

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



# **Výroční zpráva**

**o činnosti za školní rok  
2012/2013**



## 1. Základní údaje o škole

### • **Název školy**

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

### • **Adresa**

Dr. Beneše 413/II, 290 01 Poděbrady

### • **Zřizovatel**

Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5

### • **IČ školy**

00 664 359

### • **IZO školy**

000 664 359

### • **Resortní identifikátor právnické osoby**

600007685

### • **Ředitelka školy**

Ing. Helena Klimešová

### • **Zástupkyně ředitelky školy pro teoretické vyučování, statutární zástupkyně ředitelky školy**

Mgr. Ladislava Vaňková

### • **Zástupkyně ředitelky školy pro praktické vyučování**

Hana Košíková

### • **Zástupkyně ředitelky školy pro ekonomickou činnost**

Irena Vaňková

### • **Kontakty**

#### **Škola**

Adresa: Dr. Beneše 413/II, 290 01 Poděbrady

Webové stránky: [www.soupydy.cz](http://www.soupydy.cz)

Ředitelka školy: **Ing. Helena Klimešová**, tel./fax: 325 612 371, mob.: 724 799 314,  
e-mail: [klimesova@soupydy.cz](mailto:klimesova@soupydy.cz)

Sekretariát školy: **Ivona Hrabětová**, sekretářka, tel.: 325 614 551 – 2, mob.: 702 088 872  
e-mail: [admin@soupydy.cz](mailto:admin@soupydy.cz)

#### **Středisko praktického vyučování Labenka**

Adresa: Husova 22, 290 01 Poděbrady

Úsek praktického vyučování: **Hana Košíková**, zástupkyně ředitelky pro praktické vyučování

**Ivana Friblová** od 26. 8. 2013, vedoucí učitelka odborného výcviku

**Zlatka Škarvadová** do 30. 6. 2013, vedoucí učitelka odborného výcviku

tel.: 325 610 854, mob.: 725 754 104  
e-mail: [vedeniov@soupy.cz](mailto:vedeniov@soupy.cz)

Stravovací provoz - školní jídelna, restaurace, prodejna: **Eva Růžičková**, vedoucí  
stravovacího provozu, tel.: 325 612 449, e-mail: [labenka@soupy.cz](mailto:labenka@soupy.cz)

#### **Domov mládeže Jitřenka**

Adresa: U Struhy 978, 290 01 Poděbrady

Vedoucí domova mládeže: **Bc. Klára Schulzová**, tel.: 325 626 046, mob.: 728 507 807  
e-mail: [jitrenka@soupy.cz](mailto:jitrenka@soupy.cz)

#### • Školská rada

**Ladislav Vomáčko** - zastupuje Krajský úřad Středočeského kraje, *předseda ŠR*, jmenován členem ŠR Radou SK s účinností od 17. března 2012

**Irena Stránská** - zastupuje Krajský úřad Středočeského kraje, jmenována členkou ŠR Radou SK s účinností od 17. března 2012

**Mgr. Lenka Majtášová** – zastupuje pedagogické pracovníky školy, zvolena 25. září 2012

**Ivana Fríblová** - zastupuje pedagogické pracovníky školy, zvolena 25. září 2012

**Jitka Holá** – zastupuje zletilé žáky a zákonné zástupce nezletilých žáků, zvolena 25. září 2013

**Soňa Slaníková** – zastupovala zletilé žáky a zákonné zástupce nezletilých žáků do 30. června 2013

#### • Výchovná poradkyně

**Ing. Helena Klimešová** – od 1. ledna 2013 do 30. června 2013, **Mgr. Dana Kloudová** – do 31. prosince 2012

#### • Školní metodik prevence

**Bc. Kamila Brunclíková** – od 1. října 2012 do 30. června 2013

**Vladimíra Drahotová** – od 1. září 2012 do 30. září 2012

#### • Koordinátorka a metodička ICT

**Mgr. Lenka Majtášová**

#### • Koordinátorka ŠVP

**Ing. Martina Červená**

#### • Poradkyně pro environmentální výchovu

**Ing. Ivana Vlasáková**

#### • Poradce pro kulturní výchovu

**Ing. Roman Vlasák**

- **Odborová organizace při SOU společného stravování**

*Zaregistrována 7. listopadu 2012, kolektivní smlouva uzavřena 18. června 2013*

*Předseda: Mgr. Karel Scheder*

*Jednatel: Ing. Roman Vlasák*

*Pokladník: Ing. Blanka Křížová*

- **Datum poslední změny zařazení do rejstříku škol**

V průběhu školního roku nedošlo ke změně zařazení do rejstříku škol.

- **Uskutečněné změny zařazení ve školském rejstříku**

V průběhu školního roku se neuskutečnila změna zařazení ve školském rejstříku.

## **2. Charakteristika školy**

- **Vymezení hlavní činnosti školy**

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

### **Střední odborné učiliště společného stravování**

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



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

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

### **Domov mládeže Jitřenka**

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

Domov mládeže:

*poskytuje žákům ubytování, poskytuje ubytovaným žákům výchovně vzdělávací činnost navazující na výchovně vzdělávací činnost školy, zajišťuje ubytovaným žákům školní stravování,*



*vede k plnohodnotnému využívání volného času formou zájmových činností.*

### **Středisko praktického vyučování Labenka**

Zahrnuje školní jídelnu, školní restauraci a školní prodejnu. Uskutečňuje se zde odborný výcvik a praxe žáků pod dohledem učitelů odborného výcviku.

#### **✚ Školní jídelna**

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



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



#### **✚ Restaurace Labenka**

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



#### **✚ Školní prodejna**

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

### **• Doplnkové činnosti školy**

Nemáme doplnkové činnosti.

### **• Materiálně technické podmínky pro výuku**

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

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

Probíhá zde teoretické vyučování ve **12 třídách**. Z toho **9 tříd je kmenových**. *Kmenové třídy slouží k výuce všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů.* Protože využíváme elektronickou třídní knihu, jsou *ve všech třídách instalovány počítače*. Kromě tříd, které jsou vybaveny IC technikou, jsou ve všech třídách *televize s přehrávačem*. *Ve třídě č. 8 je instalována interaktivní tabule včetně příslušenství a závěsný systém na mapy. Tři třídy jsou*

vybaveny *data projektorem, počítačem a plátnem* (učebna č. 1, 3, 6). *Tři třídy jsou vybaveny informačními technologiemi* (vždy 15 počítačů včetně kompletní didaktické a audiovizuální techniky), z toho 1 třída – jazyková, byla vybavena ICT v rámci projektu *Peníze školám*. Tyto třídy slouží především k výuce informační technologie, jazyků a korespondence, ale i k výuce ostatních předmětů. V budově školy je denně otevřen *školní bar*, který využívají žáci a zaměstnanci k občerstvení. Provoz školního baru zajišťují žáci nástavbového studia pod dohledem učitelů odborných předmětů v rámci průběžné praxe. Ve školním baru je kuchyňka, která je vybavena kuchyňskou linkou, lednicí, sporákem, mikrovlnnou troubou a dalšími kuchyňskými spotřebiči. Barový pult je vybaven chladicí vitrínou, prosklenou lednicí a profesionálním kávovarem, ve kterém žáci připravují různé druhy káv. Ve školním baru je též televize, přehrávač, počítač se čtečkou čárových kódů a na zdi velkoplošná obrazovka, která byla instalována v rámci zapojení školy do projektu ŠIK – školní informační kanál. Provoz školního baru, to znamená evidenci tržeb a sledování stavu a pohybu zásob provádíme za pomoci účetního programu. Žáci i zaměstnanci školy mohou ve školním baru posedět u kavárenských stolků v době přestávek či volna na oběd. V budově školy jsou *šatny* pro žáky. Šatny se nacházejí v přízemí a v 1. poschodí budovy. Jsou vybaveny šatními skříňkami. Skříňku využívají vždy 2 žáci. Protože budova školy je poměrně malá, nejsou učitelé soustředěni ve sborovně, ale jsou rozmístěni v *7 kabinetech*. Kabinety jsou vybaveny telefonem, počítačem s připojením na internet, tiskárnou a kancelářským nábytkem. Učitelům jsou k dispozici rádia s CD přehrávačem a zpětné projektory. Učitelé i žáci mohou pro výuku využívat malou *školní knihovnu a kopírku*. V budově školy se též nachází *ředitelna se sekretariátem*, kde kromě počítačového vybavení jsou 2 kopírky (tiskárny), z toho 1 barevná, připojené na síť, 2 skartovací stroje a scanner, *kancelář zástupkyně*, která je též standardně vybavena počítačem a tiskárnou a *ekonomické oddělení*, kde kromě počítačového vybavení je k dispozici barevná tiskárna, scanner a skartovací stroj. Budova je opatřena *kameryovým systémem*, který sleduje oba vchody do budovy.

#### **Budova střediska praktického vyučování Labenka – Husova 22, 290 01 Poděbrady** (školní jídelna, školní restaurace, školní prodejna)

Uskutečňuje se zde školní stravování žáků, stravování zaměstnanců školy a domova mládeže a stravování dalších osob za úplatu. Zároveň zde probíhá praktické vyučování žáků. V budově se nachází *školní jídelna s kuchyní, restaurace s kuchyní, prodejna, salonek, pokoj s příslušenstvím a zázemí (sklady, sklepy, kanceláře, šatny, toalety a úklidové prostory)*. Výrobní i odbytová střediska jsou vybavena moderními stroji (konvektomat, termoregulační zařízení, profesionální kávovar), přístroji, nástroji a inventářem, které odpovídají hygienickým, bezpečnostním i estetickým požadavkům. Provoz je zajištěn počítačovou technikou (registrační pokladny, systém objednávání, skladové hospodářství atd.).

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

Poskytuje ubytování a další služby žákům. Kromě *12 pokojů* (2-4 lůžkové) standardně vybavených, má domov mládeže *novou klubovnu*, která byla vybavena a upravena díky grantu, který získali ubytovaní žáci zapojením do projektu O2 Think Big, *studovnu* s počítačem připojeným na internet a tiskárnou, *kuchyňku, knihovnu* a malou *tělocvičnu* s kulečnickým stolem. Zrekonstruované toalety a koupelny odpovídají všem hygienickým a estetickým požadavkům. Ubytovaní žáci mohou využít i malou zahradu, která k budově náleží a na které je postaven přístřešek pro školní automobil.

Škola využívá 2 *automobily*, osobní automobil značky Felicie a devítimístný Volkswagen Transporter. Automobily jsou používány pro zajištění provozu školy, pro zásobování školního baru, pro dopravu inventáře, zásob, žáků a učitelů na různé soutěže, gastronomické akce, zahraniční praxi, adaptační a lyžařské kurzy a podobně.

#### • **Vzdělávací program školy**

Ve školním roce 2012/2013 jsme vyučovali ve všech *ročnících tříletých oborů studia a v 1. ročníku nástavbového studia podle školního vzdělávacího programu „Gastronomické služby“*, který vychází z rámcových vzdělávacích programů příslušných oborů studia (kuchař-číšník, cukrář, pekař, gastronomie). *2. ročník nástavbového studia společné stravování (dobíhající obor) vycházel z učebních dokumentů pro střední odborná učiliště a střední odborné školy, které jsou schváleny Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy.*

#### **Tříleté obory vzdělávání:**

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

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

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

#### **Nástavbové studium:**

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

**65-41-L/504 Společné stravování:** učební dokumenty pro kmenový obor 6541L gastronomie, které schválilo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy dne 23. 3. 2004, č. j. 13 907/2004-23 s platností nejpozději od 1. září 2005 počínaje prvním ročníkem, dobíhající obor

Učební plány vycházely ve školním roce 2012/2013 z výše uvedených dokumentů.

## Školní vzdělávací program „Gastronomické služby“ – učební plány

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 kuchař – číšník**

Zaměření:

**Kuchař – číšník, kuchař, číšník**

Délka a forma vzdělávání:

**3 roky, denní studium**

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

Platnost ŠVP:

**Od 1. 9. 2009**

Zahrnuta inovace v dalších letech, proto nejsou uvedeny hodiny celkem

### Tabulka učebního plánu:

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
<b>A. Povinné</b>				
<b>a) základní</b>	<b>31</b>	<b>32,5</b>	<b>32,5</b>	
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	1	
Anglický jazyk	2	2	2,5	
Druhý cizí jazyk*	1,5	1	1	
Základy společenských věd	1	1	1	
Základy přírodních věd	1,5	1,5	0	
Matematika	1,5	1	1	
Tělesná výchova	1	1	1	
Informační a komunikační technologie	1	1	1	
Ekonomika	1	1	1	
Potraviny a výživa	1	1	1,5	
Technologie	1,5	1	2	
Hospodářské výpočty	0	1	1	
Odbyt a obsluha	1,5	1	2	
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	
<b>b) volitelné</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	
Speciální technologie*	0	0	0	
Rozšiřující odbyt a obsluha*	0	0	0	
<b>Celková týdenní hodinová dotace</b>	<b>31</b>	<b>32,5</b>	<b>33,5</b>	
<b>B. Nepovinné</b>				
Cvičení z anglického jazyka	0	0	0,5	
Cvičení z matematiky	0	0	0,5	
Cvičení z českého jazyka	0	0	0,5	

### Poznámky k učebnímu plánu:

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

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



Nepovinné předměty jsou zaměřené na rozšíření učiva a jako příprava na nástavbové studium, realizují se při minimálním počtu 24 žáků v obou směnách učebního cyklu, minimální počet ve skupině jedné směny musí být 6 žáků.

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

Žáci, kteří si zvolí ve druhém ročníku zaměření kuchař, konají praxi ve druhém a třetím ročníku ve výrobě, žáci, kteří si zvolí zaměření číšník, konají praxi ve druhém a třetím ročníku v odbytu.

Kód a název oboru vzdělání:

**29-54-H/01 cukrář**

Zaměření:

**Cukrář – výroba**

Délka a forma vzdělávání:

**3 roky, denní studium**

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

Platnost ŠVP:

**Od 1. 9. 2009**

Zahrnuta inovace, ve školním roce pouze první a druhý ročník.

### Tabulka učebního plánu:

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
<b>A. Povinné</b>				
<b>a) základní</b>	<b>31</b>	<b>33</b>		
Český jazyk a literatura	1,5	1,5		
Anglický jazyk	2	2		
Základy společenských věd	1	1		
Základy přírodních věd	1,5	1,5		
Matematika	1,5	1		
Tělesná výchova	1	1		
Informační a komunikační technologie	1	1,5		
Ekonomika	1	1		
Hospodářské výpočty	0	1		
Suroviny	2	2		
Technologie	3,5	2		
Odborný výcvik	15	17,5		
<b>b) volitelné</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
<b>Celková týdenní hodinová dotace</b>	<b>31</b>	<b>33</b>		

### Poznámky k učebnímu plánu:

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

### Denní zkrácené studium (kuchař-číšník, cukrář)

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

Délka studia je **1 rok**.

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

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

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

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

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

Kód a název oboru vzdělání:

**29-53-H/01 pekař**

Délka a forma vzdělávání:

**3 roky, denní studium**

Platnost ŠVP:

**Od 1. 9. 2011**

Pouze první a druhý ročník.

### Tabulka učebního plánu:

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
<b>A. Povinné</b>				
<b>a) základní</b>	<b>31</b>	<b>32,5</b>		
Český jazyk a literatura	1,5	1,5		
Anglický jazyk	2	2		
Základy společenských věd	1	1		
Základy přírodních věd	1,5	1,5		
Matematika	1,5	1		
Tělesná výchova	1	1		
Informační a komunikační technologie	1	1		
Ekonomika	1	1		
Hospodářské výpočty	0	1		
Suroviny	2	2		
Technologie	3,5	2		
Odborný výcvik	15	17,5		
<b>b) volitelné</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
<b>Celková týdenní hodinová dotace</b>	<b>31</b>	<b>32,5</b>		

### Poznámky k učebnímu plánu:

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

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

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

Poznámka

\* nepovinný, EV – environmentální výchova

### **Adaptační kurz**

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

### **Lyžařský kurz**

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

### **Turistický kurz se zaměřením na environmentální výchovu**

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

### **Školní výlet**

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

### **Projektové dny**

16. 10. Světový den výživy

22. 04. Světový den vody

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

Kód a název oboru vzdělání:

**65-41-L/51 Gastronomie**

Délka a forma vzdělávání:

**2 roky, denní studium**

Platnost ŠVP:

**Od 1. 9. 2012**

Pouze první ročník.

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin		
	1.	2.	Celkem
<b>A. Povinné</b>			
<b>a) základní</b>	<b>33</b>		
Český jazyk a literatura	3		
Anglický jazyk	4		
Druhý cizí jazyk *	2		
Základy společenských věd	2		
Matematika	4		
Tělesná výchova	2		
Informační a komunikační technologie	2		
Ekonomika	3		
Účetnictví	2		
Obchodní korespondence	1		
Hotelový provoz	3		
Tvůrčí psaní	0		
Průběžná praxe	5		
<b>b) volitelné</b>			
<b>Celkem hodin týdně</b>	<b>33</b>		
<b>B. Nepovinné</b>	<b>0</b>		
Společenskovědní základ	0		
Cvičení z matematiky	0		

### Poznámky k učebnímu plánu:

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

Nepovinné předměty jsou zaměřené na rozšíření učiva v jednotlivých oblastech, které jsou zahrnuty ve třetí povinné maturitní zkoušce.

### Přehled využití týdnů v období září – červen:

Činnost	1. ročník	2. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	40	33
Odborná praxe	2	0
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně-vzdělávací akce, apod.)	4	5
Účast na odborných akcích (soutěže, prezentace, apod.)	1	1
<b>Celkem týdnů</b>	<b>40</b>	<b>33</b>

### ***Odborná praxe***

Dle požadavků RVP je odborná praxe zařazena v rozsahu dvou týdnů v prvním ročníku vzdělávání. Odborná praxe je organizována v souladu s platnými právními předpisy. Žáci konají praxi v období školního roku a v době prázdnin na jednotlivých pracovištích pro tuto praxi určených. Účast na odborné praxi musí být 100 %.

### ***Školní výlet***

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

### ***Projektové dny***

16. 10. Světový den výživy

22. 04. Světový den vody

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

## **Učební plán**

Školní rok: 2012/2013

**Obor: 65-41-L/504 společné stravování**

Denní studium (dobíhající obor)

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin		
	1.	2.	Celkem
<b>A. Povinné</b>			
<b>a) základní</b>		<b>30</b>	
Český jazyk a literatura		3	
Cizí jazyk I		4	
Cizí jazyk II		2	
Občanská nauka		1	
Dějepis		1	
Matematika		4	
Tělesná výchova		2	
Chemie		0	
Ekonomika		2	
Práce s počítačem		2	
Administrativa		2	
Management a marketing		2	
Účetnictví		2	
Právní nauka		1	
Hotelový provoz		2	
<b>b) výběrové</b>		<b>2</b>	
Cestovní ruch		2	
<b>Celkem hodin týdně</b>		<b>32</b>	
<b>B. Nepovinné</b>		<b>0</b>	

## • Základní cíle výchovně vzdělávacího procesu

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

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

## Tříleté obory vzdělávání

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

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

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

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

### **Kuchař – číšník, zaměření kuchař-číšník, kuchař, číšník**

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

## Cukrář, zaměření cukrář - výroba

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

## Pekař

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

## Nástavbové studium

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

## Gastronomie

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

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

### Společné stravování

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

## • Další informace o škole

### Z historie školy...



V roce 1928 byl v Poděbradech předán do užívání pracovníkům Československého svazu kancelářských úředníků nový dům s kruhovým vestibulem, připomínajícím rozevřenou knihu (či také otevřené písmeno V). Budova procházela ve 30. letech dalšími úpravami a v letech 1939 – 1947 sloužila jako ozdravovna. V roce 1947 byla pronajata ministerstvu školství, které zde následně zřídilo základní odbornou školu. Učili se tu budoucí poděbradští skláři a zedníci pro Českobudějovický a Karlovarský kraj a tehdy

existující Poděbradský okres a také učni textilních oborů. A konečně **ve školním roce 1951/1952** vystřídaly textilní obory nové obory: **kuchař, kuchařka a cukrář** (vše pro Pražský kraj), přičemž skláři odešli do nového střediska poděbradských skláren.

V roce 1954 se charakter školy výrazně změnil a stala se z ní **Závodní učňovská škola ministerstva vnitřního obchodu s teoretickou výukou kuchařů, cukrářů, číšníků a servírek**. **V roce 1959 byla přejmenována na Učňovskou školu**, kde se vedle již zmiňovaných gastronomických oborů po dobu následujících čtrnácti let učily rovněž dámské krejčovské. Po jejich přemístění do Lysé nad Labem byli do školy přijímáni pouze žáci ze šesti okresů Středočeského kraje a Československých státních lázní Poděbrady.

**V roce 1980** následovala další změna a **vzniklo Střední odborné učiliště v Poděbradech** s cílem poskytovat úplné střední vzdělání. Zřizovatelem se stal odbor obchodu cestovního ruchu při Středočeském krajském národním výboru v Praze, provozovatelem pak národní podnik RAJ (Restaurace a jídelny) Lysá nad Labem. V této době byl na učilišti zaveden současně **jeden čtyřletý obor číšník-servírka, zakončený maturitou**, ten však byl po čtrnácti letech zrušen. Devadesátá léta přinesla nejen „odpolitizování“ školství, ale také řadu administrativních a majetkoprávních změn a pochopitelně s nimi spojených problémů.

**V roce 1991** se střední odborné učiliště stalo samostatným právním subjektem. Přes počáteční nejasnosti ohledně zřizovatele a financování školy se v devadesátých letech podařilo modernizovat vnitřní vybavení a rozšířit počet specializovaných učeben. **V letech 1996 – 1999 bylo zcela zrekonstruováno středisko praktického vyučování Labenka**. Škola opustila dvě internátní budovy (v Úmyslovicích a Odřepsích), čímž se snížil počet ubytovaných žáků.



Administrativní a majetkoprávní změny doprovázely změny v oblasti samotné výuky. Postupně se upouštělo od forem maturitního dálkového či rekvalifikačního studia pro dospělé zaměstnance, výuku ruského jazyka nahradila angličtina, skončily chmelové a jiné brigády, branné kurzy ...

Počínaje školním rokem **2005/2006** se střední odborné učiliště stalo ***Středním odborným učilištěm společného stravování v Poděbradech***, jehož zřizovatelem je Středočeský kraj.

## Gastro Poděbrady – naše chloubka



V minulém století se ***Poděbrady pyšnily pořádáním gastronomických výstav*** na lázeňské Kolonádě. Představovaly ***neodmyslitelnou součást poděbradského dění a pro veřejnost se staly doslova tradicí***. Na jejich organizaci se významnou měrou podílely poděbradské Lázně (tehdy ještě jako státní podnik) a představitelé města, tehdy národní výbor města Poděbrady. Své gastronomické umění zde předváděly nejen restaurace a hotely patřící pod národní podnik RaJ (Restaurace a jídelny), ale též dvě poděbradské školy zabývající se gastronomií, tedy hotelová škola a odborné učiliště. Po roce 1989 se tato tradice přerušila a gastronomické výstavy přestaly existovat. ***Protože nám to bylo líto, a protože jsme škola, která má v gastronomii více jak šedesátileté zkušenosti, dali jsme hlavy dohromady a rozhodli jsme se, že se pokusíme, i když v trochu jiné podobě, opět uvést tuto krásnou kulinářskou akci v život***. Nebylo to vůbec jednoduché. Byli jsme si vědomi toho, že příprava a realizace tak rozsáhlé akce bude klást na nás všechny obrovské nároky. Nejprve jsme ***pro tuto myšlenku museli získat podporu. A to nejen u našich učitelů a ostatních pracovníků školy, ale též u vedení akciové společnosti Lázně Poděbrady, představitelů Města Poděbrady, našeho zřizovatele a našich sociálních a jiných partnerů, tedy především místních podnikatelů***. Podařilo se a na jaře roku 2007 jsme uspořádali první ročník ***gastronomické přehlídky středních odborných učilišť s mezinárodní účastí s názvem Gastro Poděbrady***. Soutěží v oboru kuchař, číšník, cukrář



a barman se tehdy zúčastnilo „pouze“ ***osm škol***, šest z Čech, jedna ze Slovenska a jedna z Maďarska. Přehlídka měla veliký úspěch jak u odborné a laické veřejnosti, tak u učitelů a žáků zúčastněných škol. Soutěžící a hosté navíc ocenili přípravu a organizaci celé akce. To vše bylo ohromnou motivací, abychom další rok uspořádali druhý ročník. ***Postupně se rozšiřoval počet zúčastněných škol, rostla kvalita soutěžních výrobků a výkonů, vylepšovala se organizace a úroveň přehlídky, soutěží a doprovodných akcí. Snažili jsme se hosty překvapit vždy něčím novým. Přesvědčili jsme tak naše partnery, našeho zřizovatele a veřejnost o významu a přínosu pořádání gastronomické výstavy v Poděbradech***. Letos v dubnu jsme zorganizovali již ***sedmý ročník*** této nádherné mezinárodní akce a ***jsme hrdí na to, že jsme „vrátili“ Poděbradům tradici, která k životu lázeňského města patřila, patří a patřit bude***.

### 3. Školy a školská zařízení

#### I. Školy – nejvyšší povolený počet žáků a naplněnost (k 30. 9. 2012)

Druh/typ školy	IZO	Nejvyšší povolený počet žáků	Skutečný počet žáků <sup>1</sup>	Počet žáků v DFV <sup>2</sup>	Přepočtený počet ped. pracovníků	Počet žáků na přep. počet ped. pracovníků v DFV <sup>2</sup>
Střední/střední odborné učiliště	000 664 359	450	376	376	31,06	12,10

<sup>1</sup> všechny formy vzdělávání

<sup>2</sup> DFV – denní forma vzdělávání

**Komentář:** Proti předchozímu školnímu roku se počet žáků zvýšil o 6, přepočtený počet pedagogických pracovníků se snížil o 5,58 pracovníků. Počet žáků na pedagogického pracovníka se zvýšil o 2, tím jsme nepatrně zlepšili efektivnost výuky.

#### II. Školská zařízení – nejvyšší povolený počet žáků (ubytovaných, strážníků) a naplněnost (k 30. 9. 2012)

Školské zařízení	IZO	Nejvyšší povolený počet žáků (ubytovaných, strážníků)	Skutečný počet žáků (ubytovaných, strážníků)	Z toho cizích	Přepočtený počet pracovníků
Domov mládeže	110019601	33	33	0	3
Školní jídelna	110019628	220	220	0	11,63

#### III. Třídy a třídní učitelé (1. 9. 2012)

Označení třídy	Třídní učitel
<b>Tříleté obory vzdělání</b>	
<b>65-51-H/01 Kuchař – číšník</b>	
KČ1A	Bc. Radka Kvízová
KČ1B	Mgr. Libuše Zlámalová
KČ1C	Iva Schejbalová
KČ1D	Ing. Ivana Vlasáková
KČ2A	Mgr. Věra Růžková
KČ2B	Mgr. Jindřich Klouda
KČ2C	Bc. Kamila Brunclíková
KČ3A	Mgr. Karel Scheder
KČ3B	Ing. Martina Červená
KČ3C	Mgr. Lenka Majtášová
KČ3D	Bc. Eva Kožíšková
<b>29-54-H/01 Cukrář, 29-53-H/01 Pekař</b>	
CUP1	Ing. Roman Vlasák
CUP2	Mgr. Zdena Hamtilová
<b>Dvouleté nástavbové studium</b>	
<b>65-51-L/51 Gastronomie , 65-41-L/504 Společné stravování</b>	
M1	Ing. Martina Červená
M2	Ing. Blanka Křížová

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

### • Obory vzdělání

Střední odborné učiliště společného stravování poskytovalo v roce 2012/2013 vzdělání v těchto oborech studia:

#### Tříleté obory vzdělávání:

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

**65-51-H/01 Kuchař - číšník**

**29-54-H/01 Cukrář**

**29-53-H/01 Pekař**

#### Dvouleté nástavbové studium:

Dvouleté nástavbové studium pro absolventy všech výše uvedených tříletých oborů studia ukončené maturitní zkouškou, maturitní vysvědčení, denní forma studia

**65-41-L/51 Gastronomie**

**65-41-L/504 Společné stravování**

#### I. Počet tříd a žáků SŠ v denní formě vzdělávání – podle oborů vzdělání (k 30. 9. 2012)

Kód a název oboru	Počet žáků	Počet Tříd	Průměrný počet žáků/tř.
<b>Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou</b>	<b>43</b>	<b>2</b>	<b>21,5</b>
65-41-L/51 gastronomie	24	1	24
65-41-L/504 společné stravování	19	1	19
<b>Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem</b>	<b>333</b>	<b>16(14)*</b>	<b>23,7*</b>
65-51-H/01 kuchař – číšník	281	12	23,4
29-54-H/01 cukrář	41	2	20,5
29-53-H/01 pekař	11	2*	5,5
<b>Celkem</b>	<b>376</b>	<b>18(16)*</b>	<b>23,5*</b>

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

#### II. Žáci přijatí v průběhu školního roku 2012/2013 do denního studia

Kód a název oboru	Ročník	Počet žáků	Důvod přijetí
<b>Celkem za tříleté obory studia</b>		<b>24, 11</b>	<b>Přestup, přijetí (do VR, jiný důvod)</b>
65-51-H/01 kuchař – číšník	1.	14, 4	
	2.	4, 5	
	3.	3, 1	
29-54-H/01 cukrář	1.	2, 0	
	2.	1, 0	
29-53-H/01 pekař	1.	0, 1	
<b>Celkem za nástavbové studium</b>		<b>0, 1</b>	<b>Přestup, přijetí (do VR, jiný důvod)</b>

65-41-L/504 společné stravování	1.	0, 1	
<b>Celkem za školu</b>		<b>24, 12</b>	<b>Přestup, přijetí (do VR, jiný důvod)</b>

**Komentář:** V průběhu školního roku jsme přijali celkem **36 žáků** (v předchozím roce 41), z toho **24 žáků přestoupilo z jiné školy, 12 žáků podalo žádost o přijetí (do vyššího ročníku nebo jiný důvod)**. Důvodem přestupu žáků bylo zejména **nezvládnutí učiva na původní škole, nevhodně zvolený obor, stěhování apod.**

**1 žákyně požádala o změnu oboru**, a to z oboru kuchař – číšník na obor cukrář, důvodem přestupu byla menší náročnost oboru.

**5 žáků podalo žádost o opakování ročníku**, žádostem ředitelka školy vyhověla.

### III. Cizí státní příslušníci ve školním roce 2012/2013

Kód a název oboru	Počet cizích státních příslušníků
65-51-H/01 kuchař – číšník	<b>6</b>
29-54-H/01 cukrář	<b>1</b>
29-53-H/01 pekař	<b>1</b>
65-41-L/504 společné stravování	<b>0</b>
65-51-L/51 gastronomie	<b>0</b>
<b>Celkem</b>	<b>8</b>

**Komentář:** Počet cizích státních příslušníků se proti předchozímu školnímu roku **zvýšil o 3 žáky**.

### IV. Žáci dojíždějící do školy z jiných krajů

Kraj	Počet žáků	
	Celkem	z toho v denním studiu
Hlavní město Praha	7	7
Královéhradecký kraj	8	8
Liberecký kraj	2	2
Pardubický kraj	3	3
Vysočina	2	2
Karlovarský kraj	1	1
Olomoucký kraj	1	1
Ústecký kraj	2	2
<b>Celkem</b>	<b>26</b>	<b>26</b>

**Poznámka:** **350 žáků** bylo ze Středočeského kraje

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

Žáci se zdravotním postižením podle druhu postižení (k 30. 9. 2012)

Druh postižení	Počet žáků
Mentální postižení	0
Sluchové postižení	0
Zrakové postižení	0
Vady řeči	0
Tělesné postižení	0
Souběžné postižení více vadami	0
Vývojové poruchy učení a chování	11 (z toho 5 dívek)*
Autismus	0

**Poznámka:**

Údaje jsou převzaty ze zahajovacího výkazu k 30. 9. 2012, nezohledňují změny v průběhu školního roku.

Vývojové poruchy učení a chování, nadaní žáci podle oborů, ročníků za rok 2012/2013

Obor vzdělávání	Počet dívek	Počet chlapců	Počet žáků nadaných
<b>Tříleté obory studia celkem</b>	<b>11</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
1. ročník	2	7	0
2. ročník	9	3	0
3. ročník	0	8	0
<b>Nástavbové studium celkem</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>1</b>
1. ročník	0	4	1
2. ročník	0	1	0
<b>Celkem za všechny obory</b>	<b>11</b>	<b>23</b>	<b>1</b>

**Komentář:**

Ve školním roce 2012/2013 jsme evidovali celkem **34 žáků** s vývojovými poruchami učení a chování, z toho bylo **11 dívek a 23 chlapců**. V naprosté většině převládala dysortografie, dyslexie a dysgrafie. Ve 3 případech jsme zaznamenali dyskalkulii a v 1 případě dyspraxii. 2 žáci měli diagnostikováno ADHD, 1 žákyně tikovou poruchu.

### • Vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu

Podle individuálního vzdělávacího plánu se vzdělávalo **5 žáků**. Z toho **ze zdravotních důvodů 2 žákyně** z prvního ročníku oboru kuchař-číšník a nástavbového studia, **z osobních důvodů 1 žákyně** ze třetího ročníku oboru kuchař-číšník, **2 žáci z důvodu účasti v národní reprezentaci kanoistů**, jeden z druhého ročníku oboru kuchař-číšník a druhý z prvního ročníku nástavbového studia.

## 6. Údaje o přijímacím řízení a následném přijetí uchazečů do 1. ročníků střední školy

### • Kritéria přijímacího řízení

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

**Uchazeči nekonají přijímací zkoušky!**

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

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

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

**Uchazeči konají přijímací zkoušku!**

Uchazeči *konají přijímací zkoušku z českého jazyka* (literatura + gramatická část), *cizího jazyka a matematiky*. *Součástí* přijímací zkoušky je *pohovor s uchazečem*, jehož účelem je poznat uchazeče a zjistit jeho zájem o obor. Za *každou část zkoušky* může uchazeč získat *maximálně 30 bodů, tj. celkem maximálně 120 bodů*.

Uchazeči budou přijati na základě *pořadí podle získaných bodů* při přijímací zkoušce včetně bodového ohodnocení pohovoru.

Uchazeči, kteří budou mít *průměr známek za druhé pololetí druhého ročníku a první pololetí třetího ročníku* tříletého oboru studia *do 1,59\**, budou *přijati bez přijímacích zkoušek*.

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

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

**I. Údaje o přijímacím řízení do denní formy vzdělávání (včetně nástavbového studia) na SŠ pro školní rok 2013/2014 – podle oborů vzdělání (k 1. 9. 2013)**

Kód a název oboru	1. kolo počet		Další kola počet		Odvolání počet		Počet tříd
	přihl.	přij.	přihl.	přij.	podaných	kladně vyř.	
<b>Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou</b>	<b>39</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
65-41-L/51 – gastronomie	39	24	0	0	0	0	1
<b>Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem</b>	<b>114</b>	<b>72</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4*</b>
65-51-H/01 kuchař - číšník	114	72	20	20	0	0	4*
29-54-H/01 cukrář	0	0	0	0	0	0	0
29-53-H/01 pekař	0	0	0	0	0	0	0
<b>Celkem</b>	<b>153</b>	<b>96</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>

\*Poznámka: 3 třídy KČ + 1 třída zkráceného studia KČ, neotevírali jsme obor cukrář a pekař

**Komentář:** Při přijímacím řízení *do tříletého oboru* se ještě více *projevil pokles žáků vycházejících ze základních škol*. Proto jsme *otevřeli* proti plánovanému počtu *4 tříd pouze 3 třídy*, které jsme doplnili žáky opakujícími ročník nebo přestupujícími z jiných škol. Důvodem *poklesu počtu přihlášek na nástavbové studium* byl také *pokles žáků ve tříletém oboru studia*.

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

Název kraje	Počet přijatých žáků k 1. 9. 2012	Počet přijatých žáků k 1. 9. 2013
Jihočeský	0	1
Vysočina	1	1
Praha	2	0
Liberecký	1	0
Královéhradecký	3	2
Olomoucký	0	1
<b>Celkem</b>	<b>7</b>	<b>5</b>

**7. Údaje o výsledcích ve vzdělávání**

**I. Prospěch a docházka žáků všech ročníků celkem (včetně závěrečných ročníků) – k 30. 6. 2013**

Prospěch a docházka žáků všech ročníků	Počet žáků
<b>Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou</b>	
Žáci celkem	<b>43</b>
Prospěli s vyznamenáním	<b>1</b>
Prospěli	<b>37</b>
Neprospěli	<b>5</b>
- z toho opakující ročník	<b>0</b>
Průměrný prospěch žáků	<b>2,38</b>
Průměrný počet zameškaných hodin na žáka/z toho neomluvených	<b>39,15/2,65</b>
<b>Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem</b>	
Žáci celkem	<b>247</b>

Prospěli s vyznamenáním	17
Prospěli	196
Neprospěli	34
- z toho opakující ročník	3
Průměrný prospěch žáků	2,37
Průměrný počet zameškaných hodin na žáka/z toho neomluvených	96,83/ 8,38
<b>Celkem za všechny obory</b>	
Žáci celkem	290
<b>Prospěli s vyznamenáním</b>	<b>18</b>
Prospěli	233
<b>Neprospěli</b>	<b>39</b>
- z toho opakující ročník	3
<b>Průměrný prospěch žáků</b>	<b>2,375</b>
<b>Průměrný počet zameškaných hodin na žáka/z toho neomluvených</b>	<b>67,99/5,51</b>

**Komentář:** proti předchozímu školnímu roku se opět *velmi mírně zlepšil průměrný prospěch žáka a ačkoliv jsme měli méně žáků, zvýšil se počet vyznamenaných žáků*. Na druhé straně se sice *mírně, ale přesto zvýšila průměrná omluvená i neomluvená absence*. *Žáci tříletých oborů studia dosáhly stejného průměrného prospěchu jako žáci nástavbového studia*, ačkoliv bychom předpokládali, že výsledky žáků na nástavbovém studiu budou lepší.

## II. Seznam žáků s vyznamenáním k 30. 6. 2013

Příjmení a jméno	Třída	Průměrný prospěch
Plačková Nikola	CUP1	1,00
Verčimák Štefan	KČ1B	1,15
Veselá Tereza	KČ2C	1,21
Zlámaná Anežka	KČ1A	1,23
Hukalová Marie	CUP2	1,25
Doležánová Veronika	KČ2A	1,29
Pekárková Barbora	KČ3C	1,29
Vašková Kamila	KČ3C	1,29
Rejl Ondřej	ZS1	1,29
Balvínová Zuzana	CUP2	1,33
Fojtíková Elisabeth	M1	1,33
Benešová Monika	CUP1	1,36
Kubíčková Vladimíra	KČ1D	1,38
Rychnová Kateřina	KČ2C	1,43
Neradová Kristýna	KČ1B	1,46
Burešová Lucie	CUP2	1,50
Jakobiová Michaela	CUP2	1,50
Krejčíková Lenka	KČ2B	1,50

**Poznámka:** z celkového počtu **18 vyznamenaných žáků** byli pouze **2 chlapci** (z toho **1** žák ze *zkráceného studia*), **6** žákyň bylo z oboru *cukrář*, **10** z oboru *kuchař-číšník* a **1** žákyně z *nástavbového studia*.

## III. Třídy podle prospěchu k 30. 6. 2013

Třída	Třídní učitel	Prospělo s vyznam.	Prospělo	Nepros.	Nehodnoc.*	Průměrný Prospěch
ZS1*	Ing. Martina Červená	1	2	0	0	1,714
CUP1	Ing. Roman Vlasák	2	14	0	2	2,169
CUP2	Mgr. Zdenka Hamtilová	4	13	2	4	2,230



KČ3D	Bc. Eva Kožíšková	0	19	1	2	2,258
KČ2C	Bc. Kamila Brunclíková	2	19	0	7	2,340
M1	Ing. Martina Červená	1	16	0	7	2,357
KČ1D	Ing. Ivana Vlasáková	1	12	4	3	2,361
KČ1A	Bc. Radka Kvízová	1	19	1	5	2,386
KČ3A	Mgr. Karel Scheder	0	18	0	3	2,401
KČ3C	Mgr. Lenka Majtášová	2	22	2	0	2,404
KČ2A	Mgr. Věra Růžková	1	21	2	2	2,436
M2	Ing. Blanka Křížová	0	14	5	0	2,449
KČ1B	Mgr. Libuše Zlámalová	2	14	4	6	2,533
KČ2B	Mgr. Jindřich Klouda	1	16	0	10	2,611
KČ3B	Ing. Martina Červená	0	20	2	4	2,621
<b>KČ1C</b>	<b>Iva Schejbalová</b>	<b>0</b>	<b>17</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2,756</b>

\*Jedná se o údaj vždy k datu pedagogické porady, ZS – zkrácené studium

#### IV. Průměr jednotlivých předmětů k 30. 6. 2013

Předmět	Počet klasifikovaných žáků	Průměr
Chování	358	1,24
Český jazyk a literatura	352	2,35
Anglický jazyk	353	2,69
Německý jazyk	159	2,76
Ruský jazyk	149	2,34
<b>Matematika - nejhorší průměr</b>	<b>344</b>	<b>3,34</b>
Základy společenských věd	333	2,48
Základy přírodních věd	214	3,17
Informační technologie	351	2,14
Tělesná výchova	331	1,61
Občanská nauka	19	2,78
Speciální technologie	50	1,94
Dějepis NS*	19	2,89
Právní nauka NS*	19	2,73
Technologie	310	2,36
Odbyt a obsluha	272	2,22
Potraviny a výživa	274	2,59
Ekonomika	357	2,62
Hospodářské výpočty	197	2,29
Suroviny	41	2,19
Účetnictví NS*	41	2,51
Management a marketing NS*	19	2,21
Hotelový provoz NS*	43	2,04
Cestovní ruch NS*	19	1,78
Administrativa NS*	19	1,36
<b>Rozšiřující obyt a obsluha - nejlepší průměr</b>	<b>44</b>	<b>1,09</b>
Obchodní korespondence NS*	24	2,12
Průběžná praxe	22	1,22
Odborný výcvik	307	2,21

\*NS – nástavbové studium

**Komentář:** k předmětům s *nejlepším prospěchem* každým rokem patří *tělesná výchova, speciální technologie, rozšiřující obyt a obsluha, praxe a odborný výcvik*. Žáci dosahují *lepších výsledků z profilových předmětů*. K předmětům s *nejhorším prospěchem* patří každým rokem *matematika a základy přírodních věd*. Proti předchozímu školnímu roku dosáhli žáci *lepších výsledků v cizích jazycích*.

#### V. Komisionální zkoušky (k 31. 9. 2013)

Obor studia	Předmět	Počet žáků		
		Celkem	Prospělo	Neprospělo
65-51-H/01 kuchař – číšník	Anglický jazyk	2	2	0
	Základy přírod. věd	4	3	1
	Matematika	18	16	2
29-54-H/01 cukrář		0	0	0
29-53.H/01 pekař	Základy přírod. věd	1	1	0
	Matematika	2	1	1
	Ekonomika	1	1	0
<b>Celkem za tříleté obory studia</b>		<b>28</b>	<b>24</b>	<b>4</b>
65-41-L/504 – společné stravování	Anglický jazyk	5	5	0
<b>Celkem za nástavbové studium</b>		<b>5</b>	<b>5</b>	<b>0</b>
<b>Celkem za školu</b>		<b>33</b>	<b>29</b>	<b>4</b>
	Anglický jazyk	7	7	0
	Ekonomika	1	1	0
	Základy přírod. věd	5	4	1
	Matematika	20	17	3

**Komentář:** nejvyšší počet komisionálních zkoušek byl z *matematiky*, celkem 20 žáků, z toho 3 neprospěli, na druhém místě anglický jazyk a na třetím základy přírodních věd. Porovnáme-li údaje s předchozím školním rokem, snížil se počet předmětů, z kterých žáci konali opravnou zkoušku. Ačkoliv jsme v roce 2012/2013 měli méně žáků než v předchozím školním roce, počet opravných zkoušek z *matematiky* se takřka nezměnil. Nejvyšší počet opravných zkoušek z *anglického jazyka* byl na nástavbovém studiu.

#### VI. Výsledky maturitních zkoušek, závěrečných zkoušek (bez opravných zkoušek) – jarní termín

Kód a název oboru	Žáci konající zkoušky celkem	Prospěli s vyznamenáním	Prospěli	Neprospěli
65-41-L/504 společné stravování	14	0	10	4
<b>Maturitní zkouška – celkem</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>4</b>
65-51-H/01 kuchař - číšník	80	7	67	6
29-54-H/01 cukrář	0	0	0	0
<b>Závěrečná zkouška – celkem</b>	<b>80</b>	<b>7</b>	<b>67</b>	<b>6</b>
<b>Celkem za školu</b>	<b>94</b>	<b>7</b>	<b>77</b>	<b>10</b>

#### VII. Počet žáků, kteří budou konat opravnou maturitní nebo závěrečnou zkoušku v podzimním termínu.

Kód a název oboru	Písemná	Praktická	Ústní
<b>Závěrečná zkouška (s výučním listem):</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
65-51-H/01 kuchař - číšník	4	3	3
29-54-H/01 cukrář	0	0	0
<b>Maturitní zkouška:</b>	<b>4 DT,PP*</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
65-41-L/504 společné stravování	4	0	1
<b>Celkem za školu</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

\*didaktický test, písemná práce

**Poznámka:** podrobný rozbor maturitních a závěrečných zkoušek je v kapitolách 11. Úroveň jazykového vzdělávání, 19. Další činnost školy, evaluace

## 8. Hodnocení chování žáků

### I. Chování žáků (k 30. 6. 2013)

Druh/typ školy	Hodnocení chování		
	velmi dobré	Uspokojivé	Neuspokojivé
Střední/střední odborné učiliště	294	39	25

**Komentář:** proti předchozímu školnímu roku se *zvýšil* počet žáků s *dvojkou* z chování + **12** a s *trojku* z chování + **8**.

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

Kód a název oboru	Počet výchovných opatření			
	Pochvala ředitele	Důtka ředitele	Podmínečné vyloučení *	Vyloučení *
65-51-H/01 kuchař - číšník	28	21	34*	1*
29-54-H/01 cukrář	11	4	3	1
29-53-H/01 pekař	0	1	3	0
<b>Celkem za tříleté obory</b>	<b>39</b>	<b>26</b>	<b>40</b>	<b>2</b>
65-41-L/504 společné stravování	8	2	1	0
<b>Celkem za nástavbové studium</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
<b>Celkem za školu</b>	<b>47</b>	<b>28</b>	<b>41*</b>	<b>2*</b>

\*Poznámka: 11 žáků podmínečně vyloučeno z domova mládeže, 1 žák vyloučen z domova mládeže

**Komentář:** *pochvaly* výrazně *převažují nad důtkou*. *Pochvaly* byly ředitelkou školy uděleny za *vzornou reprezentaci školy a výborné studijní výsledky*. *Důtky* udělila ředitelka školy převážně (v 17 případech) za *vysokou neomluvenou absenci*. V ostatních případech důvodem udělení bylo *hrubé porušení školního řádu (krádež, vulgární, hrubé a nevhodné chování vůči učitelům či spolužákům, kouření)*. V průběhu školního roku bylo uděleno 41 podmínečných vyloučení, z toho 11 žáků bylo podmínečně vyloučeno z domova mládeže. *Důvodem podmínečného vyloučení ze školy* bylo ve většině případů *opakované hrubé porušování školního řádu či zvláště hrubé porušení školního řádu*. *Důvodem podmínečného vyloučení z domova mládeže* bylo ve většině případů *požití alkoholu a návykových látek*. Vyloučení byli 2 žáci, z toho 1 žák z domova mládeže. *Důvodem vyloučení* bylo *opakované zvláště hrubé porušování školního a vnitřního řádu*.

## 9. Absolventi a jejich další uplatnění

### I. Přehled podaných přihlášek k dalšímu studiu – absolventi SŠ s dosaženým středním vzděláním s maturitní zkouškou (k 30. 6. 2013)

Obor vzdělávání	Počet absolventů celkem *	Podali přihlášku na VŠ	Podali přihlášku na VOŠ	Podali přihlášku na jiný typ školy	Nepodali přihlášku na žádnou školu
65-41-L/504 společné stravování	10	0	2	0	8
<b>Celkem</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>8</b>

\*předpokládaný

## II. Přehled podaných přihlášek k dalšímu studiu – absolventi SŠ s dosaženým středním vzděláním s výučním listem

Obor vzdělávání	Podali přihlášku do nástavbového studia	Podali přihlášku na jiný typ střední školy
65-51-H/01 kuchař - číšník	52	0
<b>Celkem za tříleté obory</b>	<b>52</b>	<b>0</b>

**Komentář:** údaje jsou z května 2013, končil pouze obor číšník, 38 žáků se hlásilo na nástavbové studium na naší škole.

## III. Odchody žáků ze školy během školního roku

Obor studia	Dívky	Chlapci	Celkem
<b>Přerušeni studia</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
65-41-H/01 kuchař – číšník	0	1	1
29-54-H/01 cukrář	1	0	1
<b>Ukončení studia na vlastní žádost</b>	<b>19</b>	<b>13</b>	<b>32</b>
65-41-H/01 kuchař – číšník	12	10	22
29-54-H/01 cukrář	6	1	7
29-53-H/01 pekař	0	1	1
65-41-L/504 společné stravování	1	1	2
<b>§ 68 školského zákona</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
65-41-H/01 kuchař – číšník	0	1	1
<b>Vyloučení</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
29-54-H/01 cukrář	1	0	1
<b>Odchody žáků celkem</b>	<b>21</b>	<b>15</b>	<b>36</b>

**Komentář:** v průběhu školního roku *odešlo* celkem **36 žáků**, v porovnání s předchozím školním rokem je to *o 9 žáků více*, ale **36 žáků** bylo v průběhu školního roku *přijato*. Ve **32** případech převažovalo *ukončení studia na vlastní žádost*. Důvodem byl *přestup na jinou školu, nezvládnutí studia, osobní či sociální důvody a v neposlední řadě hrozba vyloučení ze studia*.

## 10. Údaje o nezaměstnanosti absolventů škol

Nezaměstnaní absolventi škol podle statistického zjišťování úřadů práce (k 30. 4. 2013)

Kód a název oboru	Počet absolventů – škol. rok 2011/2012	Z nich počet nezaměstnaných * duben 2013
65-51-H/002 kuchař – číšník pro pohostinství	85	0
29-54-H/01 cukrář	13	0
65-41-L/504 společné stravování	23	0
<b>Celkem za školu</b>	<b>121</b>	<b>0</b>

\* Poznámka: jedná se o údaje ze všech okresů Středočeského kraje

## 11. Úroveň jazykového vzdělávání na škole

I. Žáci v denní formě vzdělávání učící se cizí jazyk (k 30. 9. 2012)

Jazyk	Počet žáků	Počet skupin	Počty žáků ve skupině		
			minimálně	maximálně	Průměr
Německý jazyk	170	12	4	22	14,1
Anglický jazyk	376	30	10	15	12,5
Ruský jazyk	159	11	10	22	14,5

II. Učitelé cizích jazyků – rozložení kvalifikace (k 30. 9. 2012)

Jazyk	Počet učitelů celkem	Kvalifikace vyučujících			Rodilí mluvčí
		pedagogická i odborná	částečná	žádná	
Německý jazyk	2	2	0	0	0
Anglický jazyk	4	3	0	1	0
Ruský jazyk	1	1	0	0	0

### • Úroveň jazykového vzdělávání

#### Jazykové vzdělávání žáků 2012/2013

Žáci *oboru kuchař – číšník* se vyučují *dvěma cizím jazykům*, stejně jako žáci *nástavbového studia*, kteří navazují na cizí jazyk již ze tříletého oboru studia. *Prvním cizím jazykem je angličtina*, druhý jazyk si žáci volí na počátku prvního ročníku tříletého oboru. Žáci si mohou zvolit *němčinu nebo ruštinu*. Výuka dvou jazyků je pro většinu našich žáků poměrně náročná. Žáci *oboru cukrář a pekař* se učí pouze *jednomu cizímu jazyku*, a to *angličtině*. Na studium na naší škole si podávají přihlášku převážně žáci s horšími výsledky, a proto je nutné, aby každý z vyučujících se snažil žáky motivovat k větší aktivitě a zainteresovanosti na výuce. Posilují se všechny složky, které se podílí na klasifikaci, samostatné práce, domácí

práce, aktivita, studium. V současném světě globalizace a zejména pro zvolený obor potřebuje žák určitou jazykovou vybavenost a schopnost komunikace.

Hodiny **anglického jazyka** jsou velmi rozmanité, různé metody výuky, různá témata pro náplň vyučovacích hodin. Nejklasičtější hodiny jsou ty, které žáci stráví v lavicích ve třídách. Jsou pro ně nejméně přitažlivé, protože kladou velký důraz na soustředění a vnímavost, které jsou nedílnou součástí výuky každého cizího jazyka. Druhým typem hodin je hodina odrážející volný čas a záliby žáků. Tyto hodiny jsou volnější a mezi žáky velmi oblíbené, protože jejich náplň tvoří částečně sami. Vybírají si texty, písničky, filmy, reklamy a procvičují daný gramatický celek. Jde o poslechová cvičení, někdy doplněná obrazem a důraz je kladen na stránku poslechovou. Je pro žáky zábavnější a zajímavější než klasický typ hodin. Dalším typem hodin jsou ty, které se zaměřují na odbornou připravenost žáka. Posledním typem hodin jsou hodiny zaměřené na práci s neznámým textem, kde přibližně 60% slovní zásoby vybraného textu je pro žáky známé. Ve velké většině případů mají zpočátku žáci z těchto hodin strach, ale ten postupně mizí a mnohdy i ti, jež mají problémy v ostatních vyučovacích hodinách, se zlepšují. Důležitá je **provázanost výuky anglického jazyka s informačními technologiemi**. Žáci zde uplatní svou schopnost orientovat se na internetu a zejména prokáží, jak si mohou některé procesy zjednodušit. Další **novinkou** v hodinách anglického jazyka jsou **prezentace v PowerPointu**, kdy žáci na zadané téma vytvoří zmiňovanou prezentaci a poté ji aktivně předvedou ve třídě. Ve výuce je využíván i data projektor, který je pro žáky zajímavější z hlediska své provázanosti s využitím počítače. Úplně novým médiem je interaktivní tabule, jejíž využití není tak vysoké z důvodu jejího umístění v jedné učebně. Samozřejmě se jednotlivé typy hodin musí střídát, aby výuka neztrácela na atraktivitě a žáci byli motivováni k cestě za vyšším úspěchem. Pokračuje možnost získat materiály z vyučovacích hodin prostřednictvím internetu, kam jim jsou zasílány na jejich třídní mailové adresy.. Sami žáci si poté mohou zvolit, zda si dané materiály doma vytisknou nebo opíší.

Podobné jsou i poznatky učitelů **německého jazyka**. Je zde patrná větší motivace žáků nástavbového studia, protože mají zájem studium zvládnout a úspěšně ho dokončit. Projevuje se zodpovědnější přístup k domácí přípravě.

**Ruský jazyk**, který se po několika letech opět vrátil do českých škol, je pro žáky atraktivní, protože jde o slovanský jazyk a tedy jazyk příbuzný jazyku českému. Pro žáky je novinkou učit se azbuku.

**Německý a ruský jazyk** jsou podle ŠVP zařazeny **jako druhý cizí jazyk**. V těchto jazycích je tedy kladen vyšší důraz na stránku zapamatování, než na stránku analytickou, jak je tomu v anglickém jazyce, který je i jazykem zařazeným do jednotné závěrečné zkoušky. V německém a ruském jazyce je nutné dosáhnout pouze úrovně A1 podle SERR.

Žáci, kteří mají **problémy s cizím jazykem**, se zvládnutím gramatických celků, slovní zásobou a odborně zaměřenou částí jazyka **mohou využít konzultací**, které poskytuje každý vyučující. Přístup k žákům je v tomto případě velmi individuální, protože většina z nich do školy dojíždí. Vyučující se snaží vyjít maximálně vstříc v časových požadavcích na konzultace jednotlivým žákům.

**Ve třetím ročníku** byl opět **zařazen nepovinný jazyk angličtina**. **Nabídka** byla i na **český jazyk**, ale žáci nejeví o hodiny českého jazyka navíc zájem. Tato skupina byla vždy vytvořena ze dvou tříd třetího ročníku dohromady. Zavedení nepovinného jazyka je efektivní a u některých žáků také jedinou možností, jak si zopakovat a prohloubit učivo, které je považováno za základní na následném maturitním studiu.

**Žáci druhého ročníku nástavbového studia** již potřetí **konali státní maturitní zkoušky z jazyků**. Nová maturitní zkouška je spíše zaměřena na komunikaci a krátké tematické celky. Není tedy nutné se učit dlouhé texty nazpaměť. **V ústní i písemné části uspěli všichni žáci, kteří konali zkoušku z anglického jazyka a také všichni žáci z českého jazyka. V didaktickém testu z německého jazyka uspěli všichni, jedna žákyně neuspěla ve slohové**

*práci a při ústní zkoušce. Žáci, kteří neuspěli, mají možnost konat opravné zkoušky v měsíci září.*

*Žák, který neuspěl u ústní zkoušky z anglického jazyka v loňském roce, konal opravné zkoušky v září 2012 a byl úspěšný. V didaktickém testu jeden žák neuspěl v jarním termínu a konal opravnou zkoušku v podzimním termínu a byl úspěšný.*

*Žákyně, která neuspěla v ústní zkoušce z českého jazyka, úspěšně vykonala zkoušku v zářijovém termínu, neuspěvší žákyně ze slohové práce vykonala úspěšně opravnou zkoušku až na třetí termín, v květnu.*

### **Jazykové vzdělávání učitelů 2012/2013**

Jazykové vzdělávání učitelů bylo a je ovlivněno nabídkou jednotlivých institucí a jejich cenou, neboť některá školení jsou nadhodnocena. Zároveň se naše škola zapojila do **projektu EU Peníze školám**, a proto se **dvě vyučující zúčastnily školení v rámci metodiky výuky cizího jazyka**. Všechny poznatky získané na jednotlivých školeních jsou poté uváděny do praxe. To je důvod implementace nových postupů a systémů do teoretického vyučování.

Nabídka vzdělávacích akcí je učitelům přístupná prostřednictvím internetu či mailu. Vzhledem k tomu, že kabinety učitelů jsou vybaveny počítačem a připojením k internetu, mohou si jednotliví vyučující projít nabídku školení sami.

Nejaktuálnějším tématem v rámci dalšího vzdělávání bylo **vzdělávání k nové maturitě**. Všechny učitelky cizích jazyků školení na ústní zkoušky zdárně ukončily. Samozřejmě se **účastnily i školení hodnotitelů ústní zkoušky pro žáky s SPU**.

### **Anglický jazyk**

Anglický jazyk vyučovaly **čtyři učitelky. Tři s plnou kvalifikací a jedna nekvalifikovaná**.

Učitelky se zúčastnily několika školení a kurzů. V případě školení šlo především o školení zaměřená na získání nových poznatků o státní maturitě nebo školení s rodilými mluvčími. Prvně jmenovaný typ školení je nutný pro zvládnutí nového typu maturity po odborné stránce, druhý typ je zaměřen zejména na komunikaci v anglickém jazyce s lektory, kteří mají anglický jazyk jako svůj rodný jazyk. Úroveň všech absolvovaných školení byla dobrá.

### **Německý jazyk**

Německý jazyk byl vyučován **dvěmi kvalifikovanými učitelkami, v polovině školního roku jedna učitelka ukončila působení na naší škole a místo ní nastoupila další kvalifikovaná učitelka**. Školení v rámci německého jazyka se nezúčastnily. Nabídka v rámci tohoto jazyka je poměrně malá.

### **Ruský jazyk**

Ruský jazyk byl vyučován **jednou kvalifikovanou učitelkou**. Jeho zavedení do výuky bylo zvoleno jako alternativa pro jazyk německý a to jako druhý cizí jazyk. Nabídka školení tohoto cizího jazyka je velmi nízká, proto se učitelky nemohly žádného zúčastnit.

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

### **• Vybavení informačními technologiemi**

Škola má svou **vlastní počítačovou síť**, která je řízena novým, moderním serverem, vybaveným operačním systémem Windows Server 2008 R2, na který je připojeno **64 klientských stanic**.

Na škole je celkem 12 učeben – z toho 9 běžných kmenových, 1 jazyková a 2 počítačové. Všechny učebny jsou vybaveny zásuvkami s možností připojení do počítačové sítě.

V počítačových učebnách POČ1 a POČ2 je celkem **50 přípojných míst**. V těchto učebnách je **30 moderně vybavených žákovských stanic a 2 učitelův stanic**. Dále jsou zde **dva data projektory a projekční plátna**. Ve větší počítačové učebně je k dispozici videorekordér s DVD přehrávačem a plným ozvučením. Tato učebna je také při dnech otevřených dveří využívána k prezentaci školy. V rámci projektu EU peníze školám získala škola prostředky pro vybudování zcela nové jazykové učebny vybavené **16 počítači typu tenký klient** připojených na **nový výkonný server**. V budoucnu předpokládáme připojení i dalších stanic na tento server. Jazyková učebna je rovněž vybavena projekční technikou – tedy **dataprojektorem a projekčním plátnem**.

Na **domově mládeže Jitřenka** jsou umístěny **3 počítače** (1 pro správu DM a 2 pro zájmovou činnost ubytovaných žáků) a **ve středisku praktického vyučování „Labenka“ celkem 9 počítačů** (2 pro UOV, zbývající pro zajištění restauračního provozu a skladu).

**Administrativa je zajištěna 5 moderními počítači**, k dispozici jsou zde dvě barevné a jedna černobílá laserová tiskárna, skener a jeden přenosný počítač. **Jeden počítač zajišťuje chod a správu školního baru**. **Tři běžné kmenové třídy byly vybaveny prezentační technikou**, která je tvořena vždy jedním moderním počítačem, zabudovaným v katedře, data projektorem a projekčním plátnem a ozvučením. Pět vyřazených počítačů z počítačových učeben bylo nainstalováno do zbývajících učeben pro potřeby vedení elektronické třídní knihy.

V rámci **projektu „Modernizace škol zřizovaných středočeským krajem“** byla škola **vybavena interaktivní tabulí SMART a veškerou technikou a software, potřebným k jejímu využití včetně vizualizéru**.

Všechny počítače jsou napojeny na vnitřní počítačovou síť s možností **připojení k Internetu**. Žáci a pedagogičtí pracovníci mají zajištěn **diskový prostor pro uložení svých dat a mají možnost uložit si svá data na přenosné médium**.

Obě počítačové učebny, jazyková učebna, tři kmenové učebny s dataprojektory a administrativa jsou vybaveny kvalitními počítači, s nainstalovaným **OS Windows 7**, balíkem programů **Microsoft Office 2010**, v učebnách s prezentační technikou dále pak programem **SMART Notebook**. Obě počítačové učebny používají program **Vision** pro organizaci a řízení výuky v počítačových učebnách.

Na starších počítačích školy zejména v kabinetech učitelů je nainstalován **OS Windows XP se sít'ovou podporou Windows Server 2008 a standardně aplikační software Microsoft Office 2003**.

Ze serveru je pro všechny pracovníky školy dostupná **aplikace IS Bakaláři**. Pro tuto aplikaci jsou využívány další dva moduly – **Webové rozhraní pro přístup do Bakalářů** a **Třídní kniha**. Z výukových programů jsou k dispozici **programy pro výuku cizích jazyků (angličtina, němčina), českého jazyka a program ATF pro výuku techniky administrativy a dále program pro vedení a správu školního baru Trell**. Pro výuku matematiky pak program **Smart Notebook Math Tools**.

Všechny uvedené operační systémy a aplikace jsou řádně **licencovány**.

#### • **Využívání informačních technologií v hodinách**

Informační technologie jsou **v počítačových učebnách plně využívány pro výuku předmětů ICT a administrativa, dále především pro výuku cizích jazyků, zejména anglického jazyka, pravidelně pro výuku jazyka českého a odborných předmětů jako cestovní ruch a hotelový provoz**.

V souvislosti s vybavením čtyř kmenových učeben prezentační technikou (data projektorem, počítačem a plátnem) je stále ve větší míře **využívána i pro výuku dalších předmětů** jak odborných tak všeobecných nejen po stránce didaktické, tak i pro prezentaci referátů, domácích úkolů žáků atp.



*Praktické využití počítačů si mohou žáci nástavbového studia ověřit ve školním baru, kde je nainstalován specializovaný program pro jeho vedení.*

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

Rozvrh na škole byl upraven tak, aby jeden den v týdnu končily všechny třídy ve stejnou dobu a tím vzniklo jedno odpoledne, kdy *jsou informační technologie žákům k dispozici mimo vyučování – žáci mohou využívat počítače v jedné z počítačových učeben* např. k přípravě na hodiny, k tvorbě prezentací atp. Dozor zajišťují pedagogové, kteří se zde v průběhu roku postupně všichni vystřídají. Počítačové učebny mohou žáci využívat i *o přestávkách, vždy po předchozí dohodě s vyučujícím a za jeho přítomnosti. Žákům, ubytovaným v DM je umožněn přístup (mimo vyučování) pod dozorem vychovatele nebo vychovatelky.*

#### • Dostupnost informačních technologií pro pedagogy

*Kabinety učitelů jsou vybaveny 1-3 standardními počítači, napojenými do počítačové sítě s možností připojení k Internetu.* V rámci plánované modernizace těchto počítačů bylo díky projektu Peníze EU školám pořízeno *5 nových výkonných počítačů* – v každém z kabinetů je nyní jeden takovýto počítač, *vybavený moderním softwarem – OS Windows 7 a MS Office 2010.* V každém kabinetu je učitelům k dispozici *černobílá laserová tiskárna.* Dále mohou všichni využívat *barevnou síťovou tiskárnu, která je umístěna v ředitelně školy.* Všichni pedagogičtí pracovníci mají zajištěn *diskový prostor pro uložení svých dat.* Využívají ke své práci hlavní *vnitřní informační systém školy, zajišťovaný programem Bakaláři a také společný informační server.* Dále mají zajištěnu *schránku elektronické pošty a prostor pro vystavení webové prezentace.*

V rámci výuky a nutné přípravy na výuku mohou používat běžně používané *kancelářské programové vybavení i další běžný uživatelský software,* přičemž veškeré programové vybavení je používáno v souladu s licenčními ujednáními; dále mají k dispozici *barevnou laserovou tiskárnu, skener, digitální fotoaparát a videokameru.*

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

#### • Úroveň počítačové gramotnosti pedagogů

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

*Většina učitelů* při své práci již *aktivně využívá prezentační techniku instalovanou v běžných třídách.* V současné době díky povinným výstupům v rámci projektu Peníze EU školám *se většina učitelů zavázala vytvořit a ověřit při výuce sadu DUMů* pro svůj předmět, což znamená, že se míra jejich znalostí, zkušeností a dovedností při práci s aplikačním softwarem neustále zvyšuje. *Zdokonalují se rovněž v obsluze a praktickém využití moderních multimediálních prostředků při výuce.*

Pro *zápis průběžné klasifikace* do IS Bakaláři z domova *učitelé aktivně využívají přístup přes webové rozhraní na webových stránkách školy.*

## • **Vzdělávání pedagogů v ICT**

V rámci dalšího vzdělávání se **1** pracovník účastnil krajské odborné konference zaměřené na rozvoj interaktivní výuky, dále pak Konference ICT ve školách. Rovněž se účastnil školení zaměřené na vedení elektronické třídní knihy v IS Bakaláři.

Škola pro učitele uspořádala ve svých prostorách svépomocí (organizaci a provedení zajistil školní koordinátor a metodik ICT), tyto okruhy školení:

- **Práce v IS Bakaláři** v oblasti vedení elektronické TK, vedení průběžné klasifikace, využívání webového rozhraní pro přístup k této aplikaci a také pro vedení elektronické třídní knihy – **celkem tři školení** se zúčastnili téměř všichni učitelé.
- Všichni učitelé byli seznámeni a průběžně proškoleni v **tvorbě a evidenci DUMů – absolvovali celkem 5 školení**

## • **Infrastruktura**

**Obě učebny ICT a jazyková učebna jsou vybaveny novými moderními počítači.** Modernizace počítačů pro výuku informatiky byla nutným předpokladem pro nasazení moderního software a tedy faktické připravenosti žáků a studentů školy pro využití získaných vědomostí a dovedností při práci s ICT v praxi – v rámci projektu EU peníze školám byly tyto učebny vybaveny novou verzí MS Office 2010.

**Připojení do internetu je realizováno mikrovlnným systémem přes parabolickou anténu, umístěnou na budově školy.** Teoretická přenosová rychlost je 2 Mb/s. Rozvod po budově je proveden strukturovanou kabeláží 100 Mb/s.

Na systému Mikrotik je zajištěn firewall a proxy server, který umožňuje škole efektivně kontrolovat a blokovat přístup ze školní sítě na takové www stránky, které si sama určí, a dále k těm službám internetu, které si sama určí. Ve škole byl zaveden systém automatického zálohování dat (ntbackup.exe) a na serveru je nainstalován další disk pro zrcadlový zápis (tzv. mirroring). Škola má zajištěnu ochranu proti virům jak na úrovni souborového systému, tak i na úrovni došlé a odesílané pošty. V obou počítačových učebnách má možnost kontrolovat a zamezit přístupu na některé webové stránky díky programu Vision pro řízení výuky v počítačové učebně. Pro novou jazykovou učebnu byl zakoupen **program Blokování zakázaných stránek** pro ČMIS počítačovou učebnu.

Naše škola je **zapojena do projektu i-bezpecne.cz**, který omezuje přístup žáků/studentů na webové stránky s obsahem pro ně nevhodným.

Škola má **vlastní prezentaci na adrese [www.soupsy.cz](http://www.soupsy.cz)**. Všichni zaměstnanci mají **vlastní e-mailovou schránku**. Žáci nemají vlastní schránky, ale mají možnost si je zajistit využitím služby některého veřejně dostupného serveru.

Rodiče a žáci školy obdrželi přístupové údaje, díky kterým mají zajištěn přístup do IS Bakaláři školy přes webové rozhraní.

## **13. Údaje o pracovnících školy**

### **I. Základní údaje o pracovnících školy (k 30. 9. 2012)**

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>	
55/54,32	17/16,09	38/36,33	38	35	10,34

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

\*údaj zahrnuje i vychovatele

## II. Věková struktura pedagogických pracovníků (k 30. 9. 2012)

Počet pedag. pracovníků	do 30 let	31 – 40 let	41 – 50 let	51 – 60 let	nad 60 let	Z toho důchodci	Průměrný věk
<b>Celkem:</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>17</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>52</b>
z toho žen:	1	3	9	15	2	2	51,5

**Poznámka:** *většina* pedagogických pracovníků má *více jak 50 let*, z celkového počtu pedagogických pracovníků je *7 mužů*

## III. Pedagogičtí pracovníci – podle nejvyššího dosaženého vzdělání (k 30. 9. 2012)

Počet pedagogických pracovníků – dosažené vzdělání				
vysokoškolské – magisterské a vyšší	vysokoškolské – bakalářské	vyšší odborné	Střední	Základní
13	7	0	17	0

## IV. Pedagogičtí pracovníci – podle délky praxe (k 30. 9. 2012)

Počet pedagogických pracovníků s praxí				
do 5 let	do 10 let	do 20 let	do 30 let	více než 30 let
5	0	3	9	21

## V. Zajištění výuky učiteli s odbornou kvalifikací v příslušném oboru vzdělání<sup>1</sup> (k 30. 9. 2012)

Předmět	Celkový počet hodin odučených týdně	Z toho odučených učiteli s odbornou kvalifikací v příslušném oboru vzdělání
Český jazyk a literatura	23,5	23,5
Anglický jazyk	69	47,5
Německý jazyk	20	20
Ruský jazyk	15	15
Matematika	22,5	4
Základy společenských věd	13	13
Základy přírodních věd	13,5	13,5
Informační technologie	34	34
Tělesná výchova	17	17
Občanská nauka	1	1
Chemie	0	0
Dějepis	1	1
Právní nauka	1	1
Technologie	20,5	20,5
Odbyt a obsluha	15	15
Potraviny a výživa	11	11
Ekonomika	18	18
Speciální technologie	2	2

Rozšířený odbyt a obsluha	2	2
Hospodářské výpočty	6	1
Stolníčení	0	0
Suroviny	4	4
Účetnictví	4	4
Management a marketing	2	2
Hotelový provoz	5	5
Cestovní ruch	2	2
Administrativa	5	5
Odborný výcvik	15	15
<b>Celkem</b>	<b>342</b>	<b>217</b>

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

- Personální změny pedagogických pracovníků**

### Nástup pedagogických pracovníků ve školním roce 2012/2013 :

*Mgr. Lenka Kostková – učitelka německého jazyka*

*Markéta Štychová – učitelka odborného výcviku*

*Bc. Miroslav Trajhan – učitel tělesné výchovy*

*Mgr. Jan Ponocný – učitel ICT*

*Vladimíra Drahotová – vychovatelka*

### Odchod pedagogických pracovníků ve školním roce 2012/2013:

*Mgr. Dana Kloudová – učitelka německého a ruského jazyka*

*Mgr. Zdeňka Hamtilová – učitelka anglického a ruského jazyka*

*Markéta Štychová – učitelka odborného výcviku*

*Mgr. Jan Ponocný – učitel ICT*

## 14. Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků

### Studium ke splnění kvalifikačních předpokladů 2012/2013

Vzdělávací instituce	Obor studia (zaměření)	Počet studujících	Počet absolventů	Získaná certifikace
ČZU Praha	Učitelství praktického vyučování	1	0	0

### Studium ke splnění dalších kvalifikačních předpokladů 2012/2013

Ve školním roce nikdo z pedagogů neabsolvoval.

- **Studium k prohlubování odborné kvalifikace (průběžné studium) – kurzy, semináře, školení, samostudium**

I v tomto školním roce bylo důležité *další vzdělávání pracovníků k nové maturitě, vyučující jazyků získali vzdělání v oblasti hodnotitel ústních zkoušek pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami, hodnotitel písemných prací z českého jazyka pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami.* Jedna učitelka českého jazyka si doplnila vzdělání v oblasti *hodnotitel písemných prací, hodnotitel písemných prací pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami, dále hodnotitel ústních zkoušek a hodnotitel ústních zkoušek pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami.* 4 učitelé si doplnily vzdělání v oblasti *žadavatel písemných zkoušek pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami.* Dvě učitelky získaly *certifikát školní maturitní komisař.*

V průběhu školního roku se pedagogičtí pracovníci *účastnili různých nabízených kurzů, seminářů a školení.* Vzhledem k úsporným opatřením však především *bezplatných,* konaných v rámci projektů, případně e-learningových.

Druh akce	Počet akcí
<b>Jednodenní akce (semináře, kurzy, přednášky, školení atd.)</b>	
Předmětová komise jazyků a společenských věd	3
Předmětová komise všeobecně vzdělávacích předmětů	7
Předmětová komise odborných předmětů a odborného výcviku	5
Výchovné poradenství a prevence	2
Vychovatelé	2
Ostatní (např. BOZP a PO, první pomoc ...)	2
<b>Celkem jednodenní akce</b>	<b>21</b>
<b>Dvoudenní akce (semináře, kurzy, přednášky, školení atd.)</b>	
Předmětová komise jazyků a společenských věd	0
Předmětová komise všeobecně vzdělávacích předmětů	0
Předmětová komise odborných předmětů a odborného výcviku	0
Výchovné poradenství a prevence	0
Vychovatelé	0
Ostatní (např. BOZP a PO, první pomoc ...)	2
<b>Celkem dvoudenní akce</b>	<b>2</b>

Dny *samostudia* využil každý pedagogický pracovník k prohloubení si svých znalostí, dovedností a schopností například studiem nových informací z oboru vzdělávání, přípravou na různé zkoušky a úlohy, vypracováním nových příprav s využitím počítačové techniky a internetu (DUM), prověřováním nových technologických postupů atp.

- **Finanční náklady vynaložené na DVPP školní rok 2012/2013**

Druh vzdělávání	Finanční náklady v Kč
Studium ke splnění kvalifikačních předpokladů a dalších kvalifikačních předpokladů	0
Studium k prohlubování odborné kvalifikace	8 855
<b>Celkem</b>	<b>8 855</b>

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

### **• Zájmová činnost organizovaná školou**

#### **Kroužek společenské výchovy a tance**

Nácvik klasických i moderních tanců a etikety - pod vedením vychovatele pana Darakeva.

#### **Kroužek výtvarně – tvůrčích činností**

Tematicky zaměřená výzdoba školní restaurace a jídelny Labenka a domova mládeže (podzimní výzdoba, Halloween, vánoční a adventní výzdoba, velikonoční výzdoba), práce s dýněmi, výroba valentýnských přání a zdobení perníčků, pletení pomlázek, kurz Tiffany - pod vedením vychovatelky paní Drahotové.

#### **Kroužek sebeobranu**

Ukázková hodina, zvyšování fyzické kondice, základní prvky sebeobranu – pro žáky ubytované na domově mládeže, pravidelně každý týden pod vedením pana Cihláře.

### **• Mimoškolní aktivity**

#### **Exkurze v rámci projektu Světový den výživy**

Dne 18. 10. 2012 žáci naší školy v rámci Světového dne výživy navštívili Gastro Pardubice, školní statek v Poděbradech, pivovar v Nymburce, Muzeum gastronomie v Praze a pekárnu v Poděbradech.

#### **Exkurze do podniku Vinné sklepy Kutná Hora, s.r.o.**

Dne 23. 11. 2012 se žáci třídy KČ3C společně s vyučujícími odborných předmětů Bc. Kožíškovou a Bc. Kvízovou zúčastnili exkurze do firmy Vinné sklepy Kutná Hora, s. r. o. Dozvěděli se vše o pěstování a výrobě vína a další zajímavosti. Například, že vína z této oblasti vynikají svou mineralitou a kořenitostí, které pramení z kamenitého či šterkopísčitého podloží bohatého na minerální složky. Hospodaří se zde i s prvky biodynamiky, znamená to například provádění různých pracovních operací v závislosti na fázi Měsíce. Vinné sklepy nabízejí vína zemská, jakostní, jakostní s přívlastkem včetně vína slámového a ledového. Od roku 2009 nesou vína označení BIO.

#### **Exkurze do hotelu Crowne Plaza Prague**

Žáci prvního ročníku nástavbového studia a jejich učitelé měli možnost využít prohlídky hotelu Crowne Plaza Prague. Podívali se do mezinárodního hotelu a poznali profese hotelového průmyslu. Hotel Crowne Plaza Prague nabízí ubytování ve 254 luxusních pokojích různých kategorií. Pokoje typu Standard, Superior, DeLuxe, Executive, Tower Suite určitě uspokojí každého návštěvníka Prahy. V patnáctém patře hotelu z Clubu Lounge je krásný výhled na celou Prahu. O spokojenost hostů se stará hlavní hotelová restaurace Harvest Room, kde se nabízí mezinárodní i české speciality. Pro všechny milovníky středomořské kuchyně slouží Volcano Garden & Grill Restaurant a Račanská vinárna. V Lobby Baru se servírují vybrané druhy káv a prvotřídní zákusky, alkoholické i nealkoholické nápoje a long drinky.

### **Exkurze do Muzea gastronomie v Praze**

V prosinci se vydala třída KČ3C pod vedením Mgr. Majtášové do vánoční Prahy. Zde nejdříve navštívila zajímavé expozice v Muzeu gastronomie a poté již tradičně vánoční trhy na Staroměstském náměstí.

### **Exkurze na 18. ročník Gastro Hradec Králové**

18. 4. 2013 se v Kongresovém centru Aldis v Hradci Králové konal XVIII. ročník národní soutěže Gastro Hradec Králové, VIII. ročník mistrovství republiky kuchařů a cukrářů a XVIII. ročník národní soutěže kuchařského a cukrářského umění s mezinárodní účastí. Exkurze Gastro Hradec se zúčastnili žáci prvních a druhých ročníků oboru kuchař – číšník. Mohli zde vidět výrobky studené kuchyně, cukrářské výrobky, vyřezávání ovoce a zeleniny. Vedle soutěžní podívané se žáci seznámili s firmami, které přinášejí informace o novinkách z oblasti vysoké gastronomie a z oblasti racionální a zdravé výživy. Jejich výrobky měli možnost ochutnat a zakoupit.

### **Exkurze do muzea a cukrovaru Dobruvice**

Dne 18. 4. 2013 žáci třídy KČ1D a CUP1 navštívili muzeum a cukrovar Dobruvice. Unikátní Muzeum cukrovarnictví, lihovarnictví, řepařství města Dobruvice bylo otevřeno v květnu 2010 v prostorách bývalého hospodářského dvora z 16. století, v těsném sousedství stále fungujícího cukrovaru. Všechny expozice jsou umístěny v historických budovách nově zrekonstruované kulturní nemovité památky. Ve svých rozsáhlých expozicích představují historii, současnost, ale i budoucí trendy cukrovarnictví a na něj navazující obory lihovarnictví a řepařství.

### **Návštěva soutěže Bacardi – Martini Poděbrady CUP 2013**

Dne 18. března 2013 se žáci prvních a druhých ročníků pod vedením Bc. Kvízové zúčastnili barmanské soutěže juniorů BACARDI - MARTINI PODĚBRADY CUP 2013. Soutěž proběhla v příjemném prostředí Kongresového centra Kolonáda za účasti 44 soutěžících gastronomických škol z České republiky, Slovenska, Polska a Slovinska. Každý soutěžící připravoval dva míchané nápoje.

### **Naučná vycházka v rámci akce „Po stopách Bohumila Hrabala“ (viz. Výchovné akce)**

### **Předvánoční výlet do Prahy**

9 žáků domova mládeže navštívilo Muzeum voskových figurín a mučicích nástrojů a vánoční trhy na Staroměstském náměstí. Zároveň si prohlédli centrum Prahy.

### **Benefiční galavečer „Srdce pro děti“ v Obecním domě v Praze**

10 žáků společně s vedoucí vychovatelkou a ředitelkou školy se v prosinci zúčastnilo benefičního koncertu, jehož úkolem bylo nejenom sesbírat peníze pro nemocné a handicapované děti, ale také seznámit veřejnost s příběhy postižených dětí, pro které byly finanční prostředky určeny. Slavnostní večer, který přenášela televize Prima, se konal ve Smetanově síni v Obecním domě v Praze.

### **Lyžařský víkend**

V lednu a v březnu připravil vychovatel pan Darakev víkendový pobyt na domově mládeže spojený se zájezdem do Mladých Buků. Žáci si užili celodenního lyžování a snowboardování.

## • Programy a projekty

### **Projekt „Otevři dveře jazykům“ v rámci OP VK EU peníze školám**

V rámci tohoto projektu jsme získali dotaci ve výši Kč 1 244 233. Část dotace byla využita na vybavení nové jazykové učebny IC technikou. Učebna byla zařízena na začátku září 2012 a začala se využívat pro výuku cizích jazyků. Zároveň pedagogové začali pracovat na tvorbě digitálních učebních materiálů, tzv. DUMů, které budou využívat ve výuce. Druhá část dotace byla a bude použita na zaplacení práce na digitálních učebních materiálech a na školení pedagogických pracovníků. V průběhu školního roku byly v řádných termínech zpracovány a odeslány 2 monitorovací zprávy.



### **Projekt „Transformace nevyužitého prostoru SOU Poděbrady na vzdělávací studio odborné výuky“**

Tento investiční projekt v rámci ROP NUTS 2 SČ prošel několika změnami v termínech zahájení stavby a dodávky gastrotechniky. V průběhu školního roku bylo zrealizováno výběrové řízení na dodávku stavby a na dodávku gastrotechniky. Z důvodu formálního pochybení však byla obě výběrová řízení zrušena a vyhlášena nová. Posune se tak termín realizace na příští školní rok.

### **Projekt „Teplá a studená kuchyně dle Národní soustavy kvalifikací“**

V rámci partnerství v tomto projektu se uskutečnil kurz dalšího vzdělávání pro pedagogy s koučem panem Švecem. Semináře byly zaměřeny na oblast komunikace pedagogů se žáky i mezi pedagogy navzájem a přispěly k rozvoji osobnostních i odborných kompetencí učitelů. Zároveň byly ve spolupráci s realizátorem projektu nymburskou vzdělávací společností CEARA s. r. o. dokončeny práce na přípravě kurzů a na jaře započal kurz teplé kuchyně ve středisku praktického vyučování Labenka. O víkendech naši učitelé odborného výcviku učili přihlášené účastníky kurzu vařit pokrmy teplé kuchyně. Realizace projektu zlepší dostupnost vzdělávacích programů i zkoušek profesních kvalifikací pro obyvatele Středočeského kraje, umožní jim rozšířit si a prohloubit své profesní kompetence, čímž se zvýší jejich šance uspět na trhu práce v regionu.

### **Projekt „Vaření je hobby“**

Přislíbili jsme partnerství v projektu „Vaření je hobby“, který je financován z OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost a realizován Krajskou hospodářskou komorou Střední Čechy.

### **Projekt „Středočeská Cloud Akademie (SCA)“**

Podali jsme projektovou žádost v rámci Operačního programu Vzdělávání pro konkurenceschopnost, Rada kraje nejprve schválila předfinancování tohoto projektu, ale pro nesplnění všech podmínek hodnocení nebyla žádost schválena.

### **Projekt „Společně v EU“**

Dlouhodobý projekt vzájemné spolupráce naší školy se slovenskou školou služeb v Rimavské Sobotě a s odbornou školou v Maďarsku. Jedná se o výměnné pobyty žáků a učitelů spojené s gastronomickými soutěžemi a prezentacemi odborných učilišť a škol. V rámci této spolupráce pořádá naše škola mezinárodní přehlídku středních odborných učilišť Gastro Poděbrady, jejíž součástí jsou soutěže žáků v oborech kuchař, číšník, cukrář a barman. Naši zahraniční partneři zase pořádají tzv. Dni porozumenia. Součástí těchto dnů je i mezinárodní soutěž Euroakademik gastro.



### Projekt „Zahraniční praxe v Německu“



Na základě nabídky spolupráce v oblasti zahraniční praxe našich žáků v rámci projektu Tandem panem Dr. Müllerem z německého Siegmundsburgu jsme dokončili přípravu zahraniční odborné praxe v Durynsku. Šest žáků, 4 děvčata a 2 chlapci, 3 z nástavbového studia a 3 z učebního oboru kuchař-číšník, odjelo dne 30. 10. 2012 do Siegmundsburgu, aby v místních hotelech absolvovalo odbornou praxi. Pro žáky byla praxe velikým přínosem po odborné, pracovní i jazykové stránce a zároveň ohromná zkušenost, neboť si museli zvyknout na jiné prostředí a přizpůsobit se zcela odlišnému způsobu práce. Praxe, která trvala do 19. 11. 2012 se zúčastnili Elisabeth Fojtíková, Jiří Tauš, Aneta Jírová, Jitka Voslařová, Jiří Mészáros a Veronika Doležánová. Jejich práce byla oceněna obrovskou pochvalou a hodnocením známkou jako ve škole. Zároveň žáci obdrželi hodnocení a započtení praxe do svého pracovního portfolia (Europass) a nabídku pracovat v Durynsku i nadále.

### Projekt „EU a my“

V rámci tohoto projektu, kterého se zúčastnil Ing. Vlasák v předchozím školním roce, se uskutečnila prezentace z poznatků a materiálů z pětidenní stáže spojené s návštěvou významných evropských institucí a zároveň byly veškeré poznatky a materiály využity ve výuce předmětu Základy společenských věd.

### Projekt „Diář Něco zato stojí“

Do projektu, který je podporován EK a Ministerstvem průmyslu a obchodu, byli zapojeni žáci nástavbového studia. Součástí diáře, který využívají žáci jako klasický diář, je Příručka pro učitele, která obsahuje pracovní listy. Proto se tento diář využíval jako učební pomůcka zejména v ekonomických předmětech. Diář obsahuje témata jako např. vznik EU, Evropské instituce, finanční gramotnost, spotřebitelská práva, životní prostředí, zdravá výživa apod., obsahuje též doporučené webové stránky a informace o jednotlivých státech EU.

### Projekt „Den výživy“

Žáci se svými třídními učiteli navštívili Muzeum Gastronomie v Praze, školní statek v Poděbradech, soukromou pekárnu v Poděbradech a Gastro Pardubice, ze všech aktivit musí připravit prezentace, provést vyhodnocení, napsat článek.

### Projekt „Den vody“

V rámci tohoto projektu navštívila třída KČ3C pod vedením Mgr. Majtášové Pivovar Nymburk, třídy KČ1D a CUP1 navštívily pod vedením Ing. Vlasákové a Ing. Vlasáka Lihovar a cukrovar Dobruška a také Muzeum cukru.



### Projekt ŠIK

Čtvrtým rokem jsme zapojeni do projektu mladé generace, kdy prostřednictvím velkoplošné obrazovky umístěné ve školním baru poskytujeme žákům informace z oblasti primární prevence sociálně patologických jevů, informace o možnostech dalšího vzdělávání žáků, o mimoškolní činnosti aktivního trávení času a o aktualitách ze světového dění, ze světa kultury a techniky. Cílem školního informačního kanálu je oslovit co nejširší skupinu mladých lidí prostřednictvím video spotů, které mají preventivní, osvětově-vzdělávací a informační charakter, využití pro prezentaci školy na základních školách ve Středočeském kraji, které

jsou do tohoto projektu zapojeny, prezentace školy na dni otevřených dveří, informace o pořádání soutěží, kurzů a jiných akcí apod.

### **Projekt „Čtení pomáhá“**

Každoročně jsou do tohoto projektu zapojeni žáci z domova mládeže. Uživatelé se zaregistrují na webové stránky, kde je seznam doporučených knih vybraných odbornou porotou. Žáci musí vyplnit test, který hodnotí znalosti jednotlivých knih. Za úspěšné vyplnění testu získá uživatel 50 Kč. Tato částka je věnována na charitativní projekty typu Povodně ZOO Praha, Rehabilitace pro děti, Asistenční psi, Výuka angličtiny v dětských domovech aj. Do projektu se zapojili aktivním čtením 4 žáci, kteří přečetli celkem 7 knih a odeslali tak na charitativní účely 350,- Kč.

### **Projekt Krokus**

Každoročně se ubytovaní žáci na domově mládeže zapojují do tohoto projektu, který je pořádán ve spolupráci s irskou organizací Holocaust Trust Ireland. Žáci vysázeli v půlce listopadu cibulky žlutých krokusů na zahradě domova mládeže ve tvaru Davidovy hvězdy jako symbolů zavražděných židů během holocaustu. Žlutá barva připomíná žlutou Davidovu hvězdu, jíž byli Židé nuceni během nacistické vlády nosit. Krokusy vykvetly na začátku jara a připomněly Mezinárodní den památky obětí holocaustu.



### **Projekt Světlo pro Ugandu**



I v tomto školním roce se nám podařilo společně se školou, rodiči žáků na domově mládeže a pedagogy vybrat částku 4 850,- Kč na adopci pro chlapce z Ugandy Misaki Muwanguziho na jeho vzdělání, ošacení a školní potřeby. Navíc se podařilo vybrat 1 132,- Kč, tato částka bude zaslána jako vánoční dar pro celou rodinu chlapce. V měsíci dubnu dorazily fotografie z Ugandy. Náš adoptivní kamarád měl z dárců, které byly za vybrané peníze v předchozím školním roce pořízeny o. s. ACET a chlapeci předány, neuvěřitelnou radost.

### **Projekt „Sportovní turnaje domovů mládeže v okrese Nymburk“**

Tento projekt byl podpořen částkou 15 000,- Kč ze Středočeského Fondu sportu, volného času a primární prevence. V rámci projektu bylo zrealizováno 5 sportovních turnajů ve florbalu, bowlingu, vybíjené, badmintonu a fotbalu. Turnajů se celkem zúčastnilo 5 domovů mládeže. Žáci z domovů mládeže se aktivně zapojili do turnajů, spolupracovali i při přípravě a realizaci turnajů, pomáhali svým vychovatelům při organizaci turnajů a těšili se z dosažených úspěchů. Nejlepším domovem mládeže dle celkového umístění se stala Střední hotelová škola Poděbrady.

#### **• Spolupráce se zahraničními školami**

### **Spolupráce se slovenským odborným učilištěm služeb v Rimavské Sobotě a maďarskou školou v Ózdu v rámci projektu „Společně v EU“**

Dlouholetou spoluprací se školami ve slovenské Rimavské Sobotě a maďarském Ózdu hodnotíme jako velmi zdařilou a přínosnou. V rámci projektu „Společně v EU“ se žáci a učitelé ze Slovenska a Maďarska účastní naší mezinárodní přehlídky a soutěží Gastro Poděbrady a naše škola se posléze účastní tzv. Dnů porozumenia, jejichž součástí je soutěž Euroakademik Gastro. V dubnu 2013 se žáci a učitelé těchto dvou zahraničních škol

zúčastnili již 7. ročníku mezinárodní přehlídky a soutěže Gastro Poděbrady 2013, kterou naše škola pořádá ve spolupráci s Městem Poděbrady a Lázněmi, a. s. Poděbrady. O žáky a učitele jsme se po celou dobu pobytu starali, stravovali se v naší Labence, uspořádali jsme pro ně prohlídku Poděbrad a návštěvu školy a na závěr společný zábavní večer spojený s diskotékou. Žáci druhého ročníku nástavbového studia si v tento den pro hosty a všechny soutěžící připravili na závěr celého dne slavnostní raut a tím současně splnili praktickou část maturitní zkoušky. Na oplátku se na začátku června žáci a učitelé z naší školy zúčastnili mezinárodního setkání Euroakademik Gastro 2013 ve slovenské Rimavské Sobotě a maďarském Ózdu, kde soutěžili žáci zemí V4. Význam této spolupráce spočívá nejen ve výměně a prohlubování odborných zkušeností, vzájemném porovnání gastronomických dovedností a umu žáků, pedagogických přístupů, metod a výsledků, poznávání tradic, regionů a odlišností jiných kultur, ale též v rozvoji jazykových znalostí a navázání obyčejného přátelství mezi žáky a mezi učiteli.



#### • Zapojení žáků školy do vědomostních, odborných, sportovních a dalších soutěží

##### Olympiáda v českém jazyce

Žáci se zúčastnili olympiády v českém jazyce, vítěz školního kola reprezentoval úspěšně naši školu v okresním kole.

##### Sportovní soutěže

Pod vedením Mgr. Schedera se žáci školy zúčastnili těchto akcí:  
turnaj v kopané – Pohár Josefa Masopusta – Nymburk  
přespolní běh – Lysá nad Labem  
turnaj ve stolním tenise – Poděbrady  
basketbalový turnaj – Nymburk

##### „O pohár blanických rytířů“ ve Vlašimi

Dne 11. 10. 2012 se žáci se svými učiteli odborného výcviku zúčastnili tradiční soutěže ve Vlašimi. V oboru kuchař Ondřej Rejl a Martin Bureš, v oboru číšník Kamila Vašková a David Horák a v oboru cukrář Dita Scholzeová a Tereza Červenková. Kamila Vašková a David Horák se umístili na druhém místě v přípravě svatební tabule.



##### „Gastro Junior BIDVEST CUP“ Klánovice

Dne 21. 11. 2012 jsme se zúčastnili 19. ročníku soutěže Gastro Junior BIDVEST CUP Klánovice. Tomáš Gach ze třídy KČ3A se umístil ve stříbrném pásmu v oboru kuchař, postoupil do celostátního finále 19. ročníku soutěže mladých odborníků v oblasti gastronomie Mezinárodní mistrovství ČR. Soutěž se koná pod záštitou ministra školství, mládeže a tělovýchovy ČR Petra Fialy, primátora statutárního města Brna Romana Onderky a kontinentálního ředitele WACS pro Střední Evropu prezidenta AKC ČR Miroslava Kubece jako odborný program GO - mezinárodního veletrhu průmyslu cestovního ruchu REGIONTOUR, mezinárodního veletrhu turistických možností v regionech a festivalu krajových specialit a regionální potraviny – RegFoodFest.



### Vánoční perník

7. 12. 2012 proběhla soutěž žáků 1. a 2. ročníků oboru cukrář. Vyhodnocení soutěže: 1. ročník, téma: vánoční perníkový stromeček – Denisa De Giorgi a Tereza Kaňová, 2. ročník, téma: vánoční perníková chaloupka - Lucie Burešová, Michaela Roubíčková.



### Velikonoční perník

V dubnu proběhlo školní kolo soutěže v pečení perníků a zdobení velikonočním motivem. Soutěže se zúčastnili všichni žáci 1. a 2. ročníku oboru cukrář.

### Barmanská soutěž



Školního kola barmanské soutěže se zúčastnili všichni žáci, kteří mají o tuto odbornost zájem a většinou absolvovali barmanský kurz. Žáci si tu ověřují své znalosti a dovednosti při přípravě vlastního míchaného nápoje. Soutěž se těší veliké oblibě jak žáků, tak rodičů. Zároveň je veřejným tréninkem a přípravou barmanů na Gastro Poděbrady. Soutěžící hodnotila chuťová a technická komise složená z učitelů odborného výcviku, učitelů teoretického vyučování a zástupce žáků školy.

### Mezinárodní soutěž „Gastro Poděbrady 2013“

Dne 17. dubna 2013 se uskutečnil již 7. ročník mezinárodní gastronomické přehlídky Gastro Poděbrady 2013. V Kongresovém centru Kolonáda se opět soutěžilo v oborech kuchař, číšník, cukrář a barman. Soutěží se zúčastnilo 13 škol, z toho jedna ze slovenské Rimavské Soboty. K vidění bylo 11 tabulí na téma "myslivost", 8 kouzelných slavnostních dortů "Večerníčkův svět" a 7 rautových mís, které obsahovaly dobroty "z našeho dvora". 31 barmanů míchalo drink, který musel obsahovat povinnou složku Pražskou vodku. Závěr celého dne byl zakončen tradičně během číšníků.

Umístění našich žáků:

Obor kuchař: Zlaté pásmo a 1. místo: Roman Schovanec, Martin Bureš

Obor číšník: Zlaté pásmo a 2. místo: Kamila Vašková, David Horák

Obor cukrář: Zlaté pásmo a 3. místo: Lucie Burešová, Marie Hukalová

Barmanská soutěž:

Zlaté pásmo: Lukáš Vokál

Zlaté pásmo a Cena Lázní Poděbrady: Eva Pavelková

Zlaté pásmo a cena za cenný přínos oboru barman: Barbora Pekárková

### Mezinárodní soutěž „Four Fest - Euroakademik Gastro 2013“

V dnech 13. – 14. června 2013 SOŠ obchodu a služeb v Rimavské Sobotě, pod záštitou předsedy BBSK Vladimíra Maňky a ministra školství Dušana Čaploviča, zorganizovala šestý ročník soutěže Four Fest Euroakademik Gastro 2013, které má jméno nejen na Slovensku, ale i v zahraničí. Sto dvacet žáků středních odborných škol z Čech, Maďarska, Polska, Ukrajiny a z různých částí Slovenska soutěžilo ve svých oborech přímo před očima diváků. Naši školu reprezentovali žáci Lubomír Řehák, Jiří Vokál, David Horák, Barbora



Pekárková pod vedením učitelů odborného výcviku Josefa Zalabáka, Jaroslavy Kučirkové a Renaty Poláčkové. Den před začátkem soutěže Four Fest Euroakademik Gastro, se uskutečnil na nádvoří restaurace Černý orl 1. ročník zábavné soutěže s názvem „,SOŠOS halušky“. Porotci hodnotili čas přípravy halušek, rychlost jejich snědení, dodržování hygieny při práci a samozřejmě vzhled i chuť. První den soutěže patřil ukázce zručností kuchařů. Mladí kuchaři,

pod dozorem šéfkuchařů V. Artza a P. Kulhányho připravovali pokrmy ze pstruha, jeho filetování a vykostování. Další den pokračoval divácky velmi atraktivní soutěží barmanů. Úlohou barmanů bylo namíchat čtyři drinky. Hlavním porotcem byl český barman Láďa David. Hodnotil především technické předvedení přípravy nápoje, dekoraci a podávání nápoje. Z dvaceti barmanů se na prvním místě umístila Markéta Millerová z Poděbrad.

Umístění našich žáků:

1. místo Markéta Millerová – barmanská soutěž
2. místo Jakub Dolejš – vaření halušek
3. místo Jan Zápotocký – úprava pstruha

### **Soutěž SAPERE – vědět, jak žít**

Vyhlašovatel soutěže je MŠMT, soutěž motivuje děti a mládež k rozvoji zdravého životního stylu, protože prověřuje znalosti v oblasti zdravého životního stylu včetně zdravé výživy s cílem uvědomění si odpovědnosti za vlastní zdraví. Školního kola soutěže se zúčastnili všichni žáci ubytovaní na domově mládeže. Do okresního kola postoupili 3 žáci (Kohoutová, Cirkvová, Touška). V okresním kole jsme se umístili na 2. místě!

### **Soutěž „Finanční gramotnost“**

Vyhlašovatelem této internetové soutěže je MŠMT a cílem je prověření znalostí v oblasti finanční gramotnosti. Školního kola se zúčastnili všichni žáci z domova mládeže. Do okresního kola postoupili 3 žáci (Sekaninová, Vydrař, Kučerová). V okresním kole jsme se umístili na 5. místě.

### **Soutěž „Eurokvíz“**

V letošním ročníku soutěže, kterou vyhlašuje každoročně Středočeský krajský úřad, bylo celkem 27 otázek, a to ze Středočeského kraje, Porýní – Falc, Opolského vojvodství a Burgundska. Soutěže se zúčastnili žáci 1. a 2. ročníků středních škol, musí být 10 žáků v 5 pracovních skupinách. Naši žáci se umístili na 2. místě z celkového počtu 36 skupin, vítězství nám uteklo jen o tipovací otázku!

### **Soutěž „Euroscola“**

V únoru se 16 žáků zapojilo do celostátní soutěže Euroscola (pro žáky 16-18 let). Vyhlašovatelem je informační kancelář Evropského parlamentu. Zaregistrovali jsme se a odpověděli na 15 soutěžních otázek, které se týkaly Evropské unie.

### **Soutěž o nejlepší střední školu**

Hlasování všech žáků z Jitřenky v anketě Střední roku 2012/2013 – výsledek - 3. místo ve Středočeském kraji.

### **Sportovní soutěže žáků z domova mládeže Jitřenka**

Turnaje domovů mládeže v rámci našeho projektu „Sportovní turnaje domovů mládeže v okrese Nymburk“ (florbal, fotbal, bowling, badminton)

Běh do schodů (z přízemí do 5. patra v COP Nymburk- 14 podlaží)

## • Akce uskutečněné v rámci prevence sociálně patologických jevů

Vycházely z *Minimálního preventivního programu* pro školní rok 2012/2013.

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

### Besedy

- Beseda „*Rizikové faktory ve spojení s fyzickým napadením u mládeže*“, pro druhé ročníky
- *Beseda o HIV – AIDS* pro žáky na domově mládeže Jitřenka
- Beseda „*S tebou o tobě*“ (viz. Výchovné akce)

### Charitativní akce

- *Červená stužka*, projekt zaměřený na *podporu lidí žijících s HIV/AIDS*, naše škola přispěla částkou **Kč 1 340**
- *Srdíčkové dny*, o. s. Život dětem, odesláno na *podporu těžce handicapovaným dětem* **Kč 3 612**
- *Srdíčkové dny*, o. s. Život dětem, odesláno na *pomoc rodinám s handicapem* **Kč 3 477**, z toho **Kč 1 738 určeno na vzdělávací účely, zakoupen fotoaparát**
- *Liga proti rakovině*, odesláno na *podporu léčby rakoviny* **Kč 8 006**
- **Celkem odesláno na charitativní účely: Kč 15 095**
- Účast na benefičním galavečeru „*Srdce pro děti*“
- *2 sbírky šatstva a věcí pro Diakonii Broumov*, březen - uspořádání sbírky ošacení a ostatních věcí, letáky do schránek, propagace akce, výběr a svoz věcí, červen – sbírka pro oblasti zasažené povodněmi
- *Sbírka pro o. s. Toulavé tlapy*, pomoc psímu útulku v Úmyslovicích, propagace akce, letáky do schránek, realizace sbírky na Jitřence, odvoz sbírky do útulku
- *Sbírejte víčka pro Michalku*, sběrné místo Česká pošta, nasbíráno v průběhu školního roku 10 velkých pytlů PET víček pro těžce postiženou Michalku
- *Adopce chlapce z Ugandy*, vybráno *na vzdělávání, ošacení a školní potřeby* **Kč 4 850**, na *vánoční dárky* **Kč 1 132** (viz. Programy a projekty)
- Projekt „*Čtení pomáhá*“ na charitativní účely přispěno částkou **356 Kč** (viz. Programy a projekty)



## Adaptační kurz

Adaptační kurz, který *připravila Bc. Klára Schulzová* se uskutečnil se v termínech od **19. – 21. 9. 2012 pro třídy KČ1A a KČ1B a od 24. – 26. 9. 2012 pro třídy KČ1C, KČ1D a CUP1 v Janovičkách u Broumova**. Kurzu se zúčastnily třídní učitelky, Bc. Schulzová a školní metodička prevence Mgr. Kostková. Adaptační kurzy jsou **důležité pro usnadnění nástupu žáků na střední školu, pro vytvoření základů pozitivního klimatu v kolektivu a vytvoření vazeb mezi žáky a učiteli**. Předem připravený program se podařilo naplnit. K úspěšnému naplnění cíle adaptačního kurzu přispěly **komunikační a poznávací hry**, kde se prohloubila spolupráce a vzájemné seznamování mezi žáky ve třídě, osvědčila se také **práce ve skupině**.



Hrálo se celkem pět seznamovacích her, vždy s jednou třídou a aktivně se zapojili i třídní učitelé. Velký úspěch a oblibu si mezi žáky získalo **lanové centrum**, ve kterém žáci zažili nejenom adrenalin a teambuilding, ale poznali i na koho se mohou spolehnout, prohloubili důvěru mezi sebou, objevili svoji rozhodnost, sebejistotu a v neposlední řadě překonali strach a obavy z neúspěchu. Aktivity v lanovém parku jsou výborným a osvědčeným prvkem k prohlubování důvěry a

komunikaci mezi novými spolužáky. **Přednášky** pod vedením lektora Radka Pospíšila z o. s. ACET se uskutečnily ve večerních hodinách a to na téma **„Bolest – nemoc jménem šikana aneb jak si nenechat ublížit“ a „Závislosti“**. Přednášky se setkaly s ohlasem, žáci diskutovali a zaujala je forma přednášek, líbili se jim ukázky z filmů a konkrétní příklady dané problematiky. Na závěr kurzu žáci vyplnili **dotazník** a odpověděli na 5 dotazů:

Co jsem od adaptačního kurzu očekával?

Splnilo se moje očekávání?

Co se mi na adaptačním kurzu nejvíce líbilo a proč?

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

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

**Žáci očekávali seznámení s kolektivem a stmelení kolektivu, zábavu a různé hry**. Ve většině **odpovědí** uvedli, že se jejich **očekávání splnilo**. Nejvíce se jim na kurzu líbily aktivity v lanovém centru, procházky a přednášky. Nelíbila se jim zima, některým strava a málo osobního volna. Nejvíce kolektiv třídy sblížily aktivity na lanové dráze, seznamovací hry, sportovní aktivity a volný čas.

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

## Turistický kurz zaměřený na environmentální výchovu

Turisticko - environmentální kurz pro **vybrané žáky druhých ročníků** se uskutečnil **v termínu od 22. 5. až 24. 5. 2013**. **Připravila jej Ing. Ivana Vlasáková**. Jako lokalita byl vybrán **Kořenov na pomezí Jizerských hor a Krkonoš**. Během těchto tří dnů žáci pod **dozorem Ing. Vlasákové a Bc. Kvízové navštívili soukromou sklárnu Harrachově, prohlédli si muzeum skla a viděli celý proces výroby**. **Seznámili se i s historií a specifikou dráhy zubačky z Tanvaldu do Harrachova – několikrát ji i při dopravě použili**. **Turistické okruhy** byly absolvovány dva: jeden **údolím Jizery k železničnímu viaduktu**, druhý **k rozhledně Štěpánce**.

## Ostatní akce

- *Dotazníkové šetření VZP „Řekni dogám ne!“*
- *3 dny s netopeery v Bezdědicích, 3denní seminář pro dva žáky z domova mládeže (Vydrař, Vodvářková) zaměřený na problematiku HIV/AIDS, následná beseda nových peer aktivistů pro spolužáky na domově mládeže, organizátor Společnost pro plánování rodiny a sexuální výchovu.*

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

## Činnost školního parlamentu

Školní parlament byl sestaven ze zástupců jednotlivých tříd. Ve školním roce se sešel pouze 1x. Setkání bylo zahajovací a současně zde bylo zvoleno nové vedení parlamentu. Předseda loňského školního roku Jiří Buďa předal svou funkci nově zvolenému předsedovi Filipu Semeckému ze třídy KČ2B. Školní parlament ve školním roce 2012/2013 ukončil svoji činnost z důvodu nezájmu žáků.

## Projekt ŠIK – školní informační kanál

Školní informační kanál byl ve školním roce 2012/2013 využíván k propagaci školy a informovanosti žáků. Propagace proběhla v rámci náborů na základní školy, kde díky ŠIKu byla škola zviditelněna, během Dnů otevřených dveří probíhala projekce prezentace školy a v neposlední řadě propagace 7. ročníku Gastro Poděbrady 2013. Žáci byli informováni o akcích, které probíhaly mimoškolně – účast na We run Prague 2012, Gurmánfest Kolín 2012.

## Ostatní aktivity

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

### • Výchovné akce

## Návštěva divadelních představení

Divadlo ABC Praha, vánoční představení pro střední školy.

## „Po stopách Bohumila Hrabala“, spisovatele našeho regionu

Tematický výlet třídy KČ3A, naučná vycházka Hrabalovou stezkou (restaurace Hájenka, Lesní ateliér, Josefův pramen, Hrabalova chata č. p. 0315) spojená s výkladem a zajímavostmi ze života Bohumila Hrabala.

## Přednáška „Důchodové pojištění“

Přednáška pro žáky třetích ročníků v rámci předmětu Ekonomika na téma „Důchodové pojištění“.

## Vzpomínková akce k uctění památky židů

V měsíci září proběhla vzpomínková akce za židy odvečené během druhé světové války do koncentračních táborů. Dvě žákyně naší školy se této akci zúčastnily a podílely se na čtení



jmen všech obětí. Událost byla připomínkou temné stránky z období nadvlády fašismu v naší zemi.

### **Přednášky Procter a Gamble Czech Republic**

Každoročně (7 let) se naše škola účastní projektu společnosti Procter a Gamble Czech Republic „S tebou o tobě“. Tato aktivita probíhá formou besedy s žákyněmi prvních ročníků. Cílem tohoto projektu je poskytovat užitečné rady dospívajícím dívkám, informace, které jim pomohou lépe pochopit a zvládnout svůj osobní život.

### **Studentské fórum**

22. 1. 2013 se konalo „Studentské fórum“ ve třídě M2, byla to akce, která blíže vysvětlovala systém a smysl nové maturity.

### **Přednáška „Zdravotní fórum“**

1. 3. 2013 se konala přednáška „Zdravotní fórum“ pro třídy M1 a M2, žákům byl vysvětlen systém zdravotních pojišťoven a práva pacientů.

### **Pietní akt u příležitosti narození T.G. Masaryka a Dne vítězství**

7. 3. 2013 se naši žáci pravidelně účastní pietního aktu u sochy T. G. Masaryka.

### **Charitativní akce**

Viz. aktivity v rámci specifické prevence.

### **3 dny s netopeery v Bezdědicích**

Viz. aktivity v rámci specifické prevence.

### **Procházka po Poděbradech pro 1. ročníky**

Seznámení nově ubytovaných žáků s pamětihodnostmi města, historií, relaxačními místy a zajímavostmi v Poděbradech.

### **Seznamovací aktivity**

Seznámení s vnitřním řádem DMJ, režimem dne a sankčním řádem, BOZP a PO, seznamovací aktivity, posezení u ohně.

### **Kulturní akce:**

Divadlo Na Kovárně Poděbrady, vystoupení studentů ZUŠ a střední školy z Izraele, představení Mandarinková izba

Divadlo Na Fidlovačce Praha, představení Dům čtyř letor

Zámecký biograf Poděbrady, filmy Bastardi 3, Stmívání, Scary movie

Cinestar Černý most, Rychle a zběsile

### **Sportovní akce:**

Aquapark Kolín, vodní svět, plavání, relaxační prvky, hry ve vodě

Turnaj Domova mládeže Jitřenka v bowlingu ve Squash centru Poděbrady, nejlepší hráči nás reprezentovali v turnaji domovů mládeže

Sportovní hry v tělocvičně SOŠ, úterý - fotbal, florbal, volejbal

Plavání v hotelu Felicitas pod vedením paní vychovatelky Drahošové (pro dívky)

Běh do schodů, pořadatel COP Nymburk, účast 6 žáků

Lyžařský víkend, víkendový pobyt na Jitřence spojený se zájezdem do Mladých Buků, celodenní lyžování a snowboarding

Sportovní víkend na DM, Pohár starosty města Poděbrad – běh na kolonádě

Aquapark Kolín, turnaj v badmintonu, účast 9 žáků

### **Státní svátek na DM**

Pobyť žáků na DM z důvodu státního svátku v týdnu, program - bowling, kino, posezení u ohně, hra na kytaru, zpívání, badmintonové utkání, celodenní stravu zajistila školní jídelna Labenka.

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

### **Spolupráce s Krajským úřadem Středočeského kraje**

Příspěvek na mezinárodní aktivity, projekty, semináře, soutěže pod záštitou SK, nominování předsedů zkušebních komisí, Gastro Poděbrady a podobně.

### **Spolupráce s Městským úřadem v Poděbradech**

Pravidelná setkání ředitelů poděbradských škol, zajišťování stravovacích a jiných služeb pro různé akce, grant z Fondu sportu, kultury a volného času Města, Gastro Poděbrady apod.

### **Spolupráce se zaměstnavateli**

Odborná praxe žáků na smluvních pracovištích v Poděbradech, Kolíně a Nymburce, průběžná praxe na zámku Mcely, sponzorování akce Gastro Poděbrady, zajištění různých společenských akcí.

### **Spolupráce s ostatními institucemi a školami**

(viz. například výchovné poradenství a minimální prevence, další činnosti a podobně)

### **Zajišťování gastronomických akcí a stravovacích služeb ve spolupráci s akciovou společností Lázně Poděbrady**

### **Spolupráce s Asociací kuchařů, cukrářů a číšníků ČR a CBA (barmanská asociace)**

Pořádání kurzů, soutěží.

### **Mezinárodní gastronomický festival Středočeského kraje ve spolupráci s Československým svazem kuchařů a městem Kolín**

V sobotu 15. září 2012 se naše škola prezentovala na mezinárodním gastronomickém festivalu Gurmánfest v Kolíně na Karlově náměstí. Přehlídky se zúčastnilo okolo padesáti škol a gastronomických firem, které nabízely návštěvníkům ochutnávky kulinářských specialit i tradičních lidových pokrmů. Kromě škol z regionu se letos zúčastnily i výpravy ze Slovenska, Polska, Francie, Maďarska, Srbska, Ruska, Arménie, Ukrajiny a další. Festival však není pouze o jídle, jeho součástí byl i bohatý doprovodný program. Účastníci se mohli zapojit i do různých soutěží, jako např. do soutěže o nejlepší závin.

### **Snídaně pro hejtmana Středočeského kraje**

Žáci pod vedením učitelů odborného výcviku v prostorách Městského úřadu zajišťovali kompletní snídani pro dvacet hostů.

### **Mezinárodní festival Prix Bohemia Radio**

Od 11. do 13. října 2012 se v Poděbradech konala každoroční přehlídka mezinárodní soutěžní rozhlasové tvorby Prix Bohemia Radio, jejímž ústředním tématem byl tentokrát „čas“. Letos

se soutěžilo ve třech kategoriích: Život na startu, Královská disciplína a Minutová šance. Mezinárodní festival Prix Bohemia Radio je tradiční mezinárodní soutěžní přehlídkou rozhlasové tvorby, jejímž vyhlášovatelem a pořadatelem je Český rozhlas. Cílem této soutěže je zvyšování kvality rozhlasové tvorby. Žáci naší školy k této příležitosti zajistili přípravu pořádaného rautu.

### **High Society Party ČMSS**

Již tradičně žáci naší školy obsluhovali hosty na slavnostním večeru High Society Party pro Českomoravskou stavební spořitelnu v Brně.

### **541. výročí povýšení Poděbrad na město**

3. - 5. března 2013 si Poděbrady připomněly již 541. výročí povýšení na město tří denními oslavami. Během víkendu a celého pondělí probíhaly na různých místech ve městě kulturní, společenské i sportovní akce. Pondělí se neslo v duchu slavnostních setkání profesních a zájmových skupin, která vedení radnice využilo jako příležitost k poděkování občanům za aktivní a obětavou práci pro město a k předání pamětních listů starosty. Na společném slavnostním obědě, kterého se zúčastnili představitelé města, hosté, ředitelé škol, pedagogové a žáci, byli oceněni poděbradští pedagogové, žáci a studenti. Ocenění za naši školu obdrželi učitelka odborného výcviku Jana Houžvičková a žáci Kamila Vašková a Roman Schovanec.

### **Spolupráce s Mateřským centrem Poděbrady**

Spolupráce při organizaci lampiónového průvodu v Poděbradech (výroba a půjčení kostýmů, luceren s výzdobou windows colours, aktivní účast při průvodu – 13 žáků), Mikulášská nadílka pro děti z centra a večerní nadílka v poděbradských rodinách.

### **Udělení čestného občanství kardinála Duky v Libici nad Cidlinou**

Žáci naší školy zajišťovali a obsluhovali účastníky této akce na slavnostním rautu.

### **Zasedání v porotě na soutěži o nejlepší koláče „Libické koláčkování“**

Ředitelka školy společně s učitelkami odborného výcviku Janou Houžvičkovou a Miroslavou Semrádovou hodnotily koláče místních účastníků při této každoroční akci města Libice.

### **Zajištění pohoštění pro návštěvu delegace z Ukrajiny**

Restaurace Labenka zajistila pohoštění pro návštěvu, kterou zde měli pracovníci Hospodářské komory SK.

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

#### **Přehlídky oborů vzdělávání a škol**

Ve dnech 15. a 16. října 2012 proběhly každoroční přehlídky oborů škol, tzv. burzy škol v prostorách kulturního domu v Kolíně, 19. října v Kutné Hoře a 22. října v Nymburce. Podrobně jsme informovali (ústně pro vážné zájemce, pro ostatní informační letáky) zájemce z řad žáků základních škol o školním vzdělávacím programu „Gastronomické služby“, o počtu přijímaných žáků, o organizaci studia, o způsobu podání přihlášky a o průběhu přijímacího řízení. Presentaci školy jsme podpořili ukázkami dovedností našich žáků a ochutnávkou žákovských výrobků.

### **Dny otevřených dveří (viz. Další činnost školy)**

### **Poděbradské dny poezie**

18. – 22. 4. 2013 se konaly Poděbradské dny poezie (51. ročník), žáci pod vedením učitelů odborného výcviku připravili slavnostní raut v divadle a na nádvoří pro 80 osob.

### **Den záchranářů**

V rámci této květnové akce, která se konala na kolonádě, žáci zajišťovali občerstvení pro 200 žáků ze základních škol.

### **We Run Prague**

Dne 1. 9. 2013 společnost NIKE pořádala a organizovala závod WE RUN PRAGUE 2013, který se běžel centrem Prahy. Naše škola se svými žáky a pod vedením Bc. Kvízové se tohoto závodu zúčastnila jako pořadatel. Samotného závodu se celkem zúčastnilo 6 591 běžců a i přes nepříznivé počasí měli po celou délku trasy podporu od žáků, kteří nejen zajišťovali trať, ale fantasticky fandili probíhajícím běžcům, které tím motivovali k lepším výsledkům.

### **Dny otevřených dveří na DMJ**

Prohlídka domova mládeže, seznámení s režimem na DM.

### **Diakonie Broumov**

Uspořádání sbírky ošacení a ostatních věcí v Poděbradech pro širokou veřejnost – letáky do schránek, propagace akce, výběr věcí na DM, svoz věcí, březen, červen – sbírka pro oblasti zasažené povodněmi.

### **• Další akce nebo činnosti**

### **Provozování školního baru**

Školní bar provozují žáci nástavbového studia v rámci průběžné praxe pod vedením zkušených pedagogů. Je vzácným propojením odborných znalostí a dovedností s praxí. Žáci zde nejenom připravují občerstvení pro spolužáky a zaměstnance školy, ale též připravují a zajišťují občerstvení pro zkušební komise, dny otevřených dveří a podobně. Učí se všem činnostem, které jsou s provozem spojeny, jako je například evidence zásob, kalkulace cen, provádění inventarizace, vyúčtování a odvod tržeb, objednávky zboží, převzetí zboží do provozovny atd.

### **Odborná knihovna, učebnice pro žáky se speciálními potřebami**

Odborná knihovna je využívána žáky i učiteli k výuce a vzdělávání. Máme též k dispozici sady učebnic, které zapůjčujeme sociálně slabým žákům.

## **Kurzy pro žáky**

### **o Adaptační kurz**

Viz. Akce v rámci specifické prevence

### **o Turistický kurz zaměřený na environmentální výchovu**

Viz. Akce v rámci specifické prevence

### **o Odborné kurzy**

#### **Cukrářský kurz**

7. 11. 2012 proběhl cukrářský kurz „Mléčné, jádrové, čokoládové pralinky a bonbóny připravené rychle a snadně bez použití forem“ pod vedením paní Berzsiové

#### **Kurz zdobení perníčků**

pod vedením paní Šlégrové

#### **Cukrářský seminář**

firmy KAKA – práce s modelovacími a potahovacími hmotami

#### **Kurz vyřezávání ovoce a zeleniny**

pod vedením pana Berana

#### **Barmanský kurz**

pod vedením licenčního lektora CBA pana Martina Smolného, žáci získali certifikát České barmanské asociace platný v zemích EU

#### **Barmanský kurz pokračovací**

Flair – freestyle pod vedením Davida Smolného

#### **Baristický kurz**

pod vedením Michala Křížka

## **Jednotná závěrečná zkouška**

Ve školním roce 2012/2013 se NZZ2 organizovaly u oboru 65-51-H/01 Kuchař – číšník, zaměření číšník (servírka), 65-51-H/01 Kuchař – číšník, zaměření kuchař/ka. Žáci losovali témata k vypracování samostatné odborné práce (dále jen SOP), kterou jednotně zadává Národní ústav odborného vzdělávání (NUOV). Žáci oboru Kuchař – číšník nevypracovávali SOP, podle zadání NZZ2 vykonali zkoušku písemnou a ústní.

NZZ2 – seznámení s obecným přehledem ze světa práce (nuov.cz)

## **Maturitní odborná práce pro žáky nástavbového studia.**

Mgr. Klouda zadal žákům třídy M2 maturitní práci v rámci předmětu Hotelový provoz. Termín odevzdání byl do 29. 2. 2013. V měsíci březnu každý žák svoji práci obhajoval a prezentoval před komisí, která byla složená z učitelů odborných předmětů.

## **Inovace ŠVP**

pro obor 65-51-H/01 Kuchař – číšník, navýšení 1 hodiny v předmětu TEC ve 2. ročníku

## **RVP pro nástavbové studium pro školní rok 2012/2013**

Seznámení s rámcovým rozvržením obsahu vzdělávání

Rozvržení odborných předmětů: Účetnictví 2 + 2, Obchodní korespondence 1 + 0,

Ekonomika a podnikání 3 + 3, Hotelový provoz 3 + 2, Průběžná praxe 5 + 3.

Praktická výuka je organizována ve dvou formách, a to jako Učební praxe a Odborná praxe.

Učební praxe probíhá během školního roku, kdy žáci pracují v hotelu Chateau Mcely a dále ve školním baru. Odborná praxe probíhá během prázdninových měsíců v hotelu Chateau

Mcely a školní restaurace. Dle požadavků RVP je Odborná praxe zařazena v rozsahu dvou týdnů v prvním ročníku vzdělávání. Odborná praxe je organizována v souladu s platnými právními předpisy. Účast na odborné praxi musí být 100%.

### **Praktická maturitní zkouška**

Žáci měli za úkol připravit raut pro všechny účastníky mezinárodní soutěže Gastro Poděbrady 2013. Akce byla náročná na organizaci, žáci si museli rozdělit povinnosti a velmi úzce spolupracovat. Zajištěním a provedením slavnostního rautu žáci splnili praktickou část maturitní zkoušky.



### **Metodický portál [www.rvp.cz](http://www.rvp.cz)**

vznikl jako hlavní metodická podpora učitelů a k podpoře zavedení rámcových vzdělávacích programů ve školách. Jeho smyslem bylo vytvořit prostředí, ve kterém se budou moci učitelé navzájem inspirovat a informovat o svých zkušenostech. Tato podpora je učitelům nabízena skrze jednotlivé nástroje – moduly (modul články, DUM, diskuze atp.) – databáze jednotlivých materiálů. <http://dum.rvp.cz/vyhledavani/prochazet.html?rvp=O>

**O činnosti školy a úspěších našich žáků jsme informovali veřejnost prostřednictvím webových stránek školy [www.soupsy.cz](http://www.soupsy.cz) a prostřednictvím tisku. Viz. Přílohy**

**Uspořádání a zajištění voleb do školské rady, uspořádání a zajištění zasedání školské rady**

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

- *Seminář „Mléčné, jádrové, čokoládové pralinky a bonbóny připravené rychle a snadně bez použití forem“*
- *Školení k přípravě DUM (didaktické učební materiály)*
- *Kurz studené kuchyně* po vedením pana Picka
- *Kurz dalšího vzdělávání pro pedagogy a kurz teplé a studené kuchyně* v rámci projektu „*Teplá a studená kuchyně dle NSK*“
- *Školení v programu Bakalář* (např. práce s elektronickou třídní knihou)

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

### **• Popis činnosti výchovného a kariérního poradenství**

- podpora žáků při zvládnutí studia a přechodu na jinou formu studia
- profesionální orientace a informace k přijímacímu řízení na školy
- zabezpečení týmové spolupráce v rámci pedagogického sboru
- informačně osvětová činnost
- spolupráce se školním metodikem prevence
- spolupráce s ÚP, OSPOD, občanskými poradnami, PČR, Bílým kruhem bezpečí, neziskovou organizací META, Asociací výchovných poradců, PPP apod.

- **Informace o odborných pracovnících**

Výchovné a kariérní poradenství měla *do prvního pololetí* na starosti *výchovná poradkyně Mgr. Dana Kloudová*. Ve druhém pololetí převzala povinnosti s výchovným poradenstvím ředitelka školy, protože Mgr. Kloudová ze školy odešla. Výchovný poradce se pravidelně *účastní schůzí výchovných poradců, které organizuje PPP v Nymburce a odborných seminářů zaměřených na výchovné poradenství organizovaných Asociací výchovných poradců a dalších institucí působících v této oblasti*. Tato skutečnost umožňuje užší spolupráci v rámci výchovného poradenství na republikové i mezinárodní úrovni.

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

Škola *spolupracuje s PPP v Nymburce a dalšími poradnami* podle bydliště žáků. Ve většině případů se jedná o *spolupráci v oblasti diagnostiky dysfunkcí či SPCH, v oblasti vztahových problémů, kdy poskytne PPP metodickou pomoc a radu. Učitelé využívají* pro svoji práci některé *manuály, které PPP vypracovaly*, jako např. „Jak pracovat se třídou, když se objeví problém“.

- **Podpora žáků při zvládnutí studia a přechodu na jinou formu studia**

Je nutné zejména *žáky prvních ročníků neustále upozorňovat na specifika středního odborného vzdělávání a seznamovat je s jejich právy a povinnostmi*. Při práci se žáky se setkáváme s *nedostatečnou motivací ke studiu a k práci na odborném výcviku*. Ta je *způsobena zejména sociálními podmínkami, neutěšenými rodinnými poměry a vztahy, špatnými vzory v rodině a v neposlední řadě výskytem sociálně – patologických jevů*. Zejména u prvních ročníků je nutno *zmapovat jejich problémy s přechodem na jiný typ studia a pomáhat jim překonávat problémy s tím spojené*.

- **Profesní orientace a informace k přijímacímu řízení na další studium**

Obor studia na naší škole je *úzce specializovaný*, máme zkušenosti, že *necelá polovina absolventů tříletých oborů podá přihlášku na nástavbové studium, ostatní odcházejí do praxe* ve veřejném stravování. Žáci, kteří *pokračují v nástavbovém studiu nejsou často motivováni možností dalšího odborného růstu, ale jejich motivací je snaha o oddálení pracovního procesu*. Absolventi nástavbového studia z devadesáti procent odcházejí do praxe.

- **Spolupráce s rodiči, lékaři, sociálními pracovníky, policií apod.**

### **Rodiče**

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

## Lékaři

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

## Sociální pracovníci

Jedná se o *spolupráci s pracovníky OSPOD, kurátory, výchovnými ústavami apod.* Spolupráce v této oblasti je závislá na osobnosti sociálního pracovníka. Někteří přistupují k této problematice tak, že po ukončení povinné docházky je již žáci nezajímají. Naproti tomu je řada sociálních pracovníků, se kterými je spolupráce na velmi dobré úrovni, např. v Poděbradech, uskutečňují se pravidelné besedy kurátorky pro mládež se žáky 1. ročníků.

## Policie

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

## Úřad práce

S ÚP má škola tradičně *velmi dobré vztahy*. Pravidelně pořádáme *besedy pro žáky 2. a 3. ročníků jak tříletých oborů studia, tak nástavby*. Besedy obsahují konkrétní příklady a ukázky např. přijímacích pohovorů zájemců o práci (jak se chovat, jednat, příklady životopisu, motivační dopisy apod.). Úřad práce *pravidelně na začátku školního roku pořádá informační schůzku, kde se střední školy představují základním školám*. V rámci náboru žáků se výchovná poradkyně a 2 žáci nástavbového studia zúčastnili několika třídních schůzek posledních ročníků na základních školách.

## Výchovné ústavy a dětské domovy

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

### • Finanční gramotnost

Finanční gramotnost je *průřezovým tématem* školního vzdělávacího programu Gastronomické služby. Žáci se s touto problematikou setkávají v některých hodinách matematiky, ekonomiky, hospodářských výpočtů, ale i základů společenských věd apod. Žáci školy a domova mládeže se zúčastnili *projektu Finanční gramotnost*.

## 18. Údaje o výsledcích inspekční činnosti

Ve dnech **14. – 16. listopadu 2012** provedla Česká školní inspekce (Středočeský inspektorát) *inspekční činnost*.

**Předmětem inspekční činnosti** bylo *hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání poskytovaného střední školou podle § 174 odst. 2 písm. b) školského zákona zjišťování a hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání podle příslušných školních vzdělávacích programů: zjišťování a hodnocení naplnění školního vzdělávacího programu a jeho souladu s právními předpisy a rámcovým vzdělávacím programem podle § 174 odst. 2 písm. c) školského zákona*.



## Závěry:

*Škola realizuje vzdělávání v oborech, které jsou vedeny v rejstříku škol a školských zařízení. Škola zajišťuje rovný přístup ke vzdělávání v průběhu celého studia. Poradenské činnosti jsou poskytovány v souladu s právními předpisy.*

*Střední vzdělávání se uskutečňuje podle školních vzdělávacích programů a podle původních dokumentů schválených MŠMT (dobíhající obor). Školní vzdělávací programy umožňují rozvoj požadovaných klíčových i odborných kompetencí.*

*Materiální podmínky jsou na požadované úrovni a přispívají k úspěšné realizaci vzdělávacího programu.*

*Zjištěné výsledky vzdělávání za poslední tři sledované školní roky odpovídají typu školy a druhu vyučovaných oborů. Pozitivem je úspěšné zvládnutí závěrečných zkoušek, vyhodnocování a přijímání účinných opatření ke snížení neúspěšnosti výsledků žáků dosahovaných u maturitních zkoušek.*

*Školní poradenství potlačuje rizikové chování a věnuje pozornost bezpečnosti žáků při vzdělávání.*

*Poskytovaná profesní příprava je úspěšně propojena s praxí. Výuka odborného výcviku je příkladem dobré praxe.*

*Informační systém je vzhledem k velikosti školy funkční.*

*Zdroje financování, s nimiž škola v hodnoceném období disponovala, umožnily vytvořit průměrné podmínky pro realizaci ŠVP.*

## 19. Další činnost školy

### • Školská rada

Školská rada se ve školním roce 2012/2013 sešla dvakrát:

**11. října 2012** – na programu bylo *představení nových členů školské rady, zpráva o průběhu a výsledku voleb nových členů rady, projednání a schválení výroční zprávy za školní rok 2011/2012 a koncepce školního roku 2012/2013*. Členové školské rady *schválili výroční zprávu a podpořili koncepci školního roku 2012/2013*.

**24. června 2013** – na programu bylo *projednání průběhu školního roku 2012/2013, finanční situace školy a informace o průběhu a realizaci projektů, do kterých je škola zapojena*. Členové školské rady *zvolili zapisovatelem Mgr. Majtášovou a paní Fríblovou ověřovatelem zápisu, vzali na vědomí zprávu o průběhu školního roku 2012/2013 a zprávu o finanční situaci školy a pověřili ředitelku školy volbou nového člena školské rady*.

### • Dny otevřených dveří

Jako každý rok i v tomto školním roce jsme uspořádali *dny otevřených dveří*, kdy se mohli zájemci o studium nebo jejich zákonní zástupci blíže seznámit s *nabídkou oborů, přijímacím řízením, školním vzdělávacím programem, podmínkami studia a podobně*. Dny otevřených dveří se uskutečnily *15. listopadu 2012, 12. prosince 2012 a 8. ledna 2013*. Informace o studiu spojené s prohlídkou školy předávali vyučující ve školním baru. Vysvětlovali zájemcům *systém výuky, prezentovali školní vzdělávací programy, účast v odborných kurzech, projekty, praxi v zahraničí a nástavbové studium*. Zájemci o prohlídku střediska praktického vyučování „*Labenka*“ *prošli všechna střediska s odborným výkladem učitelů odborného výcviku*. Zároveň si uchazeči mohli *prakticky vyzkoušet výrobu drobných cukrovinek a pečiva*. Zájemci *o ubytování na domově mládeže Jitřenka měli možnost si*

*prohlédnout všechny prostory domova a seznámit se s režimem a provozem. Dny jsou pro zájemce o studium velmi oblíbené také proto, že je po škole provázejí žáci nástavbového studia, kteří jim školu představí ze svého pohledu.*

- **Europass**

Škola se zaregistrovala pro vydání dokumentu Europass ČR ([www.europass.cz](http://www.europass.cz)) – dodatek k osvědčení pro absolventy všech oborů studia.

- **Žádosti o granty, dotace, příspěvky**

**Grant z rozpočtu Města Poděbrady pro realizaci akce hodné zřetele „Gastro Poděbrady“**

Žádost připravila asistentka ředitelky ve spolupráci s vedením odborného výcviku, získali jsme grant ve výši Kč 20 000,--.

**Příspěvek na mezinárodní aktivitu z rozpočtu Středočeského kraje**

Žádost připravilo vedení odborného výcviku, získali jsme příspěvek ve výši Kč 8 000,--.

- **Evaluace**

### **Hodnocení práce předmětových komisí**

***Předmětová komise jazyků a společenských věd*** se schází vždy na počátku školního roku v září a poté dle nutnosti, poslední schůzka je vždy na závěr školního roku v červnu. Ve školním roce 2012/2013 řešila *přípravu k závěrečným zkouškám, přípravu a hodnocení olympiády z českého a anglického jazyka*. Nedílnou součástí je i *účast na násleších v hodinách kolegů*, kteří vyučují stejný předmět. Tyto náslechy jsou naplánovány na celý školní rok. Tato činnost je pro pedagogy *přínosem, protože mají šanci se setkat s jiným systémem vedení výuky*.

***Předmětová komise všeobecně vzdělávacích předmětů*** se scházela pravidelně podle plánu. Na svých schůzkách řešila především *úkoly na další období, častým tématem byla rovněž úroveň znalostí žáků a také výuky zejména v předmětu matematika*. Všichni žáci 1. ročníku absolvovali *vstupní test z matematiky a tento test, jehož zadání je stejné již čtvrtým rokem, pouze potvrdil sestupný trend, který zaznamenává české školství na všech úrovních škol v této oblasti*. Vysoký počet nedostatečných v prvním i druhém pololetí pouze potvrzuje strukturu žáků školy. Problémy s výukou matematiky jsou na všech typech škol, což potvrdila také ing. Vlasáková zprávou ze setkání učitelů matematiky středočeského kraje. *Nepodařilo se najít metody a formy práce s velmi slabými žáky*, aby došlo ke změně stávajícího stavu. *Nepodařilo se rovněž z důvodu nemoci uspořádat již tradiční školní kolo mezinárodní matematické soutěže Matematický klokan*. Ale *žáci na DM se zúčastnili soutěže ve Finanční gramotnosti*. V příštím roce *je nutné mnohem dříve a hlavně systematicky propagovat vědomostní soutěže mezi žáky a získat je pro účast v těchto velmi zajímavých aktivitách*.

V oblasti *využívání IT technologií na škole velmi dobře spolupracovali všichni učitelé ICT*, kteří se aktivně podíleli na pomoci a proškolení svých kolegů v této oblasti.

Většina členů komise aktivně využívá těchto technologií při výuce, vytváří DUMy, učitelé vzájemně spolupracují a konzultují nové možnosti, účastní se vzájemných hospitací. Plán hospitací ze strany vyučujících ostatních předmětů nebyl splněn.

Někteří členové komise se podílejí pravidelně na tvorbě monitorovací zprávy, která je nutným předpokladem pro zdárné ukončení projektu EU peníze školám.

***Předmětová komise odborných předmětů a odborného výcviku*** pracovala podle plánu, který byl sestaven a schválen na začátku školního roku 2012/2013. Na ***pravidelných schůzkách předmětové a metodické komise, ale i mimo, při neformálních schůzkách jsme se informovali o úkolech, výuce žáků a společně jsme pracovali při přípravě praktické maturitní zkoušky, NZZZ žáků*** oboru 65-51-H/01 Kuchař – číšník, zaměření: Číšník/servírka, Kuchař /ka a při ***organizaci závěrečné zkoušky*** tříletého oboru Kuchař – číšník.

Žáci 1. roč. nástavbové studia se začali učit podle ŠVP Gastronomie.

Rozvržení odborných předmětů: Účetnictví 2 + 2, Obchodní korespondence 1 + 0, Ekonomika a podnikání 3 + 3, Hotelový provoz 3 + 2, Průběžná praxe 5 + 3. Praktická výuka je organizována ve dvou formách, a to jako Učební praxe a Odborná praxe. Učební praxe probíhá během školního roku, kdy žáci pracují v hotelu Chateau Mcely a dále ve školním baru. Při výuce jsme uplatňovali a využívali školní řád, předpisy BOZP a PO, ***věnovali pozornost a pomoc žákům se speciálními vzdělávacími potřebami a nadaným žákům. Motivovali jsme žáky do všech typů soutěží a jiných aktivit*** (barmanské soutěže, soutěže cukrářů, Gastro Poděbrady, další soutěže dle nabídky). ***Výuku jsme zpestřovali vhodnými metodami a formami práce s využitím didaktických a názorných prostředků*** (data projektor, interaktivní tabule, DVD, odborné časopisy). Věnovali jsme pozornost ***aktualizaci učiva*** (EKO - novela zákoníku práce, změna DPH a další změny). Pomocí nástěnek ve třídách jsme ***informovali o soutěžích, gastronomických akcích a o novinkách v gastronomii ostatní žáky a vyučující. Odpovědně jsme připravovali žáky třetích ročníků všech oborů na závěrečné zkoušky a žáky nástavbového studia na praktickou maturitní zkoušku.*** Pro žáky jsme zorganizovali exkurze na gastronomické akce a do výrobních provozoven. Exkurze byly zařazeny v rámci projektů „Světový den výživy“ a „Světový den vody.“ ***Rozvíjeli jsme vztahy s rodiči,*** včas jsme kontaktovali rodiče a upozornili je na konkrétní problémy žáků. Stále více se setkáváme se žáky ze sociálně slabších rodin, z rodin neúplných, kde o žáky pečují jejich prarodiče. Výchova a motivace těchto žáků pro zvolený obor byla občas obtížná. Zúčastnili jsme se pedagogických porad, třídních schůzek a veškerých akcí pořádaných školou. ***Nové kolegyni jsme předávali zkušenosti při řešení výukových a kázeňských problémů. Pomáhali při přípravě na výuku, při hodnocení výsledků vzdělávání.*** Klima školy bylo přátelské, motivující k učení a práci, je na velmi dobré úrovni bez rušivých vlivů. Vedení školy se k učitelům chová vstřícně a s respektem.

## Hodnocení práce domova mládeže Jitřenka

***Anketa o životě na DM*** – cílem ankety, která byla uskutečněna na konci školního roku, bylo ***zjistit zpětnou vazbu od žáků ubytovaných na DMJ,*** jejich vztah k vychovatelům, připomínky, návrhy a co v uplynulém školním roce hodnotili pozitivně. Vyhodnocení výsledků ankety ukázalo, že ***žákům se nejvíce líbí malý a dobrý kolektiv, klubovna a přístup vychovatelů.*** Dále žáci ***pozitivně hodnotí rodinné a příjemné prostředí Jitřenky.*** Naopak se žákům opakovaně a pravidelně ***nelíbí skoro každodenní chození do Labenky a krátké vycházky.*** Dále jsme zaznamenali ***stížnosti na krádeže na DM, brzkou večeřku a zákaz kouření.*** Vztahy žáků k vychovatelům byly většinou pozitivní a moc nás potěšily a povzbudily do další práce. Vyhodnocení ankety společně s komentáři vedoucí vychovatelky bylo umístěno na webové stránky školy, aby i zákonní zástupci se mohli seznámit s tím, jak jejich děti vnímají druhé bydliště na Jitřence.

Ve školním roce ***2012 - 13 jsme řešili se žáky oproti jiným školním rokům velké množství výchovných problémů.*** Většina žáků z 1. ročníků měla problém ***s dodržováním pravidel***

**vnitřního řádu DM.** Výchovné problémy jsme řešili s 15 žáky a bylo celkem uděleno 9 důtek vedoucí vychovatelky a 11 podmíněčných vyloučení z domova mládeže a 1 vyloučení z DM a to převážně za užití THC, alkoholu a tabákových výrobků. Celkem bylo ubytováno v průběhu školního roku na Jitřence 38 žáků. Tento školní rok byl **zrealizován úspěšný projekt, který byl podpořen Středočeským Fondem sportu, volného času a primární prevence, ve kterém naši žáci soupeřili v pěti různých sportovních turnajích s žáky ostatních domovů mládeže v okrese Nymburk.** Podařilo se nám **uspořádat spoustu různorodých akcí,** které se setkaly u žáků s ohlasem – sportovní a kulturní aktivity, charitativní sbírky a akce, soutěže a projekty. **Nejvíce si ceníme úspěchu v soutěži Eurokvíz, kde jsme skončili na 2. místě ve Středočeském kraji a vítězný pobyt v Bruselu nám utekl jen o tipovací otázku.** Letošní kolektiv žáků byl pro naši výchovnou práci náročný, ale **přes všechny problémy a nesnáze převažovaly děti, pro které byla radost pracovat.** V tomto školním roce bylo uděleno 8 pochval za vzorné chování a příkladnou spolupráci a aktivitu. Akcí, která předčila naše očekávání, byl sportovní víkend spojený s Během starosty města Poděbrad. Naši žáci společně s panem vychovatelem v dresech školy podali výkony na hranici svých fyzických sil, překonali sami sebe, svou lenost a odměnou jim pak byl relaxační víkend na domově mládeže. **Nejhezčím zážitkem byl pro nás benefiční koncert v Obecním domě v Praze, který jsme prožili v atmosféře lidské soudržnosti a také s vědomím, že všechny problémy a strasti života se dají překonat, když má člověk to nejcennější, pevné zdraví.**

#### Nová maturitní zkouška (jazyky)

Žáci v loňském roce absolvovali výuku nově, podle ŠVP Gastronomie který vychází z RVP daného zaměření. Z tohoto důvodu byla výuka anglického jazyka upravena a byla přizpůsobena požadavkům státní maturitní zkoušky (didaktických testů, slohové práce a ústní maturitní zkoušky), jejíž **úspěšnost byla stanovena na 44%.** Během celého školního roku měli žáci možnost zkoušet testy, které jsou volně přístupné na [www.novamaturita.cz](http://www.novamaturita.cz) a následně během ústních prezentací měli možnost i samostatně mluvit a odbourávat obavu z ústního projevu. **V řádném termínu maturitní zkoušky až na 1 žákyni, která neuspěla z písemné zkoušky a ústní zkoušky z německého jazyka, všichni uspěli ve všech částech maturitní zkoušky. Žáci, kteří konali opravnou zkoušku z anglického jazyka za druhý ročník, budou konat zkoušky v řádném termínu v prvním týdnu měsíce září.**

**Český jazyk** je povinný pro všechny žáky, příprava na zkoušku probíhala pod vedením učitelky českého jazyka. **Z celkového počtu 14 žáků uspěli všichni žáci ve všech částech této komplexní zkoušky.**

#### Nová maturitní zkouška (matematika)

V roce 2012/13 se ke společné maturitě z matematiky **přihlásili 4 žáci z celkového počtu 19 v maturitním ročníku. Tři z nich byli na konci 2. ročníku z matematiky hodnoceni stupněm chvalitebný, jeden stupněm dostatečný.** Neopakovala se tedy již situace z minulého roku, kdy se k této zkoušce hlásili povětšinou i velmi slabí žáci v tomto předmětu.

**V jarním termínu uspěl pouze 1 žák (to je 25 %), v podzimním 1. opravném termínu rovněž 1 žák. 2 žáci tedy neuspěli ani po 1. opravném termínu.** Pokud byli úspěšní, byli ve všech případech hodnoceni stupněm dostatečný.

Jedním z důvodů neúspěšnosti žáků v této zkoušce může být nedostatečný počet odučených hodin matematiky zejména ve druhém pololetí (praktická maturitní zkouška, školní akce), přičemž se sice podařilo odučit požadovanou látku dle plánu, avšak chyběl čas pro její dostatečné zažití a procvičení. Čas k souhrnnému opakování chybí úplně. Zájem o konzultace byl přitom ze strany žáků ve srovnání s předchozími léty minimální.

**Přehledná tabulka nových maturitních zkoušek – jaro 2013 (z 19 žáků 14 konalo zkoušky v jarním termínu)**

Předmět	Didaktický test		Písemná práce		Písemná část		Ústní část	
	Uspěl	Neuspěl	Uspěl	Neuspěl	Uspěl	Neuspěl	Uspěl	neuspěl
Matematika	1	3	0	0	1	3	0	0
Německý j.	1	0	0	1	1	1	0	1
Anglický j.	9	0	9	0	9	0	9	0
Český j.	14	0	14	0	14	0	14	0

**Praktické maturitní zkoušky (maturitní práce, příprava a realizace rautu)**

*Každý žák vypracoval písemně přípravu k praktické části maturitní zkoušky.* V měsíci říjnu byly žákům sděleny veškeré pokyny k písemnému vypracování maturitní odborné práce. Žáci měli za úkol připravit návrh rautu pro 100 osob s finančním limitem na 1 osobu Kč 200 v nákupních cenách na pokrmy i nápoje. Maturitní práci musel žák vypracovat **samostatně**. Vybrané výrobky na raut byly zvoleny tak, aby každý žák měl svůj vlastní návrh. Nebylo možné, aby dva žáci měli vypracovanou práci se stejnými výrobky. **Všichni žáci odevzdali práci v tištěné podobě v deskách a na CD nosiči ve formátu doc a pdf.** Veškeré odborné konzultace zajišťovali vyučující odborných předmětů (Mgr. Klouda, Ing. Křížová, Bc. Kvízová, Bc. Kožíšková).

Po vypracování a odevzdání práce následovala **obhajoba práce žákem (formou prezentace vytvořené v POWER POINTU) před komisí a celkové vyhodnocení práce.** Obhajoba maturitní práce proběhla v měsíci březnu 2013. **Ne všichni žáci přistupovali k obhajobě zodpovědně, například si nepřipravili prezentaci vytvořenou v programu POWER POINT, což se projevilo v celkovém hodnocení praktické zkoušky.** Vedoucí přípravy a realizace rautu Jakub Chlaň, David Ečer a Jiří Vácha představili seznam pokrmů na raut, který se konal 17. 4. 2013 při příležitosti konání mezinárodní přehlídky Gastro Poděbrady 2013. **Žáci připravili raut pro všechny účastníky mezinárodní soutěže. Akce byla náročná na organizaci, protože si žáci museli rozdělit povinnosti a velmi úzce spolupracovat. Zajištěním a provedením slavnostního rautu žáci splnili praktickou část maturitní zkoušky. Všichni žáci složili praktickou maturitní zkoušku velmi dobře.**

**Nová závěrečná zkouška**

*Hodnocení z cizího jazyka při závěrečné zkoušce je zařazeno v praktické části.* Žáci, kteří mají zaměření kuchař, musí **vypracovat menu a technologický postup podávaného pokrmu v příslušném cizím jazyce.** Žáci se zaměřením číšník **zpracovávají menu a systém podávání svého menu hostovi, které musí prezentovat před komisí. V této části závěrečné zkoušky byli všichni žáci úspěšní.**

Žáci oboru 65-51-H/01 Kuchař – číšník, zaměření: Číšník/servírka, Kuchař/ka vykonali závěrečnou zkoušku podle JZZZ. Žáci oboru Kuchař - číšník vykonali NZZ2 písemnou a ústní.

V polovině ledna dostaly školy prostřednictvím e-mailu zadání samostatných odborných prací. Tyto práce jsou součástí jednotného zadání Kuchař – číšník, kterou jednotně zadává Národní ústav odborného vzdělávání (NUOV).

Žáci oboru kuchař- číšník – zaměření - Číšník/servírka, Kuchař/ka si losovali témata k vypracování samostatné odborné práce (dále jen SOP). Práce byly odevzdány učitelům

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

**Témata písemné zkoušky vzdělávacího oboru Kuchař:**

Téma č. 15: Vaření

Téma č. 16: Přílohy

Téma č. 17: Pokrmy na objednávku

**Témata písemné zkoušky vzdělávacího oboru Číšník:**

Téma č. 6: Kavárny

Téma č. 8: Snídaně

Téma č. 10: Banket

**Témata písemné zkoušky vzdělávacího oboru Kuchař,číšník:**

Téma č. 1: Polévky

Téma č. 4: Studená kuchyně

Téma č. 13: Vepřové maso

**Témata ústní zkoušky JZZZ** vybrala ředitelka školy, a to 25 témat ze 35, ke každému tématu byla přiřazena jedna otázka z Obecného přehledu ze světa práce.

**Zhodnocení výsledků závěrečných zkoušek 2012 – 2013 (červen – řádný termín)**

Třída	Písemná část					Ústní část				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
KČ 3A	1	5	6	4	2	2	4	6	5	1
KČ 3B	0	5	5	8	1	1	6	8	3	1
KČ 3C	4	7	9	3	1	3	10	6	4	1
KČ 3D	4	4	9	2	0	6	8	4	1	0
Celkem	9	21	29	17	4	12	28	24	13	3

**NZZ 2 vykonalo celkem 80 žáků.**

**Závěrečnou zkoušku složili, bez jedné žákyně, všichni žáci.** Písemnou část opakovali čtyři žáci, praktickou zkoušku tři žáci a ústní zkoušku také tři žáci. 1 žákyně nesložila praktickou zkoušku (neodevzdala SOP).

**Připomínky k praktické části JZZZ:**

ODV - obecně lze říci, že JZZZ je výrazně časově i prostorově náročnější. Administrativa je náročnější (zbytečná), která jen zatěžuje a NIC nepřináší.

Obor Kuchař/ka:

Žákům dělá potíže vypracování SOP.

Obor Číšník – servírka:

Žáci stavěli tabuli na stejně velký stůl /80x120/ pro 2 osoby. Odborné znalosti převedli stejně, jako kdyby dělali tabuli pro 4 osoby. K vypracování SOP nejsou připomínky.

Obor Kuchař – číšník:

Žáci praktickou zkoušku nekonali podle NZZ2 s ohledem na provoz restaurace a školního stravování. Skloubit praktické zkoušky všech oborů je časově a prostorově náročné. Po vybudování Gastro studia se problém s prostory pro konání praktických zkoušek podle NZZ 2 vyřeší.

## Školní vzdělávací program „Gastronomické služby“

Již druhým rokem pokračuje *obor pekař*. Předměty Technologie a Stroje a zařízení se vyučovaly pod společným názvem Technologie a to v prvním ročníku. **Čtvrtým rokem se vyučovalo podle nového školního vzdělávacího programu s názvem „Gastronomické služby“**. Podkladem pro jeho tvorbu byl rámcový vzdělávací program 65-51-H/01 kuchař-číšník, 29-54-H/01 cukrář a 29-53-H/01 pekař. Opět bylo nutné zapracovat poznatky některých vyučujících, kteří učební osnovy pro daný předmět inovovali.

Žáci mají k dispozici plné znění školního vzdělávacího programu na školních webových stránkách, navíc mají možnost kdykoliv nahlédnout do programu, který je k dispozici v tištěné podobě v sekretariátu školy. Protože dokument obsahuje aktuální podrobně zpracované učební plány, nemusí již učitelé zpracovávat dřívější tematické plány. Zároveň **v letošním roce se poprvé vyučovalo podle ŠVP pro nástavbové studium**. Při jeho zpracovávání byly dodrženy požadavky RVP 65-41-L/51 Gastronomie. Začali jsme podle nich učit v září 2012. **ŠVP jsou pro školu velkým přínosem, a to nejen z hlediska administrativy, ale zejména z hlediska kvality výuky, neboť při větším počtu vyučujících jednotlivých předmětů musí všichni dodržovat jednotný plán. V případě absence kteréhokoliv z vyučujících se zastupující učitel velmi snadno zorientuje a může pokračovat v plnohodnotné výuce. V září 2013 jsme již plně připraveni vyučovat podle ŠVP všechny obory v nabídce naší školy.**

### Nástavbové studium

Ve školním roce 2012 – 2013 se žáci druhého ročníku nástavbového studia 65 – 41 – L/504 Společné stravování učili dle tematického plánu, žáci prvního ročníku nástavbového studia 65 - 41- L/51 Gastronomie podle ŠVP platného od 1. 9. 2012.

### Tříleté obory

Žáci 1. ročníku, 2. ročníku, 3. ročníku oboru 65-51-H/01 Kuchař - číšník se učili podle ŠVP – upraveného ŠVP (platný od 1. 9. 2011).

1. roč. a 2. ročník oboru 29-54-H/01 Cukrář a oboru 29-53-H/01 Pekař se předmět TEC učí společně. Ve 3. ročníku odděleně. V 1. ročníku zahrnuje předmět TEC: TEC oboru Cukrář a TEC oboru Pekař, zároveň v tomto předmětu se učí předmět stoje a zařízení a předmět odborné kreslení, celkem 115,5 hodin (předmět stroje a zařízení se učí společně s předmětem odborné kreslení). Obor 29-53-H/01 Pekař obor je zahrnut do stipendijního programu v rámci Strategie podpory odborného vzdělávání ve Středočeském kraji.

### Odborný výcvik

K ŠVP neměli učitelé odborného výcviku žádné připomínky.

### Učitelé odborných předmětů

Inovace ŠVP Gastronomické služby, obor 65-51-H/01 Kuchař – číšník, předmět TEC ve 2. ročníku navýšit na 2 hod. týdně (nyní 1 hod.). Platnost ŠVP od 1. 9. 2013. Zaměřit se ve 3. ročníku na průřezové téma Svět práce, spolupracovat s vyučujícími předmětu ZSV, ZPV. Předměty SPT a ROO ve 3. ročníku využít k opakování učiva k závěrečným zkouškám předmětu ODB a TEC.

## • Spolupráce s rodiči

Spolupráce s rodiči je **základem pro výchovně vzdělávací práci**. Každoročně pořádáme **schůzky rodičů vždy v měsíci listopadu a v měsíci dubnu**. Každý pedagogický pracovník má stanoveny **konzultační hodiny pro zákonné zástupce** a samozřejmě, že spoustu záležitostí ohledně studia a absence řeší **třídní učitel s rodiči ve spolupráci s výchovným poradcem, metodikem prevence a ředitelstvem školy okamžitě podle potřeby**. Na začátku školního roku informujeme rodiče o plánovaných akcích, organizaci studia, přijímacích zkouškách, závěrečných a maturitních zkouškách v připraveném kalendáři akcí, který je i na našich

webových stránkách. **Informace o studijních výsledcích** zjistí rodiče ze žákovských knížek a prostřednictvím webové aplikace. **Na webových stránkách najdou veškeré informace o dění školy.** Rodiče jsou zastoupeni **2 členy ve školské radě.** Pro uchazeče a rodiče uchazečů o studium pořádáme **dny otevřených dveří.** Někteří rodiče se též živě zajímají o práci školy, účastní se činností a akcí, které škola pořádá a občas se podílejí na jejich přípravě či sponzorování.

### **Třídní schůzky**

**Podzimní termín - 23. a 24. listopadu 2012:** účast rodičů se pohybovala u tříletých oborů v rozmezí 22 - 57%, u nástavbového studia 9 - 18%.

**Jarní termín - 11. a 12. dubna 2013:** tradičně byl zájem o informace ze strany rodičů menší, u tříletých oborů 17 - 36%, u nástavbového studia 5%.

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

## **20. Ekonomická část výroční zprávy o činnosti školy**

### **I. Základní údaje o hospodaření školy**

Základní údaje o hospodaření školy v tis. Kč		Za rok 2012 (k 31. 12.)		Za 1. pol. roku 2013 (k 30. 6. )	
		Činnost		Činnost	
		Hlavní	Doplňková	Hlavní	Doplňková
1.	Náklady celkem	30124		14143	
2.	Výnosy celkem	30124		14544	
z toho	příspěvky a dotace na provoz (úč. 672)	23938		11384	
	ostatní výnosy	706		29	
3.	<b>HOSPODÁŘSKÝ VÝSLEDEK před zdaněním</b>	<b>0</b>		<b>401</b>	



## II. Přijaté příspěvky a dotace

Přijaté příspěvky a dotace v tis. Kč		Za rok 2012 (k 31. 12. )
1.	Přijaté dotace ze státního rozpočtu celkem (NIV)	23938
2.	Přijaté dotace z rozpočtu kraje (včetně vrácených příjmů z pronájmu) celkem (INV)	
3.	Přijaté příspěvky a dotace na neinvestiční výdaje ze státního rozpočtu přes účet zřizovatele (MŠMT apod.) celkem (NIV)	
z toho	přímé vzdělávací výdaje celkem (UZ 33 353)	923
	z toho mzdové výdaje (platy a OPPP)	14757
	ostatní celkem <sup>1</sup> (vypsat všechny – např. UZ 33 026, ...)	
	z toho UZ 33005	
4.	Přijaté příspěvky a dotace na neinvestiční výdaje z rozpočtu kraje celkem (NIV)	
z toho	běžné provozní výdaje celkem (UZ 000)	
	ostatní účelové výdaje celkem <sup>1</sup> (vypsat všechny – např. UZ 001, 002, 003, ...)	7512
	z toho UZ 003	
5.	Z jiných zdrojů (MF, MZ, sponzorské dary, strukturální fondy EU, FM EHP/Norsko atd.)	747

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

### • Komentář k ekonomické části

Ve sledovaném roce 2012 jsme **nedosáhli zisku**. **Proti předchozímu roku** jsme obdrželi ze státního rozpočtu **o 1 525 000 Kč více**. Ačkoliv jsme maximálně šetřili a zajišťovali jen běžný provoz, **náklady se proti předchozímu kalendářnímu roku zvýšily o 1 868 000 Kč**. Proto nebylo v našich silách dosáhnout zisku. Zvýšení nákladů bylo způsobeno především **zvýšením cen výrobků, prací i služeb a také tím, že budovy, vybavení a zařízení stárnou a náklady na jejich údržbu a opravy stoupají**.

### • Informace o výsledcích kontrol

**13. 12. 2012** byla provedena ve školním baru státní kontrola Krajskou hygienickou stanicí Středočeského kraje se sídlem v Praze, územním pracovištěm v Nymburce.

Kontrola byla zaměřena na **zjištění, jakým způsobem jsou v zařízení plněny povinnosti vyplývající z nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, článek 4 odst. 2 – příloha II, článek 5, zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů § 20 písm. c) a d), § 21 odst. 1 písm. a), § 24 odst. 1 písm. a) a d), zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů § 10, 11, vyhlášky 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 § 37, 49, 50, zákona č. 379/2005 Sb., o opatřeních**

*k ochraně před škodami způsobenými tabákovými výrobky, alkoholem jinými návykovými látkami a o změně souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů § 8.*

Kontrolou *nebyly zjištěny nedostatky*. V době kontroly nebylo chladicí zařízení vybaveno teploměrem, protože se rozbil. Bezprostředně po kontrole byl pořízen teploměr nový.

**24. 4. a 30. 4. 2013** byla provedena kontrola **Oblastním inspektorátem práce pro Středočeský kraj v Praze.**

Kontrola byla zaměřena *na pracovní poměr, odměňování, rovné zacházení, diskriminaci na pracovišti.*

Kontrolou byly *zjištěny nedostatky související s kratší pracovní dobou (dodatek ke smlouvě). Tyto nedostatky* byly bezprostředně po kontrole *odstraněny.*

*Nebylo prokázáno, že byly porušeny povinnosti vyplývající z ustanovení § 16 odst. 1 a 2 zákona č. 262/2006 Sb., ve znění pozdějších předpisů (rovné zacházení, diskriminace na pracovišti).*

**22. 5. 2013** byla provedena státní kontrola ve středisku praktického vyučování Labenka **Krajskou hygienickou stanicí Středočeského kraje se sídlem v Praze, územním pracovištěm v Nymburce.**

Kontrola byla zaměřena na *zjištění, jakým způsobem jsou v zařízení plněny povinnosti vyplývající z nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, článek 4 odst. 2 – příloha II, článek 5, zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů § 20 písm. c) a d), § 21 odst. 1 písm. a), § 24 odst. 1 písm. a) a d), zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů § 10, 11, vyhlášky 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 § 37, 49, 50, zákona č. 379/2005 Sb., o opatřeních k ochraně před škodami způsobenými tabákovými výrobky, alkoholem jinými návykovými látkami a o změně souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů § 8.*

Kontrolou *byly zjištěny drobné nedostatky (označení výrobků ve výrobním deníku, teplota výrobků), které byly okamžitě vyřešeny.*

## **21. Závěr**

I tento školní rok byl *poznámenán úspornými opatřeními ze strany státu a snižováním počtu žáků vycházejících ze základních škol.* V důsledku toho jsme museli *přijmout taková opatření*, abychom *zvládli financovat veškeré činnosti školy a přitom zachovali kvalitu vyučovacího procesu.* Přes veškeré těžkosti se nám  *podařila splnit téměř všechna předsevzetí jak v oblasti výchovně vzdělávací, tak personální a materiální.* Začali jsme *učit podle kompletně hotového školního vzdělávacího programu „Gastronomické služby“*, který je velmi silně *orientován na jazykové vzdělávání, na odborný výcvik a propojení teorie s praxí.* *Úspěšně jsme uplatnili novou závěrečnou zkoušku nejen u oboru kuchař – číšník, zaměření číšník, ale i u zaměření kuchař.* *Žáky nástavbového studia jsme odpovědně připravili na novou maturitní zkoušku.* *Podařila se nám opět zrealizovat mezinárodní přehlídka středních odborných učilišť Gastro Poděbrady.* *Systematicky jsme se věnovali dalšímu vzdělávání pedagogických pracovníků, snažili jsme se zlepšit podmínky pro jejich práci a díky efektivním opatřením jsme mohli ocenit ty pracovníky, kteří dobře pracovali nejen pochvalou, ale i finančně.* *Dařilo se nám postupně realizovat projekt „Otevři dveře jazykům“*

a začít s *realizací projektu „Teplá a studená kuchyně v rámci NSK“*. *Zapojili jsme se do mnoha aktivit a projektů a získali jsme i finanční prostředky z jiných než rozpočtových zdrojů*. Přes všechno úsilí jsme však *nedokázali dokončit realizaci projektu „Transformace nevyužitého prostoru SOU Poděbrady na vzdělávací studio odborné výuky“* a musíme tuto aktivitu *přesunout do dalšího školního roku*.

#### Výhled pro příští období:

- Provést důkladnou *analýzu školního vzdělávacího programu „Gastronomické služby“*, zjistit v čem program nevyhovuje a *úpravy zahrnout do inovace*.
- Uskutečnit *novou závěrečnou zkoušku u všech tříletých oborů studia*.
- Úspěšně *zvládnout novou maturitu* jak po stránce vzdělávací, tak po stránce organizační.
- *Dokončit realizaci projektu „Transformace nevyužitého prostoru SOU Poděbrady na vzdělávací studio odborné výuky“* a předat stavbu k užívání
- *Dokončit realizaci projektu „Otevři dveře jazykům“*.
- *Věnovat pozornost vzdělávání pedagogických pracovníků* (zvýšení kvalifikovanosti učitelského sboru) a *vytvářet podmínky pro jejich motivaci*.

Datum zpracování zprávy: 11. října 2013

Datum projednání ve školské radě: 14. říjen 2013

Podpis ředitele a razítko školy:

Ing. Helena Klimešová

## 2 | NYMBURSKO | REGION

# Barmanským „majstrštykem“ byla myslivecká tabule

Na mezinárodní soutěži Gastro Poděbrady 2013 vytvářeli jedenáct tabulí

MILENA JÍNOVÁ

**Poděbrady** – Na letošním ročníku Gastro měli studenti a učni odborných škol a učilišť, kteří soutěžili v oboru číšník, připravit velmi netradiční tabuli. Hlavním tématem byla myslivost.

A tak se na překrásné zdobených stolech objevila například puška, skleničky se zlatým paroží, na odkládacím stolku také paroží nebo myslivecký klobouk. Studenti si očividně se svým úkolem za pomoci svých mistrů vyhráli a výsledek dopadl nad mnohá očekávání.

Mezi jedenácti tabulemi s naleštěnými přibory, talíři a skleničkami se objevila i ta, kterou připravila soutěžní dvojice ze třetího ročníku Středního odborného učiliště společného stravování v Poděbradách, Kamila Mašková a David Horák.

Kamila jsme se zeptali, kde brala dvojice, která v konečném pořadí podle hodnocení poroty skončila na třetím místě se Stříbrným pásmem, inspiraci.

**Vymýšleli jste to sami, nebo vám někdo pomáhal?**

Dávali jsme tabuli společně s paní mistrovou a mým kolegou Davidem Horákem.

**Kde jste brali na tak netradiční tabuli inspiraci?**

Bylo to asi tak, že jsme použili co nás napadlo a líbilo se nám a hlavně jsme také museli brát zřetel na to, aby se ty věci daly sehnat. Takže co jsme sehnali, z toho jsme dali tabuli dohromady.

**Jsou na takovou tabuli určitá pravidla?**

Určitě. Tak například přibory musí být prostřeny podle menu, stejně i tak skleničky.

**Skleničky nemáte zrovna obzvláště? Odkud je máte?**

Ty jsme nechávali dělat. Jsou požácené a nechala je vyrobit paní mistrová.

**Jsou tři skleničky. Která se na co používá?**

Ta menší je na bílé víno, větší na červené víno a ta vysoká, té se říká flétna a je na sekt.



Studentka třetího ročníku SOUSS Poděbrady Kamila Mašková, spoluautorka poděbradské tabule. Foto: Deník/ Milena Jínová

## PODĚBRADSKÉ NOVINY

www.podebradskenoviny.cz

Zpravodajství • 3

9. května 2013

# Gastro Poděbrady 2013 nabídlo pestrou paletu chutí a vůní

V polovině dubna se v Kongresovém sále na lázeňské kolonádě uskutečnil sedmý ročník mezinárodní soutěže Gastro Poděbrady 2013.

**Text a foto: Michal Kozák**

Soutěž letos dorazili studenti z třinácti středních odborných škol a učilišť, přijeli i hosté ze slovenské Rimavské Soboty.

Dobrotu, které soutěžící připravili, musely spadat do třech kategorií. Cukráři dostali za úkol upéct dorty a sladkosti na téma českých večerníků, číšníci připravovali tabule s mysliveckou tematikou a kuchaři vařili doslova „Z našeho dvora“. V barmanské soutěži spočívající v míchání drinků se kreativně mezi neklady.

### Cukráři v pohádce

Téma večerníků cukráře zjevně bavilo a tak byla na Gastro 2013 k vidění řada originálních dortů s touto tematikou. Studenti si obzvláště dali záležet i na těch nejmenších detailech, což jistě ocenila odborná porota soutěže. K vidění zde byly dorty věrně připomínající večerníky Z mechu a kápradi, Maková panenka, Rakosníček a častým motivem byla i postavka, která obstarává

úvodní znělku každého večerníčku. Ten si vybrala i příbramská soutěžící a prozradila nám, jak probíhala příprava. „Byl to náš společný nápad. Paní mistrová nám oznámila, že jsme přihlášení do soutěže a řekla nám, jaké téma je v kategorii cukrář. My jsme v podstatě hned začaly přemýšlet a z několika návrhů se nám nejvíce líbil pan Večerníček. Dort jsem dělala s kamarádkou a občas nám pomohla paní mistrová“, prozradila Michaela Křížová z PHBrmi.

### Myslivecká tabule

Číšníci se statečně vypořádali s mysliveckou tematikou a v hlavním sále tak na diváky čekalo několik skvostně narsdobených stolů. „Celková příprava nám zabrala zhruba čtrnáct dní. Všechno jsme to vytvářeli společně. Nejdriv padne nějaký návrh a pak se doladují detaily. Na závěr jsme dali dohromady menu“, uvedl student z Poděbrad David Horák. „Vynyslet finální podobu tabule trvá vždycky nejdéle, samotná realizace nám dnes zabrala asi hodinu, i když povolený limit byl dvouhodinový“, řekla dále



› V rámci soutěže nechyběl ani tradiční Bělá číšník

Davidova kolegyně Kamila Vašková.

### Best of drink

Nej sledovanější kategorií byla bezesporu ta barmanská čili míchání drinků dle vlastní fantazie. Soutěžící přijali třicet dva barmanských talentů. Porota byla rozdělena na dvě části. Dva porotci kontrolovali přímo na pódiu technické provedení a zbylá početnější část poroty – „schovaná“ za podiemi – hodnotila chuťové vlastnosti míchaných nápojů. „Vyhrál jsem s letním nápojem, kde hlavně mi přisudují

voška a gis. Celý drink je ještě doplněný tonikem a grenadinou“, uvedl vítěz soutěže Ondřej Cisar z Vlasím. Ten při míchání rád experimentuje a barmanský kurz absolvoval teprve před dvěma měsíci, jak nám později prozradil.

### Nejlepší ročník?

Porota soutěže si letos velmi pochvalovala výkony studentů. V zákulisí se dokonce hovořilo o nejlepší ročníku v celé historii. Suma sumárum: letos byl Gastro svědky opravdu nadstav-



› Poděbradská tabule a její spoluautorka Kamila Vašková

úrodní úctami. Číšníci připravili hned jedenáct tabulí a soutěže se zúčastnilo sedm týmů kuchařů, šest týmů cukrářů a třicet dva barmánů. „S výskoky naší školy jsem spokojená, protože jsme zvítězili v kuchařské kategorii. Ale ani naši ostatní studenti neklamnali“, potěšilo jedničku SOŠ a SOU Poděbrady Helenu Klimešovou. Jolice se tato soutěž stává tradicí, lze očekávat, že za rok do Poděbrad opět dorazí mnoho talentů z oblastí gastro-nomie. „Chtěla bych poďkovat všem zúčastněným školám, mým kolegům

a všem sponsorům, kteří nám projevili štědrosti. Cením si všech, kteří nám fandí“, dodala závěrem organizátorka celého Klimešová.

### Vítězové letošního ročníku

Kuchař: Roman Schovanec, Martin Bureš (Poděbrady)  
Cukrář: Marie Staclíková, Tereza Křivanová (Horky nad Jizerou)  
Číšník: Marek Beňo, Katarína Korhelová (Rimavská Sobotka)  
Barmán: Ondřej Cisar (Vlasím)

## Poděbradští „knedlíkáři“ v Durynsku

Šestice nás studentů poděbradské „knedlíkářny“ měla možnost absolvovat třítydenní praxi v Německu na pozicích kuchař – číšník. Tu nám škola zajistila v rámci projektu Tandem.

Text a foto: Jitka Tausůvá, žák M2 SOU společného stravování Poděbrady



Odjížděli jsme s vědomím, že nám studijní a pracovní pobyt přinese nové pohledy na německou historii i současnost, zvyky či kulturu, ale také německou gastronomii. První dva dny byly ve znamení příprav. Zavítala k nám zástupkyně společnosti Tandem, která pomáhá studentům v zahraničí s adaptací a připravuje je na situace s tím spojené. Především pak radí, jak si zjednodušit věci, které se jim zdají příliš náročné.

Její školení probíhalo formou her, čímž se učení a poznávání velmi zjednodušilo. Když nás třetí den rozvezli na pracoviště, opanovala nás nervozita, strach, obavy,

ale postupem času dané pocity vystřídalo nadšení. Začali jsme se zlepšovat jak v cizím jazyce, tak i celkovém zodpovědném přístupu k práci. Měli jsme možnost naučit se připravovat jídla, jež nejsou v Čechách běžná a také navštívit památky Durynska. Ve volném čase jsme se naplno účastnili doplňkových aktivit, jako např. výletů, plavání, bowlingu, stejby z luku, relaxace v solné jeskyni a mnoha dalších.

Na konci praxe jsme si my studenti i vedení naší školy vyslechli pochvalu za skvělou práci. Někteří z nás měli možnost navázat pracovní kontakty, které jsou v dnešní době velmi cenné. Při cestě domů jsme se všichni shodli na tom, že bychom nejradši další tři týdny pracovali v Německu, ale okolnosti smlouvy nám to neumožňovaly. Ale jsme si jisti, že na tuto šanci jen tak nezapomeneme a jsme z ní patřičně nadšení. Navíc věříme, že se nám získané zkušenosti budou jednou hodit.

## Hurá, postupujeme do národního kola!

Na 19. ročníku soutěže Gastro Junior – Bidvest Cup reprezentoval naši školu. Střední odborné učiliště společného stravování Poděbrady, žák 2. ročníku Tomáš Gach se svou učitelkou Jaroslavou Kučírkovou.

Text: Ivona Hrabětová | Foto: Josef Zalabák

Nutno podotknout, že pro oba dva to byla premiéra, a to hned v tak prestižní soutěži. Jednalo se o regionální kolo známé gastronomické přehlídky, v němž soutěží, kteří se umístí do 15. místa, postupují do celostátního finále. To proběhne v lednu jako součást veletrhu GO 2013 v Brně.

Úkolem kuchařů bylo připravit 4 porce teplého pokrmu, jehož základem byla vepřová pečeně s kostí bez panenky a současně použít 2 tajné suroviny, které si soutěžící vylosuje 20 minut před samotnou soutěží. Nervozita vrcholila a náš Tomáš (který jde vařit úplně poslední) losuje ingredience. Jsou to žampiony a slanina. Honem se radí (podle pravidel) se svou trenérkou, jak nejlépe dané suroviny do pokrmu zapracovat. Jeho připravený recept je totiž vepřové žebírko se sušenými rajčaty a mozzarellou a polenta s tymiánem. A už hurá ke sporáku. Vypadá to, že víc nervózní je paní mistrová, protože Tomáš jídlo připraví bez větších chyb a zaváhání. Dokonce mu porotci při závěrečném hodno-

cení vyseknou poklonu, že chuťově byl jeho pokrm ze všech nejlepší. Ale samozřejmě záleží nejen na chuti, ale mnoha dalších kritériích. Napjatě čekáme, jak to nakonec dopadne. A už to víme: jedeme do Brna! Tomáš to zvládl na jedničku a umístil se ve stříbrném pásmu – v celkovém pořadí byl dvanáctý. Přejeme mu hodně sil do dalšího tréninku. A v lednu mu všichni budeme držet palce!



3. 1. 2013

## PODĚBRADSKÉ NOVINY

www.podebradskenoviny.cz

### Perníková krása z Labenky

I když jsou Vánoce už za námi, rádi bychom čtenářům PN připomněli jejich atmosféru.

Foto: SOU společného stravování Poděbrady

Každoročně se v Labence v předvánočním čase koná soutěž cukrářů o nejkrásnější dílo z perníku. Letošním tématem bylo pro žáky 1. ročníku upéct perníkový vánoční stromček a pro žáky druhého ročníku potom perníkovou chaloupku. O vítězi v obou kategoriích rozhodly hlasy všech strávníků školní jídelny – jak žáků a zaměstnanců školy, tak i veřejnosti. Nejkrásnější chaloupky byly vybrány hned dvě, a to Lucky

Burešové a Miši Roubíčkové, strojním čase koná soutěž cukrářů o nejkrásnější dílo z perníku. Zvláštní cenu udělili učitelé praktického vyučování Tereze Kaňové, protože, ač je teprve v prvním ročníku, nebála se vyzkoušet něco složitějšího a upekla krásný kostelíček. Jak se to děvčátům povedlo, můžete posoudit z fotografií.

Hezký vstup do nového roku všem přeje za SOU společného stravování Poděbrady Ivona Hrabětová



## Vzdělávací kurz „Kuchař – kuchařka“ odstartoval

Nymburská vzdělávací instituce CEARA ve spolupráci se Středním odborným učilištěm společného stravování Poděbrady organizuje kurz pro dospělé v oboru „Kuchař – kuchařka“. Ten je součástí projektu Teplá a studená kuchyně dle Národní soustavy kvalifikací.

Text: Šárka Dvořáková

V rámci výše uvedeného projektu proběhlo o víkendu 6. až 7. dubna v Labence první setkání s vybranými účastníky kurzu. Akci zahájili a smysl projektu blíže nastíhli jeho realizátoři, zástupci nymburské vzdělávací společnosti CEARA. Následovala úvodní slova ředitelky SOU společného stravování Heleny Klimešové a seznámení se s jednotlivými lektorkami – mistrovými z téže školy. Pak už se představili samotní účastníci kurzu a prozradili svou motivaci a očekávání. Během prvního dne pak byli seznámeni s provozem v Labence, recepturami teplé kuchyně, normováním a dalšími praktickými úkoly, jež jsou pro kuchaře nezbytné. „Díky kurzu získám zcela jiný náhled

na vaření, naučím se správné postupy přípravy pokrmů. Mám radost, že jsem do něj byla vybrána. Rozšířím si vlastní vzdělání, získám osvědčení o odborné způsobilosti a v neposlední řadě se seznámím s novými lidmi. Myslím si, že realizovat takovéto vzdělávací projekty má smysl,“ řekla účastnice kurzu Kamila Brunclíková.

Celý kurz je pro všechny účastníky zdarma a probíhá v průběhu jednoho roku (od dubna 2013 do dubna 2014). Skládá se z pěti tematických částí, jimiž jsou: příprava teplých pokrmů, příprava pokrmů studené kuchyně, příprava minutek, příprava pokrmů rychlého občerstvení a kuchař expedient. Výuka byla vytvořena jako víkendová, aby se jí mohli zúčastnit i zájemci, pro které by jiná forma byla neakceptovatelná. Úspěšný absolvent získá Osvědčení

o odborné způsobilosti, jehož garantem je zmíněné poděbradské SOU. Zároveň v rámci projektu vznikne e-learningová podpora a edukační materiály. V rámci Středočeského kraje v současné době neexistuje ucelená nabídka dalšího vzdělávání v oboru „Kuchař“, vytvořená v souladu s Národní soustavou kvalifikací. Tuto absenci je možné pomoci projektu odstranit. Jeho uskutečnění zlepší dostupnost daných vzdělávacích programů i zkoušek profesních kvalifikací pro ekonomicky aktivní obyvatele Středočeského kraje. Ti si takto zvýší šanci uspět na trhu práce v regionu,“ uvedla Marie Hanašová, hlavní manažerka projektu.

Více o projektu Teplá a studená kuchyně dle Národní soustavy kvalifikací na [www.ceara.cz](http://www.ceara.cz).