



VÝROČNÍ ZPRÁVA O ČINNOSTI

za školní rok 2019/2020



Obsah

| | | |
|--------------|---|-----------|
| I. | Základní údaje o škole | 3 |
| II. | Přehled oborů vzdělání, které škola vyučuje a byly ve školním roce zařazeny ve školském rejstříku..... | 3 |
| III. | Přehled pracovníků školy, rámcový popis personálního zabezpečení školy | 3 |
| IV. | Údaje o přijímacím řízení a následném přijetí do školy | 4 |
| V. | Údaje o výsledcích vzdělávání žáků podle poskytovaného stupně vzdělání včetně výsledků závěrečných zkoušek a maturitních zkoušek | 4 |
| VI. | Údaje o prevenci sociálně patologických jevů..... | 6 |
| VII. | Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků..... | 6 |
| VIII. | Údaje o aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti | 6 |
| IX. | Hodnocení plánu činnosti školy a údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené ČŠI | 8 |
| X. | Základní údaje o hospodaření školy | 9 |
| XI. | Údaje o zapojení školy do mezinárodních a rozvojových programů | 10 |
| XII. | Údaje o zapojení školy do dalšího vzdělávání v rámci celoživotního učení..... | 10 |
| XIII. | Údaje o předložených a školou realizovaných projektech financovaných z cizích zdrojů | 10 |
| XIV. | Údaje o spolupráci s odborovými organizacemi, organizacemi | 10 |

I. Základní údaje o škole

Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace je příspěvkovou organizací zřízenou Radou Karlovarského kraje. Statutárním zástupcem školy je její ředitel Ing. Jiří Chum. Vedení školy spolupracuje se školskou radou, která byla zvolena na období 2017 – 2020 a má 6 členů.

Sídlo:

Komenského 449/2

353 01 Mariánské Lázně

Česká republika

<http://www.hotelovaskola.cz>

Tel.: +420 354 622 605

E-mail: hotelova.skola@post.cz

Identifikátor zař.: 600 009 033

IČO: 00077119

DIČ: CZ 00077119

IZO: 000 077 119

Fax: +420 354 622 606

Škola připravuje žáky pro tradiční obory spadající svým charakterem do oblasti služeb. Škála oborů je již po mnoho let stabilní. Žáci se zájmem o vybraný obor se zúčastňují exkurzí, odborných kurzů a profesních soutěží. Talentovaní absolventi učebních oborů kuchař a číšník mají možnost pokračovat v nástavbovém studiu (Gastronomie). Organizace praktického vyučování a odborného výcviku, prováděného v reálném provozu, je zárukou získání velmi dobré úrovně praktických dovedností a pracovních návyků.

II. Přehled oborů vzdělání, které škola vyučuje a byly ve školním roce zařazeny ve školském rejstříku

Škola poskytuje žákům střední vzdělání s maturitní zkouškou v oborech:

65-42-M/01 Hotelnictví (ŠVP – Hotelnictví a turismus)

65-42-L/51 Gastronomie (ŠVP – Gastronomie) - nástavbové studium absolventů učebních oborů

a střední vzdělání s výučním listem v oborech:

65-52-H/01 Kuchař, číšník (ŠVP – Číšník, servírka)

65-52-H/01 Kuchař, číšník (ŠVP – Kuchař)

III. Přehled pracovníků školy, rámcový popis personálního zabezpečení školy

Přehled pedagogických pracovníků (k 30.9.2019)

| Interní učitelé celkem: 37 | CELKEM | bez kvalifikace | z toho studující |
|-----------------------------------|------------------------|------------------------|----------------------|
| | <i>přepočtený stav</i> | <i>přepočtený stav</i> | <i>Fyzické osoby</i> |
| Pro všeobecně vzdělávací předměty | 16,1 | 0 | 0 |
| Pro odborné předměty | 8,7 | 0 | 0 |
| Pro praktické vyučování | 5,9 | 0 | 0 |
| CELKEM | 30,7 | 0 | 0 |

Dále pracovalo na škole **14** nepedagogických pracovníků.

IV. Údaje o přijímacím řízení a následném přijetí do školy

V rámci přijímacího řízení byli pro školní rok 2019/20 přijímáni uchazeči v souladu s legislativou. Uchazeči o studium maturitního oboru a uchazeči o nástavbové studium konali centrálně zadávané jednotné přijímací zkoušky organizované MŠMT (CERMAT), ostatní byli přijímáni na základě hodnocení na vysvědčení ze základní školy.

Ve školním roce 2020/21 se budou na základě přijímacího vzdělávacího přijatí uchazeči v těchto oborech vzdělávání:

| Obor | (KKOV) | plánovaný počet přijímaných | CELKEM PŘIJATO | POČET TŘÍD |
|------------------------|------------|-----------------------------|----------------|------------|
| Hotelnictví a turismus | 65-42-M/01 | 60 | 23 | 1 |
| Kuchař | 65-51-H/01 | 45 | 44 | 2 |
| Číšník, servírka | 65-51-H/01 | 45 | | |
| CELKEM | | 150 | 67 | 3 |

V. Údaje o výsledcích vzdělávání žáků podle poskytovaného stupně vzdělání včetně výsledků závěrečných zkoušek a maturitních zkoušek

K 30. září 2019 navštěvovalo školu celkem 278 žáků denní formy vzdělávání.

| | Počet tříd | | | | | Počet žáků | | | | |
|--------------------------------------|------------|----------|----------|----------|-----------|------------|-----------|-----------|-----------|------------|
| | 1. roč. | 2. roč. | 3. roč. | 4. roč. | CELKEM | 1. roč. | 2. roč. | 3. roč. | 4. roč. | CELKEM |
| Kuchař – číšník 65-51-H/01 | 2 | 2 | 2 | – | 6 | 53 | 37 | 27 | – | 117 |
| CELKEM | 2 | 2 | 2 | – | 6 | 53 | 37 | 27 | – | 117 |
| Hotelnictví a turismus 65-42-M/01 | 2 | 2 | 2 | 2 | 8 | 41 | 34 | 39 | 33 | 147 |
| Gastronomie 65-41-L/51 (denní) | 1 | 0 | – | – | 1 | 14 | 0 | | | 14 |
| CELKEM | 3 | 2 | 2 | 2 | 9 | 55 | 34 | 39 | 33 | 161 |
| CELKEM | 5 | 4 | 4 | 2 | 15 | 108 | 71 | 66 | 33 | 278 |

Výsledky vzdělávání k 30. červnu 2020

| | počet žáků celkem | prospělo s vyznamenáním | prospělo | neprospělo | nehodnoceno |
|------------------------|-------------------|-------------------------|------------|------------|-------------|
| CELKEM | 254 | 27 | 227 | 0 | 0 |
| Hotelnictví a turismus | | | | | |
| I. | 41 | 8 | 33 | 0 | 0 |
| II. | 32 | 3 | 29 | 0 | 0 |
| III. | 38 | 4 | 34 | 0 | 0 |
| IV. | 31 | 7 | 24 | 0 | 0 |
| Kuchař – číšník | | | | | |
| I. | 46 | 2 | 44 | 0 | 0 |
| II. | 34 | 1 | 33 | 0 | 0 |
| III. | 22 | 0 | 22 | 0 | 0 |
| Gastronomie | | | | | |
| I. | 10 | 2 | 8 | 0 | 0 |
| II. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

Výsledky prodloužených klasifikací jsou zahrnuty v tabulce spolu s výsledky opravných zkoušek. Zdánlivý nesoulad v počtu opravných zkoušek je dán tím, že žáci mohou konat opravné zkoušky pouze ze dvou předmětů.

| Výsledky opravných a dodatečných zkoušek srpen 2020 | 1. ročník | | 2. ročník | | 3. ročník | | 4. ročník | |
|---|-----------|---|-----------|---|-----------|---|-----------|---|
| | P | N | P | N | P | N | P | N |
| Hotelnictví a turismus | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Kuchař - číšník | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | - | - |
| Gastronomie - nástavba | 0 | 0 | - | - | - | - | - | - |

Maturitních zkoušku konalo v jarním termínu poprvé a v podzimním termínu řádnou, nebo první opravnou zkoušku celkem 31 žáků, z nich u maturitní zkoušky 5 žáků prospělo s vyznamenáním, 25 žáků prospělo a 1 neprospělo (*celková úspěšnost činí 96,77%*).

| Výsledky maturitních zkoušek | | JARO 2020 | | | PODZIM 2020 | | |
|--|----------------|-----------|-----------|-----------|-------------|----------|----------|
| | | PV | P | N | PV | P | N |
| Hotelnictví a turismus 65-42-M/01 | 4.A | 5 | 8 | 2 | 0 | 2 | 0 |
| | 4.B | 0 | 11 | 5 | 0 | 4 | 1 |
| <i>Hotelnictví a turismus</i> <i>65-42-M/01</i> | <i>2018/19</i> | <i>0</i> | <i>0</i> | <i>2</i> | <i>0</i> | <i>0</i> | <i>0</i> |
| <i>Gastronomie</i> <i>65-41-L/51</i> | <i>2018/19</i> | <i>0</i> | <i>0</i> | <i>1</i> | <i>0</i> | <i>0</i> | <i>1</i> |
| CELKEM | | 5 | 19 | 10 | 0 | 6 | 2 |

Žáci třetích ročníků vykonali v řádném termínu úspěšně závěrečné učňovské zkoušky. Praktické zkoušky probíhaly na vybraných pracovištích odborného výcviku. U praktické i ústní části zkoušky byl přítomen odborník z praxe. Žáci oborů kuchař a číšník konali závěrečnou zkoušku dle jednotného zadání. U praktické zkoušky byla zařazena samostatná odborná práce, jejíž úroveň provedení byla většinou velmi dobrá.

Žáci třetích ročníků, kteří nebyli klasifikováni v řádném termínu a doplnili si klasifikaci v prodlouženém termínu, nebo úspěšně vykonali opravné zkoušky, konali závěrečné učňovské zkoušky v opravném termínu. Celkem konalo závěrečnou zkoušku 22 žáků, z nich 2 prospěli s vyznamenáním, 18 žáků prospělo a 2 neprospěli (*celková úspěšnost činí 90,91%*).

| Výsledky závěrečných zkoušek | řádný termín (červen 2020) | | | opravný termín (září 2020) | | |
|------------------------------|----------------------------|----|---|----------------------------|---|---|
| | PV | P | N | PV | P | N |
| Kuchař – číšník 65-51-H/01 | 2 | 16 | 4 | 0 | 2 | 2 |

VI. Údaje o prevenci sociálně patologických jevů

V uplynulém školním roce se dařilo záměry stanovené v MPP plnit.

- a) byl veden deník preventisty
- b) v případě nutnosti probíhala spolupráce ŠMP, VP a vedení školy
- c) se žáky, u kterých se projeví kázeňské problémy nebo studijní problémy, bylo postupováno individuálně a následovala spolupráce VP – ŠMP – TU a rodiče. V některých situacích škola navázala kontakt s DM a DDM (jednotlivými vychovateli žáků) probíhala intenzivní spolupráce školy se zákonnými zástupci žáků (pokud vznikla potřeba)
- d) způsob omlouvání žáků je stále platný (dle školního řádu i potvrzení od lékaře). Stále větší roli sehrává individuální přístup TU a intenzivní spolupráce s rodiči, protože narůstají problémy se získáním razítka lékaře
- e) MPP je pro žáky vyvěšen na nástěnce i s přílohou týkající se řešení šikany, jsou vyvěšeny úřední hodiny ŠMP a VP pro žáky
- f) byla pravidelně kontrolována schránka důvěry i zavedený mail
- g) pro komunikaci se žáky je využívána jednací místnost pro učitele a rodiče, která je vybavena počítačem, pracovním stolem a je důstojným a příjemným zázemím
- h) zimní branný den se uskutečnil podle plánu v rozsahu 4 hodin. Proběhly každoroční pravidelné preventivní aktivity vedené odborníky. Výborná byla spolupráce s členem HZS ML, který se věnoval tématu požárů, jejich prevenci a jejich hašení + první pomoci (zejména u dopravních nehod). Branný den se v tomto školním roce neuskutečnil z důvodu uzavření školy (Covid)
- i) byly shromážděny nabídky preventivních aktivit a materiálů pro žáky
- j) ŠMP eviduje kontakty (adresy a tel. čísla) kvůli spolupráci
- k) v jednotlivých třídách byla podrobně probrána aktuální témata týkající se prevence SPJ (v hodinách občanské nauky)

VII. Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků

V průběhu školního roku se pedagogičtí pracovníci průběžně vzdělávali v rámci nabídky seminářů, kurzů a školení zaměřených na pedagogický a odborný růst pracovníků. Celkem 6 akcí se zúčastnilo 8 zaměstnanců v rámci Krajského akčního plánu. Nabídku odborného vzdělávání doplnila možnost využívat nabídku Videocampus.cz, což je databáze videoseminářů.

Mgr. Petra Valečková a Mgr. Gabriela Kuchariková se zúčastnily konference o cestovním ruchu.

Výchovná poradkyně Mgr. Kuchariková se zúčastnila seminářů k výchovnému poradenství, např. o psychologických hrách přednášejícího Dr. Brauna.

VIII. Údaje o aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti

Na počátku školního roku byl metodikem školní prevence zpracován minimální preventivní program. Pozornost byla věnována projevům rasismu, xenofobie a intolerance. Dá se říci, že nemáme problémy s projevy rasismu, ve škole studuje několik žáků jiných národností a nezaznamenali jsme projevy nesnášenlivosti. V září pomáhali žáci podpořit

nevidomé aktivní účasti ve sbírce Světluška a zúčastnili se také další charitativní akce při organizaci sbírky Život dětem.

V českém jazyce a literatuře byla věnována zvýšená péče pravopisu (více diktátů, doplňujících cvičení, práce s učebnicí), čtenářské gramotnosti a rozvoji komunikačních dovedností. V příštím roce by bylo vhodné zaměřit se více na četbu. Cílem je zvýšit čtenářskou gramotnost.

Hlavním cílem vyučujících cizích jazyků bylo připravit žáky pro denní praxi na pracovišti i v osobním životě. Vyučující kladli důraz na komunikaci v cizím jazyce a rozšíření slovní zásoby v daných oborech. Učivo bylo doplňováno podle požadavků pro novou maturitu. Zahraniční exkurze se nemohly uskutečnit z důvodu uzavření školy (Covid).

V ruském jazyce zvládli žáci základní i odbornou slovní zásobu a v tomto předmětu se neuvažuje o změně v plánu.

Ve francouzském jazyce byla využívána nová témata týkající se potravin. Pro výuku byl též využíván časopis L'amitié a francouzská odborná učebnice.

Tělesná výchova byla cílena na zvýšení fyzické a psychické zdatnosti žáků a rozvoj zdravé soutěživosti. V lehké atletice byla věnována pozornost rozvoji rychlosti a vytrvalosti. Učitelé tělesné výchovy organizovali několik sportovních akcí.

Realizace programu „Ochrana člověka za mimořádných situací“ proběhla v prosinci. Žáci absolvovali teoretickou přípravu zakončenou cvičným požárním poplachem.

Odborný výcvik probíhá v OP, kde jsou podmínky velmi dobré, dále na přechodných pracovištích (PP). Všem žákům z PP je zajištěna možnost účasti na pravidelných konzultacích před závěrečnými zkouškami a individuálních konzultacích kdykoliv v průběhu studia v našich odloučených pracovištích.

Dále pokračuje spolupráce s domovem mládeže.

Škola (učební obory) velmi dobře spolupracuje se Sdružením rodičů, které pomáhá v rámci svých možností organizovat některé aktivity školy. Vlastní činnost sdružení je do značné míry ovlivněna poměrně rozsáhlou spádovostí školy. Maturitní obory podporuje Nadační fond Hotelové školy.

Zručnost a profesní dovednost mohou žáci HŠ Mariánské Lázně předvést zejména při aktivní účasti na odborných dovednostních soutěžích. Budoucí kuchaři se zúčastnili soutěží v Karlových Varech, Boru, Houstouni, Domažlicích a Hradci Králové. **Číšníci** - viz příložená tabulka soutěží.

Vybraní žáci absolvovali barmanský a baristický kurz. Ostatní plánované kurzy musely být zrušeny z důvodu uzavření školy (Covid). Návštěva gastronomického veletrhu ve Vídni rozšířila znalosti žáků o moderní světové gastronomii.

Žáci a učitelé HŠ Mariánské Lázně rozvíjejí své poznání rovněž účastí na **odborných exkurzích**. Žáci např. zajišťovali občerstvení na Olympiádě dětí a mládeže v lednu 2020, která se konala v našem kraji.

Díky kvalitní práci všech pedagogických pracovníků opouštějí školu mladí odborníci a jejich zručnost slaví úspěch nejen v našem regionu. Dobré jméno školy je předpokladem pro navázání úspěšné spolupráce s celou řadou partnerů. Z nejvýznamnějších jmenujme: Léčebné lázně Mariánské Lázně a.s, Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, Vitana a další. Velmi dobré vztahy máme také se školami obdobného typu, např.: SOU v Domažlicích, SOU stravování a služeb Karlovy Vary a SOU v Plané u Mariánských Lázní.

Nabídku studijních oborů a možností pro budoucí uchazeče prezentuje škola na oblíbeném „Dni otevřených dveří“, který je vrcholem náborové kampaně probíhající v podzimním období. Školu jsme prezentovali i na „Burzách škol“ v Chebu, Tachově a Sokolově.

Propagaci školy věnujeme celoroční pozornost v místním a regionálním tisku a rádiích, kde informujeme o významných událostech školy.

V rámci manažerských akcí zorganizovali žáci maturitních ročníků za vydatné podpory mladších spolužáků pro žáky základních i středních škol v Mariánských Lázních a okolí kurzy stolování a společenského chování.

Tradiční prezentace školy a všech jejích partnerů a příznivců v prostorách SD Casino se tento nekonala z důvodu uzavření školy (Covid).

Své dovednosti a zkušenosti měli možnost naši žáci spolu s učiteli předvést při zabezpečování rautů a společenských akcí v průběhu celého školního roku. Nejvýznamnější spolupráce byla s podnikem Léčebné lázně Mariánské Lázně a.s..

Žáci HŠ Mariánské Lázně se zájmem o obor mají možnost odborně růst již během školní docházky. V průběhu uplynulého školního roku mohli navštěvovat odborné barmanský a baristický kurz nebo kurz vyřezávání z ovoce a zeleniny. Dále měli možnost navštěvovat v době mimo vyučování za zvýhodněných podmínek autoškolu. Hodiny odborných předmětů byly zpestřeny odbornými přednáškami zástupců firem vyrábějících suroviny a pomůcky pro gastronomii.

Předsedové předmětových komisí se pravidelně scházeli s vedením školy a na těchto poradách koordinovali svoji činnost a byli průběžně informováni o chodu školy. Podobné schůzky byly organizovány i s učiteli odborného výcviku a vedoucími středisek.

Komise odborných předmětů se výraznou měrou podílela na organizaci maturit a závěrečných zkoušek, které díky pečlivé přípravě měly velice hladký průběh. Přípravě nových otázek k maturitám věnovala velkou pozornost a vhodným výběrem témat a náplně otázek připravila téměř ideální podmínky pro objektivní prověření znalostí vycházejících žáků. Spolu s učiteli odborného výcviku se podíleli na kvalitní přípravě žáků, což dokumentuje účast na odborných soutěžích a akcích.

Největšího úspěchu dosáhla škola na světové kuchařské olympiádě IKA 2020 v německém Stuttgartu, kde pod vedením Josefa Kratochvíla získala 3. místo v kategorii Culinary Art.

Škola pořádá gastronomicko-společenské akce: prezentace, semináře, kurzy správného stolování a společenského chování. Ve spolupráci s charitativními organizacemi pořádá kulturně zábavné programy pro děti a důchodce.

Dále trvá spolupráce se školou v německém Wiesau. Pravidelně se organizuje setkání přátelů škol Mariánské Lázně – Wiesau – Planá.

IX. Hodnocení plánu činnosti školy a údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené ČŠI

Škola má kvalifikovaný pedagogický sbor a vynikající odborníky. Pracovní prostředí je příznivé včetně mezilidských vztahů. Fluktuace je minimální.

Postoje žáků ke škole, vyučovaným předmětům, stylům výuky, učitelům – velmi dobré

Atmosféra vzájemných vztahů mezi žáky v jednotlivých třídách – velmi dobré

Atmosféra vzájemných vztahů mezi učiteli a žáky – dobrá

Atmosféra vzájemných vztahů mezi žáky a vedením školy – velmi dobrá

Efektivita učení v jednotlivých předmětech:

- Jazyky – velmi dobrá
- Odborné předměty – výborná
- Všeobecně vzdělávací předměty – velmi dobrá

- Ekonomické předměty – velmi dobře
- Tělesná výchova – dobré, ale vyšší počet uvolněných

Míra ohrožení školy – nedostatek vycházejících uchazečů ze ZŠ – bude klesající zájem o obor, slabší znalosti žáků ze ZŠ – hlavně v cizích jazycích a matematice

Míra ohrožení tříd agresí – bylo řešeno několik případů výchovným poradcem, ředitelem školy a preventistou, výsledek – podmíněné vyloučení žáků.

Změny oproti předchozímu vlastnímu hodnocení oboru Hotelnictví:

- Žáci 1. ročníků přicházející z některých ZŠ jsou jen slabě připraveni v předmětech anglický jazyk, německý jazyk, matematika a dějepis.
- Žáci 2. ročníků se částečně zlepšili v jazykové přípravě, oblíbenými předměty jsou odborné předměty technologie přípravy pokrmů a technika obsluhy a služeb, aktivně se zúčastňují specializačních kurzů – barmanského, sommelierského apod..
- Žáci 3. ročníků – u některých tříd se objevují problémy se zvládnutím 3. cizího jazyka – žáci podceňují jeho studium, velmi dobře se naopak zapojují do odborných předmětů a učební praxe.
- Žáci 4. ročníků pracovali zodpovědně na přípravě maturitní zkoušky, vysokou absenci měli hlavně v předmětu učební praxe – proto byla zpřísněna opatření omlouvání absence v inovovaném školním řádu.

Srovnání školy s ostatními školami v ČR a EU – Hotelová škola Mariánské Lázně jako člen Asociace hotelových škol ČR a člen AEHT (Evropská asociace hotelových škol) má velmi dobré výsledky vzdělávání a úspěšnost absolventů. Především v odborných předmětech – úspěchy na republikových a mezinárodních soutěžích. Také absolventi školy mají vysokou úspěšnost uplatnění na trhu práce.

Ve dnech 18. a 19. 2. 2020 proběhla kontrola Inspektorátu práce. Zjištění: bez závad

X. Základní údaje o hospodaření školy

Ekonomická část výroční zprávy o činnosti školy a školského zařízení za školní rok 2019/20

Základní údaje o hospodaření školy

| Základní údaje o hospodaření školy v tis. Kč | | k 31. 12. 2019 | | k 30. 6. 2020 | |
|---|------------------------------------|----------------|-----------|---------------|-----------|
| | | činnost | | činnost | |
| | | hlavní | doplňková | hlavní | doplňková |
| 1. | Náklady celkem | 36 662 | 20 | 17 027 | 6 |
| 2. | Výnosy celkem | 36 955 | 148 | 18 254 | 41 |
| 3. | Hospodářský výsledek před zdaněním | 293 | 128 | 1 227 | 35 |

Přijaté příspěvky a dotace

| Přijaté příspěvky a dotace v Kč | k 31. 12. 2019 |
|---|----------------|
| 1. Přijaté příspěvky na dlouhodobý majetek z rozpočtu zřizovatele celkem | 0 |
| | 0 |
| 2. Přijaté příspěvky na neinvestiční výdaje z rozpočtu zřizovatele celkem | 6 978 500,00 |
| z toho: | |
| běžné provozní výdaje | 6 874 000,00 |
| účelové prostředky – STOP násilí na školách | 60 000,00 |
| účelové prostředky – stipendia | 44 500,00 |

| | |
|---|---------------|
| 3. Přijaté příspěvky na neinvestiční výdaje prostřednictvím rozpočtu zřizovatele celkem | 25 833 710,00 |
| z toho: | |
| ÚZ 33353 | 25 397 397,00 |
| ÚZ 33076 | 436 313,00 |
| ÚZ 33073 | |
| 4. Příspěvky a dotace z jiných zdrojů | 1 522 745,07 |
| Neinvestiční příspěvek projekt „Zabezpečení škol - kamerové systémy“ | |

Přehled přijatých darů za období školního roku

| Sponzor - dárcce | Účel daru | částka |
|------------------|-----------|--------|
| Nadace HŠ ML | | |

Výsledek kontrolní činnosti v ekonomické oblasti

V rámci vnitřního kontrolního systému, který se řídí Směrnicí finanční kontroly organizace, byly prováděny kontroly dle stanoveného harmonogramu a bylo konstatováno, že finanční operace jsou prováděny na základě zákona o účetnictví č. 563/1991 Sb., v platném znění, vyhlášky č. 410/2009 Sb. v platném znění, vyhlášky č. 383/2009 Sb. v platném znění a Českých účetních standardů.

O všech kontrolách jsou vedeny písemné zprávy – zápisy.

Porušení platných zákonů nebylo vnitřním kontrolním systémem zjištěno.

XI. Údaje o zapojení školy do mezinárodních a rozvojových programů

Škola je členem AEHT (Asociace evropských hotelových škol). V rámci nabídky a finančních možností se zúčastňujeme odborných seminářů a školení. Škola spolupracuje s odbornou školou v Německu (Wiessau).

XII. Údaje o zapojení školy do dalšího vzdělávání v rámci celoživotního učení

Hotelová škola je centrem celoživotního učení a nabízí kurzy DV a odborné kurzy barmanské, sommeliérské, baristické, kuchařské a carvingové. Pedagogové se zúčastňují odborných kurzů a seminářů v rámci krajského akčního plánu. Výchovná poradkyně se zúčastnila několika odborných konferencí a seminářů.

XIII. Údaje o předložených a školou realizovaných projektech financovaných z cizích zdrojů

Ve školním roce 2019/20 nebyly realizovány projekty financované z cizích zdrojů.

XIV. Údaje o spolupráci s odborovými organizacemi, organizacemi zaměstnavatelů a dalšími partnery při plnění úkolů ve vzdělávání

Škola spolupracuje s úřady práce v Chebu i Karlových Varech, pravidelně se zúčastňuje pracovní burzy pro pracovníky v gastronomii. Velmi dobrá je také spolupráce se zaměstnavateli v regionu. Hlavním cílem je realizace odborných praxí žáků a jejich

následné uplatnění na trhu práce. Absolventi školy působí ve významných funkcích hotelového průmyslu.

V Mariánských Lázních dne 10. října 2020

Ing. Jiří Chum
ředitel školy

Hotelová škola Mariánské Lázně, p.o., Komenského 449/2, 353 25 Mariánské Lázně

Výroční zpráva Hotelové školy Mariánské Lázně p.o.

za rok 2019/20

– schválení školskou radou

Potvrzuji, že jsem byl seznámen/a se zněním Výroční zprávy Hotelové školy Mariánské Lázně, p.o. za školní rok 2019/20 a že ji schvaluji:

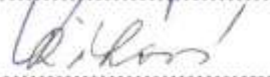
Ing. Ingrid Dortová


.....

Ivana Mottlová


.....


Ing. Eva Říhová


.....

Mgr. Marie Knotková


.....

Drahomíra Hejlková


.....

Pavel Sazima


.....

Přehled soutěží , kterých se škola zúčastnila ve školním roce 2019/2020

Soutěže typu C

| Název soutěže: | Soutěž je určena pro: | Místo a datum konání: | Umístění/celkový počet soutěžících | Webová adresa soutěže |
|-----------------|-----------------------|-------------------------------|--|--|
| Festival jablek | Gastronomické obory | Mariánské Lázně 13.10.2019 | HŠ A Hejduková N.Lucie HŠ A Hejsková Barbora HŠ B Pospíšilová Tatiana Cena za kreativitu HŠ A Pohořalá Natálie HŠ B Pospíšilová Tatiana | www.marianskelazne.cz |
| Borská vařečka | Obor kuchař | Bor 05.3.2020 | HŠ B Kalina, Raicu 2/6 | www.ssbob.cz |