***

Závěry hodnocení ČŠI a opatření k prevenci nedostatků na základě doporučení ČŠI

Závěry

Vývoj školy

- Mírně se zvýšil počet žáků školy
- Zlepšilo se materiální vybavení školy
- Opatření k odstranění nedostatků zjištěných při předešlé inspekční činnosti byla částečně účinná

Silné stránky

- Účinný rozvoj praktických dovedností žáků kvalitní realizací odborného výcviku
- Systematické zapojování žáků do soutěží, zahraničních projektů a dlouhodobá spolupráce s různými sociálními partnery pozitivně ovlivňující úroveň odborných kompetencí žáků
- Účinná podpora rozvoje personálních a sociálních kompetencí ubytovaných žáků zapojením do četných charitativních a dobrovolnických akcí

Slabé stránky /nebo příležitosti ke zlepšení

- Vyšší míra hrubé neúspěšnosti ve společné části maturitní zkoušky související zejména s obdobím distančního vzdělávání či nižšími vzdělávacími předpoklady žáků
- Nižší účinnost opatření ke snížení absence žáků ve výuce
- Nižší míra efektivního využití kooperativních forem práce v části výuky, menší důraz na vedení žáků k samostatnému mluvenému projevu a k obsahově náročné komunikaci
- Nižší míra zapojení žáků do evaluačního procesu, opomíjení didaktických závěrů vyučovacích hodin

K doporučením ke zlepšení činnosti školy stanovené v inspekční zprávě jsme přijali tato opatření:

Doporučení: aktivizovat žáky ve výuce, uplatňovat diferenciaci výuky podle potřeb a jazykové pokročilosti žáků, rozvíjet komunikační dovednosti žáků, poskytovat žákům efektivní zpětnou vazbu o zvládnutí učiva, využívat ve výuce vrstevnické hodnocení i sebereflexi žáků, v závěru vyučovacích hodin zapojovat žáky do vyhodnocení splnění vzdělávacího cíle.

Opatření: předmětové a metodické komise se budou za účasti vedení v průběhu školního roku intenzivně věnovat této problematice na svých setkáních (úkoly budou stanoveny v plánu práce na příslušný školní rok), součástí jejich práce budou vzájemné konzultace, náslechy, hospitace a výměna zkušeností z vyučovacích hodin jako zdroj inspirace pro práci s žáky, např. aktivizační metody výuky, využívání moderních technologií, diferenciacie práce se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami a žáky nadanými v hodině, složitější práce pro žáky, kteří přesahují úroveň ostatních, příklady z praxe skupinové výuky, podpora sebehodnocení žáků při ověřování zvládnutí učiva a praktické příklady, aktivní komunikace žáků a odbourávání jejich bloků při konverzaci, příklady zařazení čtenářské gramotnosti ve všech předmětech, výměna výukových materiálů, tandemová výuka apod.), vedení školy se bude 1 x za pololetí věnovat hodnocení práce učitelů včetně jejich sebereflexi, vedení školy bude i nadále podporovat

vzdělávání učitelů věnovaných problematice nových aktivizačních metod výuky a problematice formativního hodnocení žáků.

Doporučení: motivovat žáky k vyšší docházce, snížit jejich absenci.

Opatření: upravili jsme dosavadní systémová opatření ke snížení absence především úpravou pravidel pro omlouvání absence žáků ve školním řádu, a to tak, aby byla naprosto jednoznačná (např. absence delší než 1 den musí být omluvena lékařem, v případě účasti jednání na úřadu nebo soudu předložit potvrzení, snížení podílu výuky, který musí žáci absolvovat, aby byli klasifikováni ve školním řádu, tedy absence v příslušném předmětu a na OV nesmí přesáhnout 30 %, pokud přesáhne, je žák neklasifikován v pololetí příslušného školního roku a musí složit zkoušku v náhradním termínu v souladu se školskými předpisy). Nová pravidla umožňují třídním učitelům a učitelům OV důsledně dodržovat pravidla pro omlouvání absence. Uložili jsme školnímu poradenskému pracovišti, aby pravidelně (1x za pololetí) analyzovalo příčiny vysoké absence žáků, konzultovalo tyto příčiny s vedením školy a vedení školy rozhodlo o preventivních opatřeních.

Doporučení: zvýšit nároky kladené na uchazeče o nástavbové studium

Opatření: přistoupili jsme k úpravě ŠVP Gastronomické služby od 1. 9. 2023, a to k posílení výuky českého jazyka (1 hodina týdně) a anglického jazyka (1 hodina týdně) ve 3. ročníku oboru 65-51-H/01 kuchař-číšník pro zájemce o nástavbové studium (nepovinné). Upravíme pro následující školní roky kritéria přijímacího řízení tak, že zavedeme školní přijímací zkoušku z českého jazyka a anglického jazyka. Od 1. 9. 2023 zavedeme ročníkové zkoušky z českého jazyka a literatury a anglického jazyka do 1. ročníku nástavbového studia (řádný termín, opravný termín), výsledky budou rozhodovat o klasifikaci z těchto dvou předmětů a postupu do vyššího ročníku, podrobné podmínky zkoušek budou stanoveny v dalších dokumentech školy. Stanovili jsme ve školním akčním plánu koncepční úkol a to věnovat pozornost trvalým dobrým výsledkům vzdělávání žáků ve vztahu ke stanoveným vzdělávacím cílům a v rámci toho systematicky monitorovat výsledky žáků v průběhu studia, v posledním ročníku vzdělávání a výsledky žáků ve společné části maturitní zkoušky. Systematicky analyzovat pokrok žáků po celou dobu jejich vzdělávání a na všech úrovních (vedení školy, předmětové komise, výchovné a kariérové poradenství) a na zjištění reagovat přijímáním opatření proti riziku neúspěšnosti žáků v průběhu vzdělávání, v posledním ročníku vzdělávání (3. ročníky tříletých oborů, 2. ročník nástavbového studia) a ve společné části maturitní zkoušky (nástavbové studium). Pravidelně vyhodnocovat účinnost těchto opatření.

VIII.2 Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené Českou školní inspekcí, případně o dalších kontrolách neuvedených v bodě IX.3

Na základě pověření ČŠI proběhlo v průběhu října a listopadu 2022 testování tělesné zdatnosti žáků 2. ročníků, jehož výsledky byly použity pro zpracování tematické zprávy zaměřené na podporu pohybových aktivit a rozvoj pohybových dovedností žáků SŠ.

Na základě pověření ČŠI proběhlo v listopadu 2022 zjišťování výsledků vzdělávání žáků 1. a 2. ročníků ve čtenářské gramotnosti a přírodovědné gramotnosti pro souhrnnou tematickou zprávu.

Ve dnech 21. – 24. února 2023 proběhla kontrola ČŠI (Středočeský inspektorát). Předmětem kontroly bylo zjišťování a hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání poskytovaného střední školou a domovem mládeže podle příslušných ŠV, naplňování ŠVP a jejich souladu s právními předpisy a rámcovým vzdělávacím

programem a dodržování vybraných ustanovení školského zákona a souvisejících a prováděcích právních předpisů, které se vztahují k poskytování vzdělávání a školských služeb, vykonávaná podle § 174 odst. 2 písm. d) školského zákona, se zaměřením na neúspěšnost ve společné části maturitní zkoušky.

Výsledky:

Inspekční zpráva

Hodnotila podmínky vzdělávání, průběh vzdělávání a výsledky vzdělávání. Závěry jsou obsaženy v kapitole VIII.1 Autoevaluace školy.

Protokol o kontrole

Kontrola vydání a obsahu vnitřního řádu domova mládeže, jeho zveřejnění, seznámení ubytovaných a zaměstnanců domova mládeže s obsahem řádu, informování zákonných zástupců ubytovaných o vydání a obsahu řádu – nebylo zjištěno porušení

Kontrola zveřejnění délky trvání a rozsahu textu písemných prací a maturitního seznamu literárních děl způsobem umožňujícím dálkový přístup – nebylo zjištěno porušení

Kontrola postupu ředitelky školy při přijímání ke střednímu vzdělávání, zdravotní způsobilost uchazečů – zjištěno porušení, které přijetím okamžitého opatření bylo odstraněno.

Kontrola postupu ředitelky školy při přijímání k nástavbovému studiu, dodržení návaznosti oborů vzdělání – zjištěno porušení, které přijetím okamžitého opatření bylo odstraněno.

Dne 14. 10 2022 kontrola Krajské hygienické stanice Středočeského kraje se sídlem v Praze nad plněním povinností kontrolované osoby, jako provozovatele provozovny stravovacích služeb – školní bistro, na adrese Dr. Beneše 413/II Poděbrady

Zdravotní průkazy – v souladu s požadavky.

Zázemí pro zaměstnance – v souladu s požadavky.

Osobní hygiena – v souladu s povinnostmi.

Podmínky pro dodržování zásad osobní hygieny – v souladu s povinnostmi.

Provozní hygiena – nedostatky nebyly zjištěny.

Pracovní prostory pro hygienické provedení jednotlivých postupů – v souladu s povinnostmi.

Povrchy podlah, stěn a stropů v prostorách manipulace s potravinami – bez nedostatků.

Povrchy zařízení a předmětů přicházejících do styku s potravinami – neporušené, bez závad.

Skladovací prostory, skladování surovin a jejich ochrana před kontaminací – v souladu s povinnostmi.

Záruční lhůty – bez závad.

Nabývací doklady – splněny povinnosti.

Udržování hotových výrobků při teplotách, které nevedou k ohrožení zdraví – v souladu s povinnostmi.

Rozmrazování – na provozovně není prováděno.

Manipulace s odpady – v souladu s povinnostmi.

Zásobování vodou – v souladu s povinnostmi.

Zavedení postupů pro regulaci škůdců – v souladu s povinnostmi.

Dokumentace k postupům založeným na zásadách HACCP – v souladu s povinnostmi.

Školení žáků – v souladu s povinnostmi.

Audit – v souladu s povinnostmi.

Značení alergenů – v souladu s povinnostmi.

Značení provozovny ve smyslu zákona 65 – protikuřácký zákon – v souladu s požadavky.

IX. Ekonomická část výroční zprávy o činnosti školy

IX.1 Základní údaje o hospodaření školy

Základní údaje o hospodaření školy v tis. Kč		Za rok 2022 (k 31. 12.)		Za 1. pol. roku 2023 (k 30. 6.)	
		Činnost		Činnost	
		Hlavní	Doplňková	Hlavní	Doplňková
1.	Náklady celkem	43 093,044	0	22 591,581	0
2.	Výnosy celkem	42 718,460	0	22 262,244	0
z toho	příspěvky a dotace na provoz (úč. 672)	37 394,561	0	18 466,434	0
	ostatní výnosy	5 323,899	0	3 795,810	0
3.	HOSPODÁŘSKÝ VÝSLEDEK před zdaněním	-374,583	0	-329,337	0

IX.2 Přijaté příspěvky a dotace

Přijaté příspěvky a dotace v tis. Kč			Za rok 2022 (k 31. 12.)
1.	Přijaté dotace ze státního rozpočtu celkem (NIV)		37 394,56
2.	Přijaté dotace z rozpočtu kraje (včetně vrácených příjmů z pronájmu) celkem (INV)		0
3.	Přijaté příspěvky a dotace na neinvestiční výdaje ze státního rozpočtu přes účet zřizovatele (MŠMT apod.) celkem (NIV)		31 036,24
z toho	přímé vzdělávací výdaje celkem (UZ 33 353)		30 985,037
	z toho	mzdové výdaje (platy a OPPP)	22 558,945
	ostatní celkem ¹ (vypsat všechny – např. UZ 33 026, ...)		51,2
	z toho	33086 - doučování	4,2
		33088 – prevence digitální propasti	47
4.	Přijaté příspěvky a dotace na neinvestiční výdaje z rozpočtu kraje celkem (NIV)		5 386,4
z toho	běžné provozní výdaje celkem (UZ 000)		5223,,81
	ostatní účelové výdaje celkem ¹ (vypsat všechny – např. UZ 001, 002, 003, ...)		70
	z toho	zahraniční spolupráce UZ 003 nájemné UZ 007	15 55
5.	Z jiných zdrojů (MF, MZ, sponzorské dary, strukturální fondy EU, FM EHP/Norsko atd.)		971,92

¹Doplňte do tabulky výše veškerých využitých účelových dotací, název označte odpovídajícím UZ (např. Program protidrogové politiky UZ 33163, Sportovní aktivity UZ 001).

• Komentář k ekonomické části

V roce 2022 škola *hospodařila se zhoršeným hospodářským výsledkem* (ztrátou) ve výši Kč 374 583,88 Kč. Provoz všech tří budov a provoz staršího zařízení je energeticky i finančně

značně náročný a odčerpal celou dotaci. V roce 2022 došlo k výraznému nárůstu cen materiálu vlivem inflace a k velmi vysokému nárůstu cen energií. Cena energií, která je oproti roku 2021 vyšší o více než 130 % se promítla negativně do výsledku hospodaření a ani zvýšený příspěvek zřizovatele na energie toto navýšení nevyrovnal. Opravy během roku byly prováděny převážně na gastro vybavení v kuchyních jak pro školní stravování, tak v kuchyni pro odborný výcvik žáků. Dále probíhaly nutné běžné opravy na všech budovách. Organizace během roku pořizovala drobný majetek pro vybavení kuchyní, PC vybavení a potřeby pro výuku. Z investičního fondu byly v roce 2022 pořízeny: výroba atypického nábytku do školního bistra v ceně 273 tisíc Kč, plynový kotel do kuchyně v ceně 157 tisíc. Nákup majetku byl proveden v důsledku opotřebení a nefunkčnosti původního vybavení nebo pro zvýšení úrovně výuky. Všichni zaměstnanci dodržují při nakládání s veřejnými prostředky zásady hospodárnosti, účelnosti a efektivity.

V prvním pololetí roku 2023 škola hospodařila se zhoršeným výsledkem hospodaření Kč 329 000, to bylo ovlivněno především zvýšením cen energií i veškerých vstupů.

Doplňkovou činnost škola neprovádí.

• Informace o tom, jakým způsobem byly využity příspěvky získané z jiných zdrojů

V roce 2022/2023 měla organizace k dispozici prostředky v rámci projektu IKAP., které byly použity na plnění aktivit v rámci projektu. Dále škola získala prostředky z projektů NROS a v rámci Národního plánu obnovy. Prostředky byly využity v souladu s výzvou.

IX.3 Kontroly hospodaření

V roce 2022/2023 neproběhla žádná vnější kontrola hospodaření.

X. Závěr

Školní rok 2022/23 byl *rokem náročným, a to hned z několika důvodů. Jednak proto, že jsme měli problém s obsazením některých pozic učitelů, ale i s obsazením pozic nepedagogických pracovníků.* Zároveň jsme se v tomto roce potýkali se *sníženou úrovní a kvalitou žáků a vysokou absencí, zejména u žáků z druhých a třetích ročníků.* Negativní vliv to mělo nejen na studijní výsledky žáků, ale též na hladký průběh vzdělávání v teorii i na odborném výcviku. Pedagogičtí pracovníci měli velmi těžké a mnohdy komplikované podmínky pro výuku a výchovu. Zvláště v oblasti motivace žáků k výuce, v oblasti motivace k práci na odborném výcviku a v oblasti výchovy k odpovědnosti, slušnému chování a docházky žáků. Opět byly kladeny vysoké požadavky na vedení školy, učitelský sbor a v neposlední řadě i na nepedagogické pracovníky. *Přesto byl rok 2022/23 rokem velmi úspěšným v mnoha ohledech. Ostatně obsah výroční zprávy je toho důkazem.* Úkoly, které jsme si na začátku školního roku vytyčili, jsme splnili. V důsledku změn v legislativě, v RVP, požadavků předmětových komisí a doporučení ČŠI jsme *inovovali ŠVP Gastronomické služby, uspořádali jsme 14. ročník soutěžní přehlídky s mezinárodní účastí Gastro Poděbrady 2023, úspěšně jsme uplatnili novou závěrečnou zkoušku v celkovém pojetí u všech tříletých oborů a žáky nástavbového studia jsme se snažili odpovědně připravit na maturitní zkoušky. Zapojili jsme se do aktivit projektu IKAP, získali finanční prostředky z OP JAK a dalších projektů na realizaci aktivit prohlubujících a rozšiřujících odbornost našich žáků, umožňujících další vzdělávání pedagogických pracovníků a zlepšování podmínek pro výuku (doučování, vybavení informačními technologiemi apod.). Zároveň jsme se zúčastnili mnoha soutěží, odborných stáží a kurzů. Spolupracovali jsme se spoustou sociálních partnerů a absolventů školy. Také jsme se systematicky věnovali výchovným problémům žáků, žákům ohroženým špatným*



prospěchem, žákům se speciálními vzdělávacími potřebami a žákům šikovným a nadaným, abychom jim pomohli řešit jejich problémy, abychom jim poradili a umožnili absolvovat studium. A v neposlední řadě jsme velikou pozornost věnovali vzdělávání pedagogických pracovníků a zlepšení podmínek pro jejich práci.

Datum zpracování zprávy: 8. října 2023

Datum a výsledek projednání ve školské radě: schválena dne 12. října 2023

Podpis předsedy školské rady:

Podpis ředitele a razítko školy/elektronický podpis:

XI. Přílohová část

Kritéria přijímacího řízení pro školní rok 2023/2024 pro nástavbové studium

- **Kritéria přijímacího řízení pro uchazeče o nástavbové studium obor Gastronomie**

Pro uchazeče přijímané v prvním kole přijímacího řízení do nástavbového studia jsou stanovena tato kritéria přijímacího řízení:

Uchazeči konají jednotnou přijímací zkoušku z českého jazyka a literatury a z matematiky!

Uchazeči konají jednotnou přijímací zkoušku.

Jednotná zkouška se skládá z písemného testu ze vzdělávacího oboru Český jazyk a literatura a písemného testu ze vzdělávacího oboru Matematika a její aplikace. Písemné testy vycházejí z rozsahu celého RVP pro základní vzdělávání

Součástí přijímacího řízení je motivační pohovor s uchazečem, jehož účelem je poznat uchazeče a zjistit zájem o obor.

Za každou část přijímacího řízení (zkouška z českého jazyka, zkouška z matematiky, pohovor) získá uchazeč body (max. 100 bodů za přijímací zkoušku, 30 bodů za prospěch a 30 bodů za pohovor).

Uchazeči budou přijati na základě pořadí podle celkového počtu získaných bodů až do stanoveného počtu žáků v 1. ročníku nástavbového studia.

Uchazeči, kteří budou mít průměr známek za druhé pololetí druhého ročníku a první pololetí třetího ročníku tříletého oboru studia do 1,59*, získají 30 bodů za prospěch a nemusí se zúčastnit pohovoru (získají plný počet bodů).

Uchazeči, kteří budou mít průměr známek za druhé pololetí druhého ročníku a první pololetí třetího ročníku tříletého oboru studia 1,6 – 2,0*, získají 10 bodů za prospěch a musí se zúčastnit pohovoru.

* výpočet průměru = (průměr za 2. pololetí druhého ročníku + průměr za 1. pololetí třetího ročníku): 2

Pro uchazeče přijímané v dalších kolech přijímacího řízení do nástavbového studia jsou stanovena tato kritéria přijímacího řízení:

Uchazeči jsou přijímáni podle průměru známek za druhé pololetí druhého ročníku a první pololetí třetího ročníku tříletého oboru studia (do průměru nezapočítáváme chování) až do stanoveného počtu žáků v 1. ročníku nástavbového studia.

Upozorňujeme uchazeče, že podmínkou nástavbového studia je získání středního vzdělání s výučním listem.

Kritéria přijímacího řízení na školní rok 2023/2024 pro obory studia s výučním listem

- Kritéria přijímacího řízení pro uchazeče o obor Kuchař-číšník
- Platí i pro zkrácené studium

Pro uchazeče přijímané v jednotlivých kolech přijímacího řízení do tříletých oborů studia byla stanovena tato kritéria přijímacího řízení:

Uchazeči nekonají přijímací zkoušky!

Uchazeči jsou přijímáni **podle průměru za první a druhé pololetí předposledního úplného ročníku a první pololetí posledního ročníku základní školy** (do průměru nezapočítáváme chování) až **do stanoveného počtu žáků v jednotlivých tříletých oborech studia**. V případě **stejného průměru** rozhodují o pořadí uchazeče známky **z českého jazyka, matematiky a cizího jazyka**, respektive průměr těchto známek.

Při stanovení pořadí **přihlížíme** též k **hodnocení chování** žáka, případně k **hodnocení z hlediska zájmu o obor**, pokud toto hodnocení bude součástí přihlášky.