

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



Výroční zpráva

**o činnosti za školní rok
2013/2014**



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 do 31. 7. 2014

Bc. Radoslav Číla od 1. 9. 2014

• **Zástupkyně ředitelky školy pro ekonomickou činnost**

Irena Vaňková do 30. 6. 2014

Ing. Jarmila Chuchválková od 1. 7. 2014

• **Kontakty**

Škola

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

Webové stránky: www.soupy.cz

Facebook: www.facebook.com/soupy

Ředitelka školy: **Ing. Helena Klimešová**, tel./fax: 325 612 371, mob.: 724 799 314,
e-mail: klimesova@soupy.cz

Sekretariát školy: **Ivona Hrabětová**, sekretářka, tel.: 325 614 551 – 2, mob.: 702 088 872
e-mail: admin@soupy.cz

Středisko praktického vyučování Labenka

Adresa: Husova 22, 290 01 Poděbrady

Úsek praktického vyučování: **Hana Košíková** do 31. 7. 2014 , zástupkyně ředitelky pro
praktické vyučování, **Bc. Radoslav Číla** od 1. 9. 2014,

zástupce ředitelky pro praktické vyučování
Ivana Fríblová vedoucí učitelka odborného
výcviku
tel.: 325 610 854, mob.: 725 754 104
e-mail: vedeniov@soupydy.cz

Stravovací provoz - školní jídelna, restaurace, prodejna: **Eva Růžičková**, vedoucí
stravovacího provozu, tel.: 325 612 449, e-mail: labenka@soupydy.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@soupydy.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 – zastupovala zletilé žáky a zákonné zástupce nezletilých žáků do 31. 8. 2014

Mgr. Radka Vrchotová – zastupuje zletilé žáky a zákonné zástupce nezletilých žáků, zvolena 27. září 2013

• Výchovná poradkyně

Bc. Radka Kvízová

• Školní metodik prevence

Mgr. Lenka Kostková

• 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 s platností na 1 rok, tj. do 18. června 2014, kolektivní smlouva na další období neuzavřena

Předseda: Mgr. Karel Scheder do 31. 7. 2014

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 plnoprávný osobní a občanský život, samostatné získávání informací a celoživotní učení, pokračování v navazujícím vzdělávání a přípravu pro výkon povolání nebo pracovní činnosti.*

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

Domov mládeže Jitřenka

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 výroba cukrářských a pekařských výrobků, ve které pracují žáci pod vedením učitelů odborného výcviku.



✚ Restaurace Labenka

Je provozována *v rámci hlavní činnosti a poskytuje stravovací služby veřejnosti.* Obsluhu zajišťují pouze žáci školy pod vedením učitelů odborného výcviku, 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, dranzírování 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

Podle zřizovací listiny máme oprávnění provádět tyto doplňkové činnosti: *ubytovací služby, hostinskou činnost, pronájem nebytových prostor, kurzy kvalifikační a rekvalifikační.* Doplňková činnost nesmí narušovat plnění hlavního účelu a předmětu činnosti příspěvkové organizace. Ve školním roce 2013/2014 *proběhly v rámci projektu „Teplá a studená kuchyně“ kvalifikační kurzy, které však byly financovány z fondů EU a nebyly tak zahrnuty do doplňkových činností.*

• 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 **8 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 **kamerovým 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.). **Ve školním roce jsme v rámci investičního projektu financovaného z ROP Střední Čechy vybudovali vzdělávací studio odborné výuky, které prozatím není v provozu (projekt bude ukončen v říjnu 2014), ale velmi podstatně rozšíří možnosti naší školy v oblasti praktického vzdělávání.**

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

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

Škola využívá **2 automobily**, osobní automobil značky 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, kurzy, výcviky a podobně.

• Vzdělávací program školy

Ve školním roce 2013/2014 jsme vyučovali **podle školního vzdělávacího programu „Gastronomické služby“**, který vychází z rámcových vzdělávacích programů příslušných oborů studia (kuchař-číšník, cukrář, pekař, gastronomie).

Tříleté obory vzdělávání:

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

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

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

Nástavbové studium:

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

Učební plány vycházely ve školním roce 2013/2014 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. 2011

Tabulka učebního plánu:

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
A. Povinné				
a) základní	31	32,5	32	95,5
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	1,5	4,5
Anglický jazyk	2	2	2,5	6,5
Druhý cizí jazyk*	1,5	1	1	3,5
Základy společenských věd	1	1	1	3
Základy přírodních věd	1,5	1,5	0	3
Matematika	1,5	1	1	3,5
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Ekonomika	1	1	1	3
Potraviny a výživa	1	1	1	3
Technologie	1,5	1	1,5	4
Hospodářské výpočty	0	1	0,5	1,5
Odbyt a obsluha	1,5	1	1,5	4
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
b) volitelné	0	0	1	1
Speciální technologie*	0	0	1	1
Rozšiřující odbyt a obsluha*	0	0	1	1
Celková týdenní hodinová dotace	31	32,5	33	96,5
B. Nepovinné				
Cvičení z anglického jazyka	0	0	0,5	0,5
Cvičení z matematiky	0	0	0,5	0,5
Cvičení z českého jazyka	0	0	0,5	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. 2011

Tabulka učebního plánu:

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
A. Povinné				
a) základní	31	32,5	32,5	96
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	1,5	4,5
Anglický jazyk	2	2	2,5	6,5
Základy společenských věd	1	1	1	3
Základy přírodních věd	1,5	1,5	0	3
Matematika	1,5	1	1	3,5
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Ekonomika	1	1	1	3
Hospodářské výpočty	0	1	1	2
Suroviny	2	2	2	6
Technologie	3,5	2	3	8,5
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
b) volitelné	0	0	0	0
Celková týdenní hodinová dotace	31	32,5	32,5	96

Poznámky k učebnímu plánu:

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

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

Tabulka učebního plánu:

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
A. Povinné				
a) základní	31	32,5	32,5	96
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	1,5	4,5
Anglický jazyk	2	2	2,5	6,5
Základy společenských věd	1	1	1	3
Základy přírodních věd	1,5	1,5	0	3
Matematika	1,5	1	1	3,5
Tělesná výchova	1	1	1	2
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Ekonomika	1	1	1	3
Hospodářské výpočty	0	1	1	3
Suroviny	2	2	2	6
Technologie	3,5	2	3	8,5
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
b) volitelné	0	0	0	0
Celková týdenní hodinová dotace	31	32,5	32,5	96

Poznámky k učebnímu plánu:

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

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

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

Poznámka

* nepovinný, 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. 2013

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin		
	1.	2.	Celkem
A. Povinné			
a) základní	33	31	64
Český jazyk a literatura	3	3	6
Anglický jazyk	4	5	9
Druhý cizí jazyk *	2	2	4
Základy společenských věd	2	2	4
Matematika	4	4	8
Tělesná výchova	2	2	4
Inf. a kom. technologie	2	2	4
Ekonomika	3	3	6
Účetnictví	2	2	4
Obchodní korespondence	1	0	1
Hotelový provoz	3	2	5
Tvůrčí psaní	0	1	1
Průběžná praxe	5	3	8
b) volitelné	0	0	0
Celkem hodin týdně	33	31	64
B. Nepovinné	0	0	0
Společenskovědní základ	0	0	1
Cvičení z matematiky	0	0	1

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	34	30
Odborná praxe	2	0
Maturitní zkouška	0	2
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně-vzdělávací akce, apod.)	3	0
Účast na odborných akcích (soutěže, prezentace, apod.)	1	0
Celkem týdnů	40	32

Odborná praxe

Dle požadavků RVP je odborná praxe zařazena v rozsahu dvou týdnů v prvním ročníku vzdělávání. Odborná praxe je organizována v souladu s platnými právními předpisy. Žáci 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.

• 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

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

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

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

• Další informace o škole

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 Československý 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 ...

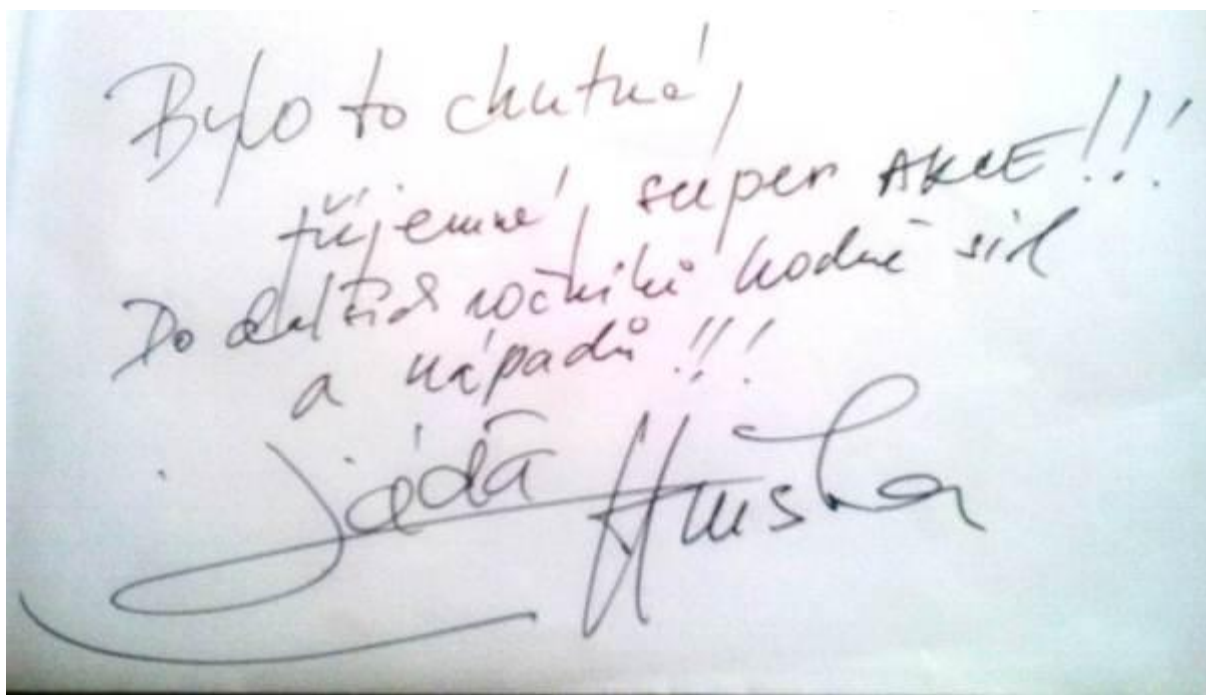
Počínaje školním rokem **2005/2006** se střední odborné učiliště stalo **Středním odborným učilištěm společného stravování v Poděbradech**, jehož zřizovatelem je Středočeský kraj.

Gastro Poděbrady

mezinárodní soutěžní přehlídka, na kterou jsme pyšní

V minulosti byly **Poděbrady známé pořádáním gastronomických výstav** na lázeňské Kolonádě. Ty představovaly **neodmyslitelnou součást poděbradského dění a pro veřejnost se staly doslova tradicí**. Na jejich organizaci se významnou měrou podílely tehdejší státní podnik Lázně Poděbrady ve spolupráci s Národním výborem města Poděbrady. Své gastronomické umění zde předváděly nejen restaurace a hotely patřící pod národní podnik RAJ (Restaurace a jídelny), ale též dvě místní školy zabývající se gastronomií, tedy hotelová škola a odborné učiliště. Po roce 1989 se tato tradice přerušila a gastronomické výstavy přestaly existovat. **Protože nám to bylo líto, a protože jsme škola, která má v gastronomii více jak 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 nadšence a také finanční podporu. A to nejen u našich učitelů a ostatních pracovníků školy, ale též u vedení akciové společnosti Lázně Poděbrady, představitelů Města Poděbrady, našeho zřizovatele a našich sociálních a jiných partnerů, tedy především místních podnikatelů. Podařilo se 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 osmý 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. 2013)

Druh/typ školy	IZO	Nejvyšší povolený počet žáků	Skutečný počet žáků ¹	Počet žáků v DFV ²	Přepočtený počet ped. pracovníků	Počet žáků na přep. počet ped. pracovníků v DFV ²
Střední/střední odborné učiliště	000 664 359	450	352	352	35,59	9,89

¹ všechny formy vzdělávání

² DFV – denní forma vzdělávání

Komentář: proti předchozímu školnímu roku se *počet žáků o 24 snížil*, protože se *o 2,27 žáků snížil počet žáků na přepočtený počet pedagogických pracovníků, snížila se i efektivnost výuky*

II. Školská zařízení – nejvyšší povolený počet žáků (ubytovaných, strážníků) a naplněnost (k 30. 9. 2013)

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. 2013)

Označení třídy	Třídní učitel
Tříleté obory vzdělání	
65-51-H/01 Kuchař – číšník	
KČ1A	Ing. Blanka Křížová
Č1B	Bc. Eva Kožíšková
KČ1C	Ing. Martina Červená
KČ2A	Bc. Radka Kvízová
KČ2B	Mgr. Libuše Zlámalová
KČ2C	Mgr. Jindřich Klouda
KČ2D	Ing. Ivana Vlasáková
KČ3A	Mgr. Věra Růžková
KČ3B	Mgr. Jindřich Klouda
KČ3C	Bc. Kamila Brunclíková
29-54-H/01 Cukrář, 29-53-H/01 Pekař	
CUP2	Ing. Roman Vlasák
CUP3	Bc. Eva Kožíšková
Dvouleté nástavbové studium	
65-51-L/51 Gastronomie	
M1	Mgr. Lenka Majtášová
M2	Ing. Martina Červená

4. Obory vzdělání a údaje o žácích v nich

• Obory vzdělání

Střední odborné učiliště společného stravování poskytovalo v roce 2013/2014 vzdělání v těchto oborech studia:

Tříleté obory vzdělávání:

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

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

29-54-H/01 Cukrář

29-53-H/01 Pekař

Dvouleté nástavbové studium:

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

65-41-L/51 Gastronomie

I. Počet tříd a žáků SŠ v denní formě vzdělávání – podle oborů vzdělání (k 30. 9. 2013)

Kód a název oboru	Počet žáků	Počet Tříd	Průměrný počet žáků/tř.
Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou	47	2	23
65-41-L/51 gastronomie	47	2	23
Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem	305	15(13)*	23,4
65-51-H/01 kuchař – číšník	260	11	26
29-54-H/01 cukrář	35	2	17,5
29-53-H/01 pekař	10	2*	5
Celkem	352	17(15)*	23,4*

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

Komentář: v důsledku poměrně *velikého snížení počtu žáků* proti předcházejícímu školnímu roku se *snížil celkový počet tříd o jednu*, velmi *nepatrně se zvýšil průměrný počet žáků ve třídě*

II. Žáci přijatí v průběhu školního roku 2013/2014 do denního studia

Kód a název oboru	Ročník	Počet žáků	Důvod přijetí
Celkem za tříleté obory studia		9, 8	Přestup, přijetí (do VR, jiný důvod)
65-51-H/01 kuchař – číšník	1.	5, 1	
	2.	4, 2	
29-54-H/01 cukrář	2.	0, 5	
Celkem za nástavbové studium		5, 1	Přestup, přijetí (do VR, jiný důvod)
65-41-L/51 gastronomie	1.	5, 0	
	2.	0, 1	
Celkem za školu		14, 9	Přestup, přijetí (do VR, jiný důvod)

Komentář: v průběhu školního roku jsme *přijali celkem 23 žáků* (v předchozím roce 36), z toho *14 žáků přestoupilo z jiné školy*. Důvodem přijetí byl v drtivé většině nevhodně zvolený obor studia, nezvládnutí učiva na původní škole nebo náročnost studia ve čtyřletém maturitním oboru.

III. Cizí státní příslušníci ve školním roce 2013/2014

Kód a název oboru	Počet cizích státních příslušníků
65-51-H/01 kuchař – číšník	3
29-54-H/01 cukrář	1
29-53-H/01 pekař	1
65-51-L/51 gastronomie	0
Celkem	5

IV. Žáci dojíždějící do školy z jiných krajů

Kraj	Počet žáků	
	Celkem	z toho v denním studiu
Hlavní město Praha	5	5
Královéhradecký kraj	5	5
Liberecký kraj	1	1
Pardubický kraj	5	5
Vysočina	3	3
Karlovarský kraj	1	1
Olomoucký kraj	1	1
Ústecký kraj	1	2
Jihočeský kraj	1	1
Celkem	23	23

Poznámka: žáků z jiných krajů než Středočeského je minimálně, **329** 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. 2013)

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	39 (z toho 11 dívek)
Autismus	0

Poznámka: Údaje jsou převzaty ze zahajovacího výkazu k 30. 9. 2013, nezohledňují změny v průběhu školního roku.

Vývojové poruchy učení a chování, nadaní žáci podle oborů, ročníků za rok 2013/2014

Obor vzdělávání	Počet dívek	Počet chlapců	Počet žáků nadaných
Tříleté obory studia celkem			0
1. ročník	0	7	0
2. ročník	4	9	0
3. ročník	9	3	0
Nástavbové studium celkem	0	7	1
1. ročník	0	2	0
2. ročník	0	5	1
Celkem za všechny obory	13	26	1

Komentář: Ve školním roce 2013/14 jsme evidovali celkem **39 žáků** s vývojovými poruchami učení a chování, z toho bylo **13 dívek a 26 chlapců**. V naprosté většině převládala dysortografie, dyslexie a dysgrafie. Ve **2** případech jsme zaznamenali dyskalkulii a v **1** případě dyspraxii. **4** žáci měli diagnostikováno ADHD. **1** žák byl sportovně nadaný.

• Vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu

Ve školním roce 2013/2014 se podle IVP vzdělávalo celkem **7 žáků**, **2 žáci z nástavbového studia**, z toho **1** žákyně z důvodu péče o dítě, **1** žák z důvodu mezinárodní reprezentace a **5 žáků z tříletého oboru kuchař – číšník**, z toho **2** žáci z důvodu účasti v národní reprezentaci, **2** žákyně z vážných zdravotních důvodů a **1** žákyně z důvodu péče o dítě.

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 2014/2015 – podle oborů vzdělání (k 1. 9. 2014)

Kód a název oboru	1. kolo počet		Další kola počet		Odvolání počet		Počet tříd
	přihl.	přij.	přihl.	přij.	podaných	kladně vyř.	
Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou	40	24	0	0	0	0	1
65-41-L/51 – gastronomie	40	24	0	0	0	0	1
Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem	146	93	16	15	3	3	5
65-51-H/01 kuchař - číšník	108	69	13	13	0	0	3
29-54-H/01 cukrář	33	21	2	2	3	3	1
29-53-H/01 pekař	5	3	1	0	0	0	1
Celkem	186	117	16	15	3	3	6

Komentář: při přijímacím řízení do všech tříletých oborů **se projevil pokles žáků vycházejících ze základních škol**, proto jsme **proti plánovanému počtu 4 tříd otevřeli pouze 3 třídy**, 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. 2013	Počet přijatých žáků k 1. 9. 2014
Jihočeský	1	2
Vysočina	1	3
Praha	0	1
Ústecký	0	1
Královéhradecký	2	3
Olomoucký	1	0
Celkem	5	10

7. Údaje o výsledcích ve vzdělávání

I. Prospěch a docházka žáků všech ročníků celkem (včetně závěrečných ročníků) – k 30. 6. 2014

Prospěch a docházka žáků všech ročníků	Počet žáků
Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou	
Žáci celkem	42
Prospěli s vyznamenáním	1
Prospěli	32
Neprospěli	9
- z toho opakující ročník	1
Průměrný prospěch žáků	2,51
Průměrný počet zameškaných hodin na žáka/z toho neomluvených	129,5/10,01
Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem	
Žáci celkem	277
Prospěli s vyznamenáním	14
Prospěli	233
Neprospěli	30
- z toho opakující ročník	2
Průměrný prospěch žáků	2,46
Průměrný počet zameškaných hodin na žáka/z toho neomluvených	94,54/10,58
Celkem za všechny obory	
Žáci celkem	319
Prospěli s vyznamenáním	15
Prospěli	255
Neprospěli	39
- z toho opakující ročník	3
Průměrný prospěch žáků	2,467
Průměrný počet zameškaných hodin na žáka/z toho neomluvených	112,0/10,2

Komentář: do celkových výsledků se negativně velmi výrazným způsobem promítly problémy v přístupu žáků prvního ročníku nástavbového studia k výuce, zhoršil se průměrný prospěch žáků, zároveň se velmi dramaticky zvýšil průměrný počet zameškaných hodin na žáka, a to z téměř 68 hodin na 112 hodin, jedenkrát se zvýšil průměrný počet neomluvených hodin na žáka z 5,51 hodin na 10,2 hodin.

II. Seznam žáků s vyznamenáním k 30. 6. 2014

Příjmení a jméno	Třída	Průměrný prospěch
Truplová Kristýna	KČ1B	1,00
Zálabáková Veronika	ZS1	1,14
Radoňová Barbora	KČ1A	1,15
Fojtíková Elizabeth	M2	1,25
Hukalová Marie	CUP3	1,27
Červenková Tereza	CUP3	1,30
Machačková Kristýna	KČ1C	1,31
Brejtrová Pavlína	CUP2	1,36
Rysová Iveta	KČ1B	1,38
Pánková Eliška	KČ2A	1,43

Neradová Kristýna	KČ2B	1,43
Kubíčková Vladimíra	KČ2D	1,43
Vlášková Kristýna	ZS1	1,43
Dobřichovská Ilona	CUP3	1,45
Procházková Barbora	KČ2A	1,5

Poznámka: z celkového počtu **15** vyznamenaných žáků nebyl žádný chlapec, **2** žákyně ze zkráceného studia, **8** žáků z oboru kuchař-číšník, **4** žákyně z oboru cukrář a **1** žákyně z nástavbového studia.

III. Třídy podle prospěchu k 30. 6. 2014

Třída	Třídní učitel	Prospělo s vyznam.	Prospělo	Nepros.	Nehodnoc.*	Průměrný prospěch
ZS1	Ing. Červená	2	0	0	0	1,286
CUP3	Bc. Kozíšková	3	17	1	3	2,128
KČ3C	Bc. Brunclíková	0	23	3	7	2,153
CUP2	Ing. Vlasák	1	18	3	4	2,238
KČ3A	Mgr. Růžková	0	20	2	7	2,373
KČ2D	Ing. Vlasáková	1	15	2	7	2,387
M2	Ing. Červená	1	20	5	0	2,424
KČ2A	Bc. Kvízová	2	21	1	3	2,479
KČ1B	Bc. Kozíšková	2	28	1	4	2,494
KČ1C	Ing. Červená	1	25	4	6	2,531
KČ3B	Mgr. Klouda	0	19	2	4	2,567
KČ2B	Mgr. Zlámalová	1	20	4	6	2,611
M1	Mgr. Majtášová	0	14	4	7	2,611
KČ1A	Ing. Křížová	1	18	8	3	2,710
KČ2C	Mgr. Klouda	0	17	1	8	2,712
		15	196	39	69	2,468

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

IV. Průměr jednotlivých předmětů k 30. 6. 2014

Předmět	Počet klasifikovaných žáků	Průměr
Chování	319	1,304
Český jazyk a literatura	314	2,159
Anglický jazyk	314	2,971
Německý jazyk	135	2,637
Ruský jazyk	139	2,727
Matematika - nejhorší průměr	314	3,331
Základy společenských věd	316	2,481
Základy přírodních věd	185	3,222
Informační technologie	314	2,00
Tělesná výchova	286	1,836
Hotelový provoz NS*	40	2,325
Spec. technologie	27	1,444
Rozšiřující odbyt a obsluha	41	1,780
Obchodní korespondence NS*	19	1,684
Technologie	276	2,402
Odbyt a obsluha	236	2,216
Potraviny a výživa	236	2,496
Ekonomika	317	2,502
Hospodářské výpočty	193	2,549
Suroviny	40	2,400
Účetnictví NS*	40	2,750
Průběžná praxe - nejlepší průměr	39	1,333
Odborný výcvik	274	2,383

*NS – nástavbové studium

Komentář: k předmětům s *nejlepším prospěchem každým rokem patří průběžná praxe na nástavbovém studiu, speciální technologie, rozšiřující odbyt a obsluha, obchodní korespondence na nástavbovém studiu a tělesná výchova*. Žáci dosahují *lepších výsledků z profilových předmětů*. K předmětům s *nejhorším prospěchem každým rokem patří matematika a základy přírodních věd*.

V. Komisionální zkoušky (k 31. 9. 2014)

Obor studia	Předmět	Počet žáků		
		Celkem	Prospělo	Neprospělo
65-51-H/01 kuchař – číšník	Anglický jazyk	4	4	0
	Český jazyk	1	1	0
	Základy přírod. věd	4	3	1
	Matematika	17	12	5
	Odbyt a obsluha	1	1	0
	Rozšiřující obsluha	3	2	1
	Tělesná výchova	3	2	1
29-54-H/01 cukrář	Anglický jazyk	1	0	1
	Matematika	1	0	1
29-53-H/01 pekař	Anglický jazyk	1	1	0
	Základy spol. věd	1	1	0
	Matematika	2	2	0
	Suroviny	1	1	0
Celkem za tříleté obory studia		40	30	10
	Anglický jazyk	6	5	1
	Český jazyk	1	1	0
	Základy přír. věd	4	3	1
	Matematika	20	14	6
	Základy spol. věd	1	1	0
	Tělesná výchova	3	2	1
	Odbyt a obsluha	1	1	0
	Rozšiřující obsluha	3	2	1
	Suroviny	1	1	0
65-41-L/51 gastronomie	Anglický jazyk	5	5	0
	Český jazyk	1	1	0
	Matematika	4	1	3
Celkem za nástavbové studium		10	7	3
Celkem za školu		50	37	13
	Anglický jazyk	11	10	1
	Český jazyk	2	2	0
	Základy přír. věd	4	3	1
	Matematika	24	15	9
	Základy spol. věd	1	1	0
	Tělesná výchova	3	2	1
	Odbyt a obsluha	1	1	0
	Rozšiřující obsluha	3	2	1
	Suroviny	1	1	0

Komentář: *nejvyšší počet komisionálních zkoušek byl z matematiky*, celkem **24** žáků, z toho **9** neprospělo, na druhém místě je anglický jazyk a na třetím základy přírodních věd. ačkoliv jsme měli *méně žáků* než v loňském roce, *zvýšil se počet komisionálních zkoušek o 17*, bohužel se též *rozšířil počet předmětů*, z kterých se komisionální zkoušky konaly, je s podivem, že **3 žáci neprospěli z tělesné výchovy**.

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/51 gastronomie	15	3	11	1
Maturitní zkouška – celkem	15	3	11	1
65-51-H/01 kuchař - číšník	50	5	39	6
29-54-H/01 cukrář	13	5	8	0
29-53-H/01 pekař	4	0	4	0
Závěrečná zkouška – celkem	67	10	51	6
Celkem za školu	82	13	62	7

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

Kód a název oboru	Písemná	Praktická	Ústní
Závěrečná zkouška (s výučním listem):	5	0	2
65-51-H/01 kuchař - číšník	5	0	2
29-54-H/01 cukrář	0	0	0
29-53-H/01 pekař	0	0	0
Maturitní zkouška:	1	0	0
65-41-L/01 gastronomie	1	0	0
Celkem za školu	6	0	2

*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. 2014)

Druh/typ školy	Hodnocení chování		
	Velmi dobré	Uspokojivé	Neuspokojivé
Střední/střední odborné učiliště	285	17	17

Komentář: proti předchozímu školnímu roku se *podstatně snížil počet žáků s dvojkou z chování – 22 a s trojkou z chování – 8, což může být způsobeno celkovým nižším počtem žáků.*

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	10	30	36	1
29-54-H/01 cukrář	8	5	0	0
29-53-H/01 pekař	0	2	0	0

Celkem za tříleté obory	18	37	36	1
65-41-L/51 gastronomie	8	1	1	0
Celkem za nástavbové studium	8	1	1	0
Celkem za školu	26	38	37	1

*Poznámka: 5 žáků podmíněčně vyloučeno z domova mládeže,

Komentář: v tomto školním roce *převažovaly důtky nad pochvalami*. Důtky udělila ředitelka školy převážně *za neomluvenou absenci*. V ostatních případech se jednalo o hrubé porušení školního řádu (krádež, kouření, a hrubé chování), *důvodem podmíněčného vyloučení* byla *vysoká neomluvená absence a opakované hrubé porušení školního řádu či zvláště hrubé porušení školního řádu (požití alkoholu, šikana), důvodem vyloučení byla prokázaná krádež vysoké částky na pracovišti*.

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. 2014)

Obor vzdělávání	Počet absolventů celkem *	Podali přihlášku na VŠ	Podali přihlášku na VOŠ	Podali přihlášku na jiný typ školy	Nepodali přihlášku na žádnou školu
65-41-L/51 gastronomie	15	0	2	0	13
Celkem	15	0	2	0	13

*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	60	0
29-54-H/01 cukrář	10	0
29-53-H/01 pekař	2	0
Celkem za tříleté obory	72	0

Komentář: z celkového počtu přihlášek 40 žáků podalo přihlášku na naši školu

III. Odchody žáků ze školy během školního roku

Obor studia	Dívky	Chlapci	Celkem
Přerušeni studia	6	4	10
65-41-H/01 kuchař – číšník	4	2	6
29-54-H/01 cukrář	1	0	1
65-41-L/51 gastronomie	1	2	3
Ukončení studia na	9	16	25

vlastní žádost			
65-41-H/01 kuchař – číšník	5	11	16
29-54-H/01 cukrář	2	1	3
65-41-L/51 gastronomie	2	4	6
§ 68 školského zákona	0	0	0
Vyloučení	1	0	1
65-41-H/01 kuchař – číšník	1	0	1
Odchody žáků celkem	16	20	36

Komentář: v průběhu školního roku *odešlo celkem 36 žáků*, v porovnání s předchozím školním rokem se údaj *nezměnil*, ve *25 případech odešli žáci na vlastní žádost*, důvodem byla v mnohých případech *hrozba vyloučení ze studia, ale žáci přestoupili na jinou školu též z důvodu nezvládnutí studia, z osobních či sociálních důvodů, 10 žáků přerušilo studium z osobních či zdravotních důvodů.*

10. Údaje o nezaměstnanosti absolventů škol

Nezaměstnaní absolventi škol podle statistického zjišťování úřadů práce (k 30. 4. 2014)

Kód a název oboru	Počet absolventů – škol. rok 2012/2013	Z nich počet nezaměstnaných * duben 2014
65-51-H/01 kuchař – číšník	97	18
29-54-H/01 cukrář	0	0
29-53-H/01 pekař	0	0
65-41-L/51 gastronomie	19	2
Celkem za školu	116	20

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

Komentář: z celkového počtu **20** nezaměstnaných je: *ÚP Benešov - 1 kuchař-číšník, ÚP Kolín - 11 kuchař-číšník, 1 gastronomie, ÚP Nymburk - 6 kuchař-číšník, 1 gastronomie.*

11. Úroveň jazykového vzdělávání na škole

I. Žáci v denní formě vzdělávání učící se cizí jazyk (k 30. 9. 2013)

Jazyk	Počet žáků	Počet skupin	Počty žáků ve skupině		
			minimálně	maximálně	Průměr
Německý jazyk	151	11	7	15	13,7
Anglický jazyk	352	24	7	23	14,7
Ruský jazyk	153	11	10	15	13,7

* Poznámka: 48 žáků má pouze 1 jazyk

II. Učitelé cizích jazyků – rozložení kvalifikace (k 30. 9. 2013)

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

• Úroveň jazykového vzdělávání

Jazykové vzdělávání žáků 2013/2014

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 mezi *německým a ruským jazykem*. Výuka dvou cizích jazyků je pro většinu našich žáků náročná. *Žáci oboru cukrář a pekař* se učí pouze *jednomu cizímu jazyku*, a to *anglickému*. 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, prezentace, 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. Velkým přínosem je pro některé žáky možnost využití vlastních tabletů a notebooků v hodinách pro zápis poznámek. Tento způsob zaznamenávání informací z hodin je pro žáky plusem zejména z důvodu lepší čitelnosti zaznamenaného materiálu. 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. Ve výuce je využíván i data projektor a interaktivní tabule (její využití není tak vysoké z důvodu jejího umístění v jedné učebně), které jsou pro žáky zajímavější z hlediska své provázanosti s využitím počítače. Samozřejmě se jednotlivé typy hodin musí střídat, 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. V anglickém jazyce je nutné dosáhnout pouze úrovně A2+ podle SERR.

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 nebyl **zařazen nepovinný jazyk angličtina**, protože žáci neprojevili o předmět zájem.

Žáci druhého ročníku nástavbového studia již počtvrté **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 až na jednu žákyni všichni žáci, kteří konali zkoušku z anglického jazyka a také z českého jazyka. Opravné zkoušky se konají v měsíci září dle rozpisu Cermatu.**

Jazykové vzdělávání učitelů 2013/2014

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 v celém období konání projektu všechny tři 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.

Anglický jazyk

Anglický jazyk vyučovaly **tři učitelky. Dvě s plnou kvalifikací a jedna nekvalifikovaná.**

Učitelky se zúčastnily několika školení a kurzů. V případě školení šlo především o školení s rodilými mluvčími. Úroveň všech absolvovaných školení byla dobrá.

Německý jazyk

Německý jazyk byl vyučován *dvěma kvalifikovanými učitelkami*. 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 učitelka nemohla 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, 3 vybavené počítači z toho jedna určená především pro výuku cizích jazyků. 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 učitelské stanice**. 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 audiovizuální 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**. Díky projektu OP VK „Peníze EU středním školám“ byly postupně všechny běžné kmenové třídy dovybaveny **prezentační technikou**, která je tvořena vždy jedním moderním počítačem, zabudovaným v katedře, dataprojektorem a projekčním plátnem s ozvučením.

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**. Škola zatím nemá pro běžného uživatele **Wifi připojení**.

Všechny učebny 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. Jazyková učebna je vybavena softwarem pro regulaci připojení žáků ve třídě k internetu - programem *Blokování zakázaných stránek* pro ČMIS počítačovou učebnu.

Na některých 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*. *Všechny kabinety* však byly v rámci modernizace vybaveny alespoň *jedním novým výkonným počítačem, na kterých je nainstalován rovněž moderní software – tedy MS Windows 7 a MS Office 2010*.

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*. *Pomocí aplikace Google Apps je vedena docházka všech zaměstnanců školy*.

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 Obchodní korespondence, dále také pro výuku cizích jazyků, zejména anglického jazyka, pravidelně pro výuku jazyka českého a odborných předmětů jako cestovní ruch a hotelový provoz*. *Moderně vybavená nová jazyková učebna splňuje všechny požadavky pro výuku cizích jazyků*.

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

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 sít'ovou 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. *Závazek byl splněn* a pak byla z jednotlivých materiálů vytvořena databáze, kterou mohou využívat všichni učitelé školy pro svou výuku. *Zdokonalují se rovněž v obsluze a praktickém využití moderních multimediálních prostředků při výuce*.

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

• Vzdělávání pedagogů v ICT

V rámci dalšího vzdělávání se 2 pracovníci semináře na využívání aplikace MS Office 365 s využitím cloudu a také výukového systému I-škola.

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 dvou školení* se zúčastnili téměř všichni učitelé.
- Všichni učitelé byli seznámeni a průběžně proškolení v *tvorbě a evidenci DUMů* – *absolvovali celkem 3 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 pojítkem umístěným na budově školy. Teoretická přenosová rychlost je 300 Mbit/s. Rozvod po budově je proveden strukturovanou kabeláží Cat5e s rychlostí 1Gbit/s a 100 Mbit/s. Na systému Mikrotik je zajištěn firewall. SquidProxy server umožňuje škole kontrolovat a blokovat přístup ze školní sítě na takové www stránky a služby internetu, které si sama určí. Ve škole byl zaveden systém automatického zálohování dat na síťové úložiště a na serveru jsou disky v módu RAID. 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.soupdy.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 pracovních školy

I. Základní údaje o pracovních školy (k 30. 9. 2013)

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 ¹	
55/52,22	17/16,63	38/35,59	38	35	9,89

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

*údaj zahrnuje i vychovatele

II. Věková struktura pedagogických pracovních (k 30. 9. 2013)

Počet pedagog. pracovních	do 30 let	31 – 40 let	41 – 50 let	51 – 60 let	nad 60 let	Z toho důchodci	Průměrný věk
Celkem:	2	5	9	17	5	2	52
z toho žen:	1	4	8	15	2	1	51,5

Poznámka: *většina* pedagogických pracovních má *více jak 50 let*, z celkového počtu pedagogických pracovních je *8 mužů*.

III. Pedagogičtí pracovní – podle nejvyššího dosaženého vzdělání (k 30. 9. 2013)

Počet pedagogických pracovních – dosažené vzdělání				
vysokoškolské – magisterské a vyšší	vysokoškolské – bakalářské	vyšší odborné	Střední	Základní
13	7	0	18	0

IV. Pedagogičtí pracovníci – podle délky praxe (k 30. 9. 2013)

Počet pedagogických pracovníků s praxí				
do 5 let	do 10 let	do 20 let	do 30 let	více než 30 let
4	2	4	12	16

V. Zajištění výuky učiteli s odbornou kvalifikací v příslušném oboru vzdělání¹ (k 30. 9. 2013)

Předmět	Celkový počet hodin odučených týdně	Z toho odučených učiteli s odbornou kvalifikací v příslušném oboru vzdělání
Český jazyk a literatura	25	25
Anglický jazyk	59,5	43
Německý jazyk	14,5	14,5
Ruský jazyk	14,5	14,5
Matematika	20,5	7
Základy společenských věd	16	16
Základy přírodních věd	12	12
Informační technologie	32	26
Tělesná výchova	16	16
Tvůrčí psaní	1	1
Obchodní korespondence	1	1
Hotelový provoz	5	5
Účetnictví	4	4
Technologie	21	21
Odbyt a obsluha	13	13
Potraviny a výživa	10	10
Ekonomika	18	18
Speciální technologie	1	1
Rozšířený odbyt a obsluha	2	2
Hospodářské výpočty	7,5	7,5
Suroviny	4	4
Celkem	297,5	261,5

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

- Personální změny pedagogických pracovníků**

Nástup pedagogických pracovníků ve školním roce 2013/2014:

Markéta Štychová – učitelka odborného výcviku
Mgr. Jan Ponocný – učitel ICT

Odchod pedagogických pracovníků ve školním roce 2013/2014:

Markéta Štychová – učitelka odborného výcviku
Ing. Ivana Vlasáková – učitelka ZPV a matematiky
Mgr. Karel Scheder – učitel TV
Hana Košíková – učitelka odborného výcviku
Olga Turoňová – učitelka odborného výcviku
Mgr. Jan Ponocný – učitel ICT

14. Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků

Studium ke splnění kvalifikačních předpokladů 2013/2014

Vzdělávací instituce	Obor studia (zaměření)	Počet studujících	Počet absolventů	Získaná certifikace
Krajský úřad	DPS	1	1	osvědčení
Univerzita Hradec Králové	Ruský a český jazyk pro SŠ	1	0	
ČZU IPV pedagog. Fakulta Masarykovy univerzity Brno	Učitelství odborných předmětů a spec. ped.	1	0	
ČZU Praha	Učitelství praktického vyučování	1	1	diplom

Studium ke splnění dalších kvalifikačních předpokladů 2013/2014

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 (hodnotitel, zadavatel, školní maturitní komisař, management školy)*. V průběhu školního roku se pedagogičtí pracovníci *účastnili různých nabízených kurzů, seminářů a školení např. na téma kyberšikana, kariérní poradenství, jak vyučovat finanční gramotnost poutavě a zábavně, jak připravit DUM, vzdělávání pro 21. století technologie a nové trendy ve výuce apod.* Vzhledem k úsporným opatřením jsme dávali přednost bezplatným akcím, které se konaly v rámci projektů, případně e-learningu. Jedna učitelka anglického jazyka se zúčastnila *grantového projektu „Praxí ke kvalitě“* v rámci podpory profesního rozvoje pedagogických pracovníků. Projekt začal v říjnu 2013 a bude ukončen v říjnu 2014. Náplní tohoto projektu byly semináře na téma *didaktika v praxi SŠ, metodologie a praktická tvorba pracovních listů, projektová výuka a zážitková pedagogika. Součástí projektu byly stáže na středních školách na Jižní Moravě a v Dolním Rakousku.*

Druh akce	Počet akcí
Jednodenní akce (semináře, kurzy, přednášky, školení atd.)	
Předmětová komise jazyků a společenských věd	1
Předmětová komise všeobecně vzdělávacích předmětů	5

Předmětová komise odborných předmětů a odborného výcviku	6
Výchovné poradenství a prevence	10
Vychovatelé	1
Ostatní (např. BOZP a PO, první pomoc ...)	1
Celkem jednodenní akce	24
Dvoudenní akce (semináře, kurzy, přednášky, školení atd.)	
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	4
Vychovatelé	1
Ostatní (např. BOZP a PO, první pomoc ...)	0
Celkem dvoudenní akce	5

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 2013/2014

Druh vzdělávání	Finanční náklady v Kč
Studium ke splnění kvalifikačních předpokladů a dalších kvalifikačních předpokladů	0
Studium k prohlubování odborné kvalifikace	9 350
Celkem	9 350

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

Výroba balónů a vzducholodí, podzimní výzdoba, Halloween a dýně, vánoční a adventní výzdoba, výroba valentýnských přání, velikonoční tematika určená k výzdobě Labenky a DM Jitřenka – pod vedením vychovatelky paní Drahotové.

Kroužek sebeobrany

Pravidelně každý týden na DM Jitřenka pod vedením p. Cihláře, ukázková hodina, zvyšování fyzické kondice, základní prvky sebeobrany.

• Mimoškolní aktivity

Exkurze do hotelu Clarion Praha

V rámci projektového dne se třída M2 společně s třídní učitelkou Ing. Martinou Červenou zúčastnila exkurze v kongresovém hotelu Clarion Praha nedaleko nádraží ve Vysočanech. Pod vedením Ing. Jana Kudrny, F&B manažera, měli žáci možnost si prohlédnout celý hotel, jeho

exekutivní i běžnou část. Dozvěděli se, že hotel je z hlediska počtu lůžek druhým největším v Praze (první je hotel Hilton). Hotel Clarion patří do 100% českého řetězce (v ČR je 14 hotelů tří a čtyřhvězdičkových). V příštích letech plánuje expanzi na Slovensko a do Polska.

Exkurze do hotelu Villa Romantica v Kolíně

Žáci třídy M1 se v říjnu zúčastnili odborné exkurze do čtyřhvězdičkového hotelu Villa Romantica v Kolíně.

Návštěva putovní výstavy Ligy proti rakovině Praha s názvem „Každý svého zdraví strůjcem“

Výstava se konala pod záštitou starosty města Poděbrady PhDr. Ladislava Langra. Žáci se zde mohli podrobit vyšetření základních zdravotních ukazatelů, kontrole mateřských znamének, projít maketou tlustého střeva a zúčastnit se různých soutěží o drobné ceny.

Exkurze do vybraných potravinářských závodů v rámci projektového dne „Světový den výživy“

Každoročně je od roku 1981 ve více než 150 zemích světa připomínán 16. říjen jako Světový den výživy. Slaví se na základě rozhodnutí konference OSN pro výživu a zemědělství (Food and Agriculture Organization, FAO) z roku 1979 ve výroční den založení této organizace v roce 1945. Žáci naší školy navštívili vybrané potravinářské závody, a to Cukrovar Dobruška, závod ALTIS Kolín, s.r.o., Postřížinský pivovar v Nymburce nebo farmu v Přední Lhotě. Zde se žáci seznámili s výrobou potravinářských výrobků s důrazem na bezodpadové hospodaření. Pomocí prezentace zúčastnění žáci přiblížili i ostatním žákům výrobu cukru a zpracování sóji.

Návštěva soutěže Bacardi – Martini Poděbrady CUP 2014

Dne 18. března 2014 se žáci 1. a 2. ročníku oboru kuchař-číšník pod vedením Bc. Kvízové zúčastnili barmanské soutěže juniorů Bacardi – Martini Poděbrady CUP 2014, kterou každoročně pořádá hotelová škola v Poděbradech. Soutěž proběhla v příjemném prostředí Kongresového centra Lázeňská kolonáda za účasti 44 soutěžících gastronomických škol z České republiky, Slovenska, Polska a Slovinska.

Gastro Hradec Králové 2014



Dne 3. 4. 2014 proběhl XIX. ročník národní soutěže kuchařského a cukrářského umění s mezinárodní účastí, IX. ročník mistrovství republiky kuchařů a jedna z největších českých cukrářských akcí Gastro Hradec Vitana cup 2014. Exkurze Gastro Hradec 2014 se zúčastnili žáci 1. a 2. ročníku oborů kuchař –číšník a cukrář se svými třídními učiteli. I letos nás čekal den plný zážitků. Žáci zde mohli vidět výrobky studené kuchyně, cukrářské výrobky, carving – vyřezávání zeleniny a ovoce. Vyřezávání ovoce a zeleniny probíhalo přímo před zraky diváků. Soutěžící vyřezávali květinovou kompozici (min. 13 květů), časový limit pro soutěžící byl 180 minut. Také příprava sushi přímo před zraky diváků měla úspěch. Proběhla ochutnávka a hodnocení rajske omáčky a veřejnost hlasovala o vítězi na základě ochutnávky. Návštěvníci měli možnost ohodnotit tradiční pokrm v soutěži „Chuť Česka“. Vedle soutěžní podívané se žáci seznámili s firmami, které přináší informace a poznání novinek z oblasti gastronomie a nabídky firem sledujících racionální výživu



Výprava s mírovým poselstvím do Evropského parlamentu ve Štrasburku

15. 4. 2014 vyjela z Poděbrad výprava s mírovým poselstvím směrem Evropský parlament ve Štrasburku. Tato cesta byla jednou z akcí, kterými si letos Poděbrady

připomínají 550. výročí mírových misí Jiřího z Poděbrad. Výpravy se zúčastnili naši žáci David Vycpálek, Miroslav Havelka, Aneta Dušková a Katka Rychnová a pan učitel Michal Vach, kteří měli na starosti gastronomickou stránku akce. Ve Francii nabízeli regionální potraviny, tedy pivo z Nymburka, mléčné výrobky z Polabí, minerálku Poděbradku a hlavně „řepánky“ upečené v naší Labence. Po nich se ve Francii jen zaprášilo.

Slavnostní vyhlášení cen Gratis Tibi v Lucerně za občanskou aktivitu pro mladé lidi

Žáci DM Jitřenka byli nominováni do prvního ročníku Gratis Tibi za svou aktivitu a postoj jakkoliv pozitivně ovlivnit život na domově mládeže, ve škole, ve městě a v okolí. Na tuto cenu bylo přihlášeno 140 projektů, naši žáci s projektem „Mladí a neklidní z Jitřenky“ se dostali do nejužší nominace mezi 10 nejlepších v kategorii středních škol. Programem slavnostního vyhlášení cen v krásném prostředí Lucerny provázela moderátorka Ester Janečková. Slavnostní večer zahájil ředitel Jednoho světa na školách Karel Strachota a norský velvyslanec v ČR Jensen Elikaas. Během večera vystupovalo taneční studio Light. Ceny předávali významní hosté jako Jiřina Šiklová, Jiří Stránský, Šimon Pánek a další. Po té byl v Mramorovém sále připraven pro nominované a VIP hosty raut a následovala afterparty s DJ.

Výlety uspořádané domovem mládeže Jitřenka

Vánoční výlet do Prahy, žáci se prošli Starou Prahou a navštívili vánoční trhy. Jarní výlet do Prahy spojený s prohlídkou památníku 2. světové války a výletem na Petřín.

Návštěva představení Partička v Nymburce

Žáci DM Jitřenka navštívili v nymburském divadle populární představení Partička.

Turistický výlet na Sněžku

Žáci DM Jitřenka ve spolupráci s vychovatelem panem Darakevem založili Turistický klub při SOU společného stravování a první velikou akcí bylo pokořit nejvyšší horu naší země Sněžku. Ačkoliv cesta byla náročná a počasí velmi proměnlivé, odměnou byl všem zúčastněným překrásný výhled do údolí na naší i polské straně.



Návštěva muzikálu Lucie, větší než malé množství lásky

V červnu jsme uskutečnili školní zájezd do Hudebního divadla v Karlíně na muzikál, v němž se zpívaly známé české písničky skupiny Lucie.

Návštěva filmového představení „Zloba – Královna černé magie“

V červnu díky sponzorskému daru SEZNAM.CZ navštívili žáci DM Jitřenka spolu s vedoucí vychovatelkou Bc. Schulzovou a ředitelkou školy Ing. Klimešovou v CINESTAR v Hradci Králové filmové představení „Zloba – Královna černé magie“ v hlavní roli s Angelinou Jolie. Pohádka se líbila, žáci si prohlédli obchody ve Futuru, pochutnali si na fast foodu a užili si cestu služebním autem, kde jsme zpívali, povídali si a obdivovali bezpečnou jízdu paní ředitelky.

• Programy a projekty

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

Tento investiční projekt v rámci ROP NUTS 2 SČ, podle kterého jsme měli vybudovat ve 2. patře střediska praktického vyučování Labenka vzdělávací studio odborné výuky, prošel v důsledku objektivních příčin mnoha změnami v termínech zahájení stavby a dodávky

gastrotechniky. Nakonec se podařilo a realizace projektu začala v prosinci 2013. Z důvodu probíhající stavby bylo úplně uzavřeno středisko praktického vyučování Labenka na téměř 3 měsíce. Školící studio bylo vybudováno a vybaveno velmi moderní gastrotechnikou. Kolaudace a předání školícího studia do užívání proběhne v příštím školním roce.

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

V rámci tohoto projektu jsme získali dotaci ve výši Kč 1 244 233 již v loňském školním roce. 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. Po celý školní rok byla využívána a byla velkým přínosem k variabilitě výuky. Zároveň pedagogové ukončili práci na tvorbě digitálních učebních materiálů, tzv. DUMů, které využívali ve výuce. Druhá část dotace byla použita na zaplacení práce na digitálních učebních materiálech, na školení pedagogických pracovníků a administraci monitorovacích zpráv. V průběhu školního roku byly v řádných termínech zpracovány a odeslány všechny monitorovací zprávy (celkem 5). Protože jsem splnili všechny indikátory, částka ve výši Kč 1 244 233 byla akceptována v plné výši a projekt byl ukončen.

Partnerství v projektu „Teplá a studená kuchyně dle Národní soustavy kvalifikací“

Naše škola jako partner v projektu „Teplá a studená kuchyně dle Národní soustavy kvalifikací“ nymburské vzdělávací společností CEARA s.r.o. zrealizovala ve středisku praktického vyučování Labenka kurz profesní kvalifikace oboru kuchař, který byl v dubnu ukončen závěrečnými zkouškami. Roční kurz (duben 2013 – duben 2014) se skládal z pěti tematických okruhů, tzv. profesních kvalifikací: příprava teplých pokrmů, příprava pokrmů studené kuchyně, příprava minutek, příprava pokrmů rychlého občerstvení a kuchař expedient. Výuku vedli kvalifikovaní učitelé odborného výcviku a byla vytvořena jako víkendová, aby se jí mohli zúčastnit zájemci, pro které je prezenční forma neakceptovatelná. Samotné vyučování bylo rozděleno do teoretické a praktické části. Absolventům tohoto kurzu se zvýší šance uspět na trhu práce v regionu. Po absolvování tohoto kurzu se účastníci mohou přihlásit k závěrečným zkouškám a získat výuční list v oboru kuchař – číšník se zaměřením kuchař. A co je Národní soustava kvalifikací? Veřejně dostupný seznam všech úplných a dílčích, resp. profesních kvalifikací uznávaných na území celé ČR. Prostřednictvím tzv. kvalifikačních a hodnoticích standardů jsou zde popsány nejenom úplné kvalifikace (jako je např. kuchař), které člověk získá během studia na škole, ale také profesní kvalifikace, jež jsou částí určitého povolání, např. Příprava pokrmů studené kuchyně. Národní soustava kvalifikací tak pomáhá lidem pracujícím nad rámec svého původního povolání a nemající k tomu žádné osvědčení. Umožňuje každému, kdo má potřebné znalosti a kompetence, aby složil zkoušku před autorizovanou osobou. V případě, že uspěje, obdrží celostátně platné osvědčení o získání profesní kvalifikace, jež je veřejnou listinou podobně jako vysvědčení nebo výuční list. Dalším z hlavních aktivit výše zmíněného projektu bylo vytvoření 5 modulových vzdělávacích programů oboru kuchař a zároveň vznikla e-learningová podpora a edukační materiály ke kurzu.

Partnerstvím v projektu jsme získali akreditaci pro pořádání těchto kurzů pro dospělé a rozšířili jsme tak nabídku vzdělávacích služeb naší školy. Zlepšili jsme tak dostupnost programů a zkoušek profesních kvalifikací pro obyvatele Středočeského kraje.

Partnerství v projektu „Vaření je hobby“

V rámci partnerství v projektu, který je financován z Operačního programu Vzdělávání pro konkurenceschopnost a realizován Krajskou hospodářskou Střední Čechy se naši žáci společně s vybranými učiteli odborného výcviku zúčastnili besed se známými kuchařskými

osobnostmi, absolvovali exkurzi do pražských hotelů, zavařili si s panem Janem Horkým v naší Labence a navštívili Francii.

26. září 2013 konala v prostorách Středního odborného učiliště společného stravování Poděbrady beseda s úspěšným odborníkem z praxe. Pozvání přijal pan Jan Horký, který je šéfkuchařem Francouzské restaurace v Obecním domě, kde vede tým dvaceti osmi kuchařů. Tato restaurace je mimo jiné dodavatelem cateringových služeb pro prezidenta České republiky, mezi klienty patří i jiné významné osobnosti a to jak domácí, tak světové politické a kulturní scény. Pan Horký je také kapitánem národního týmu Asociace kuchařů a cukrářů a často reprezentuje naši republiku v zahraničí. Pan Horký ve své přednášce zdůraznil důležitost motivace, chuti se učit nové věci, ale také to, že je důležité si rozmyslet své další kariérní plány. „Pokud chce člověk v našem oboru něčeho dosáhnout, musí tomu také něco obětovat“. Dále zmínil současné trendy, kdy se naprosto zásadními stávají lokální suroviny a místní národní kuchyně. Na závěr zůstal i prostor pro diskuzi a dotazy studentů.



9. prosince 2013 mohli žáci navštívit dvě známé pražské restaurace. Žáci se setkali s kuchařskými mistry. Ráno na ně čekala přednáška šéfkuchaře Romana Pauluse, která se konala v prostorách jeho působiště v restauraci Alcron. Ta se nachází v pětihvězdičkovém hotelu Radisson Blu Alcron. V druhé půli dne žáci zamířili do Obecního domu, kde je přivítal tamní šéfkuchař Jan Horký, který je zároveň kapitánem Národního týmu asociace kuchařů a cukrářů. Žáci si mohli prohlédnout kuchyně Plzeňské a Francouzské restaurace v Obecním domě a dozvědět se, v čem se od sebe liší. Dále se seznámili s moderními trendy v gastronomii, jako je nízkoteplotní nebo vakuové vaření. Také se mluvilo o tom, jak vlastně probíhá udělování Michelinské hvězdy, které je naprosto anonymní, a proto tak prestižní.



V rámci tohoto projektu se žáci a učitelé setkali se známým českým šéfkuchařem a moderátorem pořadů o vaření Zdeňkem Pohlreichem. Jeho vystoupení a chování bylo přátelské, profesionální, odpovědi otevřené na jakékoliv otázky s vtipnými komentáři.

Další zajímavou akcí v tomto projektu byla exkurze na pražské letiště. Zajímavým zážitkem pro všechny byla prohlídka letištní plochy, ale i gastronomických provozů, kam se běžný návštěvník nepodívá.

13. května 2014 zavítal do Labenky kapitán Národního týmu kuchařů a cukrářů ČR pan Jan Horký, který reprezentuje českou kuchyni po celém světě. 20 našich žáků pod jeho vedením připravovalo pochoutky, jako např. grilované krevety, šafránové rizoto, koriandrový krém se zelenými tomaty a další pokrmy.

Prozatím poslední akcí tohoto projektu byla týdenní návštěva Francie.

Projekt bude ukončen v dalším školním roce.

Partnerství v projektu „Podpora vzdělávání studentů středních odborných škol a učilišť se zaměřením na cestovní ruch, hotelnictví a gastronomii ve Středočeském kraji“

Projekt byl realizován Institutem obchodu a cestovního ruchu s.r.o. pro žáky nástavbového studia. Žáci se seznámili v blocích s tématy: Legislativní minimum pro podnikání v cestovním ruchu, ubytování a gastronomii, Problematika založení podniku v sektoru CR, pohostinství a

ubytování, sanitace a hygiena v ubytovacích a stravovacích zařízeních, Trendy v gastronomii, Zdravá výživa a zdravý životní styl, Význam měkkých dovedností pro práci ve službách, Management a marketing v hotelnictví, Energetické úspory v provozu ubytovacích a stravovacích zařízení, green management. Cílem projektu bylo zvýšit kvalitu odborného vzdělávání ve Středočeském kraji, lepší uplatnění budoucích absolventů na trhu práce, rozvoj podnikatelských znalostí, schopností a dovedností studentů. Úspěšní absolventi získali „Certifikát o úspěšném absolvování vzdělávacího programu“.

Projekt „Studenti čtou a píší noviny“

Mgr. Ladislava Vaňková zapojila žáky nástavbového studia do projektu MF Dnes „Studenti čtou a píší noviny“. Žáci tak v hodinách tvůrčího psaní psali články do novin na různá témata. V rámci tohoto projektu jsme zdarma po dobu jednoho měsíce obdrželi 20 výtisků novin MF dnes.

Projekt Krokus

Každoročně se ubytovaní žáci na domově mládeže zapojují do tohoto projektu, který je pořádán ve spolupráci s irskou organizací Holocaust Education Trust Ireland. Žáci vysázeli v půlce listopadu cibulky žlutých krokusů na zahradě domova mládeže ve tvaru Davidovy hvězdy jako symbolů 1 500 000 židovských dětí, které umřely během holocaustu. Žlutá barva připomíná žlutou Davidovu hvězdu, již byli Židé nuceni během nacistické vlády nosit. Krokusy vykvetly na začátku jara a připomněly Mezinárodní den památky obětí holocaustu.

Projekt 72 hodin – Ruku na to!

V rámci dobrovolnické aktivity tohoto projektu provedli ubytovaní žáci na DM Jitřenka úpravy, úklid a vymalování mozaikou železničního podchodu u skláren. Za tuto aktivitu byli vybraní žáci nominováni na cenu Gratias Tibi – cenu za občanskou aktivitu mladých lidí, kteří pozitivně ovlivňují život ve společnosti. Protože byl jejich projekt ze 140 projektů vybrán mezi 10 nejúspěšnějších, žáci se zúčastnili slavnostního vyhlášení výsledků a předání ocenění v Paláci Lucerna v Praze

Projekt „Sněhuláci pro Afriku“

Žáci domova mládeže se zapojili do projektu „Sněhuláci pro Afriku“. Vyrobili překrásného sněhuláka, zaslali jej do soutěže a vyzvali všechny, aby podpořili DM Jitřenka v soutěži o nejoriginálnějšího sněhuláka. Účastí v soutěži přispěli 100 korunou na nákup kol pro africké děti.



Vyhlašovatel programu (projektu)	Název a stručná charakteristika podaného (schváleného) projektu	Schválená finanční podpora, finanční spoluúčast kraje, vlastní či jiné finanční zdroje	Průběh realizace, čerpané finanční prostředky	Zhodnocení přínosu projektu a jeho výsledky (pokud byl ukončen)
ROP NUTS 2 Střední Čechy/Oblast podpory 3.2 Rozvoj měst (61. výzva)	„Transformace nevyužitého prostoru SOU Poděbrady na vzdělávací studio odborné výuky“ (CZ.1.15/3.2.00/61.01181)	Finanční podpora Kč 9 291 193, z toho spoluúčast	Stavba dokončena, prozatím nezkolaudována, celkové náklady	

	Hlavním cílem bylo vybudovat vzdělávací studio odborné výuky, které přispěje ke zkvalitnění praktické výuky a zároveň k rozšíření nabídky vzdělávacích služeb pro dospělé	kraje Kč 1 386 433	dle rozpočtu Kč 6 659 752, z toho stavba Kč 3 744 160, gastrotechnika Kč 2 359 442, probíhá zpracování znaleckého posudku na ocenění radou schválených dodatečných stavebních prací ve výši Kč 820 249 schválené financování dodatečných stavebních prací	
MŠMT OP VK/Oblast podpory 1.5, prioritní osy 1 Počáteční vzdělávání (5367/34/7.1.5/2012)	„Otevři dveře jazykům!“ hlavním cílem bylo zkvalitnit stav výuky zvláště cizích jazyků vybudováním ICT vybavené jazykové učebny, vytvořit digitální učební materiály pro výuku a proškolit pedagogické pracovníky na hodiny finanční gramotnosti	Kč 1 244 233	Projekt ukončen, splněny všechny indikátory, vyčerpána a schválena částka Kč 1 244 233	Projekt splnil svůj cíl (získali jsme vybavení jazykové učebny, vytvořené DUM využívají učitelé při výuce, znalosti a dovednosti získané na seminářích implementují do výuky)

• Spolupráce se zahraničními školami

Spolupráce se slovenskou odbornou školou v Rimavské Sobotě

V rámci projektu „Společně v EU“ spolupracujeme se slovenskou školou již devátým rokem. Spolupráci s touto školou hodnotíme jako velmi zdařilou a přínosnou. Žáci a učitelé ze Střední odborné školy obchodu a služeb v Rimavské Sobotě se v dubnu účastní mezinárodní přehlídky a soutěže Gastro Poděbrady a naše škola se v červnu účastní tzv. Dnů porozumenia, jejichž součástí je soutěž Euroakademik Gastro. V letošním roce se žáci a učitelé této zahraniční školy zúčastnili již 8. ročníku mezinárodní přehlídky a soutěže Gastro Poděbrady 2014, kterou naše škola pořádá ve spolupráci s Městem Poděbrady a Lázněmi, a.s. Poděbrady. O žáky a učitele se po celou dobu pobytu staráme, stravují se v naší Labence, prohlédnou si školu a Poděbrady. Na závěr se po samotné soutěži zúčastní společného zábavního večera

spojeného s diskotékou. V letošním roce se soutěž na Slovensku přesunula z měsíce června na říjen 2014.

Studijní pobyt ve francouzských školách v rámci projektu „Vaření je hobby“



18. května 2014 vyjela výprava z naší školy v rámci projektu „Vaření je hobby“ na týdenní studijní pobyt do Francie. Část týdne strávili naši kuchaři a číšníci ve škole v městečku Chateau-Chinon a další část v Semuru. Obě školy se stejně jako my zabývají gastronomií a žáci si mohli vyzkoušet připravit úžasné francouzské speciality. Naučili se např. pošírovaná vejce s omáčkou z červeného vína, šneky s česnekem a petrželkou, perličku se smetanovými bramborami, plnili palačinky lososem, krevetami, krájeli sušenou šunku a spoustu dalších pochoutek. Také měli možnost mnoho specialit ochutnat, navštívit firmu, kde se vyrábí jemné pečivo, firmu s výrobou hořčice a také muzeum F. Mitteranda a další památky.

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

Soutěž „Finanční gramotnost“

Cílem této internetové soutěže, kterou vyhlašuje MŠMT je prověření znalostí v oblasti finanční gramotnosti. Soutěže se zúčastnili žáci obou tříd nástavbového studia a žáci ubytovaní na DM Jitřenka. Obsadili třetí místo v okresním kole (Chrobok, Musil, Vodvářková).

Olympiáda v českém jazyce

Vítěz školního kola reprezentoval úspěšně naši školu v okresním kole.

Sportovní soutěže

Turnaj domovů mládeže ve fotbale pro 4 domovy mládeže.

Turnaj v minikopané, účast žáků z DM Jitřenka.

Turnaj domovů mládeže ve florbale, 2. místo.

„O pohár starosty města Poděbrad“

V dubnu se při příležitosti Mistrovství České republiky v chůzi uskutečnil 3. ročník poděbradského sportovního dne. Naši školu reprezentovalo 13 žáků a 2 pedagogové. Nejlepší umístění si vyběhal Pavel Zápotocký a to úžasným 2. místem ve své kategorii. Všem patří obdiv za podané sportovní výkony a poděkování panu vychovateli Darakevovi a panu učiteli Trajhanovi.

„O pohár blanických rytířů“ ve Vlašimi

Podzim je na naší škole již tradičně spjatý s touto soutěží. Letos se konal již 5. ročník této soutěže, která je určena oborům kuchař, číšník a cukrář. Číšníci Kamila Vašková a David Horák letos měli za úkol připravit tabuli na téma „České podzimní tradice“, cukrářky Michaela Görnerová a Tereza Červenková upéct dort vypadající jako rozkvetlá louka a kuchaři Pavel Zápotocký a Jakub Dolejš připravit čtyři porce hlavního pokrmu z vepřového masa a salát z čerstvého ovoce nebo zeleniny doplněný dresinkem. Hodnotilo se vše od organizace práce, kreativity,



celkového dojmu, nápaditosti, hygieny práce až po prezentaci a ústní obhajobu. Zpestřením gastronomického svátku byla soutěž v hodu válečkem na cíl a v překážkovém běhu s nápoji. Celkem se soutěže zúčastnilo 13 odborných škol a učilišť. Naše týmy získaly dvě cenná umístění a to: 1. místo v oboru číšník a celkové 1. místo pro školu v obratnostně - sportovních dovednostech.

Soutěž „Svačina roku s Rio Mare“



V letošním roce se konal první ročník soutěže Svačina roku s Rio Mare. Celkem se přihlásilo 97 studentů z 24 středních škol. Úkolem soutěžících bylo navrhnout a připravit rychlou, moderní a studenou svačinu s použitím tuňáka Rio Mare nebo krému Rio Mare Paté jako hlavní suroviny. Pokrm musel být kreativní, chutný a využitelný jako svačina pro děti, žáky nebo studenty. Garantem a předsedou poroty byl držitel titulu Mistr kuchař Vladimír Picka. Náš žák Matěj Kohout u poroty zabodoval ve velké konkurenci s celozrnnými palačinkami plněnými lososovým paté a obsadil krásné 3. místo.

Barmanská soutěž

Dne 8. 4. 2014 proběhlo v Labence školní kolo barmanské soutěže pro žáky všech oborů, kteří o tuto odbornost mají zájem. Většinou se přihlašují žáci, kteří zde absolvovali barmanský kurz. Žáci si ověřují své znalosti a dovednosti při přípravě vlastního míchaného nápoje. Soutěž se již stala tradicí pro velký zájem žáků a jejich 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. Mezi nejlepší patřila Aneta Bajzíková, Petr Sus, Radka Nováková, Andrea Smolíková a Eva Pavelková. I všem ostatním soutěžícím patří velká pochvala za předvedené výkony.



8. ročník Gastro Poděbrady 2014



Dne 16. dubna 2014 se uskutečnil již 8. ročník gastronomické soutěže s mezinárodní účastí žáků středních odborných učilišť Gastro Poděbrady 2014 v Kongresovém centru Kolonáda v našem lázeňském městě. Soutěž byla jako tradičně pro žáky středních odborných učilišť v oborech kuchař, číšník, cukrář a barman. Zúčastnilo se 85 soutěžících ze 14 škol, kteří odvedli skvělou práci. Kuchaři připravili vynikající rautové mísy z potravin z farmářských trhů, cukráři napekli báječné mini dezerty a číšníci prostírali tabule na téma jarních svátků. Barmani míchali drinky, které obsahovali jako povinnou složku Pražskou vodu. Rok od roku stoupá úroveň všech škol a je velice těžké vybrat vítěze. Na umístění ani tak nezáleží, na této soutěži jsou vítězové všichni. Velký obdiv patří všem soutěžícím, kteří předvedli perfektní výkony, a velký dík všem, kteří se na akci podíleli a pomohli ji uskutečnit.

Umístění našich žáků:

obor kuchař: Zlaté pásmo, 2. místo: Tomáš Svoboda, Jakub Dolejš

obor číšník: Zlaté pásmo, 1. místo: Kamila Vašková, Lukáš Grof

obor cukrář: Zlaté pásmo, 1. místo: Tereza Červenková, Michaela Görnerová

Barmanská soutěž: Zlaté pásmo, 3. místo: Eva Pavelková



Soutěž Středoškoláci a Evropa „Eurokvíz 2014“

Zúčastnili se žáci 1. ročníku a 2. ročníku oboru Kuchař – číšník. V letošním ročníku, s tématem gastronomie, bylo celkem 21 otázek. Žáci odpovídali i na otázky ze Středočeského kraje. Žáci se umístili na 9. místě v kraji.

Soutěž SAPERE

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. Naši žáci získali 3. místo v okresním kole (Fojtíková, Vaváková, Vydrař)

Soutěž o nejlepší střední školu „Střední roku 2013/2014“

Hlasování žáků v anketě, umístili jsme se na 5. místě ve Středočeském kraji

• Akce uskutečněné v rámci prevence sociálně patologických jevů

Vycházely z *Minimálního preventivního programu* pro školní rok 2013/2014.

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

Besedy

- Beseda „*HIV a AIDS – Česká společnost AIDS pomoc*“ - beseda byla vedena interaktivním způsobem HIV pozitivním lektorem, který otevřeně hovořil o svých pocitech a zkušenostech ze svého života. Tím HIV infekce přestala být něčím velmi vzdáleným, osobně a citově se dotkla každého posluchače.
- Beseda „*Chceme ještě žít*“ – žáci shlédli dokument o lidech nemocných AIDS a následně o této tématice diskutovali se školní metodičkou prevence.
- Beseda „*Katka*“ – žáci shlédli časosběrný dokument Heleny Třeštíkové o drogově závislé Katce, jejíž příběh je dost odstrašující, aby pochopili, jak nebezpečné drogy jsou a jak mohou zničit lidský život. Následná diskuze se školní metodičkou prevence.

Charitativní akce

- *Červená stužka*, projekt zaměřený na *podporu lidí žijících s HIV/AIDS*, naše škola přispěla částkou **Kč 1 514**
- *Srdíčkové dny*, o. s. Život dětem, odesláno na *podporu těžce handicapovaným dětem* **Kč 6 182**
- *Liga proti rakovině*, odesláno na *podporu léčby rakoviny* **Kč 8 118**
- *2 sbírky šatstva a věci pro Diakonii Broumov*, uspořádání sbírky ošacení a ostatních věcí, letáky do schránek, propagace akce, výběr a svoz věcí
- *Sbírejte víčka pro postižené děti*, sběrné místo Česká pošta

- *Adopce chlapce z Ugandy, vybráno na vzdělávání, ošacení a školní potřeby Kč 4 850*
- *Celkem odesláno na charitativní účely: Kč 20 664*

Adaptační kurz

Adaptační kurz, který *připravila Bc. Klára Schulzová* se uskutečnil v termínech od **4. – 6. 9. 2013 pro třídu KČ1A a od 11. – 13. 9. 2013 pro třídy KČ1B a KČ1C v rekreačním areálu „U Starého rybníka“ ve Zbraslavicích** nedaleko Kutné Hory. 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**. Velký úspěch měly seznamovací hry, které se hrály vždy s jednou třídou a aktivně se zapojili i třídní učitelé. Nadšení si mezi žáky získalo **lanové centrum Tarzan Park a Paintball**, 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. Velmi přínosná se ukázala být procházka na rozhlednu Bohdanka vzdálenou 11 km, která vedla krásným lesem. Žáci poznali krajinu, živě mezi sebou diskutovali, sdělovali si o sobě informace, prohlubovali vzájemné poznávání se.



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, s třídním učitelem 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 velmi ocenili seznamovací hry. Nelíbilo se jim ubytování, 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 17. 6. do 19. 6. 2014. Připravila jej Ing. Ivana Vlasáková** a kurzu se zúčastnilo 14 žáků. Jako lokalita byl vybrán penzion Karlov v obci **Kořenov na pomezí Jizerských hor a Krkonoš**. Během těchto tří dnů žáci pod **dozorem Ing. Vlasákové a Mgr. Schedera navštívili soukromou sklárnu v 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 „Klima školní třídy“* ve třídách KČ1A a KČ2B
- *Putovní výstava Ligy proti rakovině „Každý svého zdraví strůjcem“* – žáci si připomněli, jak je důležité znát rizika onkologických nemocí. Interaktivní formou se dozvěděli některá důležitá fakta o rakovině.
- *Daruj krev - zachrániš život* – na výzvu žáků M1 se přihlásilo 14 žáků, kteří byli ochotni podrobit se odběru krve na transfúzní stanici v nemocnici v Kolíně.
- *Společnosti ŠIK a ROSSMANN* – přiblížily dospívajícím dívka školené vizážistky pravidla líčení a péče o pleť.

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 2x. Na prvním zahajovacím setkání byla zvolena předsedkyně Michaela Staňková a zástupce předsedy Jiří Maruška. Žáci diskutovali a vyjadřovali své náměty a připomínky k dění ve škole, které byly následně projednány.

Projekt ŠIK – školní informační kanál

Školní informační kanál byl ve školním roce 2013/2014 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 8. ročníku Gastro Poděbrady 2014. Žáci byli průběžně informováni ve spotech o tématech týkajících se financí, zdraví, sebeobranu. Žáci byli informováni o akcích, které probíhaly mimoškolně – účast na We run Prague 2013.

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 poděbradské hydroelektrárny

V rámci projektového dne „Den vody“ navštívili žáci poděbradskou hydroelektrárnu.

„Po stopách Bohumila Hrabala“, spisovatele našeho regionu

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

Návštěva výstavy voskových figurín

Žáci z DM Jitřenka si prohlédli v DDM Symfonie unikátní výstavu voskových figurín. Jednalo se o anatomické anomálie lidského těla a bylo vskutku na co se dívat. Někdy až neuvěřitelné „katastrofy“ lidského těla nás opravdu vyděsili.



Přednáška pro dívky – pravidla líčení a péče o pleť

V červnu se pod záštitou společnosti ŠIK (školní informační kanál) spolu s firmou Rossmann prostřednictvím vizážistek uskutečnila zajímavá přednáška pro dívky o líčení a péči o pleť. Vizážistky pak předvedly praktickou ukázkou líčení na modelkách z řad zúčastněných dívek.

Prohlídka Poděbrad pro žáky prvních ročníků ubytovaných na DM Jitřenka

Pamětihodnosti města, historie, relaxační místa a zajímavosti v Poděbradech.

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

Beseda na téma první pomoc při dopravních nehodách

Uskutečnila se na DM Jitřenka, hlavními tématy diskuze byla první pomoc při dopravních nehodách, vliv drog a alkoholu na řízení, řidičák na zkoušku a agresivní chování za volantem. Žáci si nacvičili resuscitaci, stabilizované polohy a další nezbytně nutné věci, které při první pomoci automaticky dělat. Zároveň zhlédli naučná videa.

Vánoční besídka na Jitřence

Slavnostní večere, nadílka dárků, lampiónky štěstí

Návštěva Fit klubu EVO

Žáci DM Jitřenka si prohlédli fitclub a vyzkoušeli si praktické ukázky cvičení, kterými si mohou zlepšit svoji fyzickou kondici.



Výroba a malování sádrových masek

Žáci z DM Jitřenka v rámci psychoterapeutického odpoledne vyráběli sádrové masky. Vždy ve dvojicích se pomocí sádrového obvazu snažili vytvořit co nejpřesnější kopii obličeje svého spolužáka. Při této činnosti panovala příjemná pohodová atmosféra, která podnítila v dětech kreativitu.

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

Mezinárodní festival Prix Bohemia Radio

Od 11. do 13. října 2013 se v Poděbradech konala každoroční přehlídka mezinárodní soutěžní rozhlasové tvorby Prix Bohemia Radio. Festival Prix Bohemia Radio je tradiční mezinárodní soutěžní přehlídkou rozhlasové tvorby, jejímž vyhlašovatelem a pořadatelem je Český rozhlas. Cílem této soutěže je zvyšování kvality rozhlasové tvorby. Žáci naší školy, k této příležitosti, zajistili přípravu pořádaného rautu.

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

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

Oslavy „Dne Poděbrad“

Dne 4. 3. převzala paní Hana Košíková, zástupkyně pro praktickou výuku a žáci Terežka Červenková a Jakub Dolejš z rukou starosty města PhDr. Ladislava Langra Pamětní list jako poděkování za skvělou reprezentaci školy a v případě paní Košíkové obrovský přínos za celoživotní práci s mládeží v oblasti gastronomie. Tato akce se koná každoročně při příležitosti povýšení Poděbrad na město a za každou školu jsou nominováni 2 žáci a jeden

pedagogický pracovník. Žáci naší školy při této příležitosti zajistili obsluhu hostů při slavnostním obědě.

Návštěva náměstka hejtmana Středočeského kraje PaedDr. Milana Němce



V dubnu navštívil náměstek hejtmana SK pan Milan Němec středisko praktického vyučování Labenka, aby zjistil, jak probíhají práce na přestavbě půdních prostor Labenky na školící studio. Živě se zajímal o průběh stavby a problémy, které stavbu financovanou z evropských fondů, provázejí. Zároveň se zúčastnil porady vedení, která právě ve škole probíhala.

Spolupráce s domovem pro seniory

Žáci domova mládeže Jitřenka pro staroušky vyrobili vánočních přání.

Spolupráce s Mateřským centrem Poděbrady

Žáci domova mládeže Jitřenka pomohli zorganizovat lampiónový průvod a mikulášskou nadílku.

Zajištění pohoštění pro zkušební komise při maturitních a závěrečných zkouškách, při zasedání školské rady

Slavnostní předání výučních listů na Městském úřadu v Poděbradech

Absolventi tříletých oborů kuchař-číšník, cukrář a pekař se zúčastnili slavnostního předání výučních listů na Městském úřadu v Poděbradech. Starosta Poděbrad v krátkém projevu vyzdvihl význam řemeslných oborů, popřál všem hodně úspěchů na trhu práce a kromě výučních listů předal absolventům i Pamětní listy města Poděbrady.



Aktivity školy uspořádané pro veřejnost, žáky jiných škol apod.

Přehlídky oborů vzdělávání a škol

Ve dnech 15. a 16. října 2013 proběhly každoroční přehlídky oborů škol, tzv. burzy škol v prostorách kulturního domu v Kolíně, 19. října v Kutné Hoře a 22. října v Nymburce. Budoucím žákům se představila desítky škol ze Středočeského kraje. Naši žáci, společně s učiteli odborného výcviku, si připravili ukázky své odbornosti spojené s malým občerstvením. Burzy škol se zúčastnili Bc. Kožíšková, Mgr. Klouda, Bc. Kvízová a učitelé odborného výcviku.

Zdobení vánočních perníčků

Naše žákyně - cukrářky zdobily vánoční perníčky pro MŠ Dolní Chvátliny a ZŠ Václava Havla v Poděbradech

Obsluhovali jsme českého prezidenta



Naše škola byla požádána o spolupráci při obsluze pana prezidenta během návštěvy Středočeského kraje. Řízením celé akce se s velikou profesionalitou zhostila paní Hana Košíková, zástupkyně pro praktickou výuku. Ve středu 16. 10. 2013 odjelo 20 žáků naší školy do Ratboře. V zámku Chateau Kotěra připravili slavnostní tabuli a servírovali oběd panu prezidentovi a dalším hostům. Podávali se zde takové lahůdky jako zapečený

kozí sýr, konzomé s knedlíčky a nudlemi, jelení kýta se švestkovou omáčkou a bramborovými nočky a na závěr čokoládový dortík. V restauraci v Pečkách se v 19.30 hodin podávala slavnostní prezidentská večeře, na kterou byli pozváni starostové měst a obcí. Všichni naši žáci pod vedením paní Košíkové obstáli v náročném úkolu se ctí, byla to pro ně velmi zajímavá a přínosná profesní zkušenost.

Hostina krále Jiřího

23. dubna 2014 se při příležitosti slavnostního otevření opraveného „Památníku krále Jiřího“ konala na zámku v Poděbradech hostina v duchu "Jiříkovy krmě". Naše škola byla požádána, aby tuto slavnostní akci zajistila po všech stránkách. Oběda se zúčastnilo více než 60 významných hostů. Žáci pod vedením učitelů odborného výcviku nejen výborně uvařili, ale i hosty profesionálně obsloužili.

Příprava občerstvení a zajištění obsluhy

na setkání ředitelů škol se starostou
při vernisáži na Městském úřadě v Poděbradech
na Všeobecné výstavě Poděbrady
na diabetologickém kongresu
na snídani s podnikateli
zahraniční delegace z Voroněže
obědu pro seniory z Mladé Boleslavi.

We Run Prague 2014

Dne 30. 8. 2014 společnost NIKE pořádala a organizovala závod WE RUN PRAGUE 2014, který se běžel centrem Prahy. Naši žáci pod vedením Bc. Kvízové se tohoto závodu zúčastnili jako spoluorganizátoři. Samotný závod měl po celou délku trasy podporu od žáků a studentů, kteří nejen zajišťovali trať, ale i fandili probíhajícím běžcům, které tím motivovali k lepším výsledkům.

Kamarádi z Vrchlabí na návštěvě v Poděbradech



Na přelomu prázdnin, v době od 26. 7. do 3. 8. 2014, byli našimi hosty v Poděbradech děti z Dětského domova se školní jídelnou z Vrchlabí. Nad jejich pobytem v Poděbradech převzala záštitu ředitelka Ing. Helena Klimešová, příjemné prostředí k bydlení pro ně připravila v Domově mládeže Jitřenka Bc. Klára Schulzová s týmem vychovatelů.

Maturitní ples

V únoru uspořádali žáci 2. ročníku nástavbového studia na Golf Clubu v Poděbradech krásný maturitní ples. Třídní učitelka Ing. Červená spolu s ředitelkou školy Ing. Klimešovou maturanty ošerpovaly. Děvčata a chlapce, ale i rodiče a ostatní návštěvníky, pak pedagogové školy mile překvapili svým pěveckým a tanečním vystoupením, které bylo třídě „ušito na míru“.

• Další akce nebo činnosti

Kurzy pro žáky

Adaptační kurz

Viz. Akce v rámci specifické prevence

Turistický kurz zaměřený na environmentální výchovu

Viz. Akce v rámci specifické prevence

Odborné kurzy

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, žáci získali certifikát České barmanské asociace platný v zemích EU

Kurz „Studené kuchyně“

12. 12. 2013 se žáci zúčastnili kurzu „Studená kuchyně“. Kurz byl veden panem Pickem a probíhal na Hotelové škole v Poděbradech

Kurz vyřezávání ovoce a zeleniny

15. května 2014 se na Labence konal kurz vyřezávání zeleniny pod vedením profesionálního lektora p. Davida Berana. Naši žáci se během jednoho dne naučili vyřezávat ze zeleniny a ovoce nádherné výtvořky.

Jednotná závěrečná zkouška

Ve školním roce 2013/2014 se NZZ2 organizovaly u oboru 65-51-H/01 Kuchař – číšník, zaměření číšník (servírka), 65-51-H/01 Kuchař – číšník, zaměření kuchař/ka, 29-54-H/01 Cukrář a 29-53-H/01 Pekař. 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

Bc. Radka Kvízová zadala žákům třídy M2 maturitní odbornou práci (MOP) v rámci předmětu Hotelový provoz. Termín odevzdání byl do 3. 3. 2014. V měsíci dubnu (3. 4. 2014) každý žák svoji práci obhajoval, prezentoval před komisí, která byla složená z učitelů odborných předmětů.

Inovace ŠVP v odborných předmětech

Pro vzdělávací obor 65-51-H/01 Kuchař – číšník, byla navýšena 1 hodina v předmětu TEC ve 2. ročníku a upraven ŠVP

RVP pro nástavbové studium pro školní rok 2013/2014

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 průběžná praxe a prázdninová praxe. Průběžná praxe probíhá během školního roku, kdy žáci pracují v hotelu Chateau Mcely a dále ve školním baru. Prázdninová praxe probíhá během prázdninových měsíců v hotelu Chateau Mcely, Chateau Kotěra Ratboř a školní restaurace. Dle požadavků RVP je průběžná praxe zařazena v rozsahu dvou týdnů v prvním ročníku vzdělávání. Prázdninová praxe je

organizována v souladu s platnými právními předpisy. Účast na prázdninové praxi musí být 100%.

Zajištění pohoštění pro zkušební komise při maturitních a závěrečných zkouškách, při zasedání školské rady

Vedení odborné knihovny, doplňování o novinky v gastronomii, půjčování knih žákům

Proběhla obhajoba maturitní odborné práce žáků nástavbového studia, která byla součástí praktické maturitní zkoušky

Praktická maturitní zkouška

Žáci měli za úkol připravit a zorganizovat raut pro všechny účastníky mezinárodní soutěže Gastro Poděbrady 2014. 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

Vznikl jako hlavní metodická podpora učitelů vznikl 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, databáze jednotlivých materiálů: <http://dum.rvp.cz/vyhledavani/prochazet.html?rvp=0>

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.

O činnosti školy a úspěších našich žáků jsme informovali veřejnost prostřednictvím webových stránek školy www.soupydy.cz, prostřednictvím sociální sítě facebook a prostřednictvím tisku. Viz. Přílohy

16. Další vzdělávání ve škole v rámci celoživotního učení

Kurz teplé a studené kuchyně uskutečněný jako součást projektu „Teplá a studená kuchyně v rámci národní soustavy kvalifikací“

Školení k přípravě DUM (didaktické učební materiály)

Kurz „Jak vyučovat finanční gramotnost poutavě a zábavně“ - kurz proběhl za vedení ing. Petra Pavlásky – jednoho z autorů metodických materiálů „Cesta k finanční nezávislosti.

Seznámili jsme se s metodami moderované výuky finanční gramotnosti s použitím hry „Finanční svoboda“, která zahrnuje řadu návazných činností v rámci časové posloupnosti v oblasti finanční gramotnosti. Tato hra se zabývá zejména finanční matematikou, rozpočtem domácnosti, cenami produktů na finančním trhu, cennými papíry, spořicími produkty, finančním plánováním, investováním. Účastníci se seznámili s pravidly hry a vyzkoušeli si jejich průběh. Obsah kurzu byl dobrým příspěvkem k naší přípravě v oblasti výuky finanční gramotnosti na škole.

Kurz Kariérní poradenství pro výchovné poradce škol a školských zařízení Středočeského kraje

Konzultační seminář pro zadavatele a zadavatele s PUP

Seminář „Mléčné, jádrové, čokoládové pralinky a bonbóny připravené rychle a snadno bez použití forem“

Kurz studené kuchyně po vedením pana Picka

Školení v programu Bakalář (např. práce s elektronickou třídní knihou)

17. Výchovné a kariérní poradenství

• Popis činnosti výchovného a kariérního poradenství

- podpora žáků při zvládnání 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 školní metodičkou prevence
- spolupráce s ÚP, OSPOD, občanskými poradnami, PČR, , Asociací výchovných poradců, PPP apod.

• Informace o odborných pracovnících

Výchovné a kariérní poradenství měla ve školním roce 2013/2014 na starosti *výchovná poradkyně Bc. Radka Kvízová*. 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, polovina absolventů tříletých oborů podá přihlášku na nástavbové studium, 24 žáků bylo přijato na nástavbové studium na naší škole, ostatní odcházejí do praxe. Z nich zhruba jedna třetina mimo veřejné stravování*. Během školního roku 7 žáků třídu nástavbového studia opustilo a 5 nových žáků bylo přijato. *Velkým problémem* v této třídě byla *vysoká absence a malá motivace žáků o obor*. Žáci, kteří pokračují v nástavbovém studiu *nejsou často motivováni možností dalšího odborného růstu, ale jejich motivací je snaha o oddálení pracovního procesu*. Převážná *většina absolventů nástavbového studia odchází 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 nejasným zásadám mezi MŠMT a MZ není povinností lékařů omlouvat absenci žáků ani v případech odůvodněného podezření, že dochází k podvodům v omlouvání absence. Při řešení takovéto absence je důležitý přístup lékařů.

Sociální pracovníci

Jedná se o *spolupráci s pracovníky OSPOD, kurátory, výchovnými ústavy 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..

Policie

Spolupráce s místním oddělením POLICIE ČR byla na *dobré úrovni, přesto s ní spolupracujeme omezeně, neboť většina přestupků našich žáků se nestává v době vyučování a pak škola pouze poskytuje podmínky pro vyšetřování, ale nemůže žáky potrestat*. Během školního roku bylo řešeno *minimálně případů, vždy za přítomnosti výchovné poradkyně*.

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*.

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 domova mládeže se zúčastnili *projektu Finanční gramotnost*.

18. Údaje o výsledcích inspekční činnosti

Ve školním roce nebyla provedena inspekční činnost.

19. Další činnost školy

• Školská rada

Školská rada se ve školním roce 2013/2014 sešla dvakrát:

14. října 2013 – na programu bylo *představení nové členky školské rady, zpráva o průběhu a výsledku voleb nového člena rady, projednání a schválení výroční zprávy za školní rok 2012/2013, koncepce školního roku 2013/2014 a projekty*. Členové školské rady *schválili výroční zprávu a podpořili koncepci školního roku 2013/2014*.

24. června 2014 – na programu byla *zpráva o financování projektu „Transformace nevyužívaného prostoru SOU Poděbrady na vzdělávací studio OV“, seznámení s účastí školy v dalších projektech a jejich průběhem, účast školy v partnerských projektech, prohlídka nových prostor na Labence, prezentace a aktivity školy na sociální síti Facebook, zpráva o výsledcích závěrečných zkoušek a maturitních zkoušek, návrhy na úpravu školního řádu a výhled na další školní rok*. Členové školské rady *vzali na vědomí zprávu o projektu „Transformace nevyužívaného prostoru SOU Poděbrady na vzdělávací studio OV“, zprávu o průběhu školního roku 2013/2014 a zprávu o finanční situaci školy, schválili navrhované změny ve školním řádu a pověřili ředitelku školy volbou nového člena školské rady*.

• Dny otevřených dveří

V tomto školním roce jsme uspořádali, jako každoročně, *dny otevřených dveří*. Zájemci o studium nebo jejich zákonní zástupci se mohli blíže seznámit s *nabídkou oborů, školním*



vzdělávacím programem, podmínkami studia a aktivitami školy. Dny otevřených dveří se uskutečnily **13. listopadu 2013, 12. prosince 2013 a 14. ledna 2014.** Informace o studiu spojené s prohlídkou školy byly předávány ve školním baru. Učitelé vysvětlovali zájemcům *o studium způsob výuky, školní vzdělávací programy, informovali o účasti v odborných kurzech a zapojení naší školy v projektech.* Tyto dny byla umožněna prohlídka střediska praktického vyučování „*Labenka*“.

Možnost prohlídky celého objektu odborného výcviku s výkladem učitelů využilo mnoho zájemců o studium. Zájemci o ubytování na domově mládeže Jitřenka si prohlédli všechny prostory DM a seznámili se s režimem a provozem.

Dny otevřených dveří jsou pro zájemce o studium již tradicí a jsou *velmi oblíbené* také proto, že provádějícími jsou studenti *nástavbového studia, kteří školu představí ze svého pohledu.*

• Europass

Škola se zaregistrovala pro vydání dokumentu Europass ČR (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 10 000,--.

• Evaluace

Hodnocení práce předmětových komisí

Předmětová komise jazyků a společenských věd se schází vždy na počátku školního roku v září nebo srpnu a poté dle nutnosti, poslední schůzka je vždy na závěr školního roku v červnu. Ve školním roce 2013/2014 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 opět absolvovali *vstupní test z matematiky a tento test, jehož zadání je stejné již pátým 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. Pokračující problémy s výukou matematiky na všech typech škol potvrdila také Mgr. Majtášová zprávou ze setkání učitelů matematiky středočeského kraje.

Nepodařilo se najít metody a formy práce s velmi slabými žáky, aby došlo ke změně stávajícího stavu. Studenti maturitních ročníků se zúčastnili online soutěže ve Finanční gramotnosti. V příštím roce je nutné ještě více a hlavně systematicky ve spolupráci se všemi učiteli školy 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 však nebyl splněn.

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

Předmětová komise odborných předmětů a odborného výcviku

Předmětová komise pracovala *podle plánu*, který byl sestaven a schválen na začátku školního roku 2013-2014. 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 a při organizaci nové závěrečné zkoušky oboru 65-51-H/01 Kuchař – číšník, zaměření: Číšník/servírka, Kuchař/ka, 65-51-H/01 Kuchař – číšník, 29-54-H/01 Cukrář, 29-53-H/01 Pekař.*

Hodnocení praxe žáků NS. Žáci třídy M2 vykonávali učební praxi bez připomínek a praxi v Chateau Mcely hodnotili jako velmi přínosnou. Dokladem je článek v Poděbradském deníku od Jakuba Sklenáře, ze třídy M2: „Pro mě osobně práce v Chateau Mcely byla nejlepší zkušeností a příležitostí jakou jsem dostal. Díky ní jsem se naučil spoustu nových věcí, nové způsoby obsluhy a hlavně preciznosti obsluhy na té nejvyšší úrovni. Poznal jsem tam mnoho slavných a známých osobností a vytvořil si pěkná přátelství. Myslím, že mohu mluvit za celou třídu M2 SOU Poděbrady, že praxe ve Chateau Mcely je skvělou příležitostí se zdokonalit a pracovat na místě, kam se málokdo dostane, za což jsme velmi vděční.

Třída M1 při plnění učební praxe měla velké nedostatky. Situace ve třídě byla velmi komplikovaná, poznamenána častými odchody žáků (7) a příchody nových žáků (5). Největším problémem však v této třídě byla vysoká absence (omluvená i neomluvená). Absence žáků se během školního roku řešila s třídní učitelkou, výchovnou poradkyní a byla přijata určitá opatření dle ŠŘ. U některých žáků se docházka zlepšila, ale přesto se nedosáhlo uspokojivého stavu (důvodem byly vleklé zdravotní problémy žáků, potvrzené lékařem). Tato absence vedla ke komplikacím při obsazování učební praxe. Situace se řešila „za pochodu“, kdy zodpovědní žáci zaskakovali na praxi za své nespolehlivé spolužáky. Na základě této zkušenosti paní ředitelka určila počet zameškaných hodin ve škole, kdy smí žák být ještě hodnocen, jinak bude muset vykonat komisionální zkoušku, viz ŠŘ školy. Všichni učitelé, kteří učí v této třídě, musí žáky motivovat a působit na ně tak, aby úspěšně dokončili studium a studium se stalo jejich prioritou.

Při výuce jsme uplatňovali a využívali školní řád, předpisy BOZP a PO, věnovali pozornost a pomoc žákům se speciálními vzdělávacími potřebami a nadaným žákům. Motivovali jsme žáky do všech typů soutěží a jiných aktivit (barmanské soutěže, soutěže kuchařů, 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. Pomocí nástěnek ve třídách jsme informovali o soutěžích, gastronomických akcích a o novinkách

v gastronomii ostatní žáci a vyučující. Odpovědně jsme **připravovali žáky třetích ročníků všech vzdělávacích 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 projektových dnů „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 jsme se setkávali se žáky ze **sociálně slabších rodin, z rodin neúplných**, kde o žáky pečují jejich prarodiče. Někteří žáci měli často vleklé zdravotní problémy, potvrzené lékařem a tím i vyšší absenci. **Vysoká absence úzce souvisela i s konečným hodnocením. Výchova a motivace těchto žáků pro zvolený obor byla občas obtížná.**

Zúčastnili jsme se pedagogických porad, třídních schůzek a veškerých akcí pořádaných školou.

Klima školy bylo přátelské, motivující k učení a práci, je na velmi dobré úrovni bez rušivých vlivů. Vedení školy se k učitelům chová vstřícně a s respektem.

Hodnocení práce domova mládeže Jitřenka

Ve školním roce 2013/14 jsme řešili velké **množství výchovných problémů s 12 žáky a bylo celkem uděleno 10 důtek vedoucí vychovatelky a 5 podmíněčných vyloučení z domova mládeže a to převážně za užití alkoholu, tabákových výrobků a pozdní neomluvené příchody**. V tomto školním roce byly uděleny **3 pochvaly za vzorné chování a příkladnou spolupráci a aktivitu**. Průběžně bylo ubytováno v průběhu školního roku na Jitřence **40 žáků**. Podařilo se nám **uspořádat spoustu různorodých akcí**, které se setkaly u žáků s **pozitivním přijetím** – sportovní a kulturní aktivity, charitativní sbírky a akce, dobrovolnické aktivity, soutěže a projekty. Ceníme si **úspěchu v soutěži Středoškoláci a Evropa, kde jsme skončili na 9. místě ve Středočeském kraji ze 70 skupin**. Další přínosnou akcí byl **sportovní víkend spojený s Během starosty města Poděbrad**. Velkým zážitkem a odměnou za naši charitativní činnost byl pro nás **benefiční koncert v Obecním domě v Praze**. Celý školní rok jsme **prezentovali** domov mládeže a jeho výchovnou činnost na webových a facebookových stránkách školy a v místním tisku. Cennou **zpětnou vazbou je pro naši práci dotazník od žáků, podle kterého zlepšujeme podle možností nejenom interiér domova mládeže, ale reagujeme i na připomínky žáků k naší práci a organizaci života na DM**.

Nová maturitní zkouška (jazyky)

Žáci v loňském roce absolvovali již výuku zcela 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 a následně během ústních prezentací měli možnost i samostatně mluvit a odbourávat obavu z ústního projevu.

Nová maturitní zkouška (matematika)

V roce 2013/14 se ke společné maturitě z matematiky **nepřihlásil žádný student**.

Na základě zkušeností a špatných výsledků studentů z minulých let si studenti tentokrát volili jako druhý předmět pro společnou část MZ cizí jazyk, což je vzhledem k danému oboru i k učebnímu plánu jistě volba, která by měla být preferována a podporována. **Přehledná**

tabulka nových maturitních zkoušek – jaro 2014 (z 22 žáků pouze 15 konalo zkoušky v jarním termínu, 7 žáků nemělo k 30.04.2014 ukončenu klasifikaci druhého ročníku). Jedna žákyně konala nepovinnou maturitní zkoušku z německého jazyka. Žáci, kteří ukončili druhý ročník později, budou konat maturitní zkoušky v měsíci září, zároveň bude konat opravné zkoušky i žákyně, která nebyla úspěšná v jarním termínu.

Výsledky jarní maturitní zkoušky

	Didaktický test		Písemná práce		Ústní část	
	Uspěl	Neuspěl	Uspěl	Neuspěl	Uspěl	Neuspěl
Matematika	-	-	-	-	-	-
Německý j.	1	0	1	0	1	0
Anglický j.	15	0	14	1	15	0
Český j.	14	1	15	0	15	0

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

Maturitní odborná práce (MOP)

Každý žák vypracoval písemně přípravu k praktické části maturitní zkoušky. V měsíci říjnu byly žákům sděleny veškeré pokyny k písemnému vypracování maturitní odborné práce (MOP). Žáci měli za úkol připravit návrh rautu pro 100 osob s finančním limitem pro 1 osobu, který byl 200,- Kč v nákupních cenách na pokrmy i nápoje. Vedoucí práce odevzdal vypracovanou maturitní práci v tištěné podobě v deskách a na CD nosiči ve formátu doc a pdf. Veškeré odborné konzultace zajišťovali vyučující odborných předmětů (Mgr. 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 MOP proběhla v měsíci dubnu 2014. Všichni žáci k obhajobě MOP přistupovali zodpovědně. Pro svoji obhajobu si připravili prezentaci vytvořenou v programu POWER POINT.

Příprava a realizace slavnostního rautu

Vedoucí akce David Horák, Jakub Sklenář, a Lucie Durčáková představili seznam pokrmů na raut, který se konal 16. 4. 2014 při příležitosti Gastra Poděbrady. Studenti připravili raut pro všechny účastníky mezinárodní soutěže Gastro Poděbrady 2014. 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. Všichni žáci složili praktickou maturitní zkoušku velmi dobře.

Nová závěrečná zkouška

Žáci oboru 65-51-H/01 Kuchař – číšník, zaměření: Číšník/servírka, Kuchař/ka , 29-54-H/01 Cukrář a 29-53-H/01 Pekař vykonali závěrečnou zkoušku podle NZZ2. Žáci oboru 65-51-H/01 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 oboru 65-51-H/01 Kuchař – číšník a 29-54-H/01 Cukrář, které zadává Národní ústav odborného vzdělávání (NUOV).

Žáci oboru 65-51-H/01 Kuchař – číšník, zaměření: Číšník/servírka, Kuchař/ka, 29-54-H/01 Cukrář 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 ústní zkoušky NZZ2 pro školní rok 2013/2014. Ředitelka školy vybrala ze 35 témat 25 témat, ke každému tématu byla přiřazena jedna otázka z Obecného přehledu ze světa práce.

Výsledky závěrečných zkoušek – jarní termín

Celkem konalo zkoušku: 67 žáků

Prospělo celkem: 61 žáků, z toho 10 žáků s vyznamenáním

Vyznamenání:

KČ 3A: Doležánová Veronika, Roubíčková Michaela

KČ 3B: Krejčíková Lenka

KČ3C: Dušková Aneta, Vaváková Jana

CUP3: Burešová Lucie, Červenková Tereza, Dobřichovská Ilona, Górnarová Michaela, Hukalová Marie

Neprospělo: 6 žáků, z toho jedna žákyně neprospěla z písemné i ústní části

Písemné zkoušky: 5 žáků

Ústní zkoušky: 2 žáci

Připomínky k praktické části NZZ2

Odborný výcvik

NZZ2 je časově i prostorově náročnější, hlavně náročnější a zatěžující je administrativa.

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

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

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

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

Obor 29-54-H/01 Cukrář/ka:

Zadání SOP žáci zvládli bez problémů, pro některé žáky byla finančně náročná výroba slavnostního výrobku.

Obor 29-53-H/01 Pekař/ka:

Žáci SOP nevypracovávali, nebyla v zadání. NZZ2 praktickou skládali na dvou pracovištích (pekárna pana Svobody, ŠJ Labenka), zkoušky složili bez větších problémů.

V letošním roce se poprvé konalo rozloučení s absolventy tříletých oborů na Městském úřadu v Poděbradech. Zde jim byly slavnostně předány výuční listy a Pamětní list města Poděbrady. Předání se zúčastnili nejen třídní učitelé, ale i paní ředitelka školy a starosta města pan PhDr. Ladislav Langr.

Školní vzdělávací program „Gastronomické služby“

Již třetím rokem pokračuje *obor pekař*. Předměty Technologie a Stroje a zařízení se vyučovaly pod společným názvem Technologie a to v prvním ročníku. ***Pátým 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 nastavbové studium druhý ročník.*** Při jeho zpracovávání byly dodrženy požadavky RVP 65-41-L/51 Gastronomie. Začali jsme podle nich učit v září 2012. ***ŠVP jsou pro školu velikým 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 byli plně připraveni vyučovat podle ŠVP všechny obory v nabídce naší školy.***

Nástavbové studium

Od školního roku 2013 – 2014 se žáci nastavbového studia učí ŠVP 65 - 41- L/51 Gastronomie platného od 1. 9. 2012.

Tříleté obory

Žáci 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.

Učitelé odborného výcviku neměli k programu žádné připomínky.

Inovace ŠVP Gastronomické služby, obor 65-51-H/01 Kuchař – číšník, předmět TEC ve 2. ročníku navýšit na 2 hod. týdně byla provedena a od září bude tedy ve druhém ročníku vyučována v požadované dotaci. Platnost ŠVP je od 1. 9. 2013. Důležité je zaměřit se ve 3. ročníku na průřezové téma Svět práce, spolupracovat s vyučujícími předmětu ZSV, ZPV. Předměty SPT a ROO ve 3. ročníku jsou využívány k opakování učiva k závěrečným zkouškám předmětu ODB a TEC a seznámení s novinkami v oblasti gastronomie.

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 vzdělávacího oboru Cukrář a TEC vzdělávacího 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). Takto spojené dva obory, kdy se učí i odborné předměty společně je výuka značně náročná a pro žáky rozptylující. Ve výuce není velký prostor na zopakování a procvičení učiva. Někteří žáci, přijati do těchto oborů, jsou ze sociálně slabších rodin, z rodin

neúplných, kde o žáky pečují i jejich prarodiče a mají i různé poruchy učení. Někteří potřebují individuální přístup k učení. Ve třetím ročníku se odborný předmět TEC učí odděleně. Žáci se mohou více soustředit na probíranou látku a hlavně se připravit na závěrečné zkoušky. V tomto ročníku dbáme na zopakování učiva z předešlých ročníků a žáky připravit na úspěšné složení závěrečné zkoušky. Vzdělávací obor 29-53-H/01 Pekař obor je zahrnut do stipendijního programu v rámci Strategie podpory odborného vzdělávání ve Středočeském kraji.

ŠVP Gastronomické služby, obor 65-51-H/01 Kuchař – číšník, předmět TEC ve 2. ročníku byl navýšen na 2 hodiny týdně (nyní 1 hodina), platnost ŠVP od 1. 9. 2013. Předměty SPT a ROO ve 3. ročníku se využívá i 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 důležité záležitosti ohledně studia a absence řeší **třídní učitel s rodiči ve spolupráci s výchovným poradcem, metodikem prevence a ředitelstvím školy okamžitě podle potřeby**. Na začátku školního roku informujeme rodiče o plánovaných akcích, organizaci studia, přijímacích zkouškách, závěrečných a maturitních zkouškách, prázdninách a ředitelském volnu 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 a na sociální síti Facebook 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

V podzimní termínu - 27. a 28. listopadu 2013 se účast rodičů pohybovala u tříletých oborů mezi 25 - 61%, tradičně velký zájem měli zákonní zástupci 1. ročníků, u nástavbového studia je zájem o informace od rodičů minimální.

Jarní termín - 9. a 10. dubna 2014: zájem o informace ze strany rodičů je vždy menší, u tříletých oborů 15 - 39%, u nástavbového studia pouze ti, kteří mají zájem získat informace o nové maturitní zkoušce. Malá návštěvnost souvisí i s přístupem rodičů do klasifikace v systému Bakaláři.

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

20. Ekonomická část výroční zprávy o činnosti školy

I. Základní údaje o hospodaření školy

Základní údaje o hospodaření školy v tis. Kč		Za rok 2013 (k 31. 12.)		Za 1. pol. roku 2014 (k 30. 6.)	
		Činnost		Činnost	
		Hlavní	Doplňková	Hlavní	Doplňková
1.	Náklady celkem	28914		13843	
2.	Výnosy celkem	28914		13821	
z toho	příspěvky a dotace na provoz (úč. 672)	23633		11311	
	ostatní výnosy	163		442	
3.	HOSPODÁŘSKÝ VÝSLEDEK před zdaněním	0		-22	

II. Přijaté příspěvky a dotace

Přijaté příspěvky a dotace v tis. Kč		Za rok 2013 (k 31. 12.)
1.	Přijaté dotace ze státního rozpočtu celkem (NIV)	20840,8
2.	Přijaté dotace z rozpočtu kraje (včetně vrácených příjmů z pronájmu) celkem (INV)	987,5
3.	Přijaté příspěvky a dotace na neinvestiční výdaje ze státního rozpočtu přes účet zřizovatele (MŠMT apod.) celkem (NIV)	20343,2
z toho	přímé vzdělávací výdaje celkem (UZ 33 353)	20343,2
	z toho mzdové výdaje (platy a OPPP)	14845
	ostatní celkem ¹ (vypsat všechny – např. UZ 33 026, ...)	
z toho	UZ 33005	
4.	Přijaté příspěvky a dotace na neinvestiční výdaje z rozpočtu kraje celkem (NIV)	3014
z toho	běžné provozní výdaje celkem (UZ 000)	2854,8
	ostatní účelové výdaje celkem ¹ (vypsat všechny – např. UZ 001, 002, 003, ...)	159,2
	z toho zahraniční spolupráce UZ 003	8
	podpora učňovského školství UZ 004	38,8
	nájemné UZ 007	100
5.	Z jiných zdrojů (MF, MZ, sponzorské dary, strukturální fondy EU, FM EHP/Norsko atd.)	498

¹Doplňte 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

V roce 2013 jsme hospodařili s **nulovým hospodářským výsledkem**. Protože jsme měli podstatně méně žáků, obdrželi jsme také méně finančních prostředků na výdaje školy. Ačkoliv jsme i v tomto roce provedli řadu úsporných opatření, provoz všech tří budov odčerpal celou dotaci. Koncem kalendářního roku 2013 jsme začali realizovat stavbu

školicího střediska v rámci projektu ROP "Transformace nevyužitého prostoru SOU Poděbrady na vzdělávací studio odborné výuky", které budeme využívat ke zkvalitnění odborné přípravy žáků školy. Očekáváme, že nově vybudované kuchyňské studio kromě výuky v moderním prostředí, zlepšení kvality výuky, zlepšení kvality služeb pro veřejnost, v konečném důsledku zvýší úroveň tržeb.

• Informace o výsledcích kontrol

24. 10. 2013 byla provedena na Domově mládeže Jitřenka 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 ze zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon 258“), § 7 odst. 1 a 2, § 13 odst. 1 vyhlášky č. 410/2005 Sb., o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých, ve znění vyhlášky č. 343/2009 Sb. (dále jen „vyhláška 410“), § 10, 11, 14, 20, 22.*

Kontrolou *nebyly zjištěny nedostatky.*

3. 12. 2013 byla provedena kontrola plnění povinností v nemocenském pojištění, v důchodovém pojištění a při odvodu pojistného na sociální zabezpečení a příspěvku na státní politiku zaměstnanosti Okresní správou sociálního zabezpečení v Nymburce

Kontrola byla zaměřena na *plnění povinností v nemocenském pojištění, v důchodovém pojištění a při odvodu pojistného na sociální zabezpečení a příspěvku na státní politiku zaměstnanosti.*

Kontrolou *nebyly zjištěny nedostatky.*

16. 7. 2014 byla provedena kontrola plateb pojistného na veřejné zdravotní pojištění a dodržování ostatních povinností plátců pojistného Všeobecnou zdravotní pojišťovnou ČR, pobočkou v Nymburce

Kontrola byla zaměřena *na dodržování oznamovací povinnosti, stanovení vyměřovacích základů a výše pojistného, dodržování termínů splatnosti pojistného, dodržování ostatních povinností plátců pojistného a zasílání kopií záznamů o pracovních úrazech.*

Kontrolou *bylo zjištěno porušení oznamovací povinnosti stanovené § 10 č. 48/1997 Sb. v několika málo případech, v ostatních kontrolovaných činnostech nebyly zjištěny nedostatky, plátce byl poučen o povinnosti dodržování oznamovací povinnosti.*

21. Závěr

Školní rok 2013-2014 byl pro učiliště *rokem velmi náročným* a to hned z několika důvodů. Jednak jsme *realizovali projekt přestavby nevyužívaných prostor ve středisku praktického vyučování Labenka na školící studio odborného výcviku*, Labenka byla téměř *3 měsíce úplně uzavřena* a to kladlo *vysoké nároky na vedení školy v tom směru, aby škola pracovala bez problémů tak, jak má*. Zároveň jsme se i nadále *potýkali s nedostatkem žáků a se snižující se úrovní žáků, kteří na naši škole studují*. V důsledku toho jsme i letos 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*. Mohli jsme již *zhodnotit školní vzdělávací program „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 a kuchař, ale i u oboru cukrář a pekař*. *Žáky nástavbového studia jsme odpovědně připravili na novou maturitní zkoušku*. Podařila se nám opět *zrealizovat mezinárodní přehlídka středních odborných učilišť Gastro Poděbrady*. Podařilo se nám přes veškeré problémy a těžkosti *dokončit realizaci projektu „Transformace nevyužitého prostoru SOU Poděbrady na vzdělávací studio odborné výuky“, dokončit realizaci projektu „Otevři dveře jazykům“*, v rámci partnerství úspěšně *zvládnout kurz teplé a studené kuchyně včetně závěrečných zkoušek a zapojit se do dalších projektů*. *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*. *Získali jsme i finanční prostředky z jiných než rozpočtových zdrojů*.

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.
- *Zrealizovat projekt „Využíváme ICT ve škole“, do kterého jsem se zapojili jako partner s finančním příspěvkem a prostřednictvím kterého kromě jiného získáme 20 tabletů pro učitele*
- *Věnovat pozornost vzdělávání pedagogických pracovníků* (zvýšení kvalifikovanosti učitelského sboru) a *vytvářet podmínky pro jejich motivaci*.
- *Efektivně využívat nové školící studio ve středisku praktického vyučování Labenka*
- *Provést analýzu hospodaření školy a najít finanční zdroje na financování zlepšení materiálních podmínek*

Datum zpracování zprávy: 11. října 2014

Datum projednání ve školské radě: 14. říjen 2014

Podpis ředitele a razítko školy:

Ing. Helena Klimešová

Přílohy

N
Y
M
B
U
R
S
K
Ý

D
E
N
Í
K

21.10.
2013

NEOBSLUHOVALI ANGLICKÉHO KRÁLE, ALE ČESKÉHO PREZIDENTA



PODĚBRADY/ Jak už jsme v Nymburském deníku informovali, dvacítka studentů ze Středního odborného učiliště společného stravování dostala to privilegium, že mohla obsluhovat prezidenta Miloše Zemana. Při obědě na Chateau Kotěra u Ratboře se podávaly takové lahůdky, jako zapečený kozí sýr, konzomé s knedličky a nudlemi, jelení kýta se švestkovou omáčkou a bramborovými nočky a na závěr čokoládový dortík. Všichni obsluhující studenti si oddechli, když byli za svůj výkon odměněni pochvalou. Ale to ještě před nimi stál další náročný úkol, který spočíval v přesunu do Peček, kde se podávala slavnostní prezidentská večeře, na kterou byli pozváni starostové měst a obcí. I zde se na menu objevila zvěřina a i tam se při servisu kladl důraz na přesnou souhru všech obsluhujících, kterým se někdy trochu klepaly ruce. „Všichni naši studenti však obstáli v náročném úkolu se ctí a shodli se na tom, že to byl sice velmi náročný den, ale velmi zajímavá a přínosná profesní zkušenost,“ zhodnotila splnění náročného úkolu mistrová odborného výcviku Hana Košíková. (mj) Foto: Jakub Sklenář

ŠKOLA, JEJÍŽ STUDENTI OBSLUHOVALI PREZIDENTA, POŘÁDALA DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ



STŘEDNÍ odborné učiliště společného stravování v Poděbradech pořádalo ve čtvrtek Den otevřených dveří. Studenti školy nedávno obsluhovali prezidenta Miloše Zemana při jeho návštěvě Středočeského kraje. V budově školy se podle ředitelky Heleny Klimešové dopoledne dveře netrhly. „Bylo tu hodně rodičů se podívat, Hana Košíková uspořádala ve cvičné jídelně Labenka, kde nyní probíhá rozsáhlá rekonstrukce, alespoň výstavku,“ uvedla ředitelka Hana Klimešová. V Labence dopoledne studenti v téměř „polních podmínkách“ opravované budovy předvedli přichozím rodičům ukázkou šejkrování nápojů nebo flambování pokrmů. (Na snímku zleva Jan Kučera - 1. ročník a Miroslav Pejcha - 3. ročník). „Rekonstrukce Labenky bude trvat do příštího roku. Bohužel jsme kvůli ní nemohli rodičům ukázat celý provoz,“ říká Hana Košíková, zástupkyně ředitelky pro praktické vyučování, která také před několika týdny připravovala studenty na obsluhování prezidenta Miloše Zemana. (mj) Foto: Deník/ Milena Jírová

Matějovy zdravé palačinky v soutěži zabodovaly

Matěj Kohout ze Středního odborné učiliště společného stravování Poděbrady skončil na třetím místě v celostátní gastronomické soutěži Svačina roku s Rio Mare.

Text a foto: Ing. Lukáš Klapil

Do soutěže se přihlásilo celkem 97 studentů z 24 středních škol. Při přípravě svačiny museli využít



jako hlavní surovinu tuňáka Rio Mare nebo rybí krém Rio Mare Paté. Dvanáct finalistů bojovalo o vítězství v gastronomickém studiu školy vaření Chefparade v areálu Holešovické tržnice v Praze. Odborným garantem a předsedou poroty byl držitel titulu Mistr kuchař Vladimír Pícka. Soutěž pořádala společnost Bolton Czechia. K úplnosti zbývá dodat, že Matěj uspěl s receptem „Celozrnné palačinky s lososovým krémem“. Zde je:

Celozrnné palačinky s lososovým krémem

Suroviny (5 porcí): 250 g hladké celozrnné mouky, 500 g mléka, 2 vejce, 1 lžička oleje, 100 g lososového krému Rio Mare Paté, 200 g taveného sýra, 20 g kopru, 150 g papriky, 150 g rajčat, 150 g čínské zeli, šťáva z půlky citronu, sůl

Postup: Rozšleháme vejce, přilijeme mléko a olej, vmícháme mouku a osolíme. Těsto by mělo být hladké a bez hrudek. Na pánvi vymazané olejem usmažíme z obou stran palačinky. Lososový krém Rio Mare Paté ušleháme se sýrem, zakápneme citronem, osolíme a přidáme nasekaný kopr. Hotovou lososovou pěnou potřeme palačinky a doplníme zeleninou nakrájenou na nudličky. Palačinky srolujeme nebo zabalíme jako šátečky.



PN 9. 1. 2014

Gastro Poděbrady 2014: domácí učni zazářili

V pořadí osmá soutěžní přehlídka Gastro Poděbrady přilákala opět mnoho diváků a podobně jako v předchozích ročnících se bylo na co koukat. A nejen to...

Text a foto: Monika Langrová

Ve středu 16. dubna mohli přichodit v Kongresovém centru Lázeňská Kolonáda také ochutnávat. Především však byla pozornost upřena na soutěžící v několika oborech. Ti se do Poděbrad sjeli ze čtrnácti středních odborných škol, učilišť a dokonce jednoho gymnázia z Čech a z Rimavské Soboty. Kuchaři měli za úkol připravit slavnostní rautovou misku pro šest osob a využít při tom české suroviny z farmářských trhů. Jejich pokrmu posléze představil v Televizních novinách TV Nova host akce – redaktor Láda Hruška. Číšníci prostřeli tabuli pro dvě osoby na téma jarních svátků nebo významných jarních dní. V sledu převážně „rozkvetlých“ stolů se objevil i jeden tajemný s čarodějnickou tematikou. Cukráři uchystali misku minidezertů, což byla skutečná pastva pro oči. V neposlední řadě barmani v několikahodinovém maratonu na pódiu míchali drinky s Pražskou vodkou. Návštěvníci mohli dále z bezprostřední blí-

kosti sledovat zdobení perníčků, modelování z moderních hmot nebo vyzetávání ovoce a zeleniny. V odpoledních hodinách se pak na kolonádě uskutečnil tradiční běh číšníků.

Domácí Střední odborné učiliště společného stravování bylo velmi úspěšné ve všech oborech a odneslo si z přehlídky Gastro Poděbrady 2014 mnoho ocenění. Nejvyšší metu – 1. místo ve zlatém pásmu – bralo hned dvakrát. Vítězství v oboru číšník vybojovali Kamila Vašková a Lukáš Grof, kteří prostřeli stůl ke slavnostnímu zahájení velikonoční výstavy. Jako nejvydařenější minidezerty porota, čili skupina nezávislých odborníků, vyhodnotila ty od poděbradských cukrátek Terezy Červenkové a Michaely Görnerové. Jejich čokoládovo-pomerančové dortíky, perníkové měsíce, ořechová roláda s čokoládou a ovocem nebo čokoládové košíčky s limetkovým lanýžem byly vskutku nápadité. Ostatně to můžete posoudit sami – vítězné výtvoři jmenovaných učtů ptinášíme na fotografiích.



NOC KOSTELŮ

pátek 23. 5.

Také pět kostelů v Poděbradech!

Podrobný program v Poděbradských novinách, na letáčkách ve všech kostelích a v informačním centru.

Soutěž pro proutníky, kteří navštíví espasí čtyři kostely.

Město a jeho okolí děláme atraktivnějším a za podpory Města Poděbrady a Čechy s láskou pěstujeme.

6. 2. 2014

Zdeněk Pohlreich besedoval s uční a žáky (nejen) o svém oboru



V úterý 21. ledna se v prostorách Základní školy T. G. Masaryka konala beseda se Zdeňkem Pohlreichem, úspěšným šéfkuchařem a majitelem restaurací, který je známý také svým účinkováním v televizních pořadech zaměřených na gastronomii. Tuto besedu zorganizovala Krajská hospodářská komora Střední Čechy v rámci projektu „Vaření je hobby“.

Text: **Tatána Jíříková** | Foto: **Monika Langrová**

Zájem o besedu se Zdeňkem Pohlreichem byl opravdu velký. Zúčastnili se jí žáci podebradského SOU společného stravování a ZŠ T. G. Masaryka a také ZŠ Sadská. Beseda probíhala formou odpovědí na dotazy žáků. To bylo zajímavé i pro pana Pohlreicha, protože, jak sám řekl, mohl se tak dozvědět, jací současní žáci jsou a co je zajímavé. Několik dotazů se týkalo oblíbených jídel, dále toho, jak to chodí v kuchyních restaurací vlastněných Zdeňkem Pohlreichem a jestli mají třeba zájem o učně. Známý šéfkuchař zdůraznil, že to, na čem opravdu záleží, je přístup k práci a vše ostatní se dá naučit. Mimo jiné přišla řeč i na školní jídelny a stravování žáků obecně. Současně podotknul, že až v poslední době si lidé u nás uvědomují, že na kvalitě jídla záleží. Také řekl, že podle jeho názoru potřebuje tradiční česká kuchyně projít změnou a to je právě úkol pro mladé kuchaře. Beseda žáky zaujala, získali zde motivaci pro svůj další rozvoj v oboru a potvrdili si, že se vyplatí dělat věci co nejlépe, což platí v jakémkoliv oboru, nejen v gastronomii.



Zaznělo při besedě se známým kuchařem

Zde je několik otázek – odpovědí ze zmíněné besedy se Zdeňkem Pohlreichem. Tázali se učni a žáci osmých tříd a šestapadesátiletý „drsný kritik tuzemských restauračních zařízení“ v pořadu Ano, šéfe! jim odpovídal s vtipem a profesionálním nadhledem. Svou bezprostředností si všechny získal, takže po besedě mezi „náctiletými“ padl i takovýto názor: „Hele, on je úplně jiný než v televizi, je naprosto pohodovej.“

Text a foto: **Monika Langrová**



Vaříte doma pro rodinu?

Ano. V poslední době jsem vypověděl válku všem restauracím v okolí

svého bydliště. Raději si uvařím doma po svém to, co mi chutná.

Co vám dělá problém uvařit?

Jsem netrpělivý, nemám rád, když se na jídle pracuje moc dlouho. Upřednostňuji, když je pokrm „přirozený“ – na talíři je vidět, co tam je. Nejdůležitější samozřejmě je, jak chutná a jak je teplý.

Jaké předměty jste měl na základce nejraději?

Hudební výchovu a tělocvik.

Zlobil jste ve škole?

Od šesté do deváté třídy jsem měl dvojku z chování. Když se mámy na to teď po letech ptám, říká, že se mnou žádné velké problémy neměla. Ale ono je jí osmaosmdesát, takže si už moc nepamatuje... Myslím si, že jsem byl nadprůměrně zlobivý, takové to hodné živé dítě. Tenkrát jsme ale žili jinak než vy dnes, bez technických

vyposażností a Facebooku. Potád jsme byli venku a něco podnikali s kamarády.

Jak doma přijali zprávu, že se chcete vyučit kuchařem?

Máma mi řekla, že to je dobrý obor, ale že se mám snažit, abych byl fajnovej kuchař. Doufám, že se jí to aspoň částečně vyplnilo.

Máte ještě nějaký vedlejšák?

Myslím, jako jestli mám další práci vedle toho, že se starám o čtyři restaurace, o dům a tři děti, dělám v televizi, píšu knihy, jezdím po besedách a autogramiádách a tak dále? Myslím, že k tomu všemu potřebuji ještě nějaký vedlejšák?... (Otázka i odpověď vyvolaly v tělocvičně salvu smíchu.)

Jaká je vaše nejoblíbenější kuchyně?

Těžko mohu jmenovat jenom jednu. Určitě zmíním francouz-

skou kuchyni, která je základem všeho. Tam je historie a veškeré techniky a úpravy, bez kterých se kulinář neobejde. Chutná mi kuchyně italská, která je pro změnu založená na skvělých surovinách, dále španělská, japonská. Zeleninu, pastu, ryby mohu jíst pravidelně.

Vaříte ve svých restauracích?

Moc ne. Zabývám se víc televizí. Tím jsem pro náš restaurační byznys prospěšnější, než kdybych stál několik hodin u sporáku. Samozřejmě spolupracuji s našimi kuchaři třeba při sestavování jídelníčku.

Co ze sladkého vám nejvíce chutná?

Paláčeky. Dělam je svým dětem. Jinak sladké moc nemusím.

Existuje něco, co nejíte?

Banány. Ty mně opravdu nechutnají.