

## VÝROČNÍ ZPRÁVA O ČINNOSTI ŠKOLY



školní rok 2019/2020



## **1. 1. Základní údaje o škole**

### **Název a adresa školy:**

Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady, příspěvková organizace, se sídlem Komenského 156/7, Poděbrady III, 290 01 Poděbrady

### **Zřizovatel:**

Středočeský kraj  
se sídlem: Zborovská 11  
150 21 Praha 5  
IČ: 70 891 095

### **IČO:**

00 069 175

### **IZO ředitelství:**

600 007 561

### **Kontakty:**

Tel.: 325 612540 – 2  
Fax: 325 614292  
E-mail: [info@hsvos.cz](mailto:info@hsvos.cz)  
<http://www.hsvos.cz>

### **Vedení školy:**

ředitelka:	PhDr. Jana Podoláková	<a href="mailto:podolakova@hsvos.eu">podolakova@hsvos.eu</a>
statutární zástupce ředitele:		
	Mgr. Jan Kupr	<a href="mailto:kupr@hsvos.eu">kupr@hsvos.eu</a>
zástupce ředitele pro praktické vzdělávání a provoz školního hotelu:		
	Mgr. Eva Keclíková	<a href="mailto:keclikova@hsvos.eu">keclikova@hsvos.eu</a>

### **Školská rada pro HŠ**

#### **2 členové jmenování zřizovatelem:**

- Mgr. Jaromír Novák
- Jaroslav Trnka

#### **2 členové zvolení zákonnými zástupci nezletilých žáků a zletilými žáky:**

- Patrik Hátle
- Davis Schulz

#### **2 členové zvolení pedagogickými pracovníky školy:**

- Mgr. Petr Skořepa
- Ing. Jana Kočí – předseda školské rady

### **Školská rada pro VOŠ**

#### **1 člen jmenován zřizovatelem:**

- Ing. Jozef Ďurčanský

#### **1 člen zvolen studenty:**

- Vojtěch Petržela

#### **1 člen zvolen pedagogickými pracovníky školy:**

- Ing. Krátká

### **Poslední změna zařazení do rejstříku škol: Rozhodnutí č.j. MSMT-39004/2019-4**

31. 1. 2020: Střední škola IZO 000 069 175 se s účinností od 1. 9. 2020 zapisuje nejvyšší povolený počet žáků ve škole: 480.

## 2. Charakteristika školy

### **Vymezení hlavní činnosti školy a charakteristika vzdělávacího programu:**

Vzdělávací službu poskytuje střední škola jako **hotelová škola v oboru 65-42-M/01 Hotelnictví**, školní vzdělávací program HOST – Hotelnictví s turismem, počínaje školním rokem 2018/2019 začal být ověřován školní vzdělávací program S HOSTEM: HOtelnictví S Turismem a Event Managementem.

V terciární sféře vzdělávání realizuje **vyšší odborná škola hotelnictví a turismu** akreditovaný studijní program pro **obor 65-42-N/02 Řízení hotelnictví a turistických služeb** jako **dobíhající obor**. Ve školním roce 2019/2020 probíhala výuka ve druhém ročníku (počet studentů: 17) a ve třetím ročníku (počet studentů: 19). Absolventi vykonávají pozice středního a vyššího managementu v oblasti cestovního ruchu, hotelového provozu a gastronomických služeb.

**Kurikulum školy** spočívá na rovnocenných pilířích všeobecně vzdělávacího a odborného vzdělávání s cílem osvojení odborných znalostí a dovedností potřebných v oboru, obecných dovedností potřebných pro výkon práce a dále tzv. měkkých kompetencí, zejména komunikativních a dalších osobnostních kompetencí. Budoucí absolventi se dobře orientují na trhu práce moderní vzdělanostní společnosti a zvládají evropský i světový rozměr svého oboru.

**Vzdělávací koncepce školy:** Škola uplatňuje ve své práci principy řízení kvality podle modelu Evropské unie CAF (Common Assessment Framework). V centru pozornosti stojí v tomto systému příjemce vzdělávací služby - žák/žákyně - a jeho co nejširší podíl na tvorbě a zkvalitňování vzdělávacího programu. Vzdělávací strategie školy počítá s trvalým procesem zjišťování a vyhodnocování vzdělávacích potřeb žáků/žákyní. Klíčovým principem uplatňovaným v rámci daného modelu řízení kvality je princip trvalého zlepšování, který provází všechny činnosti a aktivity školy. Doložitelný je **pro-zákaznický přístup v oblasti výuky**. Každoročně je realizováno dotazníkové šetření spokojenosti maturantů s kvalitou školy.

Pedagogická koncepce školy důsledně vychází z principu spoluodpovědnosti žáků za vlastní vzdělávání (podle §2 zákona 561/2004 Sb.), jehož uplatnění rozvíjí žakovské osobnostní kompetence – potřebu učit se a pracovat na vlastním rozvoji, plánovat sebezdokonalování, chápat nutnost celoživotního vzdělávání ve znalostní společnosti třetího tisíciletí.

Vzdělávací strategie školy je založena na **těsném propojení výuky s praxí**.

Od počátku studia jsou v praktickém vyučování profesní dovednosti rozvíjeny v podmínkách reálného provozu školní restaurace, školního baru a školního hotelu Junior, kde se každý žák/žákyně od prvního ročníku podílí na doplňkové činnosti školy, je zainteresován na její kvalitě a na spokojenosti zákazníka a veřejně se svojí prací prezentuje.

Odborné schopnosti a dovednosti mohou žáci a žákyně zkvalitnit fakultativním výběrem kurzů studené kuchyně, cukrářství, barmanských a someliérských kurzů a kurzů dekorativního vyřezávání, jejichž úspěšné absolvování je potvrzeno certifikátem. V rámci těchto kurzů jsou seznamováni s nejnovějšími trendy v oboru.

Výuka předmětu praxe probíhá od třetího ročníku v prvotřídních hotelích v Praze a Krkonoších. Prostředí těchto luxusních hotelových provozů významně rozvíjí odborné profesní kompetence i celkově formuje osobnost budoucích manažerů, vede je ke kulturnímu společenskému vystupování a komunikaci prostřednictvím kultivovaného zevnějšku, jímž se při své práci prezentují na veřejnosti.

**Prezentace na veřejnosti** je nedílnou součástí všech forem praktického vzdělávání. Žáci a žákyně mají možnost dále rozvíjet svoje kompetence a zažívat uznání veřejnosti při zajišťování společenských a gastronomických akcí ve spolupráci s renomovanými cateringovými společnostmi. Uplatnitelnost na trhu práce zlepšuje absolvování profesních tréninkových školení, organizovaných přímo personálními manažery hotelů a odrážejících předepsané standardy a konkrétní potřeby zaměstnavatelů.

Odborné kompetence jsou průběžně rozšiřovány prostřednictvím prezentací firem a odborných exkurzí ve firmách a společnostech.

**Maturitní zkouška** představuje obhajobu maturitní práce, zpracované na základě projektových týdnů manažerské praxe ve čtvrtém ročníku v konkrétních firmách, kdy se žáci a žákyně zabývají analýzou zvoleného problému z oblasti managementu, marketingu, produkce a dalších sfér činnosti hotelového nebo gastronomického provozu či služeb cestovního ruchu.

Vyučovací proces ve školním vzdělávacím programu směřuje ve všech svých fázích k osvojení, rozvoji a upevnění **klíčových kompetencí**:

- komunikativních kompetencí
- personálních kompetencí k učení a k práci
- sociálních kompetencí k práci a spolupráci s ostatními
- kompetencí k řešení problémů
- kompetencí k užívání ICT technologií
- kompetence k aplikaci základních matematických postupů při řešení praktických úloh
- kompetencí k pracovnímu uplatnění

Tyto klíčové kompetence se jako základní postoje, návyky a dovednosti žáků a žákyň průběžně rozvíjejí:

- v procesu teoretického vyučování
- v procesu praktického vyučování
- při mimovyučovacích a dobrovolných aktivitách
- při uplatnění mezipředmětových vztahů a vazeb
- při realizaci mezipředmětových týmových projektů
- při všech formách implementace školního vzdělávacího programu

Škola a školní hotel JUNIOR jsou členy v **profesních asociacích**: Asociace hotelů a restaurací, Asociace průvodců ČR, Asociace kuchařů a cukrářů ČR, České barmanské asociace, Asociace ředitelů hotelových škol ČR, Asociace evropských škol hotelnictví a turismu. Žáci a studenti školy zažívají úspěchy v **celostátních i mezinárodních soutěžích** barmanských kuchařských a cukrářských, jazykových a odborných soutěžích v oboru cestovního ruchu. Odborný růst a profesní zkušenosti té nejvyšší úrovně získávají žáci a studenti na **odborných stážích** v tuzemsku a v zahraničí, další profesní růst je umožněn díky pravidelné spolupráci školy při zabezpečování gastronomických akcí, pravidelná je **spolupráce s FŠB Servisem prezidenta republiky** na Pražském hradě a dále **spolupráce s cateringovými společnostmi** Golem, Zátíší, Žofín, aj. Škola pravidelně uskutečňuje **projekty financované Evropskou unií** v rámci ERASMUS+, které umožňují výměnu zkušeností prostřednictvím mobility žáků i učitelů školy. Prostřednictvím projektů v rámci OPVK programu „Šablony pro SŠ a VOŠ“ se uskutečnil rozsáhlý program systematického vzdělávání v rámci DVPP a systematický program doučovacích kurzů pro žáky ohrožené školním neúspěchem.

## Vymezení doplňkové činnosti školy: Školní hotel JUNIOR

Pro zkvalitnění odborných kompetencí žáků a studentů v rámci provozní praxe a pro maximální využití materiálních i personálních zdrojů školy jsou v rámci provozování školního hotelu JUNIOR nabízeny **ubytovací a stravovací služby a zároveň služby konferenční.**

Zejména byly podporovány rekondiční pobyty sdružení pacientů, jejichž obsluha přináší žákům řadu nových významných zkušeností a osobnostních kompetencí v oblasti práce s postiženými hosty a seniory. Těmto skupinám zároveň poskytuje školní hotel slevu, aby jim tyto rekondiční pobyty v co nejširší míře umožnil.

### Tradičními partnery ve školním roce 2019/2020 byla tato sdružení:

#### ***Vzdělávací pobyty:***

**Ve školním roce 2019/2020 došlo zásahem vyšší moci z nařízení vlády k uzavření školního hotelu od 11. března do 19. června 2020 z důvodů koronavirových opatření. V tomto období nebyla doplňková činnost provozována.**

- Národní institut dětí a mládeže, Praha
- Galen – Symposion s.r.o., Praha
- Asociace poraden pro osoby se zdravotním postižením, Praha
- Sdružení učitelů francouzštiny, Praha
- INTENSE, p. Petr Petřík, Liberec
- Hudební mládež, Praha
- Mamma Help – Sdružení žen s nádorovým onemocněním prsu, o.s.
- Univerzita Karlova v Praze
- Národní institut pro další vzdělávání
- Město Poděbrady
- VOŠ a SŠ Praha
- ZUŠ Poděbrady
- Celostátní jazyková soutěž hotelových škol Poděbrady
- Víkendové semináře paní Jany Balcarové Poděbrady
- AMATE Brno ( asociace metodiků AJ MU Brno)
- Projekt Erasmus
- Projekt Šablony
- Handicap centrum Srdce Poděbrady
- Audiohelp Plzeň

#### ***Rekondiční pobyty:***

- OSZP Veselská oblast, Veselí nad Moravou
- STP Jablonec nad Nisou
- APZP Praha
- SZP Hodonín
- Aliance žen Praha
- STP Praha prosek
- STP velká Bíteš
- STP Kunovice

### ***Relaxační a sportovní pobyty:***

- skupina paní Birnbaumové, Kladno
- CK ENKO, Mgr. Petr Nezveda
- TJ Sokol Kladno
- TJ Sokol Poděbrady
- Rodina a dítě,z.s. Poděbrady
- Český atletický svaz Praha
- Nezávislý sportovní klub Praha
- Gymnastika – paní Vladka Zmeškalová
- Salon Davidová Poděbrady
- CK S úsměvem ke zdraví
- Aquabella Poděbrady
- Příměstský tábor – Rodina a dítě, Poděbrady
- Gymnastika Monika Sobotková
- TJ LTC Poděbrady
- Pěvecký sbor Slovensko
- Viktoria Litoměřice
- Královské lázně Poděbrady
- FK Bohemia Poděbrady
- Pěvecký soubor Kvítek Poděbrady

### ***Firemní pobyty:***

- CHARVÁT CTS, a.s.
- Rheizink ČR
- Společenství vlastníků jednotek Poděbrady
- Město Poděbrady
- MKC Poděbrady
- EKO gymnázium Poděbrady
- Město Kolín – Kmochův Kolín
- Ing. Petr Vít
- Ing. Stanislav Vrchotický - Výchova a vzdělávání dospělých, Rudolfovo

• **Materiálně technické podmínky pro výuku**

**Budova:** stavba č. p. 156/7, zastavěné plochy a nádvoří v majetku Středočeského kraje

Druh prostor	Počet učeben	Standardní vybavení
<b>Kmenová učebna pro 25 - 30 žáků</b> (3 učebny vybavené interaktivní tabulí, 10 učeben s interaktivním projektorem a sw pro interaktivní výuku)	14	Školní tabule; PC typu All in One, dataprojektor, reproduktory, výukový software, elektronická třídní kniha; Připojení k internetu, LAN, WiFi; Mapy, slovníky, učebnice, odborné publikace, časopisy, propagační materiály, výukové CD a DVD, obrazové materiály;
<b>Učebna vybavená výpočetní technikou</b> (výuka předmětů práce s počítačem, cizí jazyky, technika administrativy, obchodní korespondence, podnikání v hotelnictví a gastronomii aj.), 33 + 33 + 17 PC	3	Školní tabule; PC typu All in One, dataprojektor, laserová síťová tiskárna; Připojení k internetu, LAN, WiFi; Softwarové vybavení: Windows 10, MS Office 2013, programy pro výuku psaní na klávesnici, účetnictví, podnikání v hotelnictví a další multimediální výukové programy, elektronická třídní kniha;
<b>Učebna pro cizojazyčnou výuku (skupinovou)</b>	4	Školní tabule; PC typu All in One, LED TV 140 cm; Připojení k internetu, LAN, WiFi; Softwarové vybavení: Windows 10, MS Office 2013, multimediální výukové programy, elektronická třídní kniha;
<b>Technologie přípravy pokrmů</b> (laboratorní kuchyně + seznámení s běžným provozem ve školní kuchyni)	2	(vybavení technologiemi firmy InterGast aj.) Konvektomaty, chladničky, plynové sporáky, digitální vařiče, myčky nádobí, roboty, teflonové potřeby pro gastronomii, nádobí a kuchařské potřeby odpovídající požadavkům HACCP, většina vybavení zastaralá, rok pořízení 1995 – 98
<b>Technika obsluhy a služeb</b> (učebny TOS + reálný provoz školního baru reálný provoz školní restaurace)	2	Základní a speciální inventář na úseku obsluhy (restaurační prádlo, porcelán, přístroje, nápojové sklo, pomocné stoly a vozíky), barový inventář, softwarové vybavení pro zpracování dat ve školní restauraci. PC typu All in One, dataprojektor či LED TV. Připojení k internetu, LAN, WiFi. Jedna učebna s interaktivní tabulí, restaurace a školní bar vybavené PC s pokladním systémem.
<b>Tělesná výchova</b> (cvičebna – posilovna, pro výuku TEV pronajímány prostory sportovní haly a tělocvičny)	1 posilovna	Rekonstruovaný prostor cvičebny, vlastní sportovní náčiní pro výuku TEV, vybavení pro zajištění lyžařského výcvikového kurzu a letního sportovního kurzu.
<b>Knihovna se studovnou</b> (pro individuální práci s informacemi, projektové vyučování.)	1	Mapy, slovníky, učebnice, odborné publikace, časopisy, propagační materiály, výukové CD-ROMy, obrazové materiály. Tři počítače pro studenty, barevná tiskárna A3, kopírka, skener, připojení k internetu, LAN, WiFi.
<b>Posluchárna</b> (prostor pro shromažďování více tříd, výuka VOŠ, přednášky a besedy, prezentace firem a sociálních partnerů, soutěže a akce školy, prezentace školy na veřejnosti)	1	PC typu All in One s dotykovou obrazovkou, ozvučení, dataprojektor, připojení k internetu, LAN, WiFi. Softwarové vybavení: Windows 10, MS Office 2013, výukové programy. Flipchart, variabilní uspořádání nábytku podle potřeb – přednáškové, divadelní aj.
<b>Recepce školního hotelu</b> (reálný provoz hotelové recepce)	1	Speciální rezervační hotelový software + počítačové vybavení (ComArr); Počítač pro hosty, přístup na internet, WiFi;



### 3. Školy a školská zařízení – členění

#### I. Školy – nejvyšší povolený počet žáků/studentů a naplněnost (k 30. 9. 2019)

Druh/typ školy	IZO	Nejvyšší povolený počet žáků/stud.	Skutečný počet žáků/stud. <sup>1</sup>	Počet žáků/stud. v DFV <sup>2</sup>	Přepočtený počet ped. prac.	Počet žáků/stud. na přep. počet ped. prac. v DFV
Hotelová škola	00069175	420	418	418	38	11
Vyšší odborná škola	110028023	180	37	37	2,5	14,8
Jazyková škola	108052061	--	0	0	0	0

<sup>1</sup>všechny formy vzdělávání; <sup>2</sup>DFV - denní forma vzdělávání

#### II. Školská zařízení – nejvyšší povolený počet žáků/studentů (strávníků, ubytovaných, klientů) a naplněnost (k 30. 9. 2019)

Školské zařízení	IZO	Nejvyšší povolený počet žáků/stud. (ubyt./stráv./klientů)	Skutečný počet žáků/stud. (ubyt./stráv./klientů)	Z toho cizích	Přepočtený počet pracovníků
Domov mládeže	002002833	141	140	--	7
Školní jídelna	102814180	440	440	--	7,8

- **doplňková činnost:** poskytována dle str. 4 pro celkový počet ca 3000 klientů, tuto činnost zajišťovalo pět zaměstnanců školy.

#### **4. Obory vzdělání a údaje o žácích v nich**

- Uved'te změny ve skladbě oborů vzdělání podle Klasifikace kmenových oborů vzdělání (nové obory, zrušené obory dobíhající obory).

##### **I. Počet tříd a žáků SŠ (bez VOŠ) v denní formě vzdělávání – podle oborů vzdělání (k 30. 9. 2019)**

Kód a název oboru	Počet žáků	Počet Tříd	Průměrný počet žáků/tř.
<b>Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou</b>			
65-42-M/01 Hotelnictví	418	15	27,8
<b>Celkem</b>	<b>418</b>	<b>15</b>	<b>27,8</b>

**Pozn.:** 1. Uved'te i obory vzdělání zapsané v rejstříku škol a školských zařízení, které nejsou naplněny; v komentáři zdůvodněte. 2. Pokud jsou žáci některých oborů vzdělání spojeni ve společné třídě, uveďte v textu.

##### **III. Počet skupin a studentů VOŠ v denní formě vzdělávání – podle oborů vzdělání (k 30. 9. 2019)**

Kód a název oboru	Počet studentů	Počet skupin	Průměrný počet stud./skup.
65-42-N/.. Hotelnictví, vzděl. program 65-42-N/02 Řízení hotelnictví a turistických služeb	37	2	18,5
<b>Celkem</b>	<b>37</b>	<b>2</b>	<b>18,5</b>

#### **Údaje o studentech přijatých v průběhu školního roku 2019/2020 do denní formy vzdělávání**

- **HŠ:** V průběhu školního roku 2019/2020 bylo přijato přestupem z jiné školy 8 žáků (Hotelová škola Hradec Králové, SPŠ strojírenská Kolín, Střední škola designu Lysá nad Labem, Gymnázium Kolín, 2x Hotelová škola Radlická Praha, SŠ hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha Klánovice, Obchodní akademie Vinohradská Praha).
- **VOŠ:** Byli přijati 3 studenti do vyššího ročníku (částečné uznání dosaženého vzdělání).

#### **Cizí státní příslušníci – EU, ostatní (počty):**

**HŠ:** 1x Slovensko, 5x Ukrajina

**VOŠ:** 2x Ukrajina

- **Uved'te kolik žáků a kolik studentů dojíždí do školy z jiných krajů**

**HŠ:** 114 žáků dojíždí z jiných krajů

**VOŠ:** 30 studentů dojíždí z jiných krajů

## **5. Vzdělávání žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků a studentů nadaných**

**Žáci a studenti se zdravotním postižením podle druhu postižení (k 30. 9. 2019)**

Druh postižení	Počet žáků/studentů	
	SŠ	VOŠ
Mentální postižení	0	
Sluchové postižení	1	
Zrakové postižení	0	
Vady řeči	0	
Tělesné postižení	0	
Souběžné postižení více vadami	0	
Vývojové poruchy učení a chování	8	
Autismus	0	

- **HŠ: 8 studentů se vzdělávalo podle Plánu pedagogické podpory 1 nebo 2. Měli individuálně nastaveny podmínky svého vzdělávání a jim odpovídající výstupy. 8 studentů mělo nastaveno individuální uzpůsobení podmínek vzdělávání pro momentální indispozice, většinou zdravotní povahy. Přístup některých studentů k uzpůsobení je problematický, domnívají se, že škola a učitelé musí vše zajistit a vše dodržovat, ale oni nemusejí nic, protože mají “uzpůsobení” (hlavně studenti s vývojovými poruchami učení). Velmi dobrá je spolupráce se studenty, kteří mají nastaveno uzpůsobení ze zdravotních důvodů. **Žádný z IVP nebyl realizován pouze zkouškami žáka, vždy se jednalo o prezenční formu studia s individuálními podmínkami.****

## 6. Údaje o přijímacím řízení a následném přijetí uchazečů do 1. ročníků SŠ a VOŠ

### 6.1 Přijímací řízení do 1. ročníku SŠ

- Uveďte kritéria přijímacího řízení do SŠ podle oboru vzdělání (význam výsledku přijímacích zkoušek, výstupního hodnocení ze základní školy, vysvědčení, výsledků v předmětových soutěžích a olympiádách apod.)

#### **I. Údaje o přijímacím řízení do denní formy vzdělávání (včetně nástavbového studia) na SŠ pro školní rok 2020/2021 – podle oborů vzdělání (k 1. 9. 2019)**

Kód a název oboru	1. kolo – počet		Další kola – počet		Odvolání – počet		Počet tříd <sup>1</sup>
	přihl.	přij.	přihl.	přij.	podaných	kladně vyřiz.	
<b>Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou</b>							
65-42-M/01 Hotelnictví	178	*119	---	---	23	**23	4
<b>Celkem</b>	178	*119	---	---	23	**23	4

Přihlášeno: 178 uchazečů, přijato \*119 = nástup ke studiu/ZL.

Ve věci žádostí/odvolání: bylo kladně vyřízeno \*\*23 případů, z toho 2 žáci nepotvrdili nástup.

#### **Z jiných krajů přijato:**

HŠ 29 žáků k 1. 9. 2019 a 33 žáků k 1. 9. 2020 denní forma vzdělávání.

#### **PROTOKOL O PŘIJÍMACÍM ŘÍZENÍ 2020** Studijní obor: 65-42-M/01 Hotelnictví

##### **Nejvyšší počet přijímaných uchazečů do prvního ročníku školního roku 2020/2021:**

120 žáků ve čtyřech třídách (stanoveno a zveřejněno ředitelkou školy v souladu s § 60 odst. 1, 2 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, v platném znění, k 31. 1. 2020)

Bližší podmínky přijímacího řízení v souvislosti s pandemií koronaviru byly specifikovány na školním webu dne 11. 5. 2020 v souladu se zákonem č. 135/2020 Sb. o zvláštních pravidlech pro přijímání k některým druhům vzdělávání a jejich ukončování ve školním roce 2019/2020 a s ustanoveními vyhlášky č. 232/2020Sb. o přijímacím řízení, maturitní zkoušce a závěrečné zkoušce ve školním roce 2019/2020.

##### **Kritéria přijímacího řízení:**

- studijní průměr z konce osmé třídy: 20 %,
- studijní průměr z pololetí deváté třídy: 20 %,
- výsledek jednotného testu z českého jazyka: 50 %,
- výsledek jednotného testu z matematiky: 10 %.

Celkem přihlášeno: 178 uchazečů

Termín zveřejnění a vydání rozhodnutí: 16. 6. 2020

##### **Průběh přijímacího řízení v systému dvou přihlášek:**

Ředitelka školy vydala dne 16. 6. 2020 rozhodnutí o přijetí pro celkem 135 uchazečů z důvodu urychlení procesu přijímání v systému odevzdávání zápisových lístků u uchazečů přijímaných do dvou škol.

počet vydaných rozhodnutí o přijetí: 135

počet vydaných rozhodnutí o nepřijetí: 43

počet odevzdaných zápisových lístků 102, došlo 3 x ke zpětněvzetí: 99

##### **Další změny po uplynutí zákonných lhůt:**

Počet žádostí o nové rozhodnutí 25 z toho kladně vyřízeno – přijato novým rozhodnutím 25 (z toho 4 oznámili, že nenastoupí).

Počet odevzdaných zápisových lístků 21.

Ke dni 1. 7. 2020 bylo odevzdáno celkem 120 zápisových lístků.

Přijímací řízení bylo k tomuto dni ukončeno, všechny žádosti o nové rozhodnutí byly vyřízeny kladně.

## **6.2 Příjmací řízení do 1. ročníků VOŠ**

- Ve školním roce 2019/2020 se uskutečňovalo studium na Vyšší odborné škole v dobíhajícím oboru s celkovým počtem 36 studentů. Příjmací řízení se nerealizovalo.

## 7. Údaje o výsledcích ve vzdělávání

### **I. Prospěch a docházka žáků/studentů všech ročníků celkem (včetně závěrečných ročníků) – k 30. 6. 2020**

Ve druhém pololetí školního roku 2019/2020 probíhala výuka zásahem vyšší moci od 11. 3. 2020 formou distančního vzdělávání. Vzdělávání a hodnocení žáků se uskutečňovalo se v souladu s platnými předpisy (Vyhláška č. 211/2020 Sb. o hodnocení výsledků vzdělávání žáků ve druhém pololetí školního roku 2019/2020, Zákon č. 135/2020 Sb. o zvláštních pravidlech pro přijímání k některým druhům vzdělávání a k jejich ukončení ve školním roce 2019/2020, Vyhláška č. 232/2020 Sb. o přijímacím řízení, maturitní zkoušce a závěrečné zkoušce ve školním roce 2019/2020) a podle doporučení metodických pokynů MŠMT a zpracované Směrnice ředitelky školy č. 07/2019-2020 o hodnocení žáků ve druhém pololetí školního roku 2019/2020.

Prospěch a docházka žáků/studentů všech ročníků	Počet žáků/studentů
<b>Obory vzdělání poskytující vyšší odborné vzdělání</b>	
Studenti celkem	32
Prospěli	32
Neprospěli	0
- z toho opakující ročník	0
Průměrný počet zameškaných hodin na studenta/z toho neomluvených	Nesleduje se
<b>Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou</b>	
Žáci celkem	414
Prospěli s vyznamenáním	46
Prospěli	365
Neprospěli	3
- z toho opakující ročník	1
Průměrný prospěch žáků	2,12
Průměrný počet zameškaných hodin na žáka/z toho neomluvených	20,68

- **Opravné a komisionální zkoušky HŠ:** Z výše uvedených zákonných opatření nebyly vypsány žádné opravné zkoušky ani zkoušky v náhradním termínu.
- **Opravné a komisionální zkoušky VOŠ**

Předmět	Ročník	Počet studentů	Prospěli	Neprospěli
Anglický jazyk	3.	2	2	0

**II. Výsledky maturitních zkoušek, absolutoríí, závěrečných zkoušek (bez opravných zkoušek)**

Kód a název oboru	Žáci/studenti konající zkoušky celkem	Prospěli s vyznamenáním	Prospěli	Neprospěli
<b>Maturitní zkouška:</b>				
65-42-M/01 Hotelnictví	84	9	54	21
<b>Celkem</b>	<b>84</b>	<b>9</b>	<b>54</b>	<b>21</b>
<b>Absolutorium:</b>				
65-42-N/.. Hotelnictví	17	4	11	2
<b>Celkem</b>	<b>17</b>	<b>4</b>	<b>11</b>	<b>2</b>

- **MZ\_2020P: maturitní zkouška v podzimním termínu:**

Maturitní zkouška opravná:     **21**

Prospěli:                             **13**

Neprospěli:                         **8**

**Celkem konalo MZ 2020 v jarním a podzimním termínu: 84 / neúspěšných: 8**

- **Absolutorium v náhradním podzimním termínu konaly 2 studentky, z toho 1 úspěšně..**

## **8. Hodnocení chování žáků/studentů**

**Chování žáků/studentů (k 30. 6. 2020)**

<b>Druh/typ školy</b>	<b>Počet žáků/studentů – hodnocení</b>		
	<b>velmi dobré</b>	<b>uspokojivé</b>	<b>neuspokojivé</b>
<b>HŠ</b>	<b>414</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

Vzhledem k realizaci distančního vzdělávání ve druhém pololetí školního roku 2019/2020 a k hodnocení vzdělávacího procesu podle příslušných nově vydaných předpisů a metodických pokynů MŠMT nebyly uplatněny snížené známky z chování ani negativní výchovná opatření.

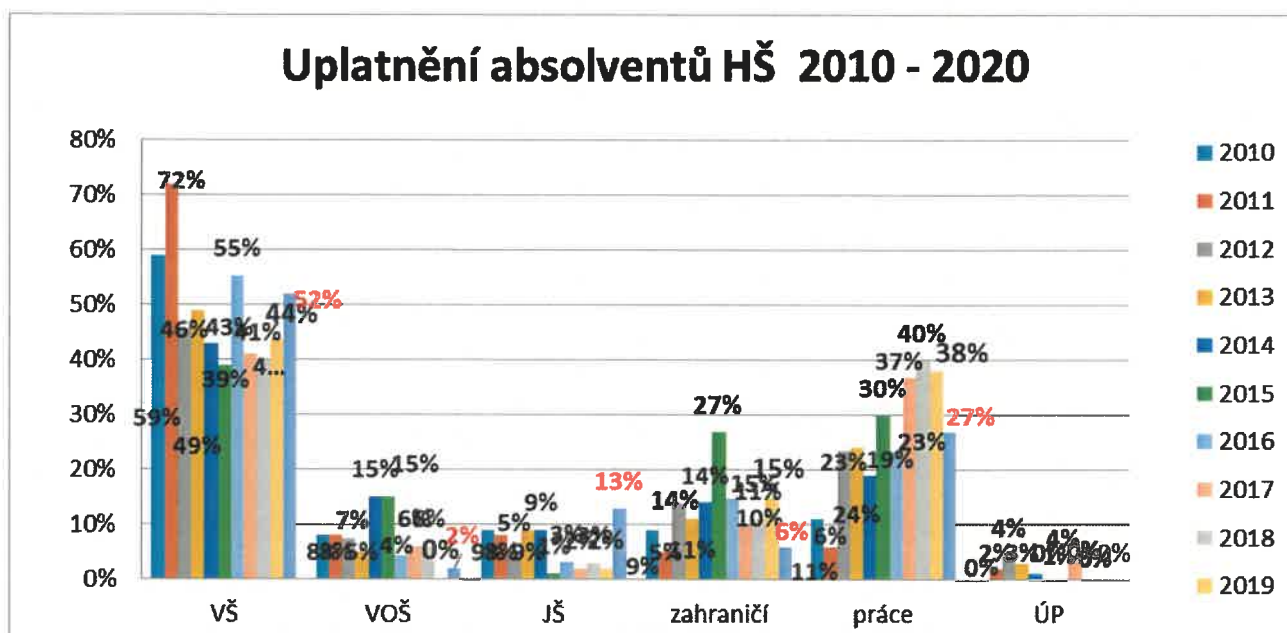


## 9. Absolventi a jejich další uplatnění

I. Přehled podaných přihlášek k dalšímu studiu – absolventi SŠ s dosaženým středním vzděláním s maturitní zkouškou a absolventi VOŠ

Druh/typ školy	Počet absolventů celkem	Podali přihlášku na VŠ	Podali přihlášku na VOŠ	Podali přihlášku na jiný typ školy	Nepodali přihlášku na žádnou školu
HŠ	84	44	1	11	28
VOŠ	17	8	0	0	9

- **Odchody žáků ze školy během školního roku**
- **HŠ:** V průběhu šk. roku 2019/2020 ukončilo studium 14 žáků (1. ročník 5, 2. ročník 5, 3. ročník 4), z toho 10 žáků přestoupilo na jinou školu. Důvodem byla změna zaměření studijního oboru nebo nezvládnutí nároků studia.
- **VOŠ:** V průběhu šk. roku 2019/2020 ukončilo studium 9 studentů (osobní důvody, nezvládnutí studia).



HŠ\_2020: 52% - VŠ, 2% - VOŠ, 13% - JŠ, 6% - zahraničí, 27% - pracovní proces

## 10. Údaje o nezaměstnanosti absolventů škol

Nezaměstnaní absolventi škol podle statistického zjišťování úřadů práce (k 30. 4. 2020)

Kód a název oboru	Počet absolventů – škol. rok 2018/2019	Z nich počet nezaměstnaných – duben 2020
65-42-M/01 Hotelnictví	79	0
65-42-N/.. Hotelnictví, vzděl. program 65-42-N/02 Řízení hotelnictví a turistických služeb	15	0
<b>Celkem</b>	<b>94</b>	<b>0</b>

Zdroj: <https://www.mpsv.cz/web/cz/pololetni-statistiky-absolventu>

## 11. Úroveň jazykového vzdělávání na škole

### I. Žáci/studenti v denním formě vzdělávání učící se cizí jazyk (k 30. 9. 2019)

Jazyk	Počet žáků /studentů	Počet skupin	Počty žáků/studentů ve skupině		
			Minimálně	maximálně	průměr
JA	418	30	13	17	14
JN	234	16	14	16	15
JF	88	7	12	15	13
JŠ	96	7	13	17	14

Pozn.: Možné rozdělit podle druhu/typu školy.

### II. Učitelé cizích jazyků – rozložení kvalifikace (k 30. 9. 2019)

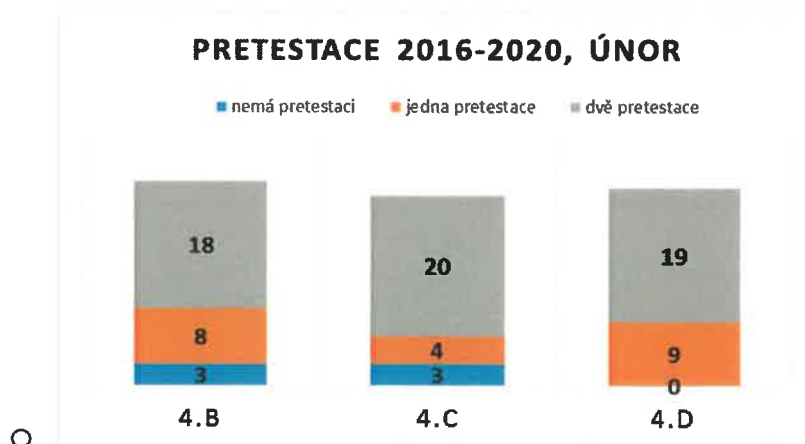
Jazyk	Počet učitelů celkem	Kvalifikace vyučujících			Rodilí mluvčí
		Odborná	částečná	žádná	
JA	9	9	0	0	0
JN	6	6	0	0	0
JF	2	2	0	0	0
JŠ	2	2	0	0	0

#### • úroveň jazykového vzdělávání ve sledovaném školním roce:

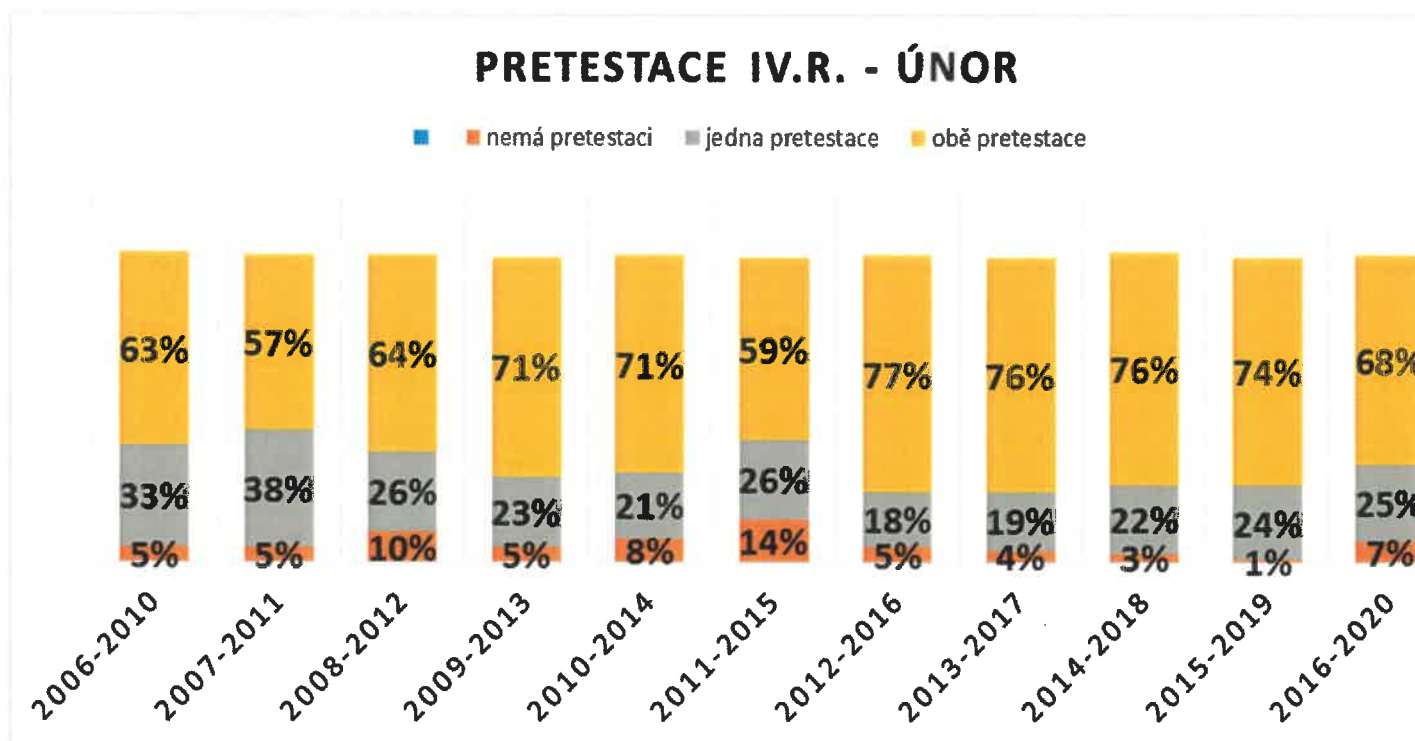
- Cizojazyčné kompetence představují pro žáky a studenty obory hotelnictví a cestovního ruchu **prioritní dovednosti**, jejich rozvoj je podporován kromě vysokých hodinových dotací v učebním plánu dalšími aktivitami.
- Vzhledem k zásahu vyšší moci, **zákazu pobytu žáků ve školách počínaje 11. březnem 2020 až do konce školního roku a dalším coronavirovým opatřením nebylo možno uskutečnit plánované a připravované akce:**
- **Výměnné pobyty žáků ve Francii a v Hamburku**
- **Letní zahraniční stáže ve Švýcarsku, Německu, Francii, Irsku, Islandu a Kypru**
- **Celostátní konverzační soutěž hotelových škol České republiky v cizích jazycích**
- Ve spolupráci s učiteli odborných předmětů realizována ve druhém ročníku projektová výuka „Komunikace s hostem“ – **cizí jazyk v hodině technologie přípravy pokrmů a v hodině techniky obsluhy**, a to pouze v prvním pololetí.
- **Zahranční stáže:** podařilo se realizovat zimní projekt čtyřměsíčních stáží ve Švýcarsku pro celkem tři žáky třetího ročníku (6. 12. 2019 – 6. 4. 2020). **Projekt byl z důvodů coronavirové krize předčasně ukončen v březnu 2020.**
- **V listopadu 2019 proběhla přípravná návštěva francouzské školy pro budoucí projekty mobility žáků. Připravované mobility na jaře 2020 nemohly být realizovány.**
- **Konverzační soutěže v cizích jazycích:** v prosinci uskutečněny pro všechny jazyky školní kola s účastí celkem **73 žáků** školy. V okresním kole soutěže v NJ se žákyně školy umístila na 5. místě.
- **Mezinárodní jazykové certifikáty a školní pretestace** (ověření a potvrzení cizojazyčných kompetencí B1 v angličtině a A2/B1 ve druhém cizím jazyce): podařilo se realizovat

jazykové pretestace pouze u žáků čtvrtého ročníku během prvního pololetí. **Plánovaná pretestace v angličtině pro třetí ročník v dubnu 2020 nebyla realizována.**

### VÝSLEDKY JAZYKOVÉ PRETESTACE Ročník 2016-2020



### POROVNÁNÍ ROČNÍKŮ



Držitelé mezinárodního certifikátu se stali čtyři studenti školy:

- zkouška ZD (B1): vykonali úspěšně 3 studenti
  - zkouška CAE: vykonala úspěšně 1 studentka
  - zkouška DELF – přihlášeny 2 studentky na jaře 2020
- Uplatnitelnost absolventa školy na mezinárodním trhu práce zvyšuje tzv. dodatek k maturitnímu vysvědčení **Europass v angličtině**, usnadňující uznání odborné kvalifikace absolventa v zahraničí.

- Ve spolupráci vyučujících angličtiny a odborných ekonomických předmětů vytvořena koncepce nového vzdělávacího volitelného předmětu pro profilaci tří zaměření oboru, která se odrazí rovněž v nové koncepci odborné teoretické maturitní zkoušky 2021. Počínaje zářím 2020/2021 bude **nový systém volitelných předmětů k zaměření Hotel Management, Tourism Management a Event Management, vyučovaný tandemovou výukou metodou CLIL (odbornost + angličtina)**. Zpracovány tři vlastní školní cvičebnice pro tyto předměty.

## **12. Úroveň informační a počítačové gramotnosti ve škole**

**Ve spolupráci se správcem sítě zkvalitňována ICT infrastruktura a její efektivní a běžné využití ve výuce.**

ICT infrastruktura běžně užívána žáky, studenty a pedagogy. Žáci a studenti využívají ICT infrastrukturu při nácviu desetiprstové hmatové metody psaní na klávesnici v SW ATF, při obchodní korespondenci v E-Enter, běžně užívají SW Office a Office 365, Prezi při zpracování a prezentaci výstupů v jednotlivých předmětech. Dále užívají aplikační SW v odborných a ekonomických předmětech. Pedagogové průběžně využívají ICT infrastrukturu při tvorbě příprav, ve výuce a při evidenci dat SW Bakaláři.

Implementována aplikace Teams v souvislosti s nutností dálkové výuky, resp. výuky on-line.

Se správcem sítě byly řešeny občasné problémy s HW.

**Užívání prostředků ICT ve všech předmětech.**

V jednotlivých předmětech jsou žáci vedeni ke zpracování výstupů s využitím ICT prostředků v souladu se Souhrnem minimálních znalostí studenta.

**Rozšiřování výuky s používáním prezentační techniky.**

Prezentační technika je používána vyučujícími, žáky a studenty. Vyučující užívali prezentační techniku při výkladu, žáci při prezentaci výstupů svých seminárních, maturitních a absolventských prací.

V souvislosti s nutností dálkové výuky, resp. výuky on-line byly využity hlasové a videohovory v prostředí Teams.

**Poskytování konzultací a poradenství v oblasti ICT.**

Prováděno průběžně na vyžádání osobně i elektronicky. S ohledem na dálkovou výuku posíleny konzultace elektronicky.

**Spolupráce a motivovace vyučujících, aby soubory k aktualizaci ukládali na úložiště One Drive v Office 365.**

Vyučující byli motivováni k užívání úložiště a v případě potíží byl řešen konkrétní problém. Zavedeno úložiště v prostředí Teams.

**Koordinace provozu informačního systému školy ve spolupráci se správcem sítě.**

Informační systém rozšířen nástroj Teams pro vzdálenou výuku.

**Rozvoj digitální gramotnosti třídních učitelů:**

- Bakaláři – třídní kniha, evidence, služba GDPR, aktualizace interního manuálu Bakaláři s ohledem na aktualizaci SW

**Rozvoj digitální gramotnosti učitelů**

SW Bakaláři – aktualizovaná verze 2019

Aplikace Office 2013 a Office 365

Sdílení dokumentů v Office 365

Aplikace Delve

Aplikace Forms – kvízy, anketa

Zpracování interních manuálů pro Bakaláři a Office 365

Elektronický cestovní příkaz a jeho užití

## Rozvoj digitální gramotnosti žáků a studentů

- 1. ročník – práce s Windows 10, Office 365, Olat, Astris, DUM,
- 2. ročník - práce s pokladním systémem Pokladna ve školním baru
- 4. ročník – tvorba tabulek, grafů, dotazníků, užití šablony MP,
- 4. ročník – tvorba prezentace v PPT a PREZI,
- 3. VOŠ – tvorba tabulek, grafů, dotazníků, užití šablon AP,
- 3. VOŠ – tvorba prezentace v PPT a PREZI.

## Zpracované principy práce s ICT ve škole:

Při práci na počítači dodržovat základní formální pravidla tvorby souborů podle Souhrnu minimálních znalostí text-prezentace, zejména dokumentů Word a prezentace PowerPoint nebo PREZI. Užívat možnost kontroly odevzdaných souborů pomocí SW. Totéž vyžadovat a kontrolovat u žáků.

Při konzultacích – seminární práce, maturitní práce, absolventské práce - provádět korekce prací žáků a studentů zejména elektronicky formou komentářů sdílených dokumentů.

Nepřijímat závěrečné práce žáků s formálními nedostatky (Word, PowerPoint, PREZI). Od žáků a studentů důsledně vyžadovat, aby v těchto pracích byly opraveny chyby signalizované automatickými opravami. Pro závěrečné práce žáci a studenti užívají šablony MP a AP. Dbát na dodržování normy při citaci v MP a AP.

Pro ukládání souborů včetně MP a AP používat cloudové úložiště OneDrive v Office365.

Dbát na zvýšenou internetovou bezpečnost učitelů, žáků a studentů zejména na sociálních sítích. Zajistit účast žáků 1. ročníků na projektu Kraje pro bezpečný internet.

Respektovat autorská práva a etické využití získaných digitálních informací. V případě podezření na porušení autorského zákona použít portál Odevzdej.cz

Dodržovat provozní řád učeben VT.

Dodržovat Směrnici ŘŠ o provozu informačních a komunikačních technologií.

## PRORITA DIGITALIZACE VZDĚLÁVACÍHO PROCESU

V červnu 2020 provedena analýza stavu vybavenosti školy IT technologiemi vzhledem k požadavkům digitalizované moderní výuky s nástroji Microsoft 365.

(Jaroslav Kazda, DiS., správce IT)

### **Hardware:**

Dvě třetiny počítačů ve škole (celkem 103 stávajících PC a notebooků) pracují se zastaralým operačním systémem Windows 7. Podpora tohoto systému skončila 15. ledna 2020. Jeho používání není bezpečné a na PC s Windows 7 nelze nainstalovat nové programy.

### **Možné řešení:**

Výměnou pomalého disku za rychlý SSD je možné počítače aktualizovat na Windows 10.

**Očekávané náklady:** SSD ADATA SU800 256GB stojí 998,- Kč.

**Pořízení SSD pro 103 stávajících počítačů a notebooků: 102 794,- Kč.**

**Software:**

Ve škole je celkem 160 počítačů včetně notebooků. Používáme MS OFFICE z roku 2013 na 120 počítačích, na těch zbývajících je Office 2010.

**Možné řešení:**

**Licence Office Std 2019 + Software Assurance** – umožní v následujících dvou letech bezplatně přejít na další verzi MS Office – stojí **3000,- Kč**.

**Minimální potřeba: 120 licencí = 360 000,- Kč (160 licencí = 480 000,-Kč)**

**CELKOVÉ MINIMÁLNÍ NÁKLADY POTŘEBNÉ PRO AKTUÁLNÍ DIGITALIZACI VZDĚLÁVÁNÍ, zejména při pokračujících koronavirových opatřeních a další potřebě efektivního distančního vzdělávání.**

Pořízení SSD + licence pro 160 počítačů: **583 000,- Kč (582 794,-)**

### 13. Údaje o pracovnících školy

#### I. Základní údaje o pracovnících školy (k 30. 9. 2019)

Počet pracovníků					Počet žáků v DFV na přepočtený počet pedagog. prac.
celkem fyzický/přepočtený	nepedagogických fyzický/přepočtený	pedagogických fyzický/přepočtený	pedagogických interních/externích	pedagogických – s odbornou kvalifikací <sup>1</sup>	
78/76	29/28	49/47	49/3	49	9,2

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

- Uveďte počet interních a externích pedagogických pracovníků

#### II. Věková struktura pedagogických pracovníků (k 30. 9. 2019)

Počet pedag. pracovníků	Do 30 let	31 – 40 let	41 – 50 let	51 – 60 let	Nad 60 let	Z toho důchodci	Průměrný věk
Celkem	1	12	12	17	7	4	49,1
z toho žen	1	8	10	16	6	4	51,2

#### III. Pedagogičtí pracovníci – podle nejvyššího dosaženého vzdělání (k 30. 9. 2019)

Počet ped. pracovníků – dosažené vzdělání				
vysokoškolské - magisterské a vyšší	vysokoškolské - bakalářské	vyšší odborné	střední	základní
43	5	1	0	0

#### IV. Pedagogičtí pracovníci – podle délky praxe (k 30. 9. 2019)

Počet ped. pracovníků s praxí				
do 5 let	do 10 let	do 20 let	do 30 let	více než 30 let
1	6	11	24	7

#### V. Zajištění výuky učiteli s odbornou kvalifikací v příslušném oboru vzdělání<sup>1</sup> (k 30. 9. 2019)

Předmět	Celkový počet hodin odučených týdně	Z toho odučených učiteli s odbornou kvalifikací v příslušném oboru vzděl.
Český jazyk a komunikace	45	45
Literární výchova	30	30
Jazyk anglický	100	100
Jazyk německý	56	56
Jazyk francouzský	27	27
Jazyk španělský	31	31
Certifikát – jazyk anglický	8	8
Certifikát - německý	6	6
Certifikát - francouzský	2	2
Certifikát – španělský	2	2
Dějepis	8	8
Základy přírodních věd	8	8
Základy společenských věd	11	11



<b>Matematika</b>	<b>46</b>	<b>46</b>
<b>Práce s počítačem</b>	<b>24</b>	<b>24</b>
<b>Zeměpis cestovního ruchu</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
<b>Nauka o výživě</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
<b>Tělesná výchova</b>	<b>46</b>	<b>46</b>
<b>Ekonomika</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
<b>Makroekonomie, finanční řízení</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
<b>Marketing a management v hotelnictví</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>Účetnictví</b>	<b>44</b>	<b>44</b>
<b>Právo v podnikání</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
<b>Technologie přípravy pokrmů</b>	<b>64</b>	<b>60</b>
<b>Technika obsluhy a služeb</b>	<b>56</b>	<b>54</b>
<b>Písemná elektronická komunikace</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
<b>Obchodní korespondence</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
<b>Podnikání v hotelnictví a gastronomii</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
<b>Cestovní ruch</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
<b>Učební praxe</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
<b>Aplikovaná psychologie</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>Hotelová ekonomika</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Turistický zeměpis</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Nauka o potravinách</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Management</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Cizojazyčná korespondence – JA</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Marketing</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Právo v podnikání</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Ekonomické analýzy</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Management hotelů a CR</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Metodiky průvodcovské činnosti</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Dějiny kultury</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Makroekonomika</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Mikroekonomika</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Trendy turismu</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Alternativní výživa a diety</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Seminář k absolutoriu</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Manažerská komunikace</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Zařízení provozoven</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Manažerská ekonomika – Hotelová ekonomika</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Nauka o nápojích</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Profesní a společenský protokol</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Celkem</b>	<b>764</b>	<b>758</b>

• **Personální změny ve školním roce:**

- počet pedagogických pracovníků, kteří nastoupili na školu, z toho počet absolventů PedF (u ŠD absolventů SPgŠ) a jejich odborná kvalifikace:

Nastoupila 1 pracovnice (zástup MD) Masarykova univerzita Brno, FF učitelství pedagogiky pro SŠ a 1 pracovnice důchodového věku (zástup MD), UK Praha Ped.F, MAT.

- počet pedagogických pracovníků, kteří odešli ze školy  
odešly 2 pracovnice důchodového věku, z toho 1 zůstala pracovat na DPP.

## **14. Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků včetně vedoucích pracovníků**

(ve smyslu Vyhlášky 317/2005 Sb., o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků, akreditační komisi a kariérním systému pedagogických pracovníků)

- Studium ke splnění kvalifikačních předpokladů
  - Institut vzdělávání a poradenství ČZU, bakalářské kombinované studium, učitelství praktického vyučování (3. ročník)
- Studium k prohlubování odborné kvalifikace a samostudium
  - Vzdělávání v rámci profesního rozvoje pedagogických pracovníků školy realizováno v rámci projektu šablony PROJEKT POŠKOLE: PODPORA ŠKOLE, č. CZ.02.3.68/0.0/0.0/16\_035/0006675: V září 2019 realizovány poslední semináře v tomto projektu šablony. (polytechnické vzdělávání, výchova k podnikavost, čtenářská gramotnost), v listopadu 2019 zpracována závěrečná zpráva projektu.
  - **Interní vzdělávání k prohlubování ICT kompetenci učitelů**  
(Ing. Tomková, koordinátor IT)

Zásahem vyšší moci nařízeno od 11. 3. do konce školního roku 2019/2020 distanční vzdělávání .  
V červnu 2020 realizovány workshopy a školení s povinnou účastí všech vyučujících k problematice:

- prostředí „Microsoft 365“
  - cloudové materiály a jejich ukládání
  - TEAMS – výukové materiály
  - TEAMS – zadání práce žáků
  - TEAMS – on-line synchronní vyučování
  - TEAMS – zakládání týmů a chaty
  - FORMS – kvízy a dotazníky
- školní informační systém „Bakaláři“
- elektronická třídní kniha
- komunikace s rodiči
- průběžná klasifikace
- formativní a sumativní hodnocení žáků

## 15. Údaje o dalších aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti

### • **Mimoškolní aktivity: odborné exkurze:**

Zásahem vyšší moci nařízeno od 11. 3. do konce školního roku 2019/2020 distanční vzdělávání. Vzhledem ke koronavirovým opatřením nemohlo během druhého pololetí dojít k realizaci plánovaných a připravovaných akcí.

Během prvního pololetí a do 10. 3. 2020 došlo k uskutečnění akcí:

- Gastronomie
  - Pivovar Nymburk
  - Veletrh FOR GASTRO 10. 10. 2019
- Hotelnictví
  - Pražské hotely – exkurze prvních ročníků během podzimu 2019
  - Open Day v hotelu Four Seasons 14. 1. 2020
- Společenskovední a humanitní témata
  - Čapkova Strž
  - Královská cesta Praha
- Ekonomická témata
  - Pivovar Nymburk + ŠKODA Auto
- Témata cestovního ruchu
  - Dráždány
    - Veletrh HOLIDAY WORLD

### • **Mimoškolní aktivity: sportovní kurzy:**

Jako součást školního vzdělávacího programu byly realizovány v září 2019 dva sportovní kurzy v Poslově Mlýně v Doksech. Náplní kurzů byly aktivity turistické, orientační, chování obyvatelstva za mimořádných situací, první pomoc, střelba, lanové aktivity, teambuilding.

V lednu 2020 proběhly čtyři lyžařské výcvikové kurzy (1.A, 1.B, 1.C, 1.D) na chatě Šůsovka, Benecko.

Nepovinný snowboardový kurz v rakouském středisku Gargellen byl uspořádán v prosinci 2019.

### • **Programy a projekty (nové i pokračující):**

**OPVV MŠMT (Šablony pro SŠ): PROJEKT č. CZ.02.3.68/0.0/0.0/16\_035/0006675**



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



- **OSOBNOSTNĚ SOCIÁLNÍ A PROFESNÍ ROZVOJ PEDAGOGŮ**
- **DOUČOVÁNÍ ŽÁKŮ OHROŽENÝCH ŠKOLNÍM NEÚSPĚCHEM**
- **SPOLUPRÁCE MINITÝMU PEDAGOGŮ** na tvorbě nové specializace oboru

**Termín realizace: 1. 10. 2017 – 30. 9. 2019 (24 měsíců)**

V září 2019 dokončeny poslední semináře DVPP v tomto projektu, Závěrečná zpráva projektu sepsána k 30. 11. 2019 a kurz ze strany MŠMT definitivně vypořádán a uzavřen k 30. 6. 2020.

- **Spolupráce se zahraničními školami a partnery:**
  - **Odborné a jazykové kompetence zdokonalovali 3 žáci školy v projektu zimní stáže ve Švýcarsku Zahraniční stáže:** podařilo se realizovat zimní projekt čtyřměsíčních stáží ve Švýcarsku pro celkem tři žáky třetího ročníku (6. 12. 2019 – 6. 4. 2020). **Projekt byl z důvodů coronavirové krize předčasně ukončen v březnu 2020.**
  - **V listopadu 2019 proběhla přípravná návštěva francouzské školy pro budoucí projekty mobility žáků. Přípravované mobility na jaře 2020 nemohly být realizovány.**
    - **Zahraniční výměnné pobyty:**
      - **V listopadu 2019 proběhla přípravná návštěva francouzské školy pro budoucí projekty mobility žáků. Přípravované mobility na jaře 2020 ve Francii a v Hamburku nemohly být realizovány.**
    - **Škola je členem Asociace Evropských škol Hotelnictví a Turismu (AEHT)**
- **Účast žáků v odborných soutěžích (barmanské, baristické, kuchařské, cukrářské)**
  - Mezinárodní soutěž Eurocup Prešov 2019 (říjen 2019), pořádaná s podporou AEHT – umístění baristky školy na druhém místě.
  - Somelier Moravy Znojmo (listopad 2019): účast 4 studentů, studentka školy na 2. místo
  - Svačinka roku s RIO MARE (4. 12. 2019): 2. místo žáka školy.
  - **Finále letní celostátní soutěže Kulinářského umění Jiřího Roitha Young Chef 2020 (srpen, září 2020): Soutěž KU Young Chef je soutěž pro mladé talentované studenty 3. a 4. ročníků hotelových a odborných gastronomických škol, která navazuje na vzdělávací program Kulinářské umění. Soutěže se mohou účastnit úspěšní absolventi programu ze zapojených škol. KU YOUNG CHEF vytváří studentům příležitosti a umožňuje jim učit se od významných šéfkuchařů z celé České republiky. Dva žáci školy mezi finalisty, **1. místo –Hana Budková, absolventka školy.****
- **Jazykové soutěže**
  - **Konverzační soutěže v cizích jazycích:** v prosinci uskutečněny pro všechny jazyky školní kola s účastí **celkem 73 žáků** školy. V okresním kole soutěže v NJ se žákyně školy umístila na 5. místě.
  - **Celostátní konverzační soutěž hotelových škol v Poděbradech připravovaná na březen 2020 musela být z důvodu uzavření škol zrušena.**
- **Sportovní soutěže**

Škola se zapojovala průběžně v prvním pololetí školního roku 2019/2020 do vyhlašovaných okresních soutěží a turnajů v chlapeckých i dívčích kategoriích: Basketbalový turnaj v Nymburce, futsálový turnaj v Nymburce, florbalový turnaj v Nymburce.

- **Výchovné akce směřující k výchově k humanismu a environmentální výchově:**

- **HOTELOVKA POMÁHÁ**

- ✓ Projekt „72 hodin – Ruku na to“ (říjen 2019) Tradiční pokračování účasti žáků a zaměstnanců HŠ Poděbrady v dobrovolnických aktivitách:
  - Pomoc psímu útulku Poděbrady
  - Dětský domov Býchory – finanční sbírka a sbírka hraček
  - Domov seniorů Luxor Poděbrady – pečení cukroví a perníčků, předvánoční zpívání
  - Dětský domov Nymburk – vánoční sbírka a vánoční překvapení, výroba vánočních dekorací, sběr dětského oblečení
- ✓ Zapojení do sbírek „Světluška“: zapojení do sbírky na pomoc nevidomým, září 2019

- **Spolupráce školy se zaměstnavateli - sociálními partnery při plnění úkolů ve vzdělávání**

Prioritou školního vzdělávacího programu je praktické odborné vzdělávání. Škola staví kvalitu poskytovaného odborného vzdělávání na propojenosti s praxí a spoluprací se špičkovými hotelovými pracovišti, kde si žáci a studenti osvojují odborné dovednosti a získávají praktické zkušenosti v oboru gastronomie, hotelnictví a cestovního ruchu. Kromě odborných znalostí a dovedností jsou podstatnou součástí vzdělávání rovněž tzv. měkké dovednosti – soft skills, specifické pro obor služeb. Odbornou a průběžnou provozní praxi vykonávali žáci a studenti v těchto špičkových zařízeních:

- Four Seasons Prague \*\*\*\*\*
- Asten hotels Praha\*\*\*\*
- Park Inn Prague \*\*\*\*
- Hotel Kings Court Praha\*\*\*\*\*
- Hotel Hilton Prague Old Town \*\*\*\*\*
- Chateau Mcery \*\*\*\*\*
- Horal Špindlerův Mlýn \*\*\*
- Vital hotel Sklář Harrachov\*\*\*\*
- Bellevue Tlapák Poděbrady\*\*\*\*
- Spa hotel Felicitas Poděbrady\*\*\*\*

Z důvodů koronavirové krize došlo v České republice k uzavření hotelových zařízení, následně se partneři školy potýkali s pokračujícím celosvětovým omezením cestování a cestovního ruchu. Praktické vzdělávání v partnerských hotelích bylo ukončeno k 11. 3. 2020, letní odborné praxe jako podmínku pro ukončení ročníku plnili pouze žáci III. a II. ročníku, a to zpravidla na základě soukromé brigády. Partnerské hotely v Praze praktikanty školy v létě 2020 nepřijaly.

- **Akce pro veřejnost podporující klima a sounáležitost školy**
  - **Den otevřených dveří** – prezentace aktivit a atraktivit školy pro žáky devátých tříd a pro veřejnost, v pátek 29. listopadu 2019, v sobotu 30. listopadu 2019, ve středu 15. ledna 2020 s celkovou návštěvností přes jeden tisíc hostů.
  - **Polabské muzeum Poděbrady: zabezpečení vánočních a velikonočních prezentací muzea**
  - **Maturitní ples** na Žofíně: komplexně zabezpečen jako manažerský projekt 4 maturantů (= praktická maturitní zkouška), 14. února 2020.
  - **Slavnostní bankety II. ročníků: na jaře 2020 neproběhly, významným způsobem došlo k omezení profesního profilu žáků!**
  - **Maturitní zájezdy: na jaře 2020 neproběhly, významným způsobem došlo k omezení profesního profilu maturantů!**
  - **Cateringová činnost:** Pravidelná spolupráce s cateringovými společnostmi Golem, Zátíší, Žofín: od září 2019 do 10. března 2020 se žáci a studenti školy podíleli celkem na 18 gastronomických akcích pro veřejnost, kde zkušenosti v oboru upevňovalo celkem 150 žáků a studentů školy.
  - **SCHOOL FOOD FEST 2020:** třetí ročník tradičního gastronomického festivalu pro veřejnost za podpory partnerů školy, k němuž přislíbila záštitu hejtmanka Středočeského kraje a starosta města, neproběhnul z důvodů koronavirových opatření.

## 16. Další vzdělávání ve škole v rámci celoživotního učení

- Ve školním roce 2019/2020 škola nepořádala jazykové kurzy, o něž veřejnost již několik let neprojevuje zájem. Výmaz jazykové školy z Rejstříku MŠMT bude proveden souběžně s výmazem dobíhajícího oboru VOŠ.
- V prvním pololetí školního roku 2019/2020 uspořádala škola krátkodobé odborné kurzy pro žáky školy, studenty VOŠ a uchazeče z řad veřejnosti. **Všechny kurzy plánované od března 2020 musely být z důvodu koronavirových opatření zrušeny.**

- 

	počet kurzů ve šk.roce	počet absolventů kurzů
Cukrářské kurzy	2	30
Barmanské kurzy	1	15
Baristické kurzy	2	20
Kurzy studené kuchyně	1	16

-



## **17. Výchovné a kariérní poradenství**

bylo převážně zaměřeno na následující činnosti:

### **1. Intervence při aktuálních problémech**

- intervence při osobních, sociálních, rodinných, výchovných, personálních problémech studentů (např. neprospěch, neschopnost se učit, vztahy v rodině, vztahy ve třídě, komunikace)
- konzultace (studenti, rodiče, učitelé)
- výchovné komise
- telefonická a emailová komunikace se studenty v době epidemiologických opatření (zvýšená potřeba opakovaných rozhovorů)

### **2. Kariérové poradenství**

- zprostředkování informací maturantům o nabídce dalšího studia
- konzultace se studenty k problematice volby dalšího vzdělávání nebo volby povolání
- individuální šetření k profesní orientaci
- ve spolupráci s třídními učiteli vyhodnocení uplatnění maturantů na trhu práce
- ve spolupráci s odbornými učiteli nabídka odborných kurzů, např. baristický, someliérský, cukrářský

### **3. Prezentace školy a přehlídky studijních oborů**

- prezentace školy na přehlídkách studijních oborů v Nymburce, Mladé Boleslavi, Kutné Hoře, Kolíně, Hradci Králové, Jičíně, Trutnově
- prezentace školy na Dnech otevřených dveří
- příprava minitýmů na prezentace školy v základních školách
- příprava propagačních materiálů a jejich distribuce, IPS ÚP, PPP SK

### **4. Metodická podpora třídních učitelů a učitelů**

- v průběhu roku se podle aktuální potřeby konaly schůzky s třídními učiteli
- individuální konzultace podle aktuálních potřeb třídy nebo učitele
- informování učitelů o metodických postupech při práci učitele se studenty se speciálními vzdělávacími potřebami (tvorba PLPP)

### **5. Další činnosti**

- analýza hodnocení výsledků ve vzdělávání
- mapování studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a studentů nadaných
- spolupráce s PPP SK pracoviště Nymburk, IPS ÚP, OSPOD, AVP
- členka Komise pro sociálně právní ochranu dětí města Poděbrady
- konzultační hodiny pro rodiče

Činnost výchovné poradkyně v průběhu 2. pololetí byla ovlivněna uzavřením škol z důvodu epidemiologické situace. V tomto období probíhala intervenční činnost na žádost studentů telefonicky nebo emailem.

### **Další vzdělávání**

- „Konference Laskaví a efektivní sobě: rodiče a my“ (Společně k bezpečí, Mgr. M. Veselá)
- Sebepoškozování u dětí jako specifická neverbální komunikace (SOMEPO, Mgr. K. Sluková, Ph. D.)
- Semináře Společně k bezpečí 2x prezenčně, online v době uzavření škol

**18. Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené Českou školní inspekcí (příp. o dalších kontrolách neuvedených v bodě 20)**

- Zápisy a protokoly z šetření kontrolních orgánů jsou přílohou výroční zprávy.

## **19. Další činnost školy**

- Školská rada hotelové školy se sešla 23. 10. 2019 ke schválení dokumentů, jak jí ukládá zákon. V jarním období se z důvodů koronavirové krize školská rada nesvolala. Zástupci žáků odmaturovali, na podzim 2020 bude třeba organizovat nové volby do školské rady.
- Žákovský poradní tým ředitelky školy se v prvním pololetí pravidelně scházel (viz zápisy v příloze), od 11. března 2020 se ŽPT nemohl sejít z důvodu koronavirové krize. Ředitelka školy kontaktovala členy týmu on-line na začátku dubna 2020, aby zjistili ve svých třídách postoje a hodnocení žáků tříd k distanční výuce a k práci svých vyučujících. (Zápisy z jednání ŽPT a zápis z průzkumu kvality distančního vzdělávání jsou přílohou této výroční zprávy.)

## 20. Ekonomická část výroční zprávy o činnosti školy

### I. Základní údaje o hospodaření školy

Základní údaje o hospodaření školy v tis. Kč		Za rok 2019 (k 31. 12.)		Za 1. pol. roku 2020 (k 30. 6.)	
		Činnost		Činnost	
		Hlavní	Doplňková	Hlavní	Doplňková
1.	Náklady celkem	58957	8257	28521	1225
2.	Výnosy celkem	58959	8845	28165	1237
z toho	příspěvky a dotace na provoz	49704	0	2577	0
	ostatní výnosy	9255	8845	24561	1237
3.	<b>HOSPODÁŘSKÝ VÝSLEDEK před zdaněním</b>	2	660	-356	12

### II. Přijaté příspěvky a dotace

Přijaté příspěvky a dotace v tis. Kč			Za rok 2019 (k 31. 12.)
1.	Přijaté dotace ze státního rozpočtu celkem (INV)		0
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)		42836
z toho	přímé vzdělávací výdaje celkem (UZ 33 353)		41783
	z toho	mzdové výdaje (platy a OPPP)	30463
	ostatní celkem <sup>1</sup> (vypsat všechny - např. UZ 33 163, 33 005,...)		1053
	z toho	33077	264
		33076	240
		z toho 33063	549
4.	Přijaté příspěvky a dotace na neinvestiční výdaje z rozpočtu kraje celkem (NIV)		6869
z toho	běžné provozní výdaje celkem (UZ 000)		5373
	ostatní účelové výdaje celkem <sup>1</sup> (vypsat všechny - např. UZ 001, 002, 003,...)		1496
	z toho	007 nájemné	201
		012 opravy	1289
		003 mez.spolupráce	6
5.	Z jiných zdrojů (sponzorské dary, strukturální fondy EU, FM EHP/Norsko atd.)		0

<sup>1</sup>Doplňte do tabulky výši veškerých využitých účelových dotací, název označte odpovídajícím UZ (např. Protidrogová politika UZ 33 163; Sportovní aktivity UZ 001).

**Komentář k ekonomické části:** Hotelová škola skončila v roce 2019 se ziskem ve výši 662 tis. Kč, a to hlavní činnost ve výši 2 tis. Kč a doplňková činnost 660 tis. Kč. Doplňková činnost skončila v zisku. Celkový zisk organizace se oproti roku 2018 zvýšil, a to v důsledku vyšší obsazenosti v průběhu prázdnin. V tomto roce byla realizována akce oprava podlah , oprava výukového pracoviště školní bar, oprava TV-Fit a výroba kopulí pro větrání šatny. Bohužel do opravy budov bude i v budoucnu nutné investovat nemalé prostředky, neboť se projevuje nejen stáří a opotřebenost majetku, ale i to, že naše škola v letech 2009-2015 žádné prostředky neobdržela. Je nutná oprava zbývajících podlah v učebnách. V neposlední řadě je otázkou času, kdy přestane fungovat výtah , které slouží k přepravě zboží, surovin a jídel pro školní jídelnu,dále pak je potřeba výměny oken na DM Junior a zateplení fasády.

\* V roce 2019 byly prováděny pravidelné opravy a revize. Jako naprosto nevyhovující se jeví vybavení kuchyně a i obou cvičných kuchyní, které bylo pořízeno v roce 1996 a od té doby jsou řešeny pouze havárie technologií a pořízení nejnutnějších technologických vybavení.

Z významných nákupů drobného dlouhodobého hmotného majetku v pořizovací hodnotě nad 3.000,- Kč byly realizovány především nákupy výpočetní techniky a učebních pomůcek dle potřeby.

\* Z jednání Rady kraje, která projednávala zprávu o hospodaření za rok 2018 pro nás nevyplývalo žádné opatření..

- **Vnitřní kontroly:** Vnitřní kontrolní systém je upraven vnitřní směrnicí ředitelky školy o kontrolním systému a provádění řídicích kontrol ze dne 3.5.2012,vnitřní směrnicí ředitelky školy analýza potenciálních rizik v činnosti organizace ze dne 1.5.2012 a vnitřní směrnicí ředitelky školy o oběhu finančních prostředků ze dne 1.5.2012. Kontrolní činnost se řídí plánem kontrolní činnosti, kontroly jsou prováděny i neplánovaně dle aktuálních zjištění a potřeby.

## 21. Závěr

### **Další vývoj školy:**

Ve školním roce 2019/2020 realizována výuka na Vyšší odborné škole hotelnictví a turismu jako dobíhající obor ve druhém a třetím ročníku s celkovým počtem 37 studentů. Přijímací řízení na Vyšší odbornou školu se neuskutečnilo. (Viz podrobné odůvodnění ve výroční zprávě za rok 2017/2018.) Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky neuskutečňuje žádné kurzy, zájem veřejnosti o tento druh všeobecných jazykových kurzů se neprojevuje.

Ve školním roce 2021/2022, po absolvování posledního ročníku VOŠ bude zpracována **žádost o výmaz obou subjektů, VOŠ a JŠ z rejstříku MŠMT.**

V rejstříku MŠMT navýšena maximální kapacita žáků hotelové školy na **480 žáků**, 4 třídy v každém ročníku.

### **Silné stránky školy:**

#### **- Kurikulum**

V červnu až srpnu 2020 zpracována v prostředí portálu InspIS (ČŠI) **aktualizace ŠVP S HOSTEM\_2020: HOtelnictví S Turismem a Event Managementem.** Vypracována nová koncepce volitelných předmětů, které budou posilovat odborné kompetence ve třech profilových zaměřeních: HOTEL MANAGEMENT, TOURISM MANAGEMENT a EVENT MANAGEMENT. **Volitelné předměty budou vyučovány formou tandemové výuky metodou CLIL.**

#### **- Klima školy**

Dotazníkové šetření ředitelky školy u členů Žákovského poradního týmu ke kvalitě distančního vzdělávání, které se uskutečnilo 6. dubna 2020, potvrdilo vzájemně dobré vztahy učitelů a žáků školy, jejich sounáležitost se značkou HŠ, na zájmu o její prosperitu.

#### **- Lidské zdroje**

Stabilizovaný pedagogický sbor plně splňuje kvalifikační předpoklady, probíhá zde velmi dobrá týmová, projektová i mezipředmětová spolupráce, otevřenost k inovacím, mimořádně silný akcent zainteresovanosti na úspěchu žáků a maturantů v obtížných podmínkách nařízeného distančního vzdělávání. V červnu 2020 realizovali učitelé školy sérii workshopů k moderním IT nástrojům a jejich implementaci do práce školy.

#### **- Management školy**

Uplatňují se principy řízení kvality v evropském systému CAF (Common assesment Framework).

#### **- Výsledky**

Škola byla oceněna profesními asociacemi jako nejlepší odborná škola: V roce 2016 udělila Asociace hotelů a restaurací ocenění „Škola roku“ za dlouhodobé kvalitní praktické vzdělávání. V létě roku 2020 uskutečněn třetí ročník prestižní odborné soutěže juniorských kuchařů v rámci projektu Kulinářské umění Jiřího Roitha. Soutěž KU Young Chef je soutěž pro mladé talentované studenty hotelových a odborných gastronomických škol České republiky. Škola zastoupena dvěma žáky ve finále soutěže a žákyně školy se stala absolutní vítězkou. Ve třech ročnících této prestižní soutěže měla škola vždy finalisty a dvakrát absolutního vítěze.

## **Příležitosti ke zlepšení:**

### **- Materiální zdroje**

Ve škole zastarávají technologie a inventář odborných učeben, kde nelze realizovat moderní výukové trendy v oblasti gastronomie. Tyto učebny byly pořízeny v roce 1996. Projekt komplexní rekonstrukce odborných učeben a jejich vybavení je zpracován, stejně jako projekt rekonstrukce školní kuchyně, tak aby v ní mohla být realizována odborná výuka podle projektu Kulinářského umění Jiřího Roitha.

### **- Spokojenost pracovníků:**

Je ohrožena nestabilitou koncepcí financování, nemožností ocenit jejich práci nenárokovou složkou.

### **- Nepedagogičtí pracovníci**

Je ohrožena činnost všech úseků, kde po odchodu stávajících pracovníků do důchodu nelze nalézt pracovní síly - pro absolutní podfinancování všech oblastí činností nepedagogických pracovníků.

Ohrožené úseky práce školy:

- Úklid
- Školní stravování
- Administrativa a ekonomika školy, mzdové účetnictví

### **- Předpoklady přijímaných žáků ze ZŠ:**

V současné době se projevuje nedostatečné portfolio základních matematických a čtenářských kompetencí, nedostatečně osvojené kompetence k učení, nerozvinuté paměťové kompetence, absence nutných základních pracovních návyků u žáků nastupujících do prvního ročníku střední školy.

### **- DISTANČNÍ VÝUKA a ohrožení:**

- ohrožení profesního profilu – nemožnost realizovat standardní praktické vzdělávání ve škole ani u partnerů školy
- ohrožení partnerství školy – při celosvětovém kolapsu průmyslu cestovního ruchu

### **- DISTANČNÍ VÝUKA a nutné předpoklady pro kvalitní průběh dlouhodobě realizované distanční výuky:**

- Zabezpečení IT technologií, hardwaru a softwaru v odpovídající úrovni a kvalitě
- Zásadní redukce vzdělávacích obsahů – stanovení prioritních oblastí pro profil absolventa a nepodkročitelného minima každé oblasti
- Změna v přístupu a vnímání žáků (a rodičů) - individuální nastavení volných vlastností a zájmu o zvládnutí požadavků distanční výuky a o osvojení kompetencí pravidelným tréninkem

Datum zpracování zprávy: 24. 10. 2020

Datum projednání v školské radě: **vzhledem ke koronavirovým opatřením a dále k nutnosti uspořádat nové volby zástupců žáků i zástupců pedagogů nedošlo v měsíci říjnu dosud k ustavení školské rady v novém složení.**

Podpis ředitele a razítko školy:



**Hotelová škola, Vyšší odborná škola  
hotelnictví a turismu a Jazyková škola  
s právem státní jazykové zkoušky  
příspěvková organizace 1  
Komenského 156/III, 290 60 Poděbrady  
IČO: 000 69 175, tel.: 325 612 540-42**



**Příloha**  
**Prezentace školy**



## Hotelovka zamířila do Židovského muzea v Praze

Dne 26. září 2019 se naše třída 3. B vydala na exkurzi do Židovského muzea v Praze. Moje očekávání bylo, že budeme procházet muzeum a poslouchat průvodce. Opak byl pravdou.

Text: **Kateřina Svobodová za 3. B**

Dorazili jsme na místo a sedli jsme si do půlkruhu. Nebylo nám jasné proč, ale to jsme za necelých pět minut zjistili. Přišla za námi 93letá paní Jana Dubová (na snímku s naší třídou). Povídala nám o svém životě v době holocaustu, o koncentračních táborech, do nichž byla za 2. světové války internována, a co všechno v nich ona a její rodina zažila. Během přednášky se nám hrnuly slzy do očí. Poslouchali jsme každé její slovo. Na konci jejího vyprávění řadě z nás po tvářích tekly slzy. Jako poděkování jsme paní Janě Dubové předali růže,

které jsme pro ni vybrali, a vydali se na prohlídku Židovského Města.

Nejprve jsme s paní průvodkyní navštívili jednu z nejstarších dochovaných synagog v Evropě – Staronovou synagogu, kde si kluci museli vzít podle židovské tradice na hlavu jarmulku a paní průvodkyně nás poučila o tom, jak probíhá židovská bohoslužba. Poté jsme šli do Pinkasovy synagogy, která v současné době slouží jako památník českých a moravských obětí šoa (holocaustu). Na stěnách synagogy je napsáno kolem 80 000 jmen českých Židů, kteří zemřeli za



nacistické okupace. Jména jsou rozdělena podle obcí a doplněna o datum narození a deportace.

Po prohlídce synagog nás čekal Starý židovský hřbitov. Zde jsme viděli náhrobek například rabiho Löwa. Také jsme se dozvěděli, že na náhrobcích jsou texty v hebrejštině a různé symboly vyjadřující příslušnost k židovství,


jména zemřelých, jejich povolání atd. (např. ryba, nůžky, symbol Davidovy hvězdy, vinný hrozen, lev či ručičky).

Exkurze byla velmi povedená. Donutila nás zamyslet se nad tím, proč bychom si měli vážit života, každé chvíle se svými blízkými a možností, které v našem životě máme.



## Hotelovka zabodovala na mezinárodní baristické soutěži Eurocup 2019

Tento měsíc jsem se já, Eliška Marková, společně s paní učitelkou Marií Marešovou vydala na mezinárodní baristickou soutěž do Prešova.

 Text: **Eliška Marková, 3. D**

Na Slovensko jsme se dostaly vlakem a strávily jsme dvě noci v hotelu Lineas. Soutěž byla zahájena 23. října od 8 hodin. Celkem bylo 12 soutěžících. Já jsem si vylosovala 6. pořadí, takže jsem měla možnost se podívat na výkony ostatních. Zúčastnili se nejen Slováci, ale i Slovinci, za Českou republiku jsem zde byla jediná. V průběhu dne se také konal cupping (ochutnávka kávy) od místní kavárny

Nico Caffé. Soutěž spočívala v tom, že podle správného technologického postupu jsem odborné komisi měla připravit 4× espresso, 4× cappuccino a 4× vlastní verzi Shakerata, a to vše během 15 minut. V 15.30 vyhlášovali výsledky. Nejprve jsem obdržela cenu a diplom za nejlepší techniku a David Omelka z Hotelové akademie L Wintera v Piešťanech byl oceněn za nejlepší cappuccino. Přišlo na

řadu vyhlásování vítězů. Vybojovala jsem celkově druhé místo! Třetí místo získal Rastislav Richnavský z Komprach a jako první se umístil David Omelka.

Úspěchů na této soutěži bylo dost a dobré nálady také. Můžeme děkujeme české firmě APRONISTA za ušití nových reprezentativních zástěr. Velké poděkování také patří Hotelové akademii Prešov za poskytnutí zázemí a milé přijetí. Soutěž z mého pohledu byla velice na úrovni. Organizátoři, komisaři i všichni ostatní byli moc milí a ve všem nám vyhověli. Mé velké díky patří paní učitelce Marešové za



Foto: archiv Hotelové školy Poděbrady

veškerou pomoc a velkou psychickou podporu při přípravách i v průběhu samotné soutěže. Byla to úspěšná výprava, moc jsem si to v Prešově užila, a vezu si domů pohár!



## Hotelová škola Poděbrady

### Mezinárodní baristická soutěž Eurocup 2019 Prešov

Letos v říjnu jsme se já, Eliška Marková a paní učitelka Marie Marešová vydaly na mezinárodní baristickou soutěž do Prešova. Na Slovensko jsme se dostaly vlakem a strávily jsme dvě noci v hotelu Lineas. Soutěž byla zahájena 23. října v 8 hodin. Celkem bylo 12 soutěžících. Vylosovala jsem si 6. pořadí, takže jsem měla možnost se podívat na výkony ostatních. Zúčastnili se nejen Slováci, ale i Slovinci a za Českou republiku jsem zde byla jediná. V průběhu dne se také konal cupping (ochutnávka káv) od místní kavárny Nico Caffé.

Soutěž spočívala v tom, že podle správného technologického postupu jsem odborné komisi měla připravit 4x espresso, 4x cappuccino a 4x vlastní verzi Shakerata, a to vše během 15 minut.

V 15:30 se vyhlášovaly výsledky, kdy jsem nejprve obdržela cenu a diplom za nejlepší techniku. David Omelka z Hotelové akademie Ludovíta Wintera v Piešťanech byl oceněn za nejlepší cappuccino. Potom přišlo na řadu vyhlášení vítězů. **Vybojovala jsem celkové druhé místo!** Třetí místo získal Rastislav Richnavský z Komprach a jako první se umístil David Omelka.

Úspěchů na této soutěži bylo dost a dobré nálady také. Můžeme děkovat české firmě APRONISTA za ušití nových reprezentativních zástěr. Velké poděkování také patří Hotelové akademii Prešov za poskytnutí zázemí a milé přijetí. Soutěž byla z mého pohledu velice na úrovni. Organizátoři, komisaři i všichni ostatní byli moc milí a ve všem nám vyhověli. Mé velké díky patří paní učitelce Marešové za veškerou pomoc a velkou psychickou podporu při přípravách i v průběhu samotné soutěže. Byla to úspěšná výprava, moc jsem si to v Prešově užila a vezu si domů pohár!

*Eliška Marková, 3.D*







## Hotelová škola Poděbrady

### Sommelier Moravy 2019

Letos se nám na Moravě velmi zadařilo. Této soutěže jsme se zúčastnily dohromady čtyři. Nikola Pospíšilová, Klára Šimonová, Terezie Hrnčiarová a již v tomto oboru zkušenější Anna Holčápková. Soutěž byla rozdělena na juniory a profesionály. My jsme byly v kategorii Junior. Soutěž se konala v krásných prostorách Louckého kláštera ve Znojmě. První den jsme absolvovaly písemnou zkoušku o čtyřiceti otázkách, která byla v českém i anglickém jazyce. Otázky se týkaly vinohradnictví, vín s označením VOC a enologie.

První den soutěže jsme měly možnost zúčastnit se zajímavé přednášky o historii, výrobě vína a použití barikových sudů pro zrání bílých a červených vín.

Později jsme si prohlédly Loucký klášter včetně podzemní krypty a vyslechly si zajímavý výklad jeho historie.

Druhý den nás brzy ráno čekala soutěžní degustace a popis dvou vzorků bílého a červeného vína a hned potom další přednáška o pěstování červených vín v našich podmínkách.

Po této přednášce jsme se dozvěděly jména dvanácti soutěžících, kteří postoupili z celkového počtu třiceti do semifinále. V semifinále nás reprezentovala Anička Holčápková, která společně s ostatními předvedla servis a dekantaci červeného vína. Probojovala se až do finále mezi tři nejlepší. Finále se neslo v duchu hlubších znalostí z oblasti sommeliérství. Finalisté měli za úkol popsat jednu z vinařských podoblastí v čase pěti minut, opravit vinný lístek rozdělený na 4 kategorie a sestavené menu o pěti chodech doplnit vhodnými víny z Čech a Moravy. Anička předvedla své skvělé znalosti a vybojovala si úžasné druhé místo.

I přesto, že soutěž byla velmi náročná, byla pro nás, začátečníky, velkým přínosem a děkujeme za příležitost se v oblasti sommeliérství dále rozvíjet.

A samozřejmě velký dík patří paní učitelce Kateřině Habersbergerové. :)

*Terezie Hrnčiarová 3.B*







Zelená škola<sup>®</sup>

## Certifikát

**Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady, příspěvková organizace**

**je zapojena do unikátního projektu „Zelená škola“.**

V rámci tohoto projektu poskytuje svým studentům a zaměstnancům možnost zbavit se vysloužilých elektrospotřebičů prostřednictvím sběrného boxu a tím významně přispívá k ochraně životního prostředí, přírodních zdrojů a zdraví člověka.

Výše zmíněná škola je tímto oprávněna používat logo „Zelená škola“ v souladu se stanovenými pravidly, která jsou uvedena na webových stránkách projektu.

Certifikát vystavil provozovatel projektu

**REMA**

REMA Systém, a.s.  
Budejovická 1667/64, 140 00 Praha 4  
www.rema.cloud  
IČ: 64510263

-1-

Ing. David Beneš a Ing. David Vandrovec



## Projekt 72 hodin

Třída 2. C ze střední Hotelové školy Poděbrady se zapojila do projektu 72 hodin. Ten oslovuje mladé lidi, aby se dobrovolně ve svém volném čase věnovali ekologii či pomáhali potřebným.

Text a foto: **Hotelová škola Poděbrady**

Naši studenti se rozhodli, že půjdou strávit odpoledne do místního Domova pro seniory Luxor. Doprovodila je jejich paní třídní učitelka Valerie Papežová, která si s nimi nejdříve povídala o tom, co by mohli v rámci projektu 72 hodin



udělat. Povzbuzovala je k návštěvě starých lidí, kteří potřebují jejich povšimnutí. Sešlo se celkem 9 dobrovolníků a trochu se báli, o čem si budou se seniory povídat. Potom však zjistili, že je to tak snadné. Prostě jim naslouchali, ptali se a procházeli se s nimi po parku. S obyvateli domova

dobrovolníci strávili krásné odpoledne. Věnovali kousek ze svého volného času a kousek ze sebe. Nic víc, nic málo. Ani nevěděli, jak hluboké zážitky to v nich zanechá. „Doufáme, že se nám to podaří ještě někdy zopakovat a ani to nemusí být projekt,“ řekli k tomu samotní dobrovolníci z 2. C.



Hotelová škola  
Poděbrady

Zajímáte se o hotel management, tourism management či event management ?

Potom je naše škola právě pro Vás

NAVŠTIVTE NÁS  
BĚHEM DNÍ  
OTEVŘENÝCH DVEŘÍ

pátek 29. listopadu 2019 14:00 - 17:00

sobota 30. listopadu 2019 10:00 - 15:00

středa 15. ledna 2020 14:00 - 17:00

Těšíme se na Vás

Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady, příspěvková organizace zřízená Středočeským krajem, Komenského 156/7, 290 01 Poděbrady  
www.hsvos.cz



## Proč být hrdí na svoji školu...

Když jsme se před sedmi lety na Hotelové škole v Poděbradech zapojovali poprvé do celoevropského dobrovolnického projektu „72 hodin“, který v naší zemi zaštiťuje Česká rada dětí a mládeže spolu s Ministerstvem školství, vznikl slogan „Hotelovka pomáhá“. Vedení školy nemohlo tušit, jak brzy se z jednoho projektu a jeho sloganu stane běžná součást školního života. Zcela jistě to bude souviset také se zapojením do programu Cena vévody z Edinburgu (DofE), v němž jednou ze základních aktivit programu je právě dobrovolnictví.

Text: **Jana Podoláková**, ředitelka

Žáci hotelovky začali přicházet se svými učiteli na nápady, jak pomáhat přírodě, okolí, zvířátkům, lidem kolem sebe. V rámci projektu 72 hodin sázeli stromy, věnovali čas a dobroty pejskům v poděbradském útulku, uklízeli – někdy park a jindy svoji školu, začali trávit čas

s babičkami a dědečky v domově seniorů, zapojili se do doučování dětí z poděbradských základek, věnovali se podpoře handicapovaných dětí v Základní škole U Bažantnice nebo v pražském Motole, vymýšleli dárky pro děti z dětských domovů...

Velmi brzy přišli žáci a učitelé s tím, že přece pomáhání světu kolem nás

se nemůže ohraničit několika říjnovými projektovými hodinami. Mnoho tříd nebo jednotlivců pokračuje v „nastartovaném“ pomáhání dál. Někdo dochází pravidelně za pejsky do útulku, jiní připravují opakovaně v čase adventu krásná

setkání s dětmi z dětských domovů nebo zpívání se seniory v Luxoru. Akce a festivaly pro veřejnost, které hotelovka pořádá, nesou v sobě vždy charitativní rozměr, ve kterém školu podporují naši profesní partneři. Vzpomeňme na tradiční červnové pojidání knedlíků na poděbradské kolonádě, kdy veškerý prodej těchto knedlíků představuje příspěvek na léčbu nemocné holčičky.

Zkušenosti a zážitky z dobrovolného pomáhání jsou pro mnoho



Foto: archiv HS Poděbrady

žáků významné, a i pro jejich učitele často velmi silné. Jako ředitelka školy musím všem, kdo se do dobrovolnictví zapojují, říct velké DĚKUJI a JSEM NA VÁS HRDÁ. Hodně se dnes píše i diskutuje o tom, jak výchova a vzdělávání procházejí krizí a co všechno je v českých školách v nepořádku. Ráda bych ubezpečila rodiče i veřejnost, že mladí lidé si ve školách osvojují krásné a důležité návyky pro utváření budoucí občanské společnosti, ve které si budeme umět vzájemně pomáhat.





Do kategorie student se v ročníku 2020 přihlásilo 18 soutěžících ze 14 škol, kteří byli rozlosováni do dvou nomináčních soutěžních týdnů. Z každého nomináčního týdne postoupilo 6 nejlepších žáků do finálového týdne. Celkem ve finálovém vyřazovacím týdnu bojovalo 12 nejlepších žáků, ze kterých se do velkého finále probojovali jen 3 nejlepší. Ti se utkali v sobotu 12. 9. 2020 o titul KU Young Chef 2020 a celkové vítězství.



## Vítězka KU Young Chef 2020

**Hana Budková**

HŠ Poděbrady

Do finálového týdne postoupila z 2. místa 2. nomináčního týdne a do velkého finále nastupovala z celkového 1. místa

Coach Zdeněk Křížek



## **Příloha**

### **Výsledky kontrolní činnosti**



Čj.: KHSSC 03665/2020

## PROTOKOL o kontrole

pořízený z kontroly vykonané podle zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád), ve znění pozdějších předpisů, podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 ze dne 15. března 2017 o úředních kontrolách a jiných úředních činnostech prováděných s cílem zajistit uplatňování potravinového a krmivového práva a pravidel týkajících se zdraví zvířat a dobrých životních podmínek zvířat, zdraví rostlin a přípravků na ochranu rostlin, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001, (ES) č. 396/2005, (ES) č. 1069/2009, (ES) č. 1107/2009, (EU) č. 1151/2012, (EU) č. 652/2014, (EU) 2016/429 a (EU) 2016/2031, nařízení Rady (ES) č. 1/2005 a (ES) č. 1099/2009 a směrnic Rady 98/58/ES, 1999/74/ES, 2007/43/ES, 2008/119/ES a 2008/120/ES a o zrušení nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, směrnice Rady 89/608/EHS, 89/662/EHS, 90/425/EHS, 91/496/EHS, 96/23/ES, 96/93/ES a 97/78/ES a rozhodnutí Rady 92/438/EHS (dále jen „Nařízení 625“), a podle § 88 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon 258“)

### 1. Pravomoc k výkonu kontroly:

§ 82 odst. 2 písm. b) zákona č. 258/2000 Sb.,

§ 14 odst. 1 písm. a) ve spojení s § 16 odst. 1 písm. a) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon 110“)

~~§ 30 odst. 3 zákona č. 65/2017, o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, ve znění zákona č. 183/2017 Sb., (dále jen „zákon 65“)~~

### 2. Kontrolující (jméno, příjmení, č. služebního průkazu):

Bc. Petra Rychtaříková, DiS., číslo služebního průkazu: 0412

e-mail: e-podatelna@khsstc.cz, tel.: 325 531 034

Pavla Patricie Baková, číslo služebního průkazu: toho času bez služebního průkazu

e-mail: e-podatelna@khsstc.cz, tel.: 325 512 665

**Vedoucí kontrolní skupiny** (jméno, příjmení): Bc. Petra Rychtaříková, DiS.

**Přizvané fyzické osoby** (jméno, příjmení, číslo a datum vydání pověření zaměstnance zdravotního ústavu; název zdravotního ústavu/jméno, příjmení, číslo a datum vydání pověření jiné odborně způsobilé fyzické osoby) **a důvod jejich přizvání:**

**3. Místo kontroly** (lze specifikovat zejména názvem a adresou provozovny nebo jiným přesným popisem místa):

Školní jídelna  
Komenského 156/7, 290 01 Poděbrady

### 4. Kontrolovaná osoba:

**právnícká osoba** (obchodní firma/název, sídlo, IČO):

# **KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE**

## **STŘEDOČESKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V PRAZE**

Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady, příspěvková organizace  
Komenského 156/7, 290 01 Poděbrady III  
IČO 000 69 175, příspěvková organizace

~~podnikající fyzická osoba (jméno, příjmení, datum narození, adresa trvalého bydliště a sídla, IČO, popř. i obchodní firma):~~

### **5. Osoby přítomné na místě kontroly:**

**kontrolovaná osoba** (jméno a příjmení fyzické osoby podnikající, číslo a doba platnosti dokladu totožnosti /jméno a příjmení, datum narození, místo trvalého pobytu člena/členů statutárního orgánu oprávněného/oprávněných jednat za právnickou osobu):

PhDr. Jana Podoláková – statutární orgán právnické osoby – ředitelka školy  
datum narození: 01.12.1964, místo trvalého pobytu: V Aleji 1355, Poděbrady, číslo dokladu totožnosti: 207019106, doba platnosti dokladu totožnosti: 09.08.2026

~~**povinná osoba** (jméno a příjmení, datum narození, adresa trvalého pobytu, číslo a doba platnosti dokladu totožnosti, vztah ke kontrolované osobě ve smyslu § 5 odst. 2 písm. a) kontrolního řádu)~~

### **6. Kontrola zahájena dne: 23.01.2020 v 08:50 hodin.**

**úkonem:** Předložením služebního průkazu kontrolující osoby kontrolované osobě na místě kontroly.

### **7. Předmět kontroly a popř. důvod neplánované kontroly podle čl. 79 odst. 2 písm. c) Nařízení 625:**

Plnění povinností stanovených v

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin (dále jen „nařízení 852“)  
– **článek 4, článek 5**

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin (dále jen „nařízení 178“)  
– **článek 18**

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnice Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004 (dále jen „nařízení 1169“)  
– **článek 9 odst. 1**

Nařízení komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny (dále jen „Nařízení 2073“)

zákoně 258  
– **§ 19, § 20, § 21, § 24**

zákoně 110  
– **§ 3, § 9a, §10**

vyhláše č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „vyhláška 137“)

**- § 49, § 50**

vyhlášce č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin (dále jen „vyhláška 417“)

**- § 7**

vyhlášce č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „vyhláška 252“)

zákoně 65

**- § 9 odst. 2, 3**

zákoně č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon 634“) jiných právních předpisech nebo rozhodnutích

Odůvodnění nezbytnosti neplánované kontroly v mezích čl. 79 odst. 2 písm. e) Nařízení 625

**8. Použitá kontrolní metoda podle čl. 14 Nařízení 625:**

- a) přezkoumání kontrol, které provozovatelé zavedli, a získaných výsledků;
- b) inspekce;
- i) vybavení, ~~dopravních prostředků~~, prostor a jiných míst pod kontrolou provozovatelů a jejich okolí;
- ii) ~~zvířat~~ a zboží, včetně polotovarů, surovin, složek, pomocných látek a dalších výrobků používaných k přípravě a výrobě zboží ~~nebo ke krmení a ošetřování zvířat~~;
- iii) výrobků a procesů na čištění a údržbu;
- iv) ~~vysledovatelnosti, označování, prezentace, reklamy a souvisejících obalových materiálů~~, včetně materiálů určených pro styk s potravinami;
- c) kontroly hygienických podmínek v prostorách provozovatele;
- d) posouzení postupů pro správnou výrobní praxi, správnou hygienickou praxi a správnou zemědělskou praxi a postupů založených na zásadách analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP);
- e) přezkoumání dokumentů, záznamů o sledovatelnosti a jiných záznamů, které mohou být důležité pro posouzení souladu s pravidly uvedenými v čl. 1 odst. 2, případně včetně příslušných dokumentů doprovázejících potraviny, krmivo a veškeré látky či materiály, které do zařízení vstupují nebo je opouštějí;
- f) rozhovory s provozovateli a s jejich pracovníky;
- g) ověření měření provedených provozovateli a jiných výsledků testů;
- h) ~~odběr vzorků, analýzy, diagnostiku a testy~~;
- i) audity provozovatelů;
- j) veškeré další činnosti potřebné ke zjištění případů nesouladu.

# KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE STŘEDOČESKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V PRAZE

**9. Vzorky odebrány: ne** ano (č. protokolu o odběru vzorků)

**Kontrolovaná osoba žádá o dokumentární přezkum vzorků, analýzy, testů nebo diagnostiky:**  
**ano - ne**

**Poučení:** Podle § 11 odst. 1 a 2 kontrolního řádu a § 90 odst. 1 zákona 258 kontrolující může odebrat pouze nezbytně nutné množství vzorku; o odběru vzorku vydá potvrzení. Kontrolní orgán odebraný vzorek vrátí, je-li to možné. Za odebraný vzorek zaplatí orgán ochrany veřejného zdraví příslušný k provedení kontroly osobě, již byl vzorek odebrán, náhradu ve výši ceny, za kterou tato osoba věc v době jejího odebrání běžně na trhu prodává; nelze-li tuto cenu určit, pak náhradu ve výši ceny, za kterou věc pořídila, případně náhradu ve výši účelně vynaložených nákladů. Náhradu orgán ochrany veřejného zdraví zaplatí, pokud o ni kontrolovaná osoba požádá ve lhůtě do 6 měsíců ode dne, kdy byla seznámena se skutečností, že výrobek splnil požadavky stanovené právními předpisy, rozhodnutím nebo opatřením orgánu ochrany veřejného zdraví. Podle § 90 odst. 1 zákona 258 se náhrada neposkytne za vzorek vody a vzorek písku z pískovišť a dále v případech upravených v § 11 odst. 3 kontrolního řádu.

## **10. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:**

Kontrola dokumentů doložených na základě výzvy součinnosti ze dne 23.01.2020, Č.j.: KHSSC 03688/2020

den jeho provedení: 24.01.2020

## **11. Kontrolní zjištění včetně uvedení podkladů, ze kterých vychází:**

Dnešní šetření bylo zaměřeno na kontrolu výše uvedené školní jídelny.

Ve školní jídelně se denně připravují snídaně v počtu cca 30 porcí (pro studenty a hotelové hosty), obědy cca 350 porcí (cca 100 porcí cizím strávníkům a 250 porcí pro studenty hotelové školy a Eko Gymnázia) a cca 80 porcí večeří pro studenty školy. Vydáván je jeden druh polévky a tři druhy hlavního jídla. Výdej obědů pro cizí strávníky probíhá v 11:00 – 11:30 hodin a výdej pro studenty hotelové školy a Eko Gymnázia probíhá od 11:30 – 14:00 hodin.

✓ **Zdravotní průkazy** - provoz školní jídelny zajišťuje celkem 9 zaměstnanců (1x vedoucí školní jídelny, 1x vedoucí skladnice, 1x skladnice, 5x kuchařka a 1x pomocná kuchařka). Ke kontrole byl předložen celkem 9x platný zdravotní průkaz. Uvedené je v souladu s požadavkem § 19 odst. 2 a § 20 písm. c) zákona 258.

✓ **Zázemí pro personál** - pro zaměstnance je k dispozici sprchový kout a kabina WC s předsíňkou vybavenou umyvadlem s přívodem tekoucí teplé a studené pitné vody. Záchod nevede přímo do prostoru, kde se manipuluje s potravinami. Dále mají zaměstnanci kuchyně k dispozici šatnu vybavenou šatními skříněmi. Zajištěno je oddělené ukládání osobního a pracovního oděvu. Zřízena je úklidová komora, kde jsou uloženy čisticí a desinfekční prostředky a pomůcky, jsou tak uloženy odděleně od potravin. Zřízena je úklidová výlevka s přívodem tekoucí teplé a studené pitné vody. Uvedené je v souladu s povinnostmi stanovenými v článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou I bodem 3, 9 a 10 přílohy II nařízení 852.

### **Osobní hygiena**

✓ Nedostatky v dodržování zásad osobní hygieny nebyly během kontroly zjištěny. Zaměstnankyně školní jídelny měly na sobě v době kontroly čistý pracovní oděv a obuv včetně pokrývky hlavy. Při výdeji pokrmů jsou používány jednorázové rukavice, kterých je na provozovně dostatečné množství. Uvedené je v souladu s povinností stanovenou v Článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou VIII bodem 1 přílohy II nařízení 852 a zároveň v souladu s požadavky stanovenými na základě zákona 258 v § 50 písm. b) vyhlášky 137.



✓ Podmínky pro dodržování zásad osobní hygieny

K dispozici je dostatečný počet vhodně rozmístěných umyvadel s přívodem tekoucí teplé a studené pitné vody, která byla v době kontroly funkční a vybavena prostředky pro mytí rukou (mýdlo v dávkovači) a hygienické osušení (jednorázové ručníky). Výše uvedené je v souladu s povinností stanovenou v článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou II bodem 4 přílohy II nařízení 852.

Provozní hygiena

Během kontroly bylo zjištěno, že se nad varným centrem nachází krytý odsávacího zařízení, jejichž odsávací mřížky vykazovaly známky značného znečištění – zašlá mastná špína s nánosem prachu. Dále byla zjištěna zašlá špína na povrchu technologického vybavení (konvektomat a pánev), a to zejména na hůře přístupných místech (viz fotodokumentace). Toto je porušení povinnosti stanovené v Článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou I bodem 1 přílohy II nařízení 852 - **udržovat potravinářské prostory v čistotě.**

✓ Pracovní prostory pro hygienické provedení jednotlivých postupů

Zajištěn je dostatek pracovních ploch a stavebně oddělených připraven, kde jsou zpracovávány potraviny a suroviny odděleně dle jejich druhu (varna – úsek vytloukání vajec, úsek na přípravu zeleniny, úsek syrového masa, úsek vařeného masa, těstárna a úsek na mytí provozního nádobí). Zajištěno je oddělené mytí stolního a provozního nádobí a gastronádob. Na mytí stolního nádobí je ve výdejně v 1. NP instalována myčka a dřez s přívodem tekoucí teplé a studené pitné vody. Mytí provozního nádobí a gastronádob probíhá ve varně v odděleném úseku. K dispozici je dvojdřez s přívodem tekoucí teplé a studené pitné vody a myčka. Je tak splněna povinnost stanovená v článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou II bodem 2 přílohy II nařízení 852.

✓ Povrchy podlah, stěn a stropů v prostorách manipulace s potravinami – neporušené, bez nedostatků. Uvedené je v souladu s povinností stanovenou v Článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou II odst. 1 přílohy II nařízení 852.

Povrchy zařízení a předmětů - V prostoru varny se nacházelo umyvadlo na mytí rukou, které mělo poškozený povrch (prasklá a chybějící část omyvatelného povrchu a dále se v místě kontaktu se stěnou a dřezem na mytí provozního nádobí vyskytovala černá plíseň), který tak znesnadňuje jeho snadnou čistitelnost. Dále bylo v prostoru varny umístěno chladič zařízení, které mělo dole na dveřích z vnější strany zkorodovaný povrch, který se odlupoval. K výše popsanému zjištění byla pořízena fotodokumentace. Toto je porušení povinnosti stanovené v Článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou II bodem 1 písm. f) přílohy II nařízení 852 - **udržovat povrchy v oblastech, kde se manipuluje s potravinami v bezvadném stavu a snadno čistitelné.**

Během kontroly byl nalezen znečištěný povrch uvnitř mikrovlnné trouby zašlou špínou a zbytky pokrmů. Zašlou špínou byly znečištěny i pracovní pomůcky uložené v zásuvkách pracovních stolů a v prostoru příručního skladu (metličky, lis na brambory, kráječ na vejce) a dále vykazovala známky značného znečištění zašlou špínou a zbytky potravin, zejména v záhybech, přepravka, ve které bylo uloženo dřevěné pracovní náčiní (válečky, vařečky a paličky na maso). K výše popsanému byla pořízena fotodokumentace. Toto je porušení povinnosti stanovené v Článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou V bodem 1 písm. a) přílohy II nařízení 852 - **důkladně očistit, a je-li to nezbytné, dezinfikovat všechny předměty a zařízení, se kterými přicházejí potraviny do styku, a to tak často, aby se vyloučilo riziko kontaminace.**

## KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE STŘEDOČESKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V PRAZE

V úseku zpracování syrového masa je k dispozici špalek na maso, jehož horní plocha, na které dochází ke zpracování masa, byla značně poškozena (rýhy a prohlubně) a nerovnosti povrchu byly zaneseny zašlými zbytky zpracovávaných potravin. Toto je porušení povinnosti stanovené v Článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou V bodem 1 písm. b) přílohy II nařízení 852 - udržovat všechny předměty, se kterými přicházejí potraviny do styku v takovém pořádku a dobrém stavu, aby riziko kontaminace bylo sníženo na minimum.

### ✓ Skladovací prostory, skladování surovin a jejich ochrana před kontaminací

K dispozici jsou dostatečné skladovací kapacity (suchý sklad potravin, chladárna mléčných výrobků, chladárna masa, zeleninový sklad a hrubá přípravná zeleniny). Chlazený sklad a chladicí i mrazicí zařízení byla v době kontroly vybavena teploměry případně integrovaným digitálním měřicím zařízením. Toto je v souladu s povinností stanovenou v článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou V bodem 2 přílohy II nařízení 852.

Potraviny jsou skladovány odděleně dle druhu a skladovacích podmínek daných výrobcem, zajištěna je ochrana před kontaminací. Je tak splněna povinnost stanovená v článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou IX bodem 2 přílohy II nařízení 852.

### ✓ Záruční lhůty

Během šetření byla provedena kontrola data použitelnosti potravin – nebyly shledány potraviny s prošlým datem použitelnosti, což je v souladu s § 24 odst. 1 písm. a) zákona 258 ve spojení s § 10 odst. 1 písm. b) zákona 110.

### ✓ Nabývací doklady

Během kontroly byly předloženy dodací listy:

1) na maso číslo 0111002331 ze dne 23.01.2020, dodavatel: Maso Jičín s.r.o., Konecchlumského 1075, 506 01 Jičín, IČO 481 68 408 – vepřová pečeně bez kosti, vepřová kýta bez kosti, hovězí harfy, hovězí přední bez kosti, vepřová plec bez kosti. V době kontroly uloženo v chladicím boxu a dle sdělení osoby přítomné na kontrole bude předmětné maso zpracováno následující den, tj. 24.01.2020

2) na pečivo číslo 2200020420 ze dne 23.01.2020 dodavatel: PEK Group a.s., Pyšelská 2327/2, 149 00 Praha, IČO 083 37 501 – kaiserka cereální, Odkolkův pecen, rustikální pečivo sypané, cereální croissant sýrový

Doložením nabývacích dokladů k potravinám byla splněna povinnost stanovená v Článku 18 odst. 1 Nařízení 178.

### ✓ Udržování hotových výrobků při teplotách, které nevedou k ohrožení zdraví

Do doby plnění gastronádob a jejich transportu do výdejny v I. NP jsou pokrmy udržovány při konstantní teplotě na sporáku nebo v konvektomatu. Po transportu následuje výdej, pokrmy jsou chráněny před kontaminací a během výdeje udržovány při doporučené teplotě v elektrických ohřívacích vozíčkách. Je tak splněna povinnost stanovená v článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou IX bodem 3 a 5 přílohy II nařízení 852.

Rozmrazování – v době kontroly nebylo prováděno.

### ✓ Manipulace s odpady

V manipulaci s odpady nebyly zjištěny nedostatky – k dispozici jsou kryté odpadové nádoby. Odpad a zbytky pokrmů jsou z prostoru manipulace s potravinami likvidovány denně. Zbytky pokrmů jsou ve výdejně ukládány do kryté omyvatelné nádoby a následně shromažďovány ve velkoobjemové

nádobě, která je umístěna mimo prostor manipulace s potravinami. Komunální odpad je ukládán do velkoobjemových nádob k tomuto účelu určených, jejichž svoz je uskutečňován v rámci svozu komunálního odpadu ve městě. Manipulace s odpady je v souladu s povinností stanovenou v článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou VI bodem 1 a 2 přílohy II nařízení 852.

#### Zásobování vodou

Provozovna je zásobována pitnou vodou z veřejného vodovodního řadu, zajištěno je dostatečné množství. Výše uvedené je v souladu s povinností stanovenou v článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou VII bodem 1 přílohy II nařízení 852.

#### Zavedení postupů pro regulaci škůdců

Výskyt hmyzu, hlodavců či jiných škůdců nebyl v prostorách školní jídelny během kontroly zjištěn. Okna používaná k větrání byla opatřena sítí, což je v souladu s povinností stanovenou v článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou II bodem 1 písm. d) přílohy II nařízení 852.

#### Dokumentace k postupům založeným na zásadách HACCP

Stravovací zařízení plní požadavky, pokud jde o povinnost zavést jeden nebo více stálých postupů založených na principech HACCP. Systém HACCP, který byl předložen, vychází z analýzy specifických rizik a opatření pro jejich kontrolu, aby se zajistila bezpečnost – zdravotní nezávadnost pokrmů. Dokumentace, která byla předložena, vyplývá z požadavků legislativy dané k systému HACCP a odpovídá požadavkům na dané stravovací zařízení. Je tak splněna povinnost stanovená v Článku 5 nařízení 852.

V dokumentaci byly na základě analýzy rizika stanoveny dva kritické kontrolní body

- 1) výdej pokrmů s kritickou mezí nastavenou na + 60 °C a frekvencí sledování – 1x denně při expedici do výdejny. Dále bylo stanoveno nápravné opatření – v případě poklesu teploty pozastavení výdeje a vrácení k regeneraci. Jako důkaz ovládnutí rizika byly předloženy záznamy o měření teploty pokrmu při plnění gastronádob za období od 06.01.2020 do 22.01.2020. Kontrolou záznamů, bylo zjištěno, že stanovená teplota + 60 °C byla dodržena. **Dále bylo kontrolou záznamů zjištěno, že kontrola v tomto CCP je prováděna pouze u teplých pokrmů vydávaných v době oběda, u teplých pokrmů vydávaných jako večeře kontrola není prováděna a nejsou tedy vedeny ani záznamy. Toto je porušení povinnosti stanovené v Článku 5 odst. 1 nařízení 852 – postupovat podle vytvořeného a zavedeného stálého postupu založeného na zásadách HACCP.**
- 2) výdej pokrmů studené kuchyně s kritickou mezí + 8 °C a frekvencí sledování 1x denně během výdeje. Jako nápravné opatření bylo nastaveno – v případě nedodržení stanovené teploty při výdeji maximálně +8 °C, upravit teplotu na požadovanou hodnotu. **Záznamy v tomto CCP předloženy nebyly, osoba přítomná na místě kontroly uvedla, že sledování v tomto CCP není prováděno a nejsou tedy vedeny ani záznamy. Toto je porušení povinnosti stanovené v Článku 5 odst. 1 nařízení 852 – postupovat podle vytvořeného a zavedeného stálého postupu založeného na zásadách HACCP.**

Kontrolovaná osoba byla v souladu s § 8 písm. c) zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád) písemně vyzvána, aby v dodatečně stanovené lhůtě KHS předložila:

- záznam o provedeném školení v oblasti hygienického minima všech zaměstnanců stravovacího provozu
- záznam o provedeném auditu (ověření funkčnosti systému založeného na zásadách HACCP), a to nejpozději ve lhůtě do 5 kalendářních dnů od doručení (výzva č.j. KHSSC 03688/2020 ze dne 23.01.2020).

Dne 24.01.2020 byly na KHS doručeny následující dokumenty:

## **KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE STŘEDOČESKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V PRAZE**

Doklad o provedeném školení zaměstnanců – školení zaměstnanců školní jídelny je pravidelné s frekvencí 1x/rok. Doloženo bylo potvrzení o absolvování školení hygienického minima všech zaměstnankyň školní jídelny, které proběhlo v termínech 01.02.2019, 04.02.2019, 04.03.2019 a 06.01.2020. Výše uvedené skutečnosti jsou v souladu s požadavkem stanoveným v Článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou XII přílohy II nařízení 852.

Záznam o provedeném vnitřním auditu, který má být dle příručky založené na zásadách HACCP prováděn ve frekvenci 1x/rok. Audit byl proveden dne 19.12.2019, paní Ing. Evou Krátkou, se závěrem: Systém HACCP je funkční, zaměstnanci výrobního střediska byly o závadách informovány a zároveň byly seznámeny s termínem odstranění závad. Uvedené je v souladu s povinností stanovenou v Článku 5 odst. 1 nařízení 852.

### Značení alergenů

Značení alergenů v jídelním lístku je řešeno číselnými kódy včetně rozlišení druhu obilovin a skořápkových plodů u jednotlivého druhu pokrmu (polévka, 3x hlavní pokrm). Legenda k číselným kódům je umístěna na samostatném listu. Jídelní lístek včetně legendy byl v době kontroly v deskách, které se předkládají studentům a cizím strážníkům. Dále je přehled alergenů k dispozici v elektronickém objednávacím systému školy. Značení alergenů je v souladu s § 9a odst. 1 písm. b) zákona 110 ve spojení s Článkem 9 odst. 1 písm. c) nařízení 1169.

### Závěr

**Při kontrole provedené v rozsahu bodu 7. protokolu o kontrole byly shledány výše popsané nedostatky.**

**Byla pořízena fotodokumentace v počtu 27 snímků**

Kontrolované osobě byla vydána bloková pokuta č. bloku D0098985.

**KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE**  
STŘEDOČESKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V PRAZE

**12. Požadavek kontrolujícího na podání písemné zprávy o odstranění nebo prevenci nedostatků zjištěných kontrolou podle § 10 odst. 2 kontrolního řádu:**

Kontrolovaná osoba předloží písemnou zprávu o odstranění/prevenci zjištěných nedostatků ve lhůtě do:

**7 kalendářních dnů**

ode dne doručení protokolu o kontrole, na jednu z adres uvedených v zápatí tohoto protokolu.

**13. Poučení:**

a) Podle § 13 kontrolního řádu námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole může kontrolovaná osoba podat Krajské hygienické stanici Středočeského kraje se sídlem v Praze ve lhůtě 15 dnů ode dne doručení protokolu o kontrole. Námitky se podávají písemně, musí z nich být zřejmé, proti jakému kontrolnímu zjištění směřují, a musí obsahovat odůvodnění nesouhlasu s tímto kontrolním zjištěním.

b) ~~Při postupu podle § 88 odst. 3 zákona 258 může kontrolovaná osoba podat námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole Krajské hygienické stanici Středočeského kraje se sídlem v Praze ve lhůtě 3 dnů ode dne předání protokolu o kontrole na místě kontroly. Námitky se podávají písemně, musí z nich být zřejmé, proti jakému kontrolnímu zjištění směřují, a musí obsahovat odůvodnění nesouhlasu s tímto kontrolním zjištěním.~~

**14. Protokol vyhotoven dne: 05.02.2020 v 08:00 hodin.**

**15. Protokol obsahuje (počet stránek protokolu, popř. přílohu): **9 stran****

**Protokol byl vyhotoven ve dvou stejnopisech.**

**16. Podpisy kontrolujících:**

Bc. Petra Rychtaříková, Dis.

Pavla Patricie Baková



Krajská hygienická stanice  
Středočeského kraje se sídlem v Praze  
územní pracoviště v Nymburku  
Palackého třída 1484/52  
288 02 Nymburk -5.

**17. Potvrzení převzetí protokolu o kontrole na místě kontroly:**

**a) kontrolovanou osobou uvedenou výše v bodu 5.:**

Potvrzují převzetí stejnopisu protokolu o kontrole.

Dne 05.02.2020 v 8:15 hodin



Hotelová škola, Vyšší odborná škola  
hotelnictví a turismu a Jazyková škola  
s právem státní jazykové zkoušky  
příspěvková organizace  
Komenského 156/III, 290 60 Poděbrady 1  
IČO: 000 69 175, tel.: 325 612 540-42

~~b) povinnou osobou přítomnou na místě kontroly ..... /uvedenou výše v bodu 5., které byl protokol o kontrole předán namísto podle § 88 odst. 3 zákona 258; předání protokolu o kontrole povinné osobě má účinky doručení protokolu o kontrole kontrolované osobě.~~

Potvrzují převzetí stejnopisu protokolu o kontrole.

Dne ..... v ..... hodin

.....



**Opatření k odstranění a prevenci nedostatků zjištěných kontrolou KHS dne 23. 1. 2020 a uvedených v Prokolu o kontrole č.j.OKHSSC 03665/2020**

**Provozní hygiena**

Povrchy odsávacího zařízení a povrchy konvektomatů a multifunkčního technologického zařízení FRIMA: provedeno důkladné čištění dne 23. 1., dále dne 9. 2. (ředitelské volno) realizován sanitární den se zvláštním důrazem na čištění uvedených povrchů, vedoucím pracovním (vedoucí školního stravování a vedoucí kuchařka) zdůrazněna povinnost kontroly čistoty povrchů a čistoty technologických zařízení, přičemž je nutno zvýšit četnost a intenzitu těchto kontrol, namátkově bude opakovaně průběžně kontrolováno ze strany ředitelky školy. Pro léto 2020 připravována rekonstrukce vzduchotechniky kuchyně, kdy stávající odsávací zařízení bude odstraněno a nahrazeno novou technologií.

**Povrchy zařízení a předmětů**

Poškozený povrch umývadla v prostoru varny: došlo k výměně umývadla za nové.

Zkorodovaný povrch chladicího zařízení: objednána nová profi chladicí zařízení

Znečištěný povrch uvnitř mikrovlnné trouby: provedeno důkladné čištění dne 23. 1., dále dne 9. 2. (ředitelské volno) realizován sanitární den se zvláštním důrazem na čištění uvedených povrchů, vedoucím pracovním (vedoucí školního stravování a vedoucí kuchařka) zdůrazněna povinnost kontroly čistoty povrchů a čistoty technologických zařízení, přičemž je nutno zvýšit četnost a intenzitu těchto kontrol, namátkově bude opakovaně průběžně kontrolováno ze strany ředitelky školy.

Znečištěné pracovní pomůcky: pomůcky (krájítka a metličky) se zašlou špínou vyřazeny a pořízeny nové pomůcky.

Přepravka k uložení pracovního náčiní: pro ukládání pracovního náčiní pořízeny nové plastové boxy.

Špalek na maso s poškozenou horní plochou: provedeno zbroušení špalku

**Prováděná měření dle HACCP:**

Zdůrazněna povinnost vedení záznamů teploty u teplých pokrmů na večeře a u všech studených pokrmů!

**Důsledná kontrola nápravných opatření:** bude prováděna se zvýšenou intenzitou a se zaměřením na uvedená zjištění (čistota povrchů, technologií a pracovních pomůcek, měření a záznamy teplot teplých i studených pokrmů u všech jídel dne) ze strany vedoucí kuchařky, vedoucí školního stravování, zástupkyně ředitelky pro praktické vzdělávání a provoz hotelu Junior a ze strany ředitelky školy.

Hotelová škola, Vyšší odborná škola  
hotelnictví a turismu a Jazyková škola  
s právem státní jazykové zkoušky  
příspěvková organizace  
Komenského 156/III, 290 01 Poděbrady  
IČO: 000 69 175, tel.: 325 612 540-42

V Poděbradech 10. února 2020

PhDr. Jana Podoláková, ředitelka





**Příloha**  
**Školská rada**



**Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní  
jazykové zkoušky**

**Komenského 156/III, 290 60 Poděbrady**

**Zápis z jednání školské rady 23. 10. 2019**

**Přítomni:** Ing. Jana Kočí, Mgr. Petr Skořepa, Mgr. Jaromír Novák, z řad studentů David Schulz

**Omluveni:** student Patrik Hátle

**Nepřítomen:** Jaroslav Trnka

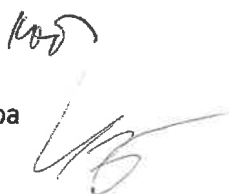
**Přizváni:** PhDr. Jana Podoláková

**Záznam jednání:**

1. Projednána a schválena výroční zpráva školy 2018
2. Schválen školní řád 2018/2019
3. ŠVP – projednána aktualizace ŠVP S HOSTEM 2020

Poděbrady 23. 10. 2019

Zapsala: Ing. Jana Kočí  
Ověřil: Mgr. Petr Skořepa





## **Příloha**

**Žákovský poradní tým ředitelky školy**



## ŽÁKOVSKÝ PORADNÍ TÝM

26. září 2019, 15:01 – 15:45

Přítomné hlavy:

2.A – Helena Bílková, Klaudie Kabelková	3.D – ???
2.B – Matěj Jíra, Pavlína Urbánková	4.B – Nikol Effenbergerová
2.C – Nikola Kosíková, Kateryna Gichenok	4.C – Veronika Nová
2.D – Kateřina Tvrdá, Vladislav Malý	4.D – OML. PRAXE
3.A – Michal Šlechta, Jana Cháberová	
3.B – OML: exkurze	
3.C – Eliška Köhlerová, Tereza Průchová	Jana Podoláková, ředitelka

Žákovský poradní tým ředitelky školy projednal:

### 1. Připomenutí významu, smyslu a funkce členů ŽPT

Matěj Jíra shrnul práci člena ŽPT jako zástupce třídy, který komunikuje se třídou a za třídu s vedením školy – s ředitelkou školy, přináší do třídy informace a úkoly

### 2. Shrnutí hlavních úkolů ve školním roce 2019/2020

- D. O. D. , 72hodin, PLES, poslední zvonění, School food fest...

**Motto školního roku: „...o nápravě věcí lidských“ (J. A. Komenský)**

Paní ředitelka zmínila dvě významná výročí tohoto školního roku:

- Rok 2019 - výročí Sametové revoluce
- Rok 2020 - výročí J. A. Komenského

Paní ředitelka připomněla úsilí Václava Havla o postupné vytvoření tzv. „občanské společnosti“ u nás. Aby se lidé naučili starat o prostředí kolem sebe. V Česku to stále zatím mnoho lidí neumí. Před Sametovou revolucí se lidé starali jenom o vlastní rodinu. Nemohli nebo nesměli pracovat veřejně pro druhé a pro svět.

Paní ředitelka připomněla jednu z ústředních písní Sametové revoluce, kterou zpívala Marta Kubišová a ve které se objevuje text modlitby J.A.Komenského. Komenský musel kvůli svému přesvědčení odejít z Čech. Vyjádřil naději, že „...vláda věcí Tvých k Tobě se zas navrátí, ó lide český“:

Píseň: <https://www.youtube.com/watch?v=S3UaBQSYQCU>

Paní ředitelka připomněla červnovou demonstraci na Letné v Praze, kterou pořádalo Million chviliek pro demokracii (Mikuláš Minář)

<https://www.milionchvilek.cz/>

Na červnové demonstraci zazněl **MANIFEST „JE TO NA NÁS“**, jak by lidé mohli komunikovat, měnit a napravovat věci kolem. (Manifest posílá paní ředitelka jako přílohu tohoto zápisu!)

- **30. výročí SAMETOVÉ REVOLUCE: 17. listopad**  
Návrhy členů ŽPT, jak výročí připomenout:
  - „Retro-den“: den výuky „jako za předrevolučních časů“
  - Projektový den věnovaný osobnosti: Václava Havla
  
- **Školní kapela**  
Eliška Köhlerová informovala o právě probíhajícím konkurzu na hráče na klávesy a hráče na saxofon.  
Paní ředitelka pohovořila o tradici školních kapel, které v minulosti pořádaly KONCERTY a zkusila navrhnout, aby se ještě před D.O.D. konal první koncert ALDENTE na domově mládeže.
  
- **Školní časopis + facebook + instagram +...???**  
Paní ředitelka komentovala, že školní instagram obstarává pan učitel Eliška sám a nikdo mu není schopen pomáhat???  
Paní ředitelka položila otázku, pokud vznikne „školní časopis“, jestli jej bude ještě někdo chtít číst?  
Eliška Köhlerová vyzvala členy týmu, aby vyhledali ve třídách **ŠIKOVNÝ LIDI, KTERÍ TO BUDOU PSÁT TAK, ABYCHOM TO CHTĚLI ČÍST.**
  
- **DRESS CODE naší školy**  
Veronika Nová a ostatní členové poradního týmu konstatovali, že **TO NENÍ FÉROVÉ JEDNÁNÍ**, pokud někteří žáci nosí TENISKY nebo DŽÍNY. Dress code školy je pravidlo, o kterém se všichni dozvědí na D.O.D. v deváté třídě. Do hotelové školy může každý nastoupit v září s dostatečným množstvím košil a s vhodnou obuví.  
Férovost (= slušnost) má být základní vlastností **HOTELOVÁKA** z Poděbrad.

**D. Ú.: Ve třídách zjistit / shromáždit náměty:**

- Co by se dalo dělat v rámci **DOBROVOLNICTVÍ „72hodin“**?  
<https://www.72hodin.cz/2019/>
- Co by se určitě mělo představit na „výstavce“/expozici na **D.O.D.**?
- Kdo bude pracovat na **školním časopise** nebo na **školním instagramu**?
- **MANIFEST „JE TO NA NÁS“** – učít spolužáky se podle něj chovat

**Příští porada čtvrtek 17. října 2019 – v 15:01 – 15:45 v uč. č. 115**



## ŽÁKOVSKÝ PORADNÍ TÝM

11. listopadu 2019, 15:01 – 15:45

### Přítomné hlavy:

2.A – Filip Ulman	3.D – Nikola Pospíšilová
2.B – Pavlína Urbánková	4.B – Nikol Effenbergerová
2.C – Nikola Kosíková,	4.C – Aneta Deverová
2.D – Kateřina Tvrdá, Vladislav Malý	4.D – Patrik Hátle
3.A – Michal Šlechta, Jana Cháberová	
3.B – Terezie Hrnčiarová	Sára Šálková, manažerka D.O.D.
3.C – Eliška Köhlerová, Tereza Průchová	Jana Podoláková, ředitelka

Žákovský poradní tým ředitelky školy projednal:

### 1. Den otevřených dveří (pátek 29. 11. a sobota 30. 11.)

- Sára Šálková jako hlavní manažerka D.O.D. seznámila členy ŽPT s plánovanými expozicemi a aktivitami, do kterých si učitelé budou během listopadu zapisovat pomáhající žáky.
- Paní ředitelka zdůraznila, že některé naplánované a zapsané skutečnosti se mohou ještě průběžně měnit a upravovat.
- Sára zdůraznila, aby případné náhrady služeb / vzájemné výměny žáků (např. u průvodců) řešili žáci přímo s ní – a včas!
- Paní ředitelka zadala všem zástupcům tříd v ŽPT, aby zpracovali a **po D.O.D. odevzdali seznamy svých tříd s rozpisem zapojení a aktivit jednotlivých žáků.**
- Sára zdůraznila pomáhání škole v pátek odpoledne a v sobotu jako **dobrovolnou práci pro školu** a připomněla, že za práci v sobotu budou mít žáci školy volno navíc po jarních prázdninách ještě v pondělí 2. března 2020.
- Paní ředitelka doplňuje, že ve čtvrtek 28. 11. bude výuka končit v 12:30. (Abychom měli sílu na pátek 29.11. odpoledne.)
- Členové ŽPT se shodli na **jednotném DRESS CODE pro D.O.D. s modrými šátky a modrými kravatami.** (výjimka: kuchařské!)

### 2. Festival svobody na hotelovce: Sametový happening (pátek 15. 11.)

- Eliška Köhlerová informovala o zaregistrování našeho Sametového happeningu na Festivalu svobody:  
<https://www.festivalsvobody.cz>  
(tento festival lze najít i na Instagramu)
  - o V pátek o velké přestávce vyjdeme všichni před školu
  - o Patrik Hátle přečte krátký projev, proč tam jsme.
  - o Zazní píseň Sametové revoluce (Modlitba pro Martu a/nebo Časy se mění)
  - o Zazvoníme klíči a zavoláme „Díky, že můžeme!“
- Co je potřeba před páteční akcí:

- Napsat projev (Jana Cháberová)
- Napsat na školní fcb a Instagram přes pana učitele Elišku (Eliška Köhlerová)
- Připravit hlášení o akci do školního rozhlasu (hlásit v pondělí, ve středu a ve čtvrtek) – s úryvkem písničky Časy se mění? (připraví Eliška Köhlerová s Terkou Průchovou?)
- Páteční akci fotografovat a fotky postnout na školní fcb, Instagram, a na Instagram Festival svobody (dojedná s panem Kazdou a panem Eliškou Terezie Hrnčiarová)
- Zástupci tříd obdrželi pro svoje třídy k rozvěšení plakátovou výstavu **Střípky revoluce** (má se rozhýbat přes aplikaci a QR-kód)
- Všichni ve třídách se mohou
  - informovat o našem festivalu svobody:
    - <https://www.hsvos.cz/rubriky/hotelovka-podebrady/festival-svobody>
  - naučit písničku Časy se mění:
    - <https://www.youtube.com/watch?v=JhL7kM69ngk>
  - Přinést vyučujícímu ZSV lístek se zapsanou vzpomínkou z rodiny nebo od známých na **VZPOMÍNKOVÝ PLAKÁT**
  -

### 3. Různé

- Paní ředitelka pohovořila o nesmyslném a tupém vandalismu – ke zničenému majetku volá škola policii (cena šatnové skříňky: 5 309,- Kč, skříňka je 2 roky nová - koupena v roce 2017!)
- Paní ředitelka seznámila se stránkami a blogem DANIELA ŠMÍDA:
  - <https://www.danielsmid.cz/>
 a přečetla úryvek z jeho textu – 10 zásad správného muže:
  - <https://native.seznamzpravy.cz/moderni-gentleman-na-oslave/>

**Příští porada čtvrtek 5. prosince 2019 – v 15:01 – 15:45 v uč. č. 115**

## ŽÁKOVSKÝ PORADNÍ TÝM

5. listopadu 2019, 15:01 – 15:45

### Přítomné hlavy:

2.A – Helena Bílková	3.D – Nikola Pospíšilová, Eliška Marková
2.B – Pavlína Urbánková, Matěj Jíra	4.B – Nikol Effenbergerová, Lukáš Chytil
2.C – Kateřina Chybová	4.C – ???
2.D – Kateřina Tvrdá	4.D – Zdeněk Jeřábek
3.A – Jana Cháberová	<b>Manažeři D.O.D.:</b> Sára Šálková, Adéla Skalicka, Lukáš Chytil
3.B – OML: PRAXE	
3.C – Eliška Köhlerová	Jana Podoláková, ředitelka

Žákovský poradní tým ředitelky školy projednal:

### 1. Den otevřených dveří (pátek 29. 11. a sobota 30. 11.) – vyhodnocení akce, zkušenosti manažerů

- Manažeři D.O.D. shrnuli pro ostatní členy ŽPT svoje
  - o Zkušenosti s pořádáním Dne otevřených dveří (a prezentacích na ZŠ + na přehlídkách škol)
  - o Doporučení pro příští pořadatele
  - o **PODĚKOVÁNÍ** všem, kdo se ve třídách na úspěšném ŽPT podíleli
  - o Paní ředitelka zdůraznila, co všechno zvládnou hotelováci při D.O.D.
  - o Paní ředitelka přečetla některé zápisy z pamětní knihy pro D.O.D.
  - o Paní ředitelka promítla **POZDRAVY ABSOLVENTŮ** – loňských a předloňských maturantů a jejich vzkazy hotelovce

**Příští porada leden 2020 – v 15:01 – 15:45 v uč. č. 115**



## ŽÁKOVSKÝ PORADNÍ TÝM

23. ledna 2020, 15:01 – 15:35

Přítomné hlavy:

2.A – Helena Bílková, Klaudivie Kabelková	3.D – Nikola Pospíšilová, Eliška Marková
2.B – Pavlína Urbánková, Matěj Jíra	4.B – Nikol Effenbergerová, Lukáš Chytil
2.C – Kristýna Fantysová	IV.r. = manažerská praxe!
2.D – Vladislav Malý	<b>Manažeři PLESu:</b> <b>Tereza Kvardová, 4.D – hlavní manažerka</b>
3.A – Jana Cháberová, Michal Šlechta	<b>Zdeněk Jeřábek, 4.D – finanční manažer</b>
3.B – Lenka Pešková	<b>Sabina Hradecká, 4.B – personální manažerka</b>
3.C – Eliška Köhlerová, Tereza Průchová	Jana Podoláková, ředitelka

**Manažeři maturitního plesu informovali Žákovský poradní tým o podmínkách konání maturitního plesu a požádali o maximálně důrazné informování ve třídách:**

1. Maturitní ples Hotelové školy Poděbrady se po devatenácté koná v Praze v **Paláci Žofín**.
  - Jsme jediná střední škola, která má maturitní ples v tak mimořádném **prostředí paláce**.
  - Na Žofíně jsou **památkově chráněny všechny interiéry včetně vybavení** (lustry, parkety, výplně dveří, sanitární keramika na toaletách apod.). - Jejich poškození by znamenalo opravdu velké finanční náklady (které by museli pořadatelé-maturanti uhradit z výnosu plesu!).
  - Na Žofíně je třeba dbát na **opravdu společenské oblečení** vhodné do tohoto prostředí (a „ochranka“ Žofína nepustí např. chlapce v saku a tričku nebo dívku v divně krátké nespolečenské sukni)
  - K Žofínu patří **kultivované chování a vystupování**, které je neslučitelné s nemírnou konzumací alkoholu (a jiných látek upravujících chování!) a se stavy opilosti.
    - Opilý člověk do tohoto prostředí nepatří
    - ochranka ho může vykázat
    - pan hlavní manažer může kdykoliv během večera přistoupit až k tomu, že **ples ukončí**
    - nevhodné chování opilých nebo dokonce poškození nějakého zařízení může znamenat **definitivní ukončení spolupráce** společnosti Žofín s naší školou. (= konec plesů na Žofíně pro příští ročníky!?!?!)
  - Je naprosto nepřípustné konzumovat na plese cokoli jiného, než co zde prodává ke konzumaci žofínská cateringová společnost (Stone-Catering).
    - Výhry z tomboly (láhve alkoholu) se nesmí otevřít
    - Je nepřípustné (a nesmírně hloupé a trapné!), aby někdo měl pod stolem „svoje přinesené občerstvení ke konzumaci“

- Paní ředitelka zdůraznila že „drahý alkohol“ na Žofíně je drahý právě proto, aby jeho konzumace byla na „společenské“ – decentní úrovni a nevedla k opilosti hostů. Také tím se Žofín chrání před možným poškozením drahého interiéru.
  - Manažeři plesu zdůraznili, že **společnost Žofín a cateringová společnost Stone Catering vyšly** maturantům Hotelové školy Poděbrady v mnoha věcech vstříc a pomohly nám. Také proto chtějí **být** maturanti vůči nim fér a splnit všechny jejich požadavky.
2. Vstupenky na maturitní ples už jsou prakticky **vyprodány**.
- Také u skupiny pomocníků má Sabina Hradecká již všechny funkce naplněny, může si zájemce zapsat jenom jako případné náhradníky.
3. Personální manažerka plesu zdůraznila požadavky na pomocníky.
- **Oblečení pomocníků** pro přípravy (slušně vypadající džíny a jednobarevné tričko)
  - Fungování pomocníků – aby dodrželi vše, co bude řečeno na informačních schůzkách
  - Aby všichni přišli na: závěrečnou **SCHŮZKU POMOCNÍKŮ: 5. 2. V 15:00 v posluchárně**
  - Všichni pomocníci z mladších ročníků budou jednou maturanti a budou potřebovat zase oni **pomoc, vstřícnost a bezchybné fungování nových pomocníků z mladších ročníků...**

**Příští porada čtvrtek 13. února 2020 – v 15:01 – 15:45 v uč. č. 115**

## ŽÁKOVSKÝ PORADNÍ TÝM

20. února 2020, 15:01 – 15:35

### Přítomné hlavy:

1.A – Erika Olšanská, Markéta Wollnerová	3.B – Terezie Hrnčiarová, Lenka Pešková
1.B – Veronika Maděrová, Lucie Sýkorová	3.C – Eliška Köhlerová
1.C - ??	3.D – Nikola Pospíšilová, Eliška Marková
1.D – Karolína Mikovcová, Eliška Sýkorová	4.B – Nikol Effenbergerová, Lukáš Chytil
2.A – Helena Bílková, Klaudie Kabelková	4.D – Zdeněk Jeřábek
2.B – Pavlína Urbánková, Matěj Jíra	4.C – OML. - PRAXE
2.C – Nikola Kosíková, Aneta Brokenická	Jana Podoláková, ředitelka
2.D, 3.A – ??? ☹☹☹	

### Projednáno:

#### 1. Co je to ŽPT:

Zástupci druhého ročníku shrnuli pro nově přítomné prváky, co je smyslem ŽPT:

- Přenášet informace směrem od ředitelky (a vedení školy) do tříd a přinášet podněty a připomínky ze tříd na vedení školy
- Připravovat společně celoškolské akce a prezentace školy (D.O.D., výročí sametové revoluce, maturitní ples, celostátní jazyková soutěž, poslední zvonění a rozloučení s maturanty, School food fest...)

#### 2. Vyhodnocení maturitního plesu Hotelové školy Poděbrady v Paláci Žofín:

- Všichni zástupci III. ročníku se shodli na tom, že maturitní ples byl krásný, měl příjemnou atmosféru a že jejich třídy chtějí mít podobný maturitní ples 2021 v Paláci Žofín
- Účastníci plesu komentovali některé PŘÍLEŽITOSTI KE ZLEPŠENÍ:
  - Prý tam bylo „strašně moc lidí“ (my starší ročníky už jsme ale na Žofíně zažili daleko větší „nátřesk“)
  - Prý byly v tombole výhry s dlouho prošlou lhůtou spotřeby
  - Pomocníci potřebovali evidentně pomoc při sbírání mincí, ale maturanti (= byly to JEJICH MINCE!) prý odmítali pomáhat...
  - „maturanti docela zdrhali, když měli něco udělat...“
  - Na závěrečný úklid zbyli v sále 4 maturanti (!!???)
  - „nám maturantům ale nikdo neřekl, že máme zůstat na úklid!“
  - Byli tam někteří HODNĚ OPILÍ LIDÉ ( - a byli vyvedeni. Takoví opilci se na Žofín vůbec nehodí!)
- **Výběrová řízení na manažery plesu a manažery D.O.D. musí proběhnout během pondělí 6. 4. – úterý 7. 4. a středy 8. 4. 2020.**

### 3. SCHOOL FOOD FEST 2020:

Přípravíme pro radost lidem v Poděbradech, všem hotelovákům současným, bývalým i těm budoucím - a hlavně sami sobě. Mottem akce bude něco jako „Na srdce je hotelovka“ / nebo „Hotelovka – srdcovka“.

Je třeba co nejrychleji shromáždit nápady a náměty ve třídách:

- **Kapely nebo taneční skupiny** (začínající, studentské apod.), které někdo zná a které by se na pódium hodily
- **Profesní SHOW na pódium?** (nápad na osobnosti / celebrity / absolventy?)
- **Velký hotelovácký závod** (stanoviště – úkoly a jejich plnění – razítka do kartičky – odměny za určitý počet razítek...): nápady na vhodné **vtipné hotelovácké disciplíny** – podle různých soutěží v televizi / na youtube / podle zábavových aktivit na dovolených / na festivalech...
- **Velké shromáždění hotelováků a absolventů** v určitou hodinu za účelem nějaké vtipné společné happeningové akce. Už jsme takto podnikali:
  - Společný průvod kolonádou (v kostýmech posledního zvonění, v „tučňákách“ ...)
  - Společné vypouštění balónek pro štěstí
  - Společné tancování – flashmob (**Flash mob**) je blesková zábavná akce, při níž se náhle vyskytne vícero lidí v předem určený čas na předem určeném místě spojených jistou společnou myšlenku (stejně oblečení, chování apod. WIKIPEDIE).
  - ??? A letos???Připravíme společné tancování / zpívání / fotografování / shromáždění lidí na ploše „ve tvaru srdce“...

**Zástupci tříd v ŽPT zašlou e-mailem ředitelce školy náměty ze svých tříd na SCHOOL FOOD FEST 2020 nejpozději ve středu 11. března 2020.**

**Příští porada čtvrtek 12. března 2020 – v 15:01 – 15:45 v uč. č. 115**



Vyučování z domácího prostředí mi (a mým spolužákům) **velmi vyhovuje**. Samozřejmě chápu, že se toho nestihne tolik jak ve škole, ale i tak to vypadá, že je **většina učitelů spokojena s naší prací**. Velká **výhoda je ta, že si můžeme samy rozvrhnout práci**, kterou uděláme v daný den.

**Domluva s učiteli je jednoduchá a rychlá.**

Pomalou a jistě začínají učitelé používat různé jiné prostředky jak nám posílat učivo např. přes Teams-hovory a sdílené soubory. Což taky určitě zjednodušuje domluvu.

Celkově bych toto vyučování zhodnotil kladně. **S vyučujícími je dobrá domluva** a zároveň nám to dává svobodu a **možnost prověřit vlastní samostatnost**. (Vladislav, 2.D)

**učitelé jsou vstřícní, a když potřebujeme pomoci s vysvětlením, vyhoví nám a domluvíme se na videohovoru. Zadaná práce se dá zvládnout (pokud si tedy nenecháte všechno na poslední chvíli) a je zajímavá. Není to jen vypisování z učebnice, ale je to "okořeněné" o kvízy, zajímavosti a materiály z youtube.** (Kateřina, 2.D)

**Na začátek bychom chtěli projevit obdiv všem našim učitelům**, kteří se snaží nalézt co nejosofistikovanější způsoby, jak se s námi spojit a vysvětlit nám probíranou látku. Pro všechny jsou tyto okamžiky zcela nové a musíme být k sobě shovívaví, pokud někdy vše nejde, tak jak má.

Téměř většina výuky probíhá pomocí "Teams", kde probíhají i videokonference. Vyplňujeme zde kvízy a také píšeme i testy. Ze začátku jsme si všichni museli na nový styl testování zvyknout, ale i po nějakých menších komplikacích vše nakonec jde, tak jak má. Některé úkoly jsou zadávány skrze e-maily, dokonce máme i skupinu na messengeru, kde je komunikace nejrychlejší. Můžeme si zde rychle odepsat a dokonce si i sdělit, jak se v této situaci máme a někdy si i posíláme své obědy, jelikož nemůže své obědové pauzy trávit společně.

"Setkáváme" se on-line většinou ve dnech, kdy daný předmět máme dle rozvrhu, jaký jsme měli ve škole.

Doufáme, že brzy vše skončí a budeme se moci připravovat na maturitní zkoušku, která nás, doufejme, čeká v klasickém duchu. (Zdeněk, 4.D)

...píší vám až v tuto hodinu, neboť jsem vyčkával, až se má třída vyjádří.

**Celá naše třída, opravdu celá do jednoho jsme velmi spokojeni** s prací paní učitelky Karáskové. Velmi nám vyhovuje její systém a mám jí za třídu vyřídít velkou pochvalu. Jedna studentka dodala: "Přála bych si, aby takto vyučovali všichni."

Naše třída také ocenila video učivo kvůli možnosti neustálého opakování, pak dále také práci paní učitelky Wagenknechtové, a vyučování paní učitelky Bartoňkové skrze Youtube.

(Lukáš, 4.B)

**...za nás vyučování probíhá dobře. Učitelé jsou velmi ochotní a když máme jakýkoli problém, snaží se ho s námi probrat a vyřešit. Dostáváme úkolů tak ,aby jsme je stihli v čas vypracovat a odevzdat.** Pro některé spolužáky je matoucí že každý učitel posílá zadané práci buď do Teams nebo do E-mail. Jsme moc rádi, že nám učitelé posílají i s pětnou vazbu.

Za 3.A by to bylo všechno. (Michal a Jana, 3.A)

Sice momentálně nejsme se třídou v tak velkém kontaktu, ale určitě mohu za všechny ze 4.C zhodnotit tuto situaci s výukou po internetu.

**V první řadě velice obdivuji reakci našich učitelů na nastalou situaci. Jsou velice vstřícní a snaží se nám sdělit co nejvíce informací, i v těchto ztížených podmínkách.**

**Pokud si s něčím nevíme rady, jsou ochotní nám poradit i pozdě večer a případně nasdílet naučná videa či jiný materiál, který by nám mohl být prospěšný k přípravě na maturitu i do života.**

Bohužel ne vždy technika spolupracuje, ale i to zvládneme snadno a hlavně s klidem vyřešit. (Veronika, 4.C)



**Dobrý den, za třídu 2.C jsme s komunikací i se zadanými pracemi od učitelů spokojeni. Není toho nad hlavu, že bychom neměli pak nic jiného na práci, ale ani toho není úplně málo.** Je to vždy tak nějak to, co bychom probrali i ve škole. Jediné k čemu u nás mají výhrady jsou předměty TPP a TOS, ale to na druhou stranu hodně ovlivňuje banket, což je pochopitelné. (Nikola, 2.C)

**Za celou naši třídu Vám píšu, že jsme s takto nastaveným režimem zadávané výuky spokojeni. Úkolů je tak akorát a aspoň jsme se naučili, jak pořádně scanovat.** Doufám, že už to brzy skončí a vrátíme se do školy. (Tereza, 3.C)

ohledně naší online výuky 3.B. - všichni se snažíme v čas plnit zadané úkoly, i když jich někdy máme hodně. Já osobně plněním úkolů trávím 3-4 hodin denně a zbylý volný čas v karanténě se snažím využít kreativně – příprava maturitní četby, zkouším didaktické testy k maturitě nebo vypracovávám maturitní otázky z cizích jazyků. (Lenka, 3.B)

Shodli jsme se na tom, že to vlastně nebereme jako procvičování ani opakování ale spíše jako školu formou samostudia. **Všem se nám líbí to, že si můžeme veškeré činnosti uspořádat a přizpůsobit podle sebe a svých možností, díky tomu spousta z nás našla větší chuť se učit a některé to začalo i bavit. Celé třídě to vyhovuje.** Ovšem to má i jinou stránku a to je probírání nové látky. Přijde nám neefektivní probírat novou látku mimo školní prostředí z toho důvodu, že většina nepochopí nově probíranou látku jen z prezentace...

Další věc, která nám dělá problém, je zadávání a následné odevzdávání úkolů. Někteří učitelé používají Outlook a někteří Teams nebo dokonce oboje a působí to zmatky.

**Poté bylo vzneseno hodně dotazů na to, jak budeme známkováni za naše výkony.** Od některých učitelů známky dostáváme a spousta z nás doufá, že si jimi vylepší průměry apod. Ovšem bychom rádi znali, jak k tomuto budete přistupovat. (Nikola, 3.D)

...poslal jsem do třídní skupiny otázku, jak hodnotí práci učitelů a rozhodl jsem se Vám to napsat v bodech, abyste to měla co nejpřehlednější.

#### **+ (pozitiva)**

- učitelé se snaží vysvětlit novou látku přes outlook, sms, videohovor a dokonce nám někteří dali i tel. čísla
- ve většině případů na nás učitelé berou ohled, když se třeba zpozdíme s odesláním zadané práce
- **ceníme učitele, kteří nás neznámkují z nové látky**
- morální podpora naší třídní, paní učitelky Mgr. Francíkové

#### **- (negativa)**

- v nějakých případech nám toho naposílají různí učitelé až moc a je pak složité odevzdat práci v termínu
- **známkování věcí, které se učíme sami**
- **občas je složité, i přes pomoc učitelů, se naučit novou látku doma**
- krátké termíny na odevzdání

(Matěj, 2.B)

Myslím, že u většiny předmětů s tím není příliš problém. **Něco dokonce, zdá se mi, funguje stejně dobře - nebo lépe, než při běžné výuce.** Určitě je náročnější zvládnout "samostatně" novou látku, ale co se týče opakování, vše probíhá poměrně hladce.

Malinko problém je v tom, že **každý učitel volí jiný styl komunikace a způsob zadávání úkolů - což je ale pochopitelné.** Za sebe bych řekla, že nejlépe funguje zadat úkoly do určitého termínu a chtít zpětnou vazbu, ale to opravdu záleží na učiteli.

Někdy se toho sejde více a je náročnější zadání splnit, **myslím ale, že každý dělá, co je v jeho silách. A to jak žáci, tak učitelé - kteří se snaží vyjít vstříc a s čímkoliv poradit.**

**Dokonce jsem postřehla, že díky tomuto období se učitelé možná i lépe (nebo minimálně jiným způsobem) poznají s žáky. A proto si myslím, že i když se běžné výuce zřejmě nic nevyrovná, všechno zlé je pro něco dobré a nějakým způsobem nás to posílí.** (Helena, 2.A)

