

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



Výroční zpráva

**o činnosti za školní rok
2023/2024**



	strana
Struktura VZ	
I. Základní údaje o škole	4
I.1 Kontaktní údaje	4
I.2 Charakteristika školy	5
II. Hlavní úkoly školního roku a jejich plnění	21
II.1 Úkoly zřizovatele	21
II.2 Vlastní úkoly související s plněním koncepčních záměrů školy	22
II.3 Naplňování cílů školního vzdělávacího programu	22
II.4 Projektová činnost školy	23
II.5 Spolupráce se sociálními partnery	25
III. Statistické údaje školního roku	25
III.1 Členění školy/školského zařízení	25
III.2 Obory vzdělání a údaje o žácích v nich	26
III.3 Údaje o výsledcích ve vzdělávání	27
a) Prospěch a docházka žáků	27
b) Výsledky maturitních zkoušek, závěrečných zkoušek	29
c) Hodnocení chování žáků	30
d) Výsledky žáků v soutěžích a přehlídkách	30
e) Absolventi a jejich další uplatnění	33
f) Nezaměstnanost absolventů	33
III.4 Údaje o přijímacím řízení uchazečů do 1. ročník SŠ	34
III.5 Výuka cizích jazyků a mezinárodní spolupráce	35
III.6 Úroveň informační a počítačové gramotnosti ve škole	37
IV. Školní poradenské pracoviště	39
IV.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných, mimořádně nadaných a s nárokem na poskytování jazykové přípravy	40
IV.2 Výchovné poradenství	41
IV.3 Kariérové poradenství	42
IV.4 Primární prevence	42
V. Personální a materiální zajištění školy	45
V.1 Údaje o pracovnících školy	45
V.2 Údaje o dalším vzdělávání ped. pracovníků vč. vedoucích pracovníků	47
V.3 Údaje o odborném rozvoji nepedagogických pracovníků	49
VI. Materiální podmínky a jejich rozvoj	50
VII. Údaje o dalších aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti	52

VII.1	Další vzdělávání ve škole v rámci celoživotního učení	52
VII.2	Další činnost školy	52
VII.3	Prezentace školy na veřejnosti	59
VIII.	Vlastní hodnocení a externí kontroly	61
VIII.1	Autoevaluace školy	61
VIII.2	Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené Českou školní inspekcí, případně o dalších kontrolách neuvedených v bodě IX.3	73
IX.	Ekonomická část výroční zprávy o činnosti školy	74
IX.1	Základní údaje o hospodaření školy	74
IX.2	Přijaté příspěvky a dotace	74
IX.3	Kontroly hospodaření	75
X.	Závěr	75
XI.	Přílohová část výroční zprávy	76

I. Základní údaje o škole

I.1 Kontaktní údaje

- **Název školy**

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

- **Adresa**

Dr. Beneše 413/II, 290 01 Poděbrady

- **Zřizovatel**

Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5

- **IČO**

00 664 359

- **IZO ředitelství školy**

600007685

- **Ředitelka školy**

Ing. Helena Klimešová

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

Mgr. Ladislava Vaňková do 31. 7. 2024, Ing. Dita Vaněrková od 1. 8. 2024

- **Zástupce ředitelky pro odborný výcvik**

Karel Diviš

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

Ing. Dita Vaněrková do 31. 7. 2024, Zlatoše Kňapová od 1. 8. 2024

- **Kontakty**

Telefon: sekretariát 314 314 920

Mobil: asistentka ředitelky 702 088 872

E-mail: admin@soupy.cz

Webové stránky: www.soupy.cz

Facebook: www.facebook.com/soupy

- **Členové školské rady**

Mgr. Ludmila Šimková - zastupuje Krajský úřad Středočeského kraje, jmenována KÚ (do 12. srpna 2024)

Jan Jirka – zastupuje Krajský úřad Středočeského kraje, jmenována KÚ (do 12. srpna 2024)

Mgr. Kamila Brunclíková – zastupuje pedagogické pracovníky školy, zvolena dne 24. září 2023

Karel Diviš - zastupuje pedagogické pracovníky školy, zvolen dne 24. září 2023

Radka Janíčková, rodič – zastupuje zletilé žáky a zákonné zástupce nezletilých žáků, zvolena dne 24. 9. 2023

Hana Linhartová, rodič - zastupuje zletilé žáky a zákonné zástupce nezletilých žáků, zvolena dne 24. 9. 2023

• Pověřenec GDPR

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

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

Ve školním roce 2023/2024 nebyla provedena změna zařazení do rejstříku škol. Poslední změna zřizovací listiny (dodatek č. 6) byla uskutečněna dne 29. 11. 2021.
Dnem 1. 8. 2024 začalo běžet další šestileté období výkonu práce na pracovním místě ředitelky školy.

I. 2. Charakteristika školy

• Vymezení hlavní činnosti školy

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

Střední odborné učiliště společného stravování



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

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

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

Domov mládeže Jitřenka

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

Domov mládeže:



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

Středisko praktického vyučování Labenka

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



✚ Školní jídelna

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

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

✚ Restaurace Labenka

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

✚ Školní prodejna

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

✚ Vzdělávací studio odborné výuky

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

• Vymezení doplňkové činnosti školy

Podle zřizovací listiny máme oprávnění provádět tyto doplňkové činnosti: *ubytovací služby, hostinskou činnost, pronájem nebytových prostor, kurzy kvalifikační a rekvalifikační*. Ve školním roce 2023/2024 jsme doplňkovou činnost neprovozovali.

Vzdělávací program školy

Ve školním roce 2023/2024 jsme vyučovali *podle školního vzdělávacího programu „Gastronomické služby“*, který vychází z rámcových vzdělávacích programů příslušných oborů studia (kuchař-číšník, cukrář, pekař, gastronomie). Od 1. 9. 2022 byly implementovány nové požadavky, kdy se snížil počet vyučovacích hodin cizího jazyka z deseti na šest a byl zaveden jeden cizí jazyk, anglický, jako základní. Druhý cizí jazyk je povinný pouze pro obor číšník, a to až ve druhém ročníku. Tyto změny jsou zcela v souladu a doporučeními RVP Kuchař-číšník po posledních revizích, zejména ekonomického a odborného vzdělávání.

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

Obor Cukrář a Pekař byly také revidovány v ekonomické a odborné oblasti. Požadavek na počet vyučovacích hodin cizího jazyka zůstal zachován, celkem 6 hodin za celou dobu tříletého studia. Ve školním roce 2023/2024 byl obor pekař vyučován naposledy, kdy byli pouze tři žáci tohoto oboru. Z důvodu poklesu zájmu o daný obor již pro další školní rok nebyl obor nabízen případným uchazečům.

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

Školní rok 2023/2024 ve všech učebních oborech kombinoval dva ŠVP, první odpovídající předchozímu RVP a nový odpovídající v současnosti platným RVP.

V rámci nástavbového studia došlo k plnému zavedení ŠVP v obou ročnících, kdy byly opět zapracovány revize RVP; v těchto nových RVP byl reflektován požadavek zaměstnavatelů na zdvojnásobení počtu týdnů Odborné praxe.

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

Všechny čtyři RVP prošly od doby svého vzniku několika úpravami, tyto byly vždy zapracovány do ŠVP v požadovaném termínu.

Učební plány vycházely ve školním roce 2023/2024 z výše uvedených dokumentů.

Školní vzdělávací program „Gastronomické služby“ – učební plány

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 kuchař – číšník

Zaměření:

Kuchař – číšník, kuchař, číšník

Délka a forma vzdělávání:

3 roky, denní studium

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

Platnost ŠVP:

Od 1. 9. 2020

Tabulka učebního plánu:

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

Poznámky k učebnímu plánu:

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

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

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

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

Kuchař, číšník

Délka a forma vzdělávání:

3 roky, denní studium

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

Platnost ŠVP:

Od 1. 9. 2022

Tabulka učebního plánu:

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

Poznámky k učebnímu plánu:

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

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

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

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

Kód a název oboru vzdělání:

29-54-H/01 cukrář

Zaměření:

Cukrář – výroba

Délka a forma vzdělávání:

3 roky, denní studium

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

Platnost ŠVP:

Od 1. 9. 2020

Tabulka učebního plánu:

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

Poznámky k učebnímu plánu:

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

Cukrář – výroba

Délka a forma vzdělávání:

3 roky, denní studium

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

Platnost ŠVP:

Od 1. 9. 2022

Tabulka učebního plánu:

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

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

Poznámky k učebnímu plánu:

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

Denní zkrácené studium (kuchař-číšník, cukrář)

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

Délka studia je **1 rok**.

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

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

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

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

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

Kód a název oboru vzdělání:

29-53-H/01 pekař

Délka a forma vzdělávání:

3 roky, denní studium

Platnost ŠVP:

Od 1. 9. 2020

Tabulka učebního plánu:

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

Poznámky k učebnímu plánu:

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

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

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

Poznámka

* nepovinný

Adaptační kurz

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

Lyžařský kurz

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

Turistický kurz se zaměřením na environmentální výchovu

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

Školní výlet

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

Kód a název oboru vzdělání:

65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma vzdělávání:

2 roky, denní studium

Platnost ŠVP:

Od 1. 9. 2022

Tabulka učebního plánu:

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin		
	1. ročník	2. ročník	Celkem
A. Povinné			
a) základní	33	31	64
Český jazyk a literatura	4	4	8
Anglický jazyk	4	4	8
Druhý cizí jazyk*	2	2	4
Společenská výchova	2	0	2
Matematika	5	4	9
Tělesná výchova	2	2	4
Marketing a management	2	2	4
Účetnictví	2	2	4
Informační a komunikační technologie	2	0	2
Cestovní ruch	2	2	4
Hotelový provoz	3	3	6
Tvůrčí psaní	0	1	1
Učební praxe	3	1	4
Ekonomický maturitní seminář	0	1	1
Odborný maturitní seminář	0	1	1
b) volitelné			
Seminář ANJ/ MAT**	0	2	2
Celková týdenní hodinová dotace	33	31	64

Poznámky k učebnímu plánu:

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

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

Přehled využití týdnů v období září - červen:

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

Odborná praxe

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

Školní výlet

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

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

• Základní cíle výchovně vzdělávacího procesu

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

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

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

Tříleté obory vzdělávání

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

Obecným cílem složky všeobecného vzdělávání je vytvořit předpoklady pro rozvoj osobnosti žáků v návaznosti na vědomosti, dovednosti a postoje získané v základní škole. Klade se důraz

na vzdělání v kontextu široce pojímaného občanství, a tedy na obecně přijímané kvality člověka důležité pro jeho uplatnění v demokratické společnosti založené na humanismu. Přitom je akcentována osobnost žáka, zvyšuje se orientace na jeho životní adaptabilitu, na přípravu k práci v podmínkách rychle se měnící společnosti a současně i na přípravu k životu v harmonii s prostředím, s okolním světem i se sebou.

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

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

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

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

Cukrář

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

Naše škola má v Poděbradech pětasedmdesátiletou tradici

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

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

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

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

Po náhodném objevení minerálky byly v roce 1908 na jejích léčivých účincích založeny v Poděbradech malé lázničky. Pro nečekaný zájem veřejnosti se od prvních lázeňských sezón začaly rychle rozšiřovat a do první světové války vznikl celý dnešní lázeňský střed. Hned v prvních poválečných letech rozkvět poděbradských lázní pokračoval hlavně díky vysoké odborné úrovni zdejšího lázeňství, zaměřeného především na léčení nemocí srdečních a cévních. Z Poděbrad se záhy staly atraktivní moderní lázně nedaleko hlavního města, a tak hlavně ve dvacátých letech minulého století různé pojišťovny, svazy, spolky a další instituce stavěly pro své zaměstnance v Poděbradech lázeňské domy, penziony a ozdravovny. Jednu takovou ozdravovnu v jubilejním roce 1928 postavil i Československý svaz kancelářských úředníků, sídlící v Praze Bubenči. Moderní dvoupatrová budova vznikla spolu s ostatními řadovými domy na právě rozparcelovaných polích podle unikátního regulačního plánu zástavby lázeňského středu od arch. Jandy. Se zaobleným průčelím dvěma křídly a kruhovým vestibulem uvnitř připomínala rozevřenou knihu. Jako Masarykova jubilejní ozdravovna pak sloužila do

roku 1939 – do německé okupace. Němci hned po příchodu do Poděbrad převzali správu lázeňského podniku do svých rukou, čímž byl provoz lázní silně omezen a počet českých lázeňských hostů se snížil na minimum.

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

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



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

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

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



V Poděbradech tehdy zůstaly jen obory kuchař-číšník, pro jejichž praktickou výuku však bylo třeba získat a vybavit vhodné prostory. Ty se našly v jedné ze starých poděbradských hospod u náměstí. Byl to známý pivovarský hostinec, který vznikl už dávno jako součást zdejšího měšťanského pivovaru a v té době ho provozoval národní podnik Restaurace a jídelny. Jako zajímavost budiž uvedeno, že blízko odtud byla Nymburská brána, od

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

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

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

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

V současné době – 30 let po listopadovém převratu 1989 – si mladší generace sotva umí představit, že celé čtyři desítky let ovládala všechno dění v zemi jediná politická strana – KSČ. Jejím představitelům velmi záleželo na tom, aby měla pokračovatele, proto kladli tak velký



důraz na výchovu mládeže v duchu komunistické ideologie. Ta samozřejmě prostupovala i všechnu školní výuku, učňovské školství nevyjímaje. V roce 1972, v období tzv. normalizace, následujícím po invazi „spřátelených“ vojsk před padesáti lety, vydalo tehdejší ministerstvo školství, ovládané komunisty, nový pracovní řád. Podle něho všichni výchovní pracovníci byli povinni slavnostně složit slib, že budou vždy uskutečňovat politiku KSČ a žáky vychovávat v duchu marxistického světového názoru. Končil slovy: „Jsem si vědom důsledků, jaké by pro mne vplynuly z neplnění slibu“. Zachovaná školní kronika z let 1964 – 1990 o této době podává nejedno svědectví. Dočteme se v ní o různých zasedáních, závazcích a jejich plnění, o prvomájových průvodech, svazácích, ale i o mnoha akcích bez politického pozadí. Žáci se pravidelně účastnili celostátních tzv. technických soutěží tvořivosti mládeže, kde nejednou získali vysoká ohodnocení a sami se občas organizačně podíleli na podobných akcích, pořádaných vlastní školou (např. v roce 1959 při soutěži „Za vyšší kulturu jídla“). Součástí školních aktivit byla i mnohaletá družba se školami stejného typu u nás

(Slovensko) i ze zahraničí, hlavně z bývalé NDR, obsluhování významných návštěv, které přijely do Poděbrad atd.

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

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

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

PhDr. Jana Hrabětová
historička a etnografka

Gastro Poděbrady – soutěž, která se stala tradicí a na kterou jsme právem hrdí

V minulosti byly *Poděbrady známé pořádáním gastronomických výstav* na lázeňské Kolonádě. Ty představovaly *neodmyslitelnou součást poděbradského dění a pro veřejnost se staly doslova tradicí*. Na jejich organizaci se významnou měrou podílely tehdejší státní podnik Lázně Poděbrady ve spolupráci s Národním výborem města Poděbrady. Své gastronomické umění zde předváděly nejen restaurace a hotely patřící pod národní podnik RaJ (Restaurace a jídelny), ale též dvě místní školy zabývající se gastronomií, tedy hotelová škola a odborné učiliště. Po roce 1989 se tato tradice přerušila a gastronomické výstavy přestaly existovat. *Protože nám to bylo líto, a protože jsme škola, která má v gastronomii více jak sedmdesátileté zkušenosti, dali jsme hlavy dohromady a rozhodli jsme se, že se pokusíme, i když v trochu jiné podobě, opět uvést tuto krásnou 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. Zároveň jsme chtěli, aby soutěž měla mezinárodní rozměr, a proto jsme využili naše přátelské vztahy se školami na Slovensku a v Maďarsku a zapojili je do soutěže. Na jaře roku 2007 jsme uspořádali první ročník gastronomické přehlídky středních odborných učilišť s mezinárodní účastí s názvem Gastro Poděbrady*. Soutěží v oboru kuchař, číšník, cukrář a barman se tehdy zúčastnilo „*pouze*“ *osm škol*, šest z Čech, jedna ze Slovenska a jedna z Maďarska. Přehlídka měla veliký úspěch jak u odborné a laické veřejnosti, tak u učitelů a žáků zúčastněných škol. Soutěžící a hosté navíc



ocenili přípravu a organizaci celé akce. To vše bylo ohromnou motivací, abychom další rok uspořádali druhý ročník. *Postupně se rozšiřoval počet zúčastněných škol, rostla kvalita soutěžních výrobků a výkonů, vylepšovala se organizace a úroveň přehlídky, soutěží a doprovodných akcí. Snažili jsme se hosty překvapit vždy něčím novým. Přesvědčili jsme tak naše partnery, našeho zřizovatele a veřejnost o významu a přínosu pořádání gastronomické výstavy v Poděbradech. Jubilejní, desátý ročník se konal v noblesním duchu „První republiky“. Při této příležitosti jsme připravili „Almanach 10 let Gastro Poděbrady“, ve kterém jsme všem připomněli každý ročník slovem i obrazem. Almanach byl vytištěn v září 2016 a zaslali jsme ho jako poděkování všem, kteří s mezinárodní přehlídkou Gastro Poděbrady měli a mají co dočinění. Gastro Poděbrady se zapsalo do historie gastronomických akcí v Poděbradech a hluboce tu „zakořenilo“. Bohužel díky koronavirové pandemii byla tradice mezinárodní soutěžní přehlídky na tři roky přerušena. Ale v roce 2023 se nám podařilo na tuto krásnou tradici navázat a letos v dubnu jsme již uspořádali 15. ročník této oblíbené akce.*

II. Hlavní úkoly školního roku a jejich plnění

II.1 Úkoly zřizovatele

• Úkoly stanovené zřizovatelem a vyhodnocení jejich plnění

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

Stanovené úkoly a jejich stručné vyhodnocení:

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

Tento cíl se nám daří dlouhodobě naplňovat, a to zejména díky vlastnímu středisku praktického vyučování Labenka provozovaného v rámci hlavní činnosti a velmi aktivní spoluprací s početným množstvím sociálních partnerů, jako jsou podnikatelé a firmy v oblasti gastronomie a potravinářství (restaurace, hotely, cukrárny, pekárny apod.), nacházející se především v našem regionu a samozřejmě v Poděbradech. Žáci se tak připravují na své povolání v reálném pracovním prostředí, které odpovídá novým požadavkům trhu. Proto i nezaměstnanost našich absolventů je dlouhodobě na nízké úrovni.

Podporovat zkvalitnění středního vzdělávání

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

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

Podporovat zájem žáků o vzdělávání ve vybraných oborech

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

II.2 Vlastní úkoly související s plněním koncepčních záměrů školy

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

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

Na realizaci projektu (vzdělávání pracovníků ve vzdělávání SŠ, inovativní vzdělávání žáků ve SŠ, spolupráce pracovníků ve vzdělávání DM, podpora inovativního vzdělávání žáků v DM) jsme získali finanční podporu ve výši Kč 1 592 200 Kč. Plán aktivit, který jsme připravili v předchozím školním roce na následující dva školní roky, jsme na podzim roku 2023 začali úspěšně plnit. O zrealizovaných aktivitách se dočtete ve výroční zprávě v příslušných oddílech.

Zapojování do projektů a grantů, jejichž finanční prostředky využijeme zejména k rozvíjení odborných kompetencí žáků učňovských oborů

V tomto školním roce jsme začali realizovat aktivity z OP JAK. A mnohé z nich byly zaměřené na rozvíjení odborných kompetencí našich učňů. V rámci vyhlášených grantů Nadace rozvoje občanské společnosti (neziskové organizace, která se kromě společensky prospěšných projektů zasazuje o vyrovnání nerovností učňovského a středního odborného školství ve Středočeském kraji), jsme podali žádosti o finanční podporu. A ty, které byly podpořeny jsme úspěšně zrealizovali. K rozvíjení odborných kompetencí žáků jsme využili též příspěvek na mezinárodní aktivity a finanční prostředky z NPO. Podrobně jsou veškeré aktivity z těchto projektů a grantů popsány a zhodnoceny v kapitole II.4 Projektová činnost školy a v kapitole VII.3 Prezentace školy na veřejnosti.

Uspořádat 15. ročník soutěžní přehlídky gastronomických škol s mezinárodní účastí Gastro Poděbrady

Dne 18. dubna 2024 jsme s mimořádně velikým úspěchem uspořádali 15. ročník Gastro Poděbrady. Podrobné zhodnocení soutěžní přehlídky gastronomických škol je v kapitole III.3 Údaje o výsledcích žáků ve vzdělávání, oddíl d) a v kapitole VII.3 Prezentace školy na veřejnosti.

Zajištění kvalitní přípravy žáků a realizaci jednotné závěrečné zkoušky u žáků 3. ročníků učebních oborů a maturitní zkoušky u žáků 2. ročníku nástavbového studia

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

II.3 Naplňování cílů školního vzdělávacího programu

Jako ucelený dokument má každý ŠVP své vlastní cíle. Cílem tříletých oborů je připravit žáky zejména po odborné stránce, naplňovat jejich odborné dovednosti a um. Odborný výcvik, který tvoří 50 procent školní docházky plní funkci integrujícího předmětu, kde si žáci osvojují profesionální návyky vyžadované v gastronomických provozech, získávají své první zkušenosti. Každým rokem se konají soutěže pro žáky těchto oborů (viz. Kapitola III.3 d.),

kteře pomáhají jim samotným být v kontaktu s moderními technologiemi, orientovat se v moderním světě kuchařů, číšníků, cukrářů a pekařů. Žáci naší školy se pravidelně umísťují na předních příčkách. Žáci také připravují pohoštění pro autority našeho města, obsluhují při společenských událostech (např. zasedání městské rady).

Cílem nástavbového studia je k odborným dovednostem přidat ještě další technickohospodářské funkce v pohostinství, dovést žáka k vyšší samostatnosti. Žák musí být schopen vykonávat odborné gastronomické činnosti, provozní, marketingové, obchodní a řídicí. V loňském školním roce si tyto dovednosti vyzkoušeli při realizaci projektu Uvař! Upeč! Naservíruj!, kdy po dobu tří dnů prezentovali práci jednotlivých učebních oborů žákům devátých tříd poděbradských základních škol. Jako kolektiv si museli práci rozvrhnout, naplánovat, zabezpečit suroviny, pružně reagovat na vzniklé situace. Od učitelů základních škol si vysloužili slova uznání o profesionalitě a samotní deváťáci byli překvapení, co všechno je nutné k jednotlivým prezentovaným profesím znát.

Dalším důkazem dobré připravenosti žáků nástavbového studia byla realizace praktické části maturitní zkoušky, kdy všichni žáci připravovali a zrealizovali slavnostní raut u příležitosti Dne učitelů. Spokojenost všech pracovníků školy opět byla důkazem dobré připravenosti pro jejich pracovní svět.

Nedílnou součástí všech ŠVP naší školy jsou exkurze, tematické výlety a výchovné akce; vždy je názornost využívána pro lepší dokreslení dané činnosti, např. průvodcovská činnost (Královská cesta Praha, v českém i anglickém jazyce), výroba čokolády (Muzeum čokolády Choco-Story Praha), výroba šumivého vína (Bohemia Sekt Starý Plzeňec) a mnohé další (viz. Kapitola VII.2).

II.4 Projektová činnost školy

• Údaje o projektech, do kterých je škola zapojena

Vyhlašovatel programu (projektu)	Název a stručná charakteristika podaného (schváleného) projektu	Schválená finanční podpora, finanční spoluúčast kraje, vlastní či jiné finanční zdroje	Průběh realizace, čerpané finanční prostředky	Zhodnocení přínosu projektu a jeho výsledky (pokud byl ukončen)
Nadace rozvoje občanské společnosti, Zvyšování kvality odborného vzdělávání a posilování dovedností žáků	„Steaky od začátku do konce“	Získaná finanční podpora ve výši Kč 45 000	K 31.8.2024 vyčerpána částka Kč 45 000	V rámci projektu proběhl kurz „steaky od začátku do konce“, kdy se žáci pod dozorem odborníka z praxe učili připravovat steaky a dozvěděli se řadu souvisejících informací.
Nadace rozvoje občanské společnosti, Zvyšování kvality odborného vzdělávání a posilování dovedností žáků	„Uvař! Upeč! Naservíruj!“	Získaná finanční podpora ve výši Kč 31 490,-	K 31.8.2024 vyčerpána částka Kč 31 490	Žáci nástavbového studia v rámci projektu Uvař!Upeč!Naservíruj! připravili program pro žáky devátých tříd základních škol v Poděbradech. Cílem projektu bylo ukázat žákům krásu vyučovaných oborů.
Nadace rozvoje občanské společnosti, Zvyšování kvality odborného	„Low Carb dorty“	Získaná finanční podpora ve výši Kč 40 000	K 31.8.2024 vyčerpána částka Kč 40 000	V rámci projektu proběhly 2 kurzy přípravy low carb dortů pro žáky (převážně oboru cukrář), kde se žáci

vzdělávání a posilování dovedností žáků				pod vedením zkušené cukrářky učili výrobu low carb dortů.
Nadace rozvoje občanské společnosti, Zvyšování kvality odborného vzdělávání a posilování dovedností žáků	„Spolu u stolu“	Získaná finanční podpora ve výši Kč 58 740	K 31.8.2024 vyčerpána částka Kč 58 740	Žáci tříletého studia v rámci projektu Spolu u stolu se podíleli na přípravě cateringových služeb.
Nadace rozvoje občanské společnosti, Zvyšování kvality odborného vzdělávání a posilování dovedností žáků	„Mousse dezerty“	Získaná finanční podpora ve výši Kč 58 706	K 31.8.2024 vyčerpána částka Kč 58 706	V rámci projektu proběhly 2 kurzy pečení mouse dezertů pro žáky (převážně oboru cukrář), kde se žáci pod vedením zkušených cukrářů učili výrobu mouse dezertů.
Nadace rozvoje občanské společnosti, Zvyšování kvality odborného vzdělávání a posilování dovedností žáků	„Středomořská kuchyně“	Získaná finanční podpora ve výši Kč 55 892	K 31.8.2024 vyčerpána částka Kč 55 892	V rámci projektu proběhly 2 kurzy přípravy středomořské kuchyně, kde se žáci pod vedením zkušeného kuchaře učili přípravu pokrmů středomořské kuchyně a zároveň efektivní využití surovin včetně moderních trendů v jejich konzervování a uchovávání čerstvosti.
Národní plán obnovy	„Prevence digitální propasti“	Získaná finanční podpora ve výši Kč 404000	K 31.8.2024 vyčerpána částka Kč 19819,80	V rámci projektu pořízeno 2 ks notebooků na půjčení žákům se sociálním znevýhodněním. Další zařízení budou pořízena v průběhu školního roku 2024/2025.
Národní plán obnovy	„Digitální pomůcky“	Získaná finanční podpora ve výši Kč 316000	K 31.8.2024 vyčerpána částka Kč 187110,42	V rámci projektu bylo pořízeno IT vybavení a SW SEPTIM na středisko praktického vyučování, které slouží k výuce odborného výcviku a dále pak licence na program umíme to sloužící k výuce na teoretických předmětech.
OP JAK	„Šablony“	Získaná finanční podpora ve výši Kč 1 592 200	K 31.8.2024 vyčerpána částka Kč 342 936,6	V rámci projektu probíhají průběžně aktivity spadající do inovativní výuky a vzdělávání pedagogických pracovníků. Projekt pokračuje ve školním roce 2024/2025.

II.5 Spolupráce se sociálními partnery

I v tomto školním roce jsme rozvíjeli spolupráci se sociálními partnery, kam patří *spolupráce se zřizovatelem, s představiteli města Poděbrady, s firmami, zaměstnavateli, profesními asociacemi jako jsou např. Asociace barmanů, kuchařů, cukrářů, s Hospodářskou komorou, místními institucemi, atd.* Protože jsme odborná škola a nedílnou součástí profesní přípravy je odborný výcvik v učebních oborech a učební a odborná praxe na maturitním nástavbovém studiu, je pro nás *klíčová spolupráce s firmami, kde se naši žáci připravují na budoucí povolání. Dlouhodobě spolupracujeme více jak 35 firmami, které se podílejí na odborném rozvoji a profesní přípravě žáků* spolu s instruktory a učiteli odborného výcviku. Všichni tito partneři svými odbornými a pedagogickými zkušenostmi přispívají k profesnímu rozvoji žáků a zvyšují možnosti jejich dalšího uplatnění na trhu práce.



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

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

III. Statistické údaje školního roku

III.1 Členění školy/školského zařízení

Školy – nejvyšší povolený počet žáků a naplněnost (k 30. 9. 2023)

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	343	343	28,74	13,32

¹ všechny formy vzdělávání

² DFV – denní forma vzdělávání

* údaj zahrnuje i vychovatele

Komentář: oproti předchozímu školnímu roku *se zvýšil počet žáků (o 27)*, přepočtený počet pedagogických pracovníků se nepatrně snížil, o 2 se zvýšil počet žáků na přepočtený počet pedagogických pracovníků to

Školská zařízení – nejvyšší povolený počet žáků (ubytovaných, strážníků) a naplněnost (k 30. 9. 2023)

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	3,62
Školní jídelna	110019628	220	220	0	10,75

III.2 Obory vzdělání a údaje o žácích v nich

• Obory vzdělání

Střední odborné učiliště společného stravování poskytovalo v roce 2023/2024 vzdělání v těchto oborech studia:

Tříleté obory vzdělávání:

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

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

29-54-H/01 Cukrář

29-53-H/01 Pekař

Dvouleté nástavbové studium:

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

65-41-L/51 Gastronomie

Počet tříd a žáků SŠ v denní formě vzdělávání – podle oborů vzdělání (k 30. 9. 2023)

Kód a název oboru	Počet žáků	Počet Tříd	Průměrný počet žáků/tř.
Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou	50	2	22
65-41-L/51 gastronomie	50	2	25
Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem	293	11	26
Kuchař – číšník	240	9	26,6
29-54-H/01 cukrář	50	2	25
29-53-H/01 pekař	3	0	0
Celkem	343	13	25

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

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

Žáci přijatí v průběhu školního roku do denního studia

Kód a název oboru	Ročník	Počet žáků přestup/vlastní žádost	Počet žáků přijatých v průběhu školního roku celkem
Celkem za tříleté obory studia		10/23	33
65-51-H/01 kuchař – číšník	1.	6/10	16
	2.	1/4	5
	3.	2/6	8
29-54-H/01 cukrář	1.	0/0	0
	2.	0/3	3

	3.	1/0	1
29-53-H/01 pekař	1.	0/0	0
	2.	0/0	0
	3.	0/0	0
Celkem za nástavbové studium		0/2	2
65-41-L/51 gastronomie	1.	0/2	2
	2.	0/0	0
Celkem za školu		10/25	35

Komentář: v průběhu školního roku jsme *přijali celkem 35 žáků* (v předchozím roce 20 žáků), z toho přestoupilo z jiné školy 10 žáků na tříleté obory studia (z osobních důvodů, náročnost studia, stěhování), 25 žáků bylo přijato na vlastní žádost (9 žáků po přerušení studia, 4 z důvodu opakování).

Cizí státní příslušníci – EU, ostatní

Kód a název oboru	Počet cizích státních příslušníků EU/ostatní
65-51-H/01 kuchař – číšník	0/27
29-54-H/01 cukrář	0
29-53-H/01 pekař	0
65-51-L/51 gastronomie	0/2
Celkem	0/29

Poznámka: proti předcházejícímu roku se počet cizích státních příslušníků zvýšil o 18 žáků /ostatní/.

Žáci dojíždějící do školy z jiných krajů k 1. 9. 2023

Kraj	Počet žáků	
	Celkem	z toho v denním studiu
Hlavní město Praha	8	8
Královéhradecký kraj	11	11
Liberecký kraj	5	5
Ústecký kraj	1	1
Vysočina	1	1
Moravskoslezský kraj	1	1
Pardubický kraj	4	4
Jihomoravský kraj	1	1
Celkem	32	32

Poznámka: žáků z jiných krajů než Středočeského je minimálně, 311 žáků bylo ze Středočeského kraje. Oproti loňskému roku se počet dojíždějících zvýšil o 5 žáků.

III.3 Údaje o výsledcích ve vzdělávání

- a) Prospěch a docházka žáků všech ročníků celkem

Prospěch a docházka žáků všech ročníků celkem – k 30. 6. 2024

Prospěch a docházka žáků všech ročníků	Počet žáků
Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou	
Žáci celkem	45
Prospěli s vyznamenáním	3
Prospěli	38

Neprospěli/neklasifikováni	3/1
- z toho opakující ročník	0
Průměrný prospěch žáků	2,014
Průměrný počet zameškaných hodin na žáka/z toho neomluvených	46,70/2,8
Žáci celkem	268
Prospěli s vyznamenáním	63
Prospěli	161
Neprospěli/neklasifikováni	7/37
- z toho opakující ročník	2
Průměrný prospěch žáků	2,833
Průměrný počet zameškaných hodin na žáka/z toho neomluvených	87/3,4
Celkem za všechny obory	
Žáci celkem	313
Prospěli s vyznamenáním	66
Prospěli	199
Neprospěli / neklasifikováni	10/38
- z toho opakující ročník	2
Průměrný prospěch žáků	2,07
Průměrný počet zameškaných hodin na žáka/z toho neomluvených	54,37/3,1

Komentář: *průměrný prospěch žáků zůstal* proti předcházejícímu školnímu roku *prakticky stejný, vyznamenáno bylo 66 žáků, z toho 3 v nástavbovém studiu.*

Zkoušky v náhradním termínu – počet žáků, ročník, obor vzdělání, předměty, důvody, výsledky (nové)

Obor studia	Předmět	Počet zkoušek (žáků)*		
		Celkem	Prospělo	Neprospělo
Celkem za tříleté obory studia		38 žáků	36 žáků	2 žáci
65-51-H/01 kuchař-číšník				
1. ročník	OV, ICT, TEV, MAT, TEA, JL, ANJ, úst, ODB	12,4,5,1,1,1,1,1,2	12,4,5,1,1,1,1,1,2	0,0
2. ročník	OV, POV, ČJL, ICT, MAT, EKO, ZSV, OdS, TEV, Zek, TEC, RUJ, ANJ, ODB	9,5,2,3,2,4,3,5,1,2,2,1,2	9,5,2,3,2,4,3,5,1,2,2,1,2	0
3. ročník	OV, MAT, oANJ, EKO, NEJ, ODB, ANJ, POV	4,1,1,1,1,1,1,1,1	2,1,1,1,1,1,1,1,1	2
29-54-H/01 cukrář				
2. ročník	OV, ČJL, MAT, EKO, ICT, TEV	1,1,1,2,1,1	1,1,1,2,1,1	
29-53-H/01 pekař		0	0	0
Celkem za nástavbové studium		1 žák	1 žák	0 žáků
1. ročník	ICT	1	1	0
2. ročník		0	0	0
Celkem za školu		39 žáků	37 žáků	2 žáci

* zahrnuje žáky, kteří konali zkoušky ze dvou i více předmětů

Komentář: počet žáků, kteří konali zkoušky v náhradním termínu po ročnících:

1. ročník: 16 žáků, 2. ročník: 17 žáků, 3. ročník: 5 žáků, mnozí žáci skládali i více zkoušek

Opravné/komisionální zkoušky – počet žáků, ročník, obor vzdělání, předměty, důvody, výsledky

Obor studia	Předmět	Počet zkoušek (žáků)*		
		Celkem	Prospělo	Neprospělo
Celkem za tříleté obory studia		9	7	2
65-51-H/01 kuchař-číšník				
1. ročník	TEA, MAT	4,1	3,1	1,0
2. ročník	ANJ	2	2	0
3. ročník	OV	2	1	1
29-54-H/01 cukrář		0	0	0
29-53-H/01 pekař		0	0	0
Celkem za nástavbové studium		5	4	1
1. ročník	MAT, ICT, ANJ	2,1,1	2,1,0	0,0,1
2. ročník	ANJ	1	1	0
Celkem za školu		14	11	3

*žahrnuje žáky, kteří konali zkoušky ze dvou předmětů

Komentář: celkem bylo vypsáno 14 komisionálních zkoušek.

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

Výsledky maturitních zkoušek, závěrečných zkoušek

Kód a název oboru	Žáci konající zkoušky celkem	Prospěli s vyznamenáním	Prospěli	Neprospěli
65-41-L/51 gastronomie	18	3	8	7
Maturitní zkouška – celkem	18	3	8	7
65-51-H/01 kuchař - číšník	38	9	26	3
29-54-H/01 cukrář	22	5	16	1
29-53-H/01 pekař	3	2	1	0
Závěrečná zkouška – celkem	63	16	43	4
Celkem za školu	81	19	51	11

Počet žáků, kteří budou konat opravnou maturitní nebo závěrečnou zkoušku

Kód a název oboru	Písemná*	Praktická	Ústní
Závěrečná zkouška (s výučním listem):	3	1	0
65-51-H/01 kuchař - číšník	2	1	0
29-54-H/01 cukrář	1	0	0
29-53-H/01 pekař	0	0	0
Maturitní zkouška:	7	0	4
65-41-L/01 gastronomie	7	0	4
Celkem za školu	10	1	4

*didaktický test

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

• c) Hodnocení chování žáků

Chování žáků (k 30. 6. 2024)

Druh/typ školy	Hodnocení chování		
	Velmi dobré	Uspokojivé	Neuspokojivé
Střední/střední odborné učiliště	298	13	2

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

Kód a název oboru	Počet výchovných opatření			
	Pochvala ředitele	Důtka ředitele	Podmíněné vyloučení	Vyloučení
65-51-H/01 kuchař - číšník	78	40	7	0
29-54-H/01 cukrář	37	1	0	0
29-53-H/01 pekař	0	0	0	0
Celkem za tříleté obory	115	41	7	0
65-41-L/51 gastronomie	7	3	1	0
Celkem za nástavbové studium	7	3	1	0
Celkem za školu	122	44	8	0

Komentář: *opatření ke snížení absence*, která jsme v průběhu školního roku již uplatňovali, *přinesla výsledky*, počet pochval výrazně převažoval nad počtem důtek, oproti předchozímu školnímu roku se počet pochval zvýšil víc jak dvojnásobně. Pochvaly byly uděleny za vynikající studijní výsledky jak v teorii, tak na odborném výcviku a za vzornou reprezentaci školy. Počet důtek se proti předchozímu školnímu nepatrně zvýšil. Naprostá většina důtek byla udělena žákům z oboru kuchař-číšník, důvodem udělení důtky byly ve většině případů neomluvená absence, ale i kouření a v 1 případě velmi vulgární vyjadřování vůči učitelům. V průběhu školního roku jsme udělili 8 podmíněných vyloučení, z toho v 7 případech v oboru kuchař-číšník. Důvodem podmíněného vyloučení bylo opakované porušování školního řádu i přes udělení důtky (neomluvená absence, návykové látky). Ve školním roce nebyl nikdo vyloučen.

• d) Výsledky žáků v soutěžích a přehlídkách

Soutěže na domově mládeže Jitřenka

Finanční gramotnost – 13. ročník soutěže, která prověřuje finanční znalosti žáků, žáci plní úkoly, které simulují situace běžného života, osvojení si zdravých finančních návyků, proběhlo školní kolo, v *okresním kole – 2. místo*.

Mediální olympiáda – vzdělávací soutěž na prohloubení vědomostí v oblasti mediální gramotnosti

EUROQUIZ 2024 – vědomostní soutěž pro 1. a 2. ročníky středních škol na téma Sport a volný čas 4 dohoda, pořadatel Středočeský kraj, **3. místo ze 125 týmů**

Prezentiáda – soutěž v prezenčních dovednostech na téma „To je intimní“ – *postup do krajského kola*

Olympiáda v českém jazyce

Školního kola Olympiády v českém jazyce se zúčastnilo dvacet žáků. Dvě žákyně s nejlepším výsledkem byly vyslány, aby nás reprezentovaly v okresním kole, které se konalo v Nymburce. **Žákyně se umístily na 12. a 15. místě.**

Sportovní soutěže

Naši žáci a žákyně se během školního roku účastnili několika sportovních akcí, například okresních kol soutěží škol v basketbalu, ve volejbalu a florbalu. Do soutěží vstupovali s velkým nasazením. Z důvodu nemožnosti zúčastnit se závodů v době praxe nejsme však schopni sestavit dostatečně silný tým, abychom byli schopni konkurovat. Bylo by nutno zvážit uvolnění žáků z praxe v době konání školní sportovní akce, aby měla akce očekávaný účinek, tj. působila motivačně.

Vybraní žáci se účastnili školní soutěže v *prespolním běhu*. Umístili se na krásném **3.místě**.

Soutěž "Kouzlení perníku" SŠGS Nová Paka

Naše žákyně oboru cukrář Zuzana Šišková se zúčastnila soutěže Kouzlení z perníku, kterou pořádá Střední škola gastronomie a služeb Nová Paka. Do kategorie A – chlouba regionu si připravila perníkové nymburské hradby a za jejich zpracování se umístila **ve stříbrném pásmu** a v kategorii B – Afrika měla za úkol za 100 minut ozdobit perník na dané téma. Za zpracování tohoto úkolu obdržela ocenění **v bronzovém pásmu**.



Cukrářská soutěž Eta do středních škol – říjen 2024

Společnost ETA vyhlásila soutěž s možností finanční výhry. Úkolem bylo vytvořit dort ve formě jakéhokoliv výrobku této firmy. Naše škola se zúčastnila s dortem ve tvaru ledničky a vysavače looku šedesátých let minulého století. I když k umístění na předních příčkách nedošlo, měly žákyně šanci si vyzkoušet modelování, potahování a další činnosti spojených s výrobou dortů.

Soutěž Rio Mare „Svačina roku“

Přihlásili jsme se do této soutěže v červnu školního roku 2023/2024. Vyhodnocení výrobků vyrobených našimi žáky proběhne na podzim roku 2024.

Vánoční soutěže cukrářů

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

Gastro Poděbrady - 15. ročník soutěžní přehlídky gastronomických škol dne 18. dubna 2024 v prostorách Kongresového centra Kolonáda v Poděbradech.

Už po patnácté se v Kongresovém centru Lázeňská kolonáda konala soutěž Gastro Poděbrady 2024, kterou pořádá SOU společného stravování Poděbrady. Všechny účastníky přivítala ředitelka školy Ing. Helena Klimešová, starosta Poděbrad Mgr. Roman Schulz, bývalý europoslanec MUDr. Miroslav Ouzký a z pomyslné startovní pistole vystřelila a zahájila akci

Mgr. Bc. Michaela Vencová, vedoucí odboru školství na KUSK. Téma „Krása ledu“ pojali všichni soutěžící jako velkou výzvu. K vidění byla spousta nádherných výrobků z dílny kuchařů i cukrářů. Číšníci skvěle prostřené tabule lákaly k usednutí. Na pódiu se odehrála barmanská soutěž a každý záviděl chuťové komisi její práci. Letošních 17 škol a celkový počet 97 soutěžích byl dosavadní rekord. Jako v každé soutěži i zde byli vyhlášeni vítězové, ale nebyl nikdo, kdo prohrál. Obrovská poklona všem žákům, kteří se nebojí vystoupit před zraky odborných komisí, obhajují svoji práci a své nápady a také těm, kteří je na to připravují. Bez nich by to nešlo. O akci byl také velký zájem ze strany veřejnosti odborné i laické a hezkým závřením soutěžního dne bylo vystoupení nejmenších Poděbradských mažoretek a divácky atraktivní překážkový běh číšníků na lázeňské kolonádě.

Umístění našich žáků:

Zlaté pásmo obor Kuchař: 1. místo

Zlaté pásmo obor Číšník: 1. místo

Zlaté pásmo Barman: 2. místo

Four fest 2024 Rimavská Sobotka

Na začátku června se naše škola zúčastnila mezinárodní soutěže FourFest – Euroakademik Gastro 2024 v Rimavské Sobotě, kterou pořádá partnerská škola SOŠ obchodu a služieb. Pravidelně se účastní země V4, tedy školy z Polska, Maďarska, Česka a domácího Slovenska. Soutěžní klání mělo dvě části. První částí byla týmová soutěž a spočívala v přípravě tradiční kotlíkové čočkové polévky na nádvoří restaurace Čierny orol. Nám se podařilo v konkurenci osmi týmů uvařit nejlepší „šošovicu“ a získat nejvyšší ocenění! Ve druhé



části soutěže jsme se zapojili v oborech barman a kuchař. V barmanské soutěži nás reprezentovali dva žáci z prvního ročníku Kateřina Labašková a Matouš Fišer, kteří absolvovali v letošním roce barmanský kurz. Podali skvělý výkon při namíchání drinků na téma TIKI KULTURA, zaujali obecenstvo i porotu a získali oba ocenění ve stříbrném pásmu. Nasbírali cenné zkušenosti a my v jejich nadšení vidíme velký potenciál a příslib do budoucna. V kategorii kuchař své umění předvedl Filip Mašek při přípravě jeleního hřbetu, který se také v konkurenci neztratil a získal umístění ve stříbrném pásmu a zároveň speciální cenu za kreativitu. Při soutěži mu byla oporou a pravou rukou náhradnice Adéla Cížková, která se zároveň připravovala na účast v soutěžích v příštím školním roce. Celá akce se nesla ve velmi přátelské atmosféře, bylo vidět nadšení soutěžích, ale i jejich učitelů, kteří jsou jim oporou a podporou.

Umístění žáků:

Týmová soutěž ve vaření čočkové polévky: 1. místo

Kuchař: stříbrné pásmo a speciální cena za kreativitu

Barmani: stříbrné pásmo

- e) Absolventi a jejich další uplatnění

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

Obor vzdělávání	Počet absolventů celkem *	Podali přihlášku na VŠ	Podali přihlášku na VOŠ	Podali přihlášku na jiný typ školy	Nepodali přihlášku na žádnou školu
65-41-L/51 gastronomie	11	2	0	0	9
Celkem	11	2	0	0	9

*předpokládaný

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

Protože jsme v rámci opatření doporučených ČŠI neotevírali ve školním roce 2024/2025 nástavbové studium, hlásili se absolventi tříletých oborů na jiné školy. Nemáme tedy údaje o počtu žáků, kteří se hlásili k dalšímu studiu. Obvykle se jednalo o školy v Nymburce, Kolíně, Městci Králové a Kutné Hoře, obor podnikání.

Odchody žáků ze školy během školního roku

Obor studia	Počet žáků	Důvody
Přerušeni studia	8	2 osobní důvody, 6 zdravotní důvody
65-41-H/01 kuchař – číšník	5	
29-54-H/01 cukrář	2	
29-53-H/01 pekař	0	
65-41-L/51 gastronomie	1	
Ukončení studia na vlastní žádost	30	osobní důvody, zdravotní důvody, nezájem o studium
65-41-H/01 kuchař – číšník	21	
29-54-H/01 cukrář	2	
29-53-H/01 pekař	0	
65-41-L/51 gastronomie	7	
Přestup na jinou školu	11	osobní důvody, nezájem o studium
65-41-H/01 kuchař – číšník	10	
29-54-H/01 cukrář	1	
29-53-H/01 pekař	0	
65-41-L/51 gastronomie	0	
§ 68 školského zákona	5	
65-41-H/01 kuchař – číšník	4	
29-54-H/01 cukrář	1	
29-53-H/01 pekař	0	
65-41-L/51 gastronomie	0	
Vyloučení	0	
Odchody žáků celkem	54	

Komentář: v průběhu školního roku odešlo celkem 54 žáků, o 2 více než v předchozím školním roce, 8 žáků přerušilo studium, z toho 6 ze zdravotních důvodů, v 30 případech odešli žáci na vlastní žádost ve většině případů z osobních důvodů, zdravotních důvodů nebo z důvodu nezájmu o studium, 11 žáků přestoupilo na jinou školu z osobních důvodů či nezájmu o studium a 5 žáků ukončilo studium podle § 68 školského zákona.

- f) Nezaměstnanost absolventů škol

Nezaměstnaní absolventi škol podle statistického zjišťování úřadů práce (k 30. 4. 2024)

Kód a název oboru	Počet absolventů škol. rok 2022/2023	Z nich počet nezaměstnaných* duben 2024 (od 1. 5. 23 – 30. 4. 24)
65-51-H/01 kuchař – číšník	43	4
29-54-H/01 cukrář	23	3
29-53-H/01 pekař	3	0
65-41-L/51 gastronomie	19	1
Celkem za školu	88	8

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

Komentář: 3 nezaměstnaní na ÚP Kolín (2 - obor cukrář, 1 – obor kuchař-číšník), 5 nezaměstnaných na ÚP Nymburk (1 - obor gastronomie, 2 – obor kuchař-číšník, 1 – obor kuchař-číšník pro pohostinství, 1 – obor cukrář)

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

- Přijímací řízení do 1. ročníku

Údaje o přijímacím řízení do denní formy vzdělávání (včetně nastavbového studia) pro školní rok 2024/2025 – podle oborů vzdělání (k 1. 9. 2024)

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	0	0	0	0	0	0	0
65-41-L/51 - gastronomie	0	0	0	0	0	0	0
Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s výučním listem	325	112	85	40	0	0	7
65-51-H/01 kuchař - číšník	212	78	85	40	0	0	4
29-54-H/01 cukrář	109	30	0	0	0	0	1
65-51-H/01 kuchař-číšník – zkrácené studium	2	2	0	0	0	0	1
29-54-H/01 cukrář – zkrácené studium	2	2	0	0	0	0	1
Celkem	325	112	85	40	0	0	7

Poznámka: pro školní rok 2024/2025 jsme neotevírali nastavbové studium a obor pekař.

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

Název kraje	Počet přijatých žáků k 1. 9. 2023	Počet přijatých žáků k 1. 9. 2024
Jihomoravský kraj	0	0
Vysočina	1	0
Praha	3	5
Liberecký	1	1
Královéhradecký	3	1
Pardubický kraj	2	1
Ústecký kraj	1	0
Moravskoslezský kraj	1	0
Jihočeský kraj	0	1
Celkem	12	9

III.5 Výuka cizích jazyků a mezinárodní spolupráce

Žáci v denní formě vzdělávání učící se cizí jazyk (k 1. 9. 2023)

Jazyk	Počet žáků	Počet skupin	Počty žáků ve skupině		
			minimálně	maximálně	Průměr
Německý jazyk	47	5	9	13	11
Anglický jazyk	343	22	13	15	14
Ruský jazyk	71	5	8	15	11

* Poznámka: žáci oboru cukrář a pekař mají pouze 1 jazyk, třídy se zaměřením číšník mají 2. jazyk ..ruský

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

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

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

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

Druhý cizí jazyk německý, ruský jazyk: výuka německého a ruského jazyka byla ve druhém a třetím ročníku dotována 2 vyučovacími hodinami. V nástavbovém studiu 2 vyučovací hodiny týdně.

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

Zvláštní zaměření měl seminář anglického jazyka, který byl veden rodilými mluvčími. Výuka ve všech ročnících byla podporována audio a videoprojekcemi, skupinovými nebo párovými aktivitami, využívaly se ICT technologie, prezentace a kladl se důraz na konverzace (při výuce cizích jazyků). Velmi se osvědčila tandemová výuka, hodiny na sebe tematicky navazovaly, byly přínosem z hlediska pochopení a nutily k větší spolupráci. Důležité byly mezipředmětové vztahy: cizí jazyky, český jazyk a literatura, základy společenských věd, společenská výchova. Prioritou jazykového vzdělávání na nástavbovém studiu bylo vzdělávání, které souviselo s konáním maturitní zkoušky. Hlavním cílem jazykového vzdělávání bylo poskytnout žákům znalosti a dovednosti, které mohou aplikovat při komunikaci ve svém oboru. Důraz byl kladen především na komunikační dovednosti a odborná jazyková témata. Toto směřovalo k tomu, aby se žáci dorozuměli a uměli si poradit v běžných i pracovních situacích. Některá témata probíhala formou projektů, což se ukázalo jako velmi efektivní a motivující. Žáci získali poznatky z různých zdrojů, osvojili si danou slovní zásobu, ale i obhájili vlastní myšlenky při prezentaci a práci v týmu. Dalším způsobem, jak se naplnily cíle předmětu byla práce s knihou,

slovníky... Všechny tyto formy a metody práce byly vyhodnoceny jako zdařilé, a to na základě dosažených výstupů a výsledků žáků. Celkově se očekávané výstupy vzdělávacího oboru a souvisejících tematických okruhů a průřezových témat RVP a následně ŠVP podařilo naplnit.

Jazykové vzdělávání učitelů

Anglický jazyk vyučovalo 5 učitelek, 3 s plnou kvalifikací, 2 bez kvalifikace, německý jazyk byl vyučován 1 učitelkou bez kvalifikace, ruský jazyk byl vyučován 2 plně kvalifikovanými učiteli.

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

•Mezinárodní spolupráce a zahraniční akce

Spolupráce se slovenskou odbornou školou v Rimavské Sobotě

S partnerskou slovenskou Střední odbornou školou obchodu a služeb v Rimavské Sobotě spolupracujeme již 18 let. Začalo to účastí v projektu Společně v Evropské unii a pokračovalo nejen výměnnými odbornými stážemi žáků a učitelů v rámci projektů EU a Erasmu, ale i účastí na gastronomických soutěžích Gastro Poděbrady a Euroakademic Gastro Rimavská Sobota. Ve dnech 16.-19. 4. 2024 proběhla návštěva žáků a UOV z Rimavské Soboty u nás v Poděbradech, aby se žáci zúčastnili soutěže Gastro Poděbrady. Na začátku června 2024 se naši žáci a učitelé zúčastnili soutěže FourFest Euroakademic Gastro v Rimavské Sobotě.

Conversation Clubs s rodilými mluvčími

2. ročník nástavbového studia si na konverzačních hodinách anglického jazyka užil pedagogický um Kevina a Cindy, kteří čtyři roky společně uváděli žáky maturitního ročníku do světa konverzace v angličtině. Velkému počtu žáků pomohli odbourat strach z mluvení anglicky, ukázali jim cestu, jak se zlepšit a hlavně věřit ve své schopnosti.

Čenglish Club

Tato akce konaná v rámci OP JAK byla pořádána pro 1. ročník nástavbového studia. Žáci se setkali se zahraničními přáteli z ÚJOP UK, a společně připravili pro cizince, kteří se učí českému jazyku, „kurz češtiny pro cizince“. Tentokrát cestovali časem do dob Vikingů při stolní únikové hře Viking Escape. Zážitková pedagogika ve výuce angličtiny měla pozitivní vliv na upevnění a procvičení komunikačních dovedností.

Úniková hra v angličtině

Únikovou hru v angličtině pro žáky 1. ročníku nástavbového studia připravilo Studio The Chamber, proměnilo dvě učebny v prostor pro únikové hry, kde se naši žáci spolu s novými zahraničními přáteli – cizinci z ÚJOP UK, kteří se učí češtině prostřednictvím anglického jazyka, chopili výzvy a vydali se na cestu za objevením dobře skrytého pokladu ve hře Pirátské truhly. Alternativní a neformální metoda prohlubování dovednosti komunikace v anglickém jazyce.



Communcation clubs

V rámci Semináře z anglického jazyka byla před pěti navázána úspěšná spolupráce se Cindy a Kevinem Austin, kteří svou spolupráci se školou ukončili v prosinci z důvodu návratu do USA, ale místo nich teď mají žáci možnost komunikovat s Whitney a Kirby Mc Munn. Americkými lektory anglického jazyka, kteří umožňují žákům kontakt s angličtinou rodilého mluvčího. Tato spolupráce je velkým přínosem, protože umožňuje žákům odbourávat strach z mluvení jiným než českým jazykem. Počáteční krůčky jsou nesmělé, ale postupně se vždy zapojí celá skupina.

III.6 Úroveň informační a počítačové gramotnosti ve škole

• Zhodnocení úrovně vybavení školy informačními technologiemi

Škola má svou vlastní počítačovou síť, která je řízena serverem, Dell PowerEdge T430. Na škole je celkem 12 učeben – z toho 9 běžných kmenových, 2 vybavené 15 ti počítači. Škola vlastní 45 iPadů, které slouží k výuce ve všech předmětech. Tyto iPady jsme pořídili v rámci projektu Šablony I a II. Všechny učebny jsou vybaveny zásuvkami s možností připojení do počítačové sítě. Dále jsou v každé třídě projektor a projekční plátna s plným ozvučením. Škola má zapůjčený dotykový panel, který je umístěn na mobilním stojanu a lze jej přesunout do každé třídy. Jedna učebna má trvalý dotykový panel umístěný na zeď s pojezdem nahoru a dolů. V jedné učebně byl vyměněn projektor za interaktivní projektor, který má podobnou funkci jako dotykový panel. Dále škola vlastní 3x brýle pro virtuální realitu s notebooky, 1x 3D tiskárnu.

Na domově mládeže Jitřenka je umístěn 1 počítač pro správu DM a 2 notebooky pro žáky a ve středisku praktického vyučování „Labenka“ celkem 10 počítačů (2 pro UOV, zbývající pro zajištění restauračního provozu a skladu).

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

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

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

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

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

Všechny uvedené operační systémy a aplikace jsou řádně licencovány.

• Využívání informačních technologií v hodinách

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

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

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

• Dostupnost informačních technologií pro žáky v době mimo vyučování

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

• Dostupnost informačních technologií pro pedagogy

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

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

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

• Úroveň počítačové gramotnosti pedagogů

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

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

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

• Vzdělávání pedagogů v ICT

Vzdělávání pedagogů v oblasti ICT probíhalo v souladu s plánem vzdělávání, v rámci projektů „OP JAK“, IKAP a také na základě nabídek vzdělávacích institucí. Zároveň byli učitelé

v průběhu školního roku školeni koordinátorem a metodikem ICT v těchto oblastech: LMS Moodle, využití iPadů ve výuce, používání aplikace Teams, použití dotykových panelů apod. Podrobnosti o vzdělávání učitelů v oblasti ICT obsahuje kapitola V.2 Údaje o dalším vzdělávání

IV. Školní poradenské pracoviště

• Složení, kvalifikace a oblast působnosti členů školního poradenského pracoviště

Školní poradenské pracoviště (dále ŠPP) je zřízeno k zajištění a realizaci výchovně vzdělávací koncepce školy. Poskytuje bezplatně poradenské služby žákům, jejich zákonným zástupcům a pedagogům. Tento tým tvoří výchovná poradkyně, školní metodička prevence, zástupkyně ředitelky školy pro teoretickou výuku, zástupce ředitelky školy pro odborný výcvik a ředitelka školy. Pracoviště poskytuje pomoc při zvládnání a řešení výchovných, vztahových a výukových potíží.

ŠPP se zaměřuje zejména:

- vytváření pozitivního klimatu školy
- poskytování poradenských a konzultačních služeb
- péči o žáky s potřebou podpůrných opatření
- prevenci školní neúspěšnosti
- prevenci rizikových forem chování
- kariérové poradenství
- řešení výukových a výchovných obtíží
- intervenci při aktuálních problémech
- vztahové a osobní poradenství
- práci s třídními kolektivy
- podporu spolupráce s rodinou

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

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

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

Rodiče

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

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. Na konci školního roku škola obdržela nový metodický pokyn týkající se záškoláctví a omlouvání absence. Tento pokyn byl zapracován do školního řádu, který je platný od nového školního roku.

Sociální pracovníci

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

Policie

Spolupráce s místním oddělením POLICIE ČR byla na *dobré úrovni. Průběžně poskytujeme součinnost, neboť většina přestupků našich žáků se nestává v době vyučování a pak škola pouze poskytuje podmínky pro vyšetřování. Během školního roku nebyl s Policií ČR řešen žádný případ.*

Výchovné ústavy a dětské domovy

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

IV.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných, mimořádně nadaných a s nárokem na poskytování jazykové přípravy

Žáci se zdravotním postižením podle druhu postižení (k 30. 9. 2023)

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	22
Autismus	0

Poznámka: Údaje jsou převzaty ze zahajovacího výkazu k 30. 9. 2024, nezohledňují změny v průběhu školního roku.

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

Ve školním roce **2023/2024** se podle IVP vzdělávali 2 žáci, z toho 1 žákyně *nástavbového studia*, (1 žák z důvodu přiznaných PO, 1 žákyně ze zdravotních důvodů).

- **Nadaní žáci**

Nadaní žáci se v oblasti teoretického vyučování ve škole v roce 2023/24 nevyskytli. Žáci šikovni, nadaní v odborné přípravě reprezentují školu na různých soutěžích a přehlídkách podle jejich oboru vzdělávání.

- **Informace o zajištění podpory žáků se speciálními vzdělávacími potřebami**

Podpora je žákům zajišťována podle jejich zpráv z vyšetření pedagogicko-psychologickou poradnou. Ve většině případů se jedná o navyšování času, poskytování učebních materiálů formou prezentací případně v tištěné podobě, dovysvětlení jednotlivých úkolů či zjednodušení testových otázek.

- **Informace o zajištění podpory žáků s nárokem na poskytování jazykové přípravy**

Jazyková příprava byla žákům jiné národnosti nabídnuta. Z důvodu jejich nezájmu nebyla uskutečněna.

IV.2 Výchovní poradensví

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

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

První ročníky absolvovaly dvoudenní adaptační kurz v Poděbradech, kde se položily základy formování zdravých vztahů ve třídě.

Výchovní poradkyně zaktualizovala a průběžně doplňovala dokumentaci, koordinovala vypracování IVP žáků.

Průběžně spolu s týmem ŠPP řešila výchovní problémy žáků.

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

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

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

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

IV.3 Kariérní poradenství

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

Dlouhodobě spolupracujeme s Úřadem práce, který pro žáky 3. ročníků tříletých oborů studia uspořádal besedy. Žáci se seznámili s konkrétními příklady a ukázkami např. přijímacích pohovorů zájemců o práci (jak se chovat, jednat, příklady životopisu, motivační dopisy apod.). Žáci druhého ročníku nástavbového studia navštívili Evropský veletrh pomaturitního a celoživotního vzdělávání Gaudeamus v Praze, kde získali cenné informace k jejich dalšímu vzdělávání.

IV.4 Primární prevence

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

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

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

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

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

Vycházely z *Minimálního preventivního programu* pro školní rok 2023/2024.

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

Besedy

- **“Revolution train”** - program pro žáky prvních ročníků. Cílem vlakového programu je prostřednictvím zapojení všech lidských smyslů efektivně zapůsobit na návštěvníka vlaku, na jeho pohled na legální i nelegální drogy, závislosti a inspirovat jej k pozitivním životním volbám.
- **“To je zákon, kámo!”** - beseda pro žáky prvních ročníků. Návazný program na akci Revolution train. Cílem programu je prohloubit diskusi o rizicích závislostí, zvýšit u cílové skupiny motivaci ke zdravému životnímu stylu a zároveň zvýšit povědomí o trestně právní odpovědnosti.
- **„Vzpouza úrazům“** – beseda pro žáky prvních ročníků, upozornění na rizika určitých životních situací a jak je snížit na minimum

Charitativní akce

- **Liga proti rakovině**, prodejem kytiček získáno a odesláno **Kč 15 640,-**
- **Charitativní sbírka ke Dni válečných veteránů**, odesláno **Kč 10 549,-**
- **Světlo pro Ugandu**, vybráno i na vánoční dárek adoptované dívky **Kč 6 550,-**

Adaptační kurz



Adaptační kurz připravila školní metodička prevence Mgr. Kamila Brunclíková ve spolupráci s učitelem tělesné výchovy Mgr. Nikolajem Goroškovem. Kurz se uskutečnil ve dvou termínech od 6. – 7. 9. 2023 pro třídu KČ1A s třídní učitelkou Mgr. Kamilou Brunclíkovou a KČ1B s třídní učitelkou Mgr. Helenou Čílovou, od 13. – 14. 9. 2023 pro třídu KČ1C s třídní učitelkou Mgr. Bc. Milenou Jandovou a KČ1D s třídní učitelkou Mgr. Helenou Čílovou. Poprvé

však nešlo o výjezdní adaptační kurz, ale kurz, který se konal přímo v Poděbradech. Žáci se účastnili programu, který se odehrál v místní tělocvičně GYM24 pod vedením instruktorů. Poznali základy sebeobranu, vyzkoušeli si skupinovou spolupráci, která vedla k jejich bližšímu poznání a adaptaci. Druhý den je čekala procházka, seznamovací hry a povídání s třídní učitelkou, která tak blíže poznala svou nastávající třídu. 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.

Výstupem celého kurzu bylo zhodnocení programu adaptačního kurzu a charakteru každé třídy s pedagogy a lektory. Žáci program hodnotili velmi kladně a tento systém adaptačního kurzu se jim moc líbil. Především to, že se zúčastnila celá třída. Cíle kurzu byly naplněny.

Lyžařský výcvik

Lyžařský kurz se ve školním roce 2023/2024 neuskutečnil z důvodu nízkého zájmu žáků.

Turistický kurz s environmentální náplní

Turistický kurz s environmentální náplní pro vybrané žáky druhých ročníků se uskutečnil v termínu od 5. 6. do 7. 6. 2024. Připravila jej školní metodička prevence Mgr. Kamila Brunclíková a kurzu se zúčastnilo 20 žáků. Jako lokalita byly vybrány Doksy u Máchova jezera. Ubytování jsme byli v Penzionu Kamínek, odkud jsme dělali výlety po okolí. Se žáky jsme navštívili lesopark, zámek a zámecký park a Zoopark v Doksech. Také jsme si udělali turistický výlet na zříceninu hradu Bezděz a kolem Máchova jezera. Při dopravě na kurz i zpět byla využita ekologická doprava – vlak.

Ostatní akce

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

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

ÁMOS vision – interaktivní dotyková nástěnka

ÁMOS vision – moderní pomocník ve škole byl ve školním roce 2023/2024 využíván k propagaci školy a informovanosti žáků. Žáci zde mohou navštívit webové stránky školy, přečíst si aktuální informace, vyhledat dopravní spojení, přečíst si školní řád, prohlédnout fotografie a rozvrh hodin se suplovanými hodinami. Žáci byli průběžně informováni ve spotech o tématech týkajících se financí, zdraví, sebeobranu. Žáci byli informováni o akcích, prázdninách, zkouškách, třídních schůzkách a úspěších svých spolužáků během celého roku.

Ostatní aktivity

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

- Veletrh „*Gaudeamus Praha 2024*“ – evropský veletrh pomaturitního a celoživotního vzdělávání. Žáci si na veletrhu mohou otestovat a zjistit, na který obor se nejlépe hodí. Jsou zde k dispozici poradci, kteří pomohou s výběrem vhodné školy nebo fakulty a poradci pro správnou volbu kariéry.
- „*Den pro školu*“ - projekt Nadace České spořitelny. V rámci tohoto projektu proběhlo na naší škole několik seminářů pro třetí ročníky a ročník nástavbového studia. Žáci se zúčastnili seminářů na téma Vstup na trh práce, Finanční gramotnost nebo přednáška ke kariérovému poradenství zaměřena na pracovní pohovory, smlouvy nebo odměňování.
- „*Energetická gramotnost*“, akce ČEZ, ERU, EON a GAS NET pro druhé ročníky nástavbového studia
- „*Úřad práce ČR*“ - přednáška pro třetí ročníky a poslední ročník nástavbového studia zaměřena na vstup na trh práce.
- „*Den s policií a složkami IZS*“ - veřejný program pro žáky napříč ročníky. Prezentace jednotlivých složek a jejich práce.
- Veřejné čtení obětí holokaustu, uctění památky židovských občanů, kteří se nevrátili z koncentračních táborů po II. světové válce



• Spolupráce školy s rodiči, zákonnými zástupci

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

Třídní schůzky

16. října 2023 se uskutečnili třídní schůzky pouze pro žáky prvních ročníků tříletých oborů.

21. listopadu 2023 - pro žáky druhých a třetích ročníků formou předem domluvených konzultací.

16. dubna 2024 – pro všechny žáky školy formou předem domluvených konzultací.

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

Programy třídních schůzek vždy vycházejí z **Plánu práce, Školního řádu, Klasifikačního řádu**. TU seznamují zákonné zástupce i s konáním školních akcí – kurzy, soutěže, olympiády,

exkurze a besedy, podrobně seznamují s organizací závěrečných a maturitních zkoušek. Rodičům jsou třídním učitelem předány v papírové podobě informace o známkách. Ti pak mají možnost promluvit s vyučujícím předmětu a hledat řešení k nápravě.

V. Personální zajištění činnosti školy

V.1 Údaje o pracovnících školy

Základní údaje o pracovnících školy (k 30. 9. 2023)

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	
47/44,46	17/15,72	31/28,74	27/1	26	13,32

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

*údaj zahrnuje i vychovatele

Věková struktura pedagogických pracovníků (k 30. 9. 2023)

Počet pedagog. pracovníků	do 30 let	31 – 40 let	41 – 50 let	51 – 60 let	nad 60 let	Z toho důchodci	Průměrný věk
Celkem:	1	5	10	8	7	4	50,26
z toho žen:	1	5	6	7	5	3	49,25

Pedagogičtí pracovníci – podle nejvyššího dosaženého vzdělání (k 30. 9. 2023)

Počet pedagogických pracovníků – dosažené vzdělání				
vysokoškolské – magisterské a vyšší	vysokoškolské – bakalářské	vyšší odborné	Střední	Základní
15	5	0	11	0

Pedagogičtí pracovníci – podle délky praxe (k 30. 9. 2023)

Počet pedagogických pracovníků s praxí				
do 5 let	do 10 let	do 20 let	do 30 let	více než 30 let
7	3	6	5	10

Komentář: Téměř polovina pedagogických pracovníků je starší 51 let, průměrný věk pedagogického pracovníka k 30. 9. 2023 činil 50,26 let, což je oproti předchozímu roku snížení průměrného věku o 0,71 roku

Zajištění výuky učiteli s odbornou kvalifikací v příslušném oboru vzdělání¹ (k 30. 9. 2023)
Ve šk. roce 2023/2024 vyučovala pouze 1 učitelka bez odborné kvalifikace.

Předmět	Celkový počet hodin odučených týdně	Z toho odučených učiteli s odbornou kvalifikací v příslušném oboru vzdělání
Český jazyk a literatura	28,5	28,5
Anglický jazyk	60	48
Německý jazyk	6	6
Ruský jazyk	8	8
Matematika	24	24
Základy společenských věd	11	11
Úvod do studia	2	2
Informační technologie	16	16
Tělesná výchova	15	15
Tvůrčí psaní	1	1
Management a marketing	4	4
Hotelový provoz	6	2
Účetnictví	4	4
Technologie	20,5	20,5
Odbyt a obsluha	14	14
Potraviny a výživa	12	6
Ekonomika	11	11
Speciální technologie	2	2
Rozšířený odbyt a obsluha	2	2
Hospodářské výpočty	1	1
Suroviny	7	7
Stroje	5	5
Společenská výchova	2	2
Odborný seminář	8	8
Seminář k ANJ	2	2
Cestovní ruch	4	4
Učební praxe	4	4
Odborný maturitní seminář	1	1
Odborný ekonomický seminář	1	1
Technika administrativy	4	4
Anglický jazyk odborný	4	4
Celkem	290	268

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 (z toho počet absolventů PedF a učitelských oborů (u ŠD absolventů SPgŠ) a jejich odborná kvalifikace)

Ve školním roce 2023/2024 nastoupili 2 učitelé teoretických předmětů (oba splňující pedagogickou kvalifikaci) a 3 učitelé odborného výcviku (jeden splňující pedagogickou kvalifikaci, další dva zahájí studium do 3 let).

Odchod pedagogických pracovníků ve školním roce

Ve školním roce 2023/2024 ukončili pracovní poměr: 5 učitelů teoretických předmětů a 3 učitelé odborného výcviku.

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

- **Plán DVPP na školní rok a vyhodnocení jeho plnění**

V roce 2023/2024 studium ke splnění kvalifikačních předpokladů navštěvovali 2 učitelé odborného výcviku. Studium ke splnění dalších kvalifikačních předpokladů absolvoval v tomto školním roce jeden pedagog.

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

- **Studium ke splnění kvalifikačních předpokladů**

Vzdělávací instituce	Obor studia (zaměření)	Počet studujících	Počet absolventů	Získaná certifikace
ČZU Praha	Učitel odborného výcviku	2	1	1

- **Studium ke splnění dalších kvalifikačních předpokladů**

Vzdělávací instituce	Obor studia (zaměření)	Počet studujících	Počet absolventů	Získaná certifikace
0	0	0	0	0

• Studium k prohlubování odborné kvalifikace

Jednodenní akce

Vzdělávací instituce	Zaměření akce	Počet zúčastněných
Workshop CBA Brno	Workshop pro pracovníky s gastronomickým zaměřením	1
Baristi Brno	Workshop o přípravě a významu kávy v gastronomii	1
Septim	Pokladní a objednávkový systém pro restaurace	3
AKCČR Plzeň	Workshop V. Petržela "Jak uspět a připravit se na soutěž"	1
Inspirace učitelům	Využití AI v hodinách českého jazyka	2
Odbor školství Krajského úřadu Středočeského kraje	Konference primární prevence rizikového chování "Zažít prevenci 2023"	1
SOU společného stravování, Poděbrady	Croseus, systém elektronické řídicí kontroly - zadávání objednávek, cestovních příkazů	31
Učitelnice s.r.o.	Podpora sebehodnocení žáků	1
NPI	Formativní hodnocení - kolokvium ředitelů škol	1
Magdalena o.p.s	Populární návykové látky	25
Holubová advokáti s.r.o.	Školení GDPR	31

Vícedenní akce

Vzdělávací instituce	Zaměření akce	Počet zúčastněných
NPI	Uvádějící učitel	1
Centrum vzdělávání Hradec Králové	Celostátní konference vychovatelů DM a internátů	1
SEMIRAMIS z.ú.	Krizová intervence	1
CERMAT	Školní maturitní komisař	2
VISK	Formativní hodnocení	2

• Samostudium (oblast, zaměření samostudia)

Ve dnech samostudia se pedagogičtí pracovníci věnovali osobnostnímu rozvoji, seznamovali se s potřebnými metodickými pokyny a předpisy (Integrace žáků z Ukrajiny, nové RVP apod.) a podíleli se na hodnocení provedených změn ŠVP pro školní rok 2023/2024.

- Finanční náklady vynaložené na DVPP**

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

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

V.3 Údaje o odborném rozvoji nepedagogických pracovníků

- Vzdělávací akce – zaměření, počty účastníků, získaná osvědčení**

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

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

Stanislava Tillmannová – školení hygienického minima - 11 osob

Makro - Bezmasé pokrmy – 1 osoba

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

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

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

Makro – Kurz maso – 1 osoba

- Finanční náklady vynaložené na odborný rozvoj nepedagogických pracovníků**

Studium	Státní rozpočet	Rozpočet zřizovatele	Jiné zdroje (projekty, samoplátci, ...)
Odborný rozvoj nepedagogických pracovníků	5 467	0	0

VI. Materiální podmínky a jejich rozvoj

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

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

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

Probíhá zde teoretické vyučování ve 12 třídách. Z toho 8 tříd je kmenových. Kmenové třídy slouží k výuce všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů. Ve všech třídách jsou instalovány počítače. Ve třídě č.5 je položen koberec a třída je vybavena pouze židlemi a uzpůsobena k práci ve skupině (třídnické hodiny, projektové dny, výuka jazyků). Dvě třídy jsou vybaveny informačními technologiemi (vždy 15 počítačů včetně kompletní didaktické a audiovizuální techniky). Tyto třídy slouží především k výuce předmětu informační technologie a techniky administrativy, ale i k výuce dalších teoretických, odborných a ekonomických předmětů. Třídy č.8 a č.9 jsou vybaveny interaktivním dotykovým panelem (v učebně č.9 byl panel získán v rámci programu iKAP). Ostatní třídy jsou vybaveny dataprojektorem, počítačem a plátnem. V rámci projektu Šablony I a II jsme pořídili sadu 49 (19, 30) iPadů, které učitelé využívají zejména k výuce jazyků, ale i ostatních předmětů. V budově školy je denně otevřeno školní bistro, které využívají žáci a zaměstnanci k občerstvení. Provoz školního bistra zajišťují žáci nástavbového studia pod dohledem učitelů odborných předmětů v rámci praxe. Ve školním bistro je kuchyňka, která je vybavena kuchyňskou linkou, lednicí, sporákem, mikrovlnnou troubou a dalšími kuchyňskými spotřebiči. Barový pult je vybaven chladicí vitrinou, prosklenou lednicí a kávovarem. Ve školním bistro je tablet a na zdi velkoplošná obrazovka, která byla instalována



v rámci zapojení školy do projektu školní prevence Amos vision – školní informační kanál. Provoz školního bistra, to znamená evidenci tržeb a sledování stavu a pohybu zásob provádíme za pomoci programu Mobilní číšník. Žáci i zaměstnanci školy mohou ve školním bistro posedět u stolků v době přestávek či volna na oběd. V budově školy jsou šatny pro žáky. Šatny se nacházejí v přízemí a v 1. poschodí budovy. Jsou vybaveny šatními skříňkami. Skříňku využívají vždy 2 žáci. Protože budova školy je poměrně malá, nejsou učitelé soustředěni ve sborovně, ale jsou rozmístěni v 8 kabinetech. Kabinety jsou vybaveny telefonem, počítačem s připojením na internet, tiskárnou a kancelářským nábytkem. Učitelé i žáci mohou pro výuku využívat malou školní knihovnu. V budově školy se též nachází ředitelna se sekretariátem, kde kromě počítačového vybavení jsou 2 barevné kopírky (tiskárny, scanner), připojené na síť, 2 skartovací stroje, kancelář zástupkyně, která je též standardně vybavena počítačem a tiskárnou a ekonomické oddělení, kde kromě počítačového vybavení je k dispozici barevná kopírka (tiskárna, scanner) a skartovací stroj. Učitelé mají volně k dispozici kopírku (tiskárnu, scanner) umístěný před kanceláří zástupkyně ředitelky. Budova je opatřena kamerovým systémem, který sleduje oba vchody do budovy.

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

Uskutečňuje se zde školní stravování žáků, stravování zaměstnanců školy a domova mládeže a stravování dalších osob za úplatu. Zároveň zde probíhá odborný výcvik žáků. V budově se nachází školní jídelna s kuchyní, restaurace s kuchyní, prodejna, salonek, pokoj s příslušenstvím a zázemí (sklady, sklepy, kanceláře, šatny, toalety a úklidové prostory). Výrobní i odbytová střediska jsou vybavena moderními stroji (konvektomat, termoregulační zařízení, profesionální kávovar), přístroji, nástroji a inventářem, které odpovídají hygienickým,



bezpečnostním i estetickým požadavkům. Provoz je zajištěn počítačovou technikou (registrační pokladny, systém objednávání, skladové hospodářství atd.). Ve školním roce 2023/2024 byl z finančních prostředků Národního plánu obnovy „Digitální učební pomůcky“ pořízen program Septim, který slouží k výuce žákům na restauraci. *Na počátku roku 2015 jsme uvedli do provozu vzdělávací studio odborné výuky, které jsme vybudovali v rámci investičního projektu financovaného z ROP NUTS Střední Čechy. Moderní studio je vybavené též audiovizuální technikou a velmi podstatně rozšířilo možnosti naší školy především v oblasti praktického vzdělávání.*

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

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



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

• Investiční akce

V roce 2023/2024 neproběhla žádná investiční akce.

• Obnova a údržba vybavení školy

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

• Učební pomůcky a učebnice

Během školního roku 2023/2024 byl pořízena sada nástěnných obrazů s tematikou České republiky, dále byly doplněny učebnice do školní knihovny. Na středisku praktického vyučování Labenka byl pořízen restaurační program Septim, sloužící k výuce žáků a jejich přiblížení se reálnému prostředí v praxi.

• Finanční náklady vynaložené na rozvoj školy

Finanční náklady na rozvoj školy během školního roku 2023/2024 byly **116,5 tis Kč na obnovu drobného majetku**.

VII. Údaje o dalších aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti

VII.1 Další vzdělávání ve škole v rámci celoživotního učení

Naše škola poskytuje uchazečům tzv. *zkrácené studium* ve všech tříletých oborech. Toto studium je považováno za další vzdělávání v rámci celoživotního učení, neboť uchazeč musí mít ukončené střední vzdělání s maturitní zkouškou nebo výuční list v oboru odlišném od zkráceného studia. Ve školním roce 2023/2024 jsme neměli žáka ve zkráceném studiu.

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

VII.2 Další činnost školy

- **Zájmová činnost organizovaná školou**

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

Sportovní kroužek

Turistické vycházky, vybíjená, stolní tenis, běh do schodů se zátěží, basketbal, turnaj ve stolním fotbálku, kulečnick, hry na sněhu, skákání přes švihadlo, fitness v posilovně, úvodní hodina sebeobrany, volejbal, tančíme se Stardance, turnaj v šipkách, práce na zahradě, fit jóga s Kamčou

Kroužek výtvarně-tvůrčích činností

Malování mandal, výroba podzimních, jarních a vánočních dekorací, výzdoba v Labence, domově mládeže Jitřenka a školním bistru, výroba vánočních přání pro učitele, Halloween a vyřezávání dýní, šití vonných sáčků s levandulí, keramika – práce s hlínou, výroba čarodějnice, soutěž o nejkrásněji vyzdobený vánoční pokoj, výtvarná soutěž pořádaná Centrem sociálních služeb Poděbrady na téma „obrázek pro babičku a dědu“ a „Budoucnost zelené planety“

Kroužek společenských her

Jídlo s.r.o., Monopoly, karetní hry, Dobble, Tipni si – Česko, Uno, Dějiny českého národa, zábavný program na vánoční besídku, Bang, Svět v kostce, The Binding of Isaac, Co na to Češi, Krycí jména, Squid Game, MEME, Dračí doupě, Shit happens, Carcassone

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

Aktivity domova mládeže Jitřenka

Projekt „Poznáváme Poděbrady pro 1. ročníky“

Running Sushi v Hradci Králové – druhy Sushi, učíme se jíst hůlkami, poznáváme suroviny na Sushi

Uklidme Česko, Uklidme svět – úklid Bažantnice a přilehlého okolí

Zámecký biograf Poděbrady - žáci si sami vyberou filmové představení a ve spolupráci s ostatními domovy mládeže si objednáme odpolední představení v kině - Sestra 2, Barbie, Hunger Games – Balada o ptácích a hadech, Wonka, Premiantka

Projekty v rámci grantu NROS – odborné vzdělávání, cesta k úspěšné budoucnosti, partnerem projektu je Středočeský kraj, „LOW CARB dorty“, „STEAKY od začátku do konce“



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

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



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

Úniková hra – Případ Anastázie v Kolíně

Projekt Daruj srdce – Nadace Olgy Havlové – podpora neziskových organizací – o. s. Přístav, prohlídka Staroměstské radnice, odborná beseda

The revolution train - primární protidrogová prevence skrze interaktivní a zážitkové vzdělávání

POST BELLUM – workshop – Zítra celá země k 17. listopadu 1989 – zážitková pedagogika, interaktivní forma výuky moderních dějin

OP JAK – odborné kurzy – Pizza s Italem, SAPA trip – poznáváme vietnamskou gastronomii, Slovenská kuchyně na farmě Košík. Spolupráce pracovníků ve vzdělávání domovů mládeže – DM Čáslav, Kolín, Jičín, Inovativní vzdělávání – práce s keramickou hlinou

Legiovlak – projekt Československé obce legionářské – oslovení mladé generace a získání podvědomí o čs. legiích a jejich zásluhách na vzniku samostatného státu

Projekt Den pro školu ve spolupráci s Českou spořitelnou na téma „Jak začít podnikat a být úspěšný“

Projekt Barevné ponožky – podpora dětí s Downovým syndromem, respekt a pomoc

Environmentální kurz

Pobytová akce pro 2.ročníky se konala za odměnu pro vybrané žáky s dobrým prospěchem. Žákům se líbil připravený turistický a teambuildingový program.

Exkurze Hrabalovo Kersko

Exkurze organizovaná v rámci programu OP JAK pro 3.ročník mezipředmětově propojovala odborné předměty TEC, SUR a výuku ČJL a ZSV. Průvodcem byl pan Kořán (pamětník Hrabala a dlouholetý obyvatel Kerska), který podal výklad o historii kerského lesa s důrazem na 2. polovinu 20.století a vývojem atmosféry Československa, zajímavě líčil i spojitost Kerska a jeho obyvatel s B. Hrabalem. Akce byla zakončena gastronomickým zážitkem s diskuzí nad surovinami a technologickými postupy. I přes velkou nepřízeň počasí splnila exkurze očekávání všech.

Projekt Kontrasty

Projekt v rámci programu OP JAK osobnostně i odborně rozvíjel žáky KČ2A, kdy v jeden den nahlédli do dvou diametrálně odlišných životních situací - bezdomovectví a luxusu. Dopolední program za pomoci organizace Pragulic a dvou průvodců - bezdomovců zaujal sdílením jejich osobních příběhů a prohlídkou Prahy po místech, která rozhodně nepatří k populární turistice. Odpoledne se stali žáci hosty luxusní restaurace SaSaZu a ochutnali to nejlepší z její nabídky v rámci zážitkového menu Taste of SaSaZu. Zážitková pedagogika - propojení témat sociálních, osobnostního rozvoje a odborných témat gastronomie byla žáky kladně přijímána. Akce byla zakončena ve škole zhodnocením žáky a setkala se svíce než kladnou odezvou.



JOM HA-ŠOA

Maraton čtení jmen obětí holocaustu - žáci nástavbového studia přispěli svým zapojením do projektu k uctění památky šesti miliónů židovských občanů zavražděných během holocaustu.

Zítřka celá země

Čtyřhodinový zážitkový workshop organizace Post Bellum pro 1.ročník nástavbového studia přiblížil žákům atmosféru 50. - 80. let 20. století, ale hlavně politických změn roku 1989. Zážitková pedagogika s principem hraní rolí v mnohém předčila očekávání.

Neviditelná výstava

Žáci třídy M2 pro skupinu zájemců (svých spolužáků) připravili dvě akce na jedno odpoledne. První byla návštěva Invisible Exhibition - Neviditelná výstava na Novoměstské radnici v Praze. Účastníci zde byli „vhozeni“ do světa nevidomých a mohli tedy sdílet jejich zkušenost, kdy nemůžeme použít zrak, ale jsme závislí pouze na hmatu a zvuku. Druhým zážitkem byla návštěva tradičních vánočních trhů na Staroměstském náměstí. Atmosféru Vánoc všichni nasáli nejen díky ozdobenému vánočnímu stromu, ale i díky laskominám, které si s těmito svátky spojujeme.

Film “Muž, který stál v cestě”

Film “Muž, který stál v cestě” v Zámeckém biografu v Poděbradech zhlédly oba ročníky nástavbového studia. Žáci dozvěděli nové informace o době, kdy probíhala okupace Československa vojsky Varšavské smlouvy. Díky kvalitnímu zpracování přiblížil film atmosféru doby a zanechal v žácích dojem, ačkoli trpký.

Kutná Hora, české královské město

8. listopadu 2023 žáci třídy M1 si v rámci předmětu cestovní ruch připravili zájezd do Kutné Hory, jednoho z nejvýznamnějších českých královských měst středověku. Městská památková rezervace je zapsaná na seznamu světového kulturního dědictví UNESCO. Jednotlivé pamětihodnosti žáci zpracovali jako místní průvodci. Navštívili Chrám svaté Barbory, Jezuitskou kolej, kamennou kašnu, morový sloup a Muzeum stříbra se středověkým dolem. Akce byla zakončena gastronomickým zážitkem v restauraci U Dačických.

Pivovar Hostivař

V rámci ŠVP se pro 3. ročník uskutečnila exkurze do pivovaru v pražské Hostivaři. Žáci KC3A se dozvěděli, z čeho se vyrábí pivo a jaký technologický postup se zde při výrobě používá. Na vlastní kůži zkusili ochutnat surový či granulovaný chmel. Ochutnali i slad a nealkoholické pivo. Žáci měli možnost nahlédnout do prostor, kde se pivo nejen vaří, ale i skladuje a následně stáčí a expeduje. V rámci exkurze jsme navštívili i podnikovou prodejnu, kde si žáci mohli zakoupit vzorek domů.



Bohemia Sekt Starý Plzeňec

Na úvod se žáci třetího ročníku dozvěděli něco z bohaté historie, např. že v roce 1942 bylo zakopáno první víno kvůli německým vojákům a v roce 1945 po osvobození vykopáno.

Bohemia sekt má největší tank v České republice s obsahem jeden milion litrů. Malé tanky s obsahem dvěstělitrů se myjí ručně. Žáci měli možnost do umytého tanku i částečně vlézt. Šli jsme se podívat i do sklepů, kde se automaticky láhve ve speciálních klecích otáčejí po třech hodinách o jednu osminu. Tradičně dodnes Bohemia zachovává i ruční setřásání kvasinek. Odstřelování měli možnost žáci vidět na vlastní oči, což při tlaku pěti atmosfér byl zážitek. Žáci se dozvěděli, že agrafa se váže na 6 závitů (drátěný košíček na korek).

Muzeum čokolády Choco-Story Praha

V předvánočním čase si budoucí cukrářky vyzkoušely výrobu čokolády, čokoládových výrobků a také měli možnost svou práci porovnat s prací profesionálů. A i když jejich práce nebyla dokonalá, alespoň získali další zkušenost pro svůj budoucí profesní život.

Raut třetího ročníku



Třída KČ3A poděkovala svým rodičům a přátelům za podporu při studiu rautem, který uspořádala ve školním zařízení Labenka v závěru měsíce února. V tomto uceleném projektu, který trval od příprav po dobu dvou měsíců, se prolínala teorie s praxí, žáci zakusili, jak je nutné mít pro úspěch soudržný kolektiv. Kde každý přijme nastavenou roli, jak je důležitá kreativita, komunikace a vzájemná spolupráce.

Toro Hlavečnick

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

Coca cola HBC Česko a Slovensko v Praze 9

Třídy KČ2A a KČ2C navštívili výrobní závod Coca-Cola HBC Česko a Slovensko v Praze 9, kde se vyrábí nejen slavná Coca-cola, ale i další nealkoholické nápoje. Dozvěděli se spoustu zajímavých informací o vzniku tohoto oblíbeného nápoje, o vývoji a rozšíření distribuce do celého světa, prošli výrobními halami, dostali odpovědi na své dotazy, ale přísně tajný recept na sirup Coca-cola, se bohužel nedozvěděli. Z exkurze si každý odnesl nejen nové poznatky, ale i nápoj dle vlastního výběru

Hotel Clarion

Tento luxusní hotel si pro třídu M1 připravil bohatý program s prohlídkou celého hotelu včetně kongresových sálů, které jsou pro tento hotel stěžejní. Po celý den se nám osobně věnoval FB manager hotelu, který se svými kolegy připravil Workshop v rámci hotelové restaurace, kde se žáci zapojili do přípravy kávy a naučili se, jak správně vyšlehat mléčnou pěnu a jak kávu správně servírovat. Dalším bodem bohatého programu bylo správné čepování piva několika způsoby, které si všichni žáci dobrovolně vyzkoušeli. Nemůžeme opomenout prohlídku restaurace, recepce, hotelových pokojů od standartního přes executive až po conference suite.

Kuchaři hotelové kuchyně pro nás připravili bohaté občerstvení, obsluha nám předvedla praktickou ukázkou banketní obsluhy s dokonale prostřenou tabulí.

Praha Královská cesta

Žáci druhého ročníku nástavbového studia navázali na své zkušenosti z předchozího roku a opět si prošli Královskou cestu v Praze, začali u Prašné brány skončili u Pražského hradu, nicméně průvodcovská činnost pro ně byla v tomto případě složitější, protože „trénovali“ provádění anglicky mluvících turistů. Někteří byli ve svém projevu dokonalí, jiní méně, ale tréma určitě hrála své.

• Alumni a spolupráce s absolventy školy

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

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

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

Naše spolupráce se spoustou z nich je velice úzká. Naši současní žáci vykonávají například odborný výcvik na pracovištích, na kterých pracují nebo je dokonce vlastní. Jsou to například restaurace Klíček, podniky sítě La Place, Spa Hotel Felicitas, kuchyně nemocnice Kolín a další. Zároveň na naší škole v současnosti pracují absolventi na pozici učitel odborných předmětů a učitel odborného výcviku.

I 15. ročník gastronomické soutěžní přehlídky učňovských škol Gastro Poděbrady je příkladem spolupráce. Naši absolventi, úspěšní v oboru, zde působí bez nároku na honorář jako komisaři jednotlivých soutěžních oborů.

Zajímavou zkušeností pro třídu nástavbového studia byla i beseda s Ing. Filipem Touškou, v současnosti zaměstnancem Hilton hotels ČR. Seznámil současné žáky s hodnotami, na kterých Hilton staví, Visions, Missions, Values. „Provedl“ je po jednotlivých departmentech hotelu a protknul své vyprávění perličkami, které načerpal ze své vlastní zkušenosti. V této spolupráci hodláme i nadále pokračovat.



• Zpráva o činnosti školské rady

Školská rada se ve školním roce 2023/2024 sešla dvakrát:

12. října 2023 – na **programu** bylo **projednání a schválení** výroční zprávy za školní rok 2022/2023 a koncepce školního roku 2023/2024. Členové školské rady **schválili** výroční zprávu za školní rok 2022/2023 a podpořili koncepci školního roku 2023/2024.

26. června 2024 – školská rada **vzala na vědomí** vyhodnocení školního roku 2023/2024 včetně informací o přijímacím řízení z hlediska naplněnosti oborů, výsledcích maturitních zkoušek a závěrečných zkoušek a o aktivitách školy, hospodaření s rozpočtem, personální změny, výhled na školní rok 2024/25, úpravy ve školním řádu a ve školním vzdělávacím programu Gastronomie. Členové školské rady **schválili** úpravy ve školním řádu a ve školním vzdělávacím programu Gastronomie.

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

Aktivity domova mládeže Jitřenka

Spolupráce DM Jitřenka se zákonnými zástupci v rámci třídních schůzek

Spolupráce při organizaci Dnů otevřených dveří apod.

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

Spolupráce s kočičím útlukem Catky Poděbrady – krmení koček, sponzorské dary

Agentura Median – průzkum pro Člověka v tísní na téma: „Postoje středoškoláků v roce 2023“

Den Poděbrad

I v roce 2024, na jaře v obřadní síni Městského úřadu Poděbrady převzali při slavnostním ceremoniálu Pamětní list z rukou starosty Mgr. Romana Schulze žáci Daniela Beránková, Lukáš Lenikus a Veronika Smutná. Žáci tuto cenu získali díky reprezentaci školy na odborných soutěžích během celého studia.

Přehlídka škol

9. a 10. října se naše škola prezentovala na burze škol v Kolíně, ve středu 11. října v Kutné Hoře a 17. října v Nymburce. V Kolíně je tradiční dvoudenní přehlídka středních škol a učilišť z blízkého i vzdálenějšího regionu, doplněná ukázkami výrobků a dovedností studentů, módními přehlídkami a dalšími zajímavostmi. To vše má být nápomocno žákům devátých tříd v rozhodování o jejich dalším studiu. Kolínská přehlídka přivítala 70 středních škol. Akce byla určena žákům posledního ročníku základních škol, kteří se v těchto měsících rozhodovali o



svém budoucím studiu a výběru povolání, ale také jejich rodičům. Vzhledem k tomu, že akce se pořádala pod záštitou Úřadu práce v Kolíně, byly v místě k dispozici i odbornice z poradenského centra úřadu, aby budoucím studentům pomohly s ideálním výběrem.

Naši žáci předváděli ukázky míchání nealkoholických nápojů, vyřezávání z ovoce a zeleniny, modelovali z cukrářské hmoty výrobky a odpovídali na dotazy potenciálních uchazečů. Kdo se chtěl podívat přímo do školy a dozvědět se o škole a studiu více, mohl také naši školu navštívit na dnech otevřených dveří.

Přednášky Úřadu práce pro 3. ročníky tříletých oborů studia.

Viz. kapitola IV.3 kariérní poradenství.

Návštěva Burzy práce

Žáci 3.ročníku navštívili burzu práce v Nymburce, prohlédli si stánky regionálních firem a měli za úkol zjistit a na závěr exkurze odprezentovat spolužákům zajímavé informace o nabízených pracovních pozicích, náplni práce, platových podmínkách a potřebném vzdělání. Z důvodu nízkého počtu prezentujících firem, které byly většinou mimo obor gastronomie, neměla akce velký přínos. Žáci si ovšem procvičili komunikační dovednosti a při závěrečném shrnutí i dovednosti prezentační.

Projekt "Příprava na vstup na trh práce"

Projekt se ve 3.ročníku prolínal celým školním rokem. Jeho součástí byla návštěva poděbradské společnosti La Place, kde se žáci 3.ročníku přímo od odborníků z praxe dozvěděli, co čeká uchazeče o zaměstnání v gastronomii na pohovoru, jak se připravit, čím je tento obor specifický, jak být spokojený se svou prací. Množství otázek zodpověděli provozní Petr Urban, šéfkuchař Martin Tesař z podniku Náš Hostinec a majitel sítě La Place Poděbrady pan Tomáš Vrba. Projekt se konal v rámci Operačního programu Jan Amos Komenský a pro žáky měl dle jejich ohlasu přínos, připravil je na vstup na pracovní trh.

Kurzy pro žáky

Barmanský kurz

Od 8. 1. do 12. 1. 2024 proběhl v Labence barmanský kurz. Všem účastníkům se podařilo úspěšně projít závěrečnými teoretickými i praktickými zkouškami. Barmanský kurz proběhl pod vedením licenčního lektora CBA pana Martina Smolného.

Baristický kurz Enzo Bencini konaný pro žáky na OV od firmy Agfoods pod vedením paní Chlapcové dne 5 února 2024.

Baristický kurz

Pro velký zájem žáků proběhl kurz pod vedením Martina Smolného a jeho ženy Markéty ve dvou termínech 15. - 16.5 a 22. - 23. 5 po dvou skupinách 12 ti žáků.

Kurzy a projekty (NROS, OP JAK, atd.)

Projekt „Spolu u stolu“ byl financován nadací [NROS, Odborné vzdělání – cesta k úspěšné budoucnosti](#), The Velux Foundations a byl realizován ve dnech 6. a 7. 2. 2024. Zúčastnili se žáci třídy KČ2C a vybraní žáci ze tříd KČ2B a KČ3A. Celkový počet byl 30 žáků zapojených do projektu.

Myšlenka projektu vznikla z přání nebo můžeme říci touhy zažít cateringovou slavnostní hostinu v roli hosta a také se naučit, jak catering vlastně funguje. Oslovili jsme proto cateringovou firmu [White Circus](#), která nám dovolila nahlédnout pod pokličku a připravila pro naše žáky celodenní program. Dopoledne vyplnila přednáška o různých typech „eventů“, jak náročná je celková organizace. Žáci nejvíce ocenili ukázky vývoje trendů z posledních let až k těm nejmodernějším.

V Labence se uskutečnil díky [NROS Kurz středomořské kuchyně, vakuování a konzervace potravin](#). Projekt byl zaměřen na přípravu pokrmů z čerstvých surovin, převážně ryb a zeleniny a zúčastnili se ho žáci 2. a 3. ročníku oboru kuchař ve dvou turnusech v počtu 48 žáků.



Nedílnou součástí kurzu bylo naučit se ergonomii provozu a neplýtvání surovinami. Žáci byli rozděleni do skupin tak, aby se všichni mohli zapojit do přímé pracovní činnosti. Kurz vedl odborný lektor, **mistr kuchař pan Aleš Karpíšek**, který má dlouholeté a praktické zkušenosti ze zahraničí a je šéfkuchařem významného řetězce restaurací [Ambiente](#).

Mousse dezerty a moderní pojetí klasických zákusků

20. - 21.3. a 10. - 11.4. Cukráři ze třetího ročníku absolvovali kurz na téma tradiční české zákusky v moderním pojetí a mousse dezerty. Lektorem kurzu byl Michal Mandys z [Cukrárna Povidloň](#) a Vít'a Holub a projekt se uskutečnil díky grantu [NROS – Nadace rozvoje občanské společnosti](#).



Kurz slovenské kuchyně

[Bio farma a restaurace Košík v Tuchomi](#) je vyhlášená svou kuchyní z lokálních surovin a slovenskými specialitami. Mistr kuchař pan Václav Košnár je legenda mezi kuchaři a dodržuje veškeré zásady kvalitní kuchyně. Přes třicet let vařil v restauraci Alcron a na Pražském hradě připravoval menu i pro britskou královnu. Naši žáci společnými silami uvařili tradiční slovenskou kapustnici, brynzové halušky, halušky s uzeným a se zelím a na závěr domácí lívanečky se zakysanou smetanou a bezovým džemem. Hospodářství a farma paní Havlové se rozkládá přibližně na 70 hektarech velmi rozmanitého prostředí.

Bidfood Expo v Praze

15. ročník velkého gastronomického festivalu [Bidfood Expo 2024](#) byl největší mezinárodní gastronomickou událostí pro odbornou veřejnost, nové trendy a technologie, nové chutě, setkání s mnoha osobnostmi české i světové gastronomie. Z naší školy se jí účastnilo 20 žáků a jeden učitel odborného výcviku.

Targi EuroGastro

Výjezd dvou zástupců odborného výcviku do Varšavy na veletrh [Targi EuroGastro](#) za účelem trendů a novinek v gastronomii.

VII.3 Prezentace školy na veřejnosti

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

Charitativní sbírky pořádané žáky na DM Jitřenka

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

Na charitativní účely jsme odeslali částku 32 739,- Kč.

Burza škol Nymburk, Přehlídka škol 2023 Kolín, Veletrh středních škol a učebních oborů Kutná Hora

Účast vybraných žáků na prezentačních akcích, kde žáci předávali informace zájemcům o vzdělávání na SOU Poděbrady. Žáci si procvičili své komunikační dovednosti a zvýšili povědomí veřejnosti o naší škole, především v řadách potenciálních zájemců o studium.

JOM HA-ŠOA maraton čtení jmen obětí holocaustu

Stejně jako v předchozích letech jsme se i ve školním roce 2023/2024 účastnili veřejné akce JOM HA-ŠOA, maratonu čtení jmen obětí holocaustu. Žáci nástavbového studia přispěli svým zapojením do projektu k uctění památky šesti miliónů židovských občanů zavražděných během holocaustu.

Uvař! Upeč! Naservíruj!

Projekt Uvař! Upeč! Naservíruj! byl určen potenciálním žákům učňovských oborů naší školy, který připravili žáci druhého ročníku maturitní nástavby. V rámci devíti workshopů (3D tisk, Historie školy, Hamburgrování, Prostření stolu, Míchané nápoje, Káva, Pletení housek, Studená kuchyně a Cupcakování) si mohli žáci devátých tříd vyzkoušet, co obnáší jednotlivé obory vyučované na naší škole. Celý projekt byl zaměřen na prezentaci dvěma poděbradským základním školám, ZŠ TGM a ZŠ Václava Havla. Velké díky patří i výchovným poradkyním obou základních škol, bez jejichž součinnosti by bylo mnohem náročnější projekt zrealizovat. Celý projekt byl spolufinancován nadací NROS.



Příprava pohoštění

Akce v divadle pro město Poděbrady

Akce v Nymburce pro Jednotu – servis welcome drinků od Bohemia sekt

Domov důchodců Kutná Hora – příprava cupcakes pro klienty

MěÚ Poděbrady – Jarmark Poděbrady – příprava perníkových ozdob

Příprava a ochutnávky hovězích steaků pro internátní žáky.

Kolonáda Lázně Poděbrady – banket pro vědeckou konferenci lékařů a následně i pro sjezd olympijského výboru a sportovců

Slavnostní banket na pražském hradě

Expozice na zámku Loučeň – příprava netradičního a historického cukroví

Pohoštění pro maturitní komisi

Příprava pohoštění pro zkušební komisi při ústních závěrečných zkouškách

Občerstvení pro dny otevřených dveří a burz škol

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

Školní bistro

Školní bistro pokračovalo ve své práci v novém kabátě druhým rokem, obohatilo svou nabídku, obsluha se zároveň učila plánování, dovednostem s organizací malého podniku. Seznamovala se denně s činnostmi potřebnými k úspěšnému businessu od prvního až do posledního kroku.

15. ročník soutěžní přehlídky gastronomických škol dne 18. dubna 2024 v prostorách Kongresového centra Kolonáda v Poděbradech

Velikou podporu máme od Města Poděbrady, které nám poskytlo grant ve výši 20 000 korun.

• Dny otevřených dveří

Dny otevřených dveří se uskutečnily **21. listopadu, 13. prosince 2023 a 18. ledna 2024**. Zájemci o studium nebo jejich zákonní zástupci se mohli blíže seznámit s nabídkou oborů, školním vzdělávacím programem, podmínkami studia a aktivitami školy. Probíhaly v budově školy, ve středisku praktického vyučování Labenka a na domově mládeže Jitřenka vždy od osmi do půl páté. Informace o studiu spojené s prohlídkou budovy školy byly předávány učiteli a žáky nástavbového studia ve školním bistro. Učitelé poskytli zájemcům informace o otvíraných oborech, přijímacím řízení a průběhu studia, seznámili je se školním vzdělávacím programem, informovali o účasti v odborných kurzech a zapojení školy do projektů. Samotnou prohlídku tříd prováděli nástavbového studia a Labenky žáci 3. ročníků obohacenou o jejich výklad a pohled na školu, možná i proto jsou dny otevřených dveří tak oblíbené. Prohlídku střediska praktického vyučování „Labenka“ s odborným výkladem využilo mnoho zájemců o studium. Zájemci mohli shlédnout ukázky pečení koláčů, zdobení perníčků, flambování nebo míchání drinků. Pokud byli uchazeči zdaleka a měli zájem o ubytování, mohli si prohlédnout všechny prostory domova mládeže Jitřenka a seznámili se s režimem a provozem.



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

• Prezentace v tisku a médiích

Ve školním roce 2023/24 se škola cíleně prezentovala v tištěných médiích zejména prostřednictvím inzerce a propagačních článků při náboru nových žáků.

Naše aktivity ale registruje např. šéfredaktor nymburského Deníku, jenž napsal článek o naší soutěži Gastro Poděbrady 2024. Ten byl zveřejněn v tištěné i internetové podobě:

https://nymbursky.denik.cz/zpravy_region/podebrady-kolonada-gastro-beh-cisnici-soutezni-prehliodka-ucnovskych-skol.html

Nádhernou reportáž o této soutěži odvysílala v hlavním zpravodajství i TV NOVA, což přispělo k propagaci nejen naší škole, ale i učňovského školství a zejména gastronomických oborů všeobecně.

<https://www.youtube.com/watch?v=4q6YcBwEqms>

Další významnou prezentací byla i reportáž opět na TV NOVA, která se zaměřila na problémy s kvalifikovaným personálem v gastronomii

<https://www.facebook.com/soupydy/videos/2450297305156695>

Toto téma v současnosti rezonuje napříč společností, a proto o naší škole byla zmínka i na webu iDNES.cz.

https://www.idnes.cz/zpravy/domaci/kuchar-cisnik-restaurace-nedostatek-personalu-plat.A240823_165135_domaci_ceve?h=1E3736DD674EE0E004B2D5E8ED885902

Článek na internetu o šéfkuchaři nymburské nemocnice Nikolasi Kratěnovi se o naší škole také zmiňuje, protože na tomto pracovišti vykonávají naši žáci odborný výcvik.

https://cc.cz/varil-v-ambiente-ted-v-nymburske-nemocnici-malem-jsem-se-popral-s-reznikem-vozil-nam-odpad-rika/?fbclid=IwY2xjawFoDmRleHRuA2FlbQIxMAABHcxK-zS2cZu6RV7YD5feGm2HurC9lc3_wwbcHSGMYkk5z83xYoSP_xtRiA_aem_A8IIWQrEbPQaa_iimZXGCA



V neposlední řadě jsme přispěli do Zpravodaje KÚSK č. 14/2024 článkem o úspěchu našich žáků na festivalu Fourfest v Rimavské Sobotě.

Vzhledem k naší úzké spolupráci zejména s Městem Poděbrady je o naší škole často psáno v tisku ve spojitosti se zajištěním pohoštění na množství akcí.

Nejdůležitější vizitkou školy jsou zejména webové stránky, které pravidelně aktualizujeme www.soupydy.cz. Stále více se snažíme zviditelnit školu i na sociálních sítích. Svou stránku má škola na Facebooku www.facebook.com/soupydy, kde máme 1 769 sledujících a dále na Instagramu www.instagram.com/soupydy – tam nás sleduje 784 aktivních uživatelů a oslovených účtů je 1 586. Ohledně propagace školy na této platformě se neustále vzděláváme a snažíme se upoutat pozornost zejména potencionálních zájemců o studium, ale také veřejnosti.

VIII. Vlastní hodnocení a externí kontroly

VIII.1. Autoevaluace školy

V rámci různých projektů škola umožnila žákům „uniknout“ ze školního prostředí a tématům spojeným s jejich oborem se věnovala v rámci návštěv společných akcí, výrobních závodů, exkurzí a besed. Následné ocenění z úst žáků o smysluplnosti daných aktivit bylo velkým přínosem zejména pro samotné organizující učitele, aby v této práci pokračovali.

Hodnocení vzdělávání předmětovými komisemi

Předmětová komise všeobecně vzdělávacích předmětů, odborných předmětů a metodická komise

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

V rámci ICT dochází k neustálému zavádění nových technologií, což odpovídá požadavkům trhu práce. ICT není jen samostatný předmět, ale aplikovaně prostupuje celým studiem.

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

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

Předmětová komise pracovala podle plánu, který byl sestaven a schválen na začátku školního roku 2023/2024. Na pravidelných schůzkách předmětové komise, ale i mimo, při neformálních schůzkách jsme se informovali o úkolech, výuce žáků a společně jsme pracovali při přípravě praktické maturitní zkoušky a při organizaci závěrečné zkoušky **obor Kuchař – číšník, zaměření Číšník/servírka, Kuchař/ka a oboru Cukrář a Pekař**. Metodicky jsme rozpracovali obsah odborných předmětů tak, aby bylo možné lépe provázat s vyhledáváním informací v rámci ICT nástrojů.

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

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

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

Účastnili jsme se burzy škol v Kolíně, Nymburce, Kutné Hoře. Se žáky jsme navštívili závod Coca cola HBC Praha Kyje, jatka TORO Hlavečnick, hotel Clarion. Sami žáci si velmi chválili možnost navštívit v rámci výuky výrobní závody, provozovny veřejného stravování, hotely. Chtěli mít srovnání výuky s běžnou praxí a vidět, jak se teorie přibližuje nebo vzdaluje jejich praxi v odborném výcviku. Přípomínky a návrhy žáků byli a jsou pro nás vždy inspirující.



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

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

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



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

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

Jana Macháčková začala studium České zemědělské univerzity v Praze, Institut vzdělávání a poradenství, V Lázních 3, Malá Chuchle

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

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

Stále více jsme se setkávali se žáky ze sociálně slabších rodin, z rodin neúplných, kde o žáky pečují jejich prarodiče. Někteří žáci měli často vleklé zdravotní problémy, potvrzené lékařem a tím i vyšší absenci. Vysoká absence úzce souvisela i s konečným hodnocením. Výchova a

motivace těchto žáků pro zvolený obor byla občas obtížná. Zúčastnili jsme se pedagogických porad, třídních schůzek prvních ročníků a veškerých akcí pořádaných školou. Klima školy bylo přátelské, motivující k učení a práci, je na velmi dobré úrovni bez rušivých vlivů. Vedení školy se k učitelům chová vstřícně a s respektem.

Předmětová komise jazyků a společenských věd se schází vždy před počátkem školního roku v srpnu, kdy se stanoví plán předmětové komise na další školní rok. Poté se komise schází 2x za pololetí a dle potřeby. Jednotliví vyučující na schůzkách diskutovali o cílech a záměrech ve výuce a celkovém plánu komise. Důležité byly diskuze o metodách výuky, hodnocení žáků, podmínkách školy z hlediska materiálního, klimatu školy a spolupráci s rodiči. Vždy byly stanoveny priority.

Ve školním roce 2023/2024 se dařilo v projektech organizovaných v rámci OP JAK vytvářet **nové mezipředmětové vztahy mezi všeobecně vzdělávacími a odbornými předměty**. Podařilo se tak zase o krok prohloubit provázanost ŠVP. V rámci projektů OP JAK a navštívených akcí jsme se úspěšně snažili o **podporu žáků při výběru dalšího studia nebo povolání**.

Vědomě jsme se snažili ozvlášťňovat hodiny - **využití technologií, pomůcek, komunikačních her, sdílení zkušeností s alternativními a aktivizačními metodami**. V tomto velký dík patří především Mgr. Martínkové, která využívá tyto metody pravidelně v hodinách a ochotně sdílela své zkušenosti, poznatky a materiály, aktivně nabízela možnost náslechu ve svých hodinách. **Jazykové znalosti v ANJ** byly prohlubovány v hodinách semináře k MZ. Velice přínosným byl pro žáky M2 i projekt konverzačních hodin s roditelými mluvčími v rámci seminářů. Svě komunikační dovednosti si měli žáci možnost vyzkoušet v praxi propojením předmětů Cestovní ruch a ANJ na exkurzi "Královská cesta".

Ačkoliv probíhala snaha o **zvyšování čtenářské gramotnosti** v rámci ČJL, práce s textem a interpretace textu je stále pro převážnou většinu našich učňovských žáků problémem. V příštím školním roce se bude nutno na tuto oblast více zaměřit. V hodinách ČJL byla snaha o větší zařazení **mluvních projevů před třídou**, prezentací na odborná témata, především ve 2.a 3.ročnících jako příprava na závěrečné zkoušky. Prezentční dovednosti se zlepšují, ačkoliv stále nejsou ideální. Přínosem bylo použití kultivovaného vrstevnického hodnocení a sebehodnocení.

Daří se zvyšovat **motivaci žáků k zapojení do dění školy**. Zájem o hlášení do školního rozhlasu (významné události, žakovské akce apod.) napříč ročníky. Žákům bylo umožněno prezentovat práci z hodin ČJL, kresby na nástěnkách školy. Motivovali jsme žáky do **zapojení do soutěží** - Olympiáda v českém jazyce, sportovní akce a další. Zhodnocení těchto akcí viz soupis konaných akcí výše.

Z projektu OP JAK byl financován **nákup materiálu a zařízení** pro tvorbu pomůcek - laminovačka, vazač, folie, stíratelné tabulky.

Dle časových možností vyučujících probíhaly **vzájemné náslechy a hospitace**. Úkoly a vzájemné schůzky spolupracujících učitelů spojené s přípravou projektů OP JAK zaměstnaly vyučující v hodinách, kdy neměli přímou pedagogickou činnost natolik, že se nepovedlo splnit plný počet plánovaných.

Ve školním roce 2023/2024 se konaly tyto projekty a akce, které žákům prohlubovaly jazykové a komunikační dovednosti, kladně působily na osobnostní rozvoj, humánní a občanské cítění, měli motivační účinek pro další studium zvoleného oboru:



Květen 2024

Exkurze Hrabalovo Kersko - projekt v rámci programu OP JAK pro 3.ročník mezipředmětově propojoval odborné předměty TEC, SUR a výuku ČJL a ZSV. Průvodcem byl pan Kořán (pamětník Hrabala a dlouholetý obyvatel), který podal výklad o historii kerského lesa s důrazem na 2. polovinu 20.století, spojitost s B.Hrabalem. Zakončeno bylo gastronomickým zážitkem s diskuzí nad surovinami a technologickými postupy. I přes velkou nepřítelň počasí splnila akce očekávání všech.

Projekt Kontrasty - Projekt v rámci programu OP JAK osobnostně i odborně rozvíjel žáky KČ2A, kdy v jeden den nahlédli do dvou diametrálně odlišných životních situací - bezdomovectví a luxusu. Dopolední program za pomoci organizace Pragulic a dvou průvodců - bezdomovců zaujal sdílením jejich osobních příběhů a prohlídkou Prahy po místech, která rozhodně nepatří k populární turistice. Odpoledne se stali žáci hosty luxusní restaurace SaSaZu a ochutnali to nejlepší z její nabídky v rámci zážitkového menu Taste of SaSaZu. Zážitková pedagogika - propojení témat sociálních, osobnostního rozvoje a odborných témat gastronomie. Akce zakončena ve škole zhodnocením žáky a setkala se s velice kladnou odezvou.



Poslední zvonění 23.5. - studentská akce loučení 3. ročníků - spontánní, samostatně studenty naplánovaná akce, která vytvořila příjemnou atmosféru ve škole.

Přednáška Ing. Králové o energetické a klimatické gramotnosti pro 1.ročník nástavbového studia. Naše škola získala označení "Do vzdělání dáváme energii".

Výstava GALK Tři Lamři - pro 1.ročník nástavbového studia, podpora estetického vnímání, propojení s předmětem Tvůrčí psaní - Umění zjemňuje duši. Představení tvorby tří významných českých výtvarníků, Aleše Lamra (1943-2024) a jeho synů Hanuše (1976) a Jana (1983). Akce hodnocena kladně a vedla k zamyšlení nad důležitostí umění v životě člověka i diskuzi o současném umění.

JOM HA-ŠOA maraton čtení jmen obětí holocaustu - žáci nástavbového studia přispěli svým zapojením do projektu k uctění památky šesti miliónů židovských občanů zavražděných během holocaustu.

Divadelní představení v angličtině - Peter Black - ačkoliv dialogy mezi jednotlivými postavami byly založené na velmi srozumitelných zápletkách a tomu přiměřeně odpovídala i náročnost anglického jazyka, nesetkalo se představení s pozitivní odezvou. Jejich schopnost soustředění se na představení velice brzy klesla, ačkoliv trvalo cca hodinu. Tuto akci již nebudeme opakovat.

Duben 2024

Jak nakládat s osobními financemi – Účetní společnosti Hewlett-Packard pan Alex Untilov seznámil žáky M1 se strategií, jak nakládat zdravě s osobními financemi, co jsou to aktiva a pasiva, proč se vyplatí investovat do aktiv a udělat si účetní rozvahu i pro osobní finance. Odezva žáků kladná, prohloubili a upevnili si vědomosti.

Projekt "Příprava na vstup na trh práce" - během návštěvy poděbradské společnosti La Place se žáci 3.ročníku přímo od odborníků z praxe dozvěděli, co čeká uchazeče o zaměstnání v gastronomii na pohovoru, jak se připravit, čím je tento obor specifický, jak být spokojený se svou prací. Množství otázek zodpověděli provozní Petr Urban, šéfkuchař Martin Tesař z

podniku Náš Hostinec a majitel sítě La Place Poděbrady pan Tomáš Vrba. Projekt se konal v rámci Operačního programu Jan Amos Komenský a pro žáky měl dle jejich ohlasu přínos.

Čenglish Club – 1.ročník nástavbového studia v rámci programu OP JAK se setkal se zahraničními přáteli z ÚJOP UK Kurzy češtiny pro cizince. Tentokrát cestovali časem do dob Vikingů při stolní únikové hře Viking Escape. Zážiteková pedagogika ve výuce angličtiny měla pozitivní vliv na upevnění a procvičení komunikačních dovedností.

Když žáci učí žáky - zkušební projekt, ve kterém žák 3.ročníku prezentoval na odborné téma pro žáky nižších ročníků. U nižších ročníků sklídl úspěch.

Literární hysterie v Městské knihovně Poděbrady - představení české influencerky a popularizátorky literatury Karolíny Zoe Meixnerové a herce Pavla Oubrama. Zážitekové vzdělávání - vykreslení osobností národního obrození nezvyklou formou pro žáky 2.ročníku.

Březen 2024

Setkání s ekonomem a poslancem Poslanecké sněmovny PČR Vojtěchem Munzarem. Diskuze o běžných politických i kontroverzních tématech. Prohloubení dovedností asertivní komunikace u žáků 1.ročníku nástavbového studia, respektování odlišných postojů a názorů, schopnost vedení kultivované diskuze.

Úniková hra v angličtině pro žáky 1.ročníku nástavbového studia. Studio The Chamber proměnilo dvě učebny v prostor pro únikové hry, kde se naši žáci spolu s novými zahraničními přáteli z ÚJOP UK Kurzy češtiny pro cizince chopili výzvy a vydali se na cestu za objevením dobře skrytého pokladu ve hře Pirátské truhly. Alternativní a neformální metoda prohlubování dovedností komunikace v anglickém jazyce.

Únor 2024

Raut pro rodiče - v rámci programu OP JAK třída KČ3A uspořádala odpolední raut jako poděkování svým rodičům, prarodičům, učitelům a všem blízkým za pomoc a podporu během studia na naší škole. Mezipředmětové propojení odborných předmětů s ČJL A ZSV, procvičení kooperativní strategie komunikace, schopnosti samostatného rozhodování a odpovědnosti za výsledek. Akce dle závěrečného hodnocení žáků byla přínosná.



Zítřka celá země - čtyřhodinový zážitkový workshop organizace Post Bellum pro 1.ročník nástavbového studia, přiblížení atmosféry 50. - 80. let 20. století, ale hlavně politických změn roku 1989. Zážiteková pedagogika s principem hraní rolí v mnohém předčila očekávání.

Leden 2024

Seminář v rámci projektu Den pro školu, který zaštiťuje Nadace České spořitelny a MŠMT. Odborníci s mnohaletou praxí v oblasti lidských zdrojů paní Jana Jirušková a Milan Pišťáček předali mnoho cenných informací, aby usnadnili vstup na trh práce našim mladým učňům. Jak se chovat u pohovoru, co očekává generace Z od pracovního poměru, na kolik se má uchazeč ohodnotit, jak má vypadat přitažlivý životopis. Žáci dle počtu kladených otázek hodnotili akci pozitivně.

Veletřh vysokých škol Gaudeamus 2024 - žáci M2 načerpali informace a prozkoumali nabídky českých i zahraničních univerzit. Součástí veletrhu byly i přednášky od jednotlivých škol a možnost se nechat otestovat, na který obor se nejvíce hodíte. Návštěva akce měla kladné hodnocení žáků.

Okresní kolo Olympiády v českém jazyce - okresního kola se zúčastnily dvě žákyně s nejlepším výsledkem. Umístily se na 12. a 15. místě.

Prosinec 2023

Návštěva Městské knihovny Poděbrady - žáci KČ1D se tam byli podívat v hodině ČJL a byli překvapeni, jak příjemné prostředí knihovna nabízí. Podařilo se několik žáků motivovat k registraci a následné četbě.

Turnaj florbal - naši žáci se bohužel neumístili na "bedně", z důvodu nemožnosti zúčastnit se závodů v době praxe nejsme schopni sestavit dostatečně silný tým, abychom byli schopni konkurovat. Bylo by nutno zvážit uvolnění žáků z praxe v době konání školní sportovní akce, aby měla akce očekávaný účinek, tj. působila motivačně.

Neviditelná výstava - žáci třídy M2 pro skupinu zájemců (svých spolužáků) připravili dvě akce na jedno odpoledne. První byla návštěva Invisible Exhibition - Neviditelná výstava na Novoměstské radnici v Praze. Účastníci zde byli „vhozeni“ do světa nevidomých a mohli tedy sdílet jejich zkušenost, kdy nemůžeme použít zrak, ale jsme závislí pouze na hmatu a zvuku. Druhým zážitkem byla návštěva tradičních vánočních trhů na Staroměstském náměstí. Atmosféru Vánoc všichni nasáli nejen díky ozdobenému vánočnímu stromu, ale i laskominám tradičně s Vánocemi spojenými.



Listopad 2023

Unikátní výstava „Rozmary“ v Galerii Ludvíka Kuby v Poděbradech - žáci KČ1D v rámci výuky ČJL a probíraného tématu Umění navštívili výstavu osmdesáti grafických listů génia 18. století Francisca Goyi. Žáci reagovali pozitivně a měli potřebu o viděném diskutovat.

Školní kolo Olympiády v českém jazyce - školního kola se zúčastnilo dvacet žáků. Dvě žákyně s nejlepším výsledkem budou vyslány do okresního kola.

Říjen 2023

Film „Muž, který stál v cestě“ v Zámeckém biografu v Poděbradech. Oba ročníky nástavbového studia zhlédly film, kde se žáci dozvěděli nové informace o době, kdy probíhala okupace Československa vojsky Varšavské smlouvy. Díky kvalitnímu zpracování přiblížil film atmosféru doby a zanechal v žácích dojem, ačkoli trpký.

Burza škol Nymburk, Přehlídka škol 2023 Kolín, Veletrh středních škol a učebních oborů Kutná Hora

Účast vybraných žáků na prezentačních akcích, kde žáci předávali informace zájemcům o vzdělávání na SOU Poděbrady. Žáci si procvičili své komunikační dovednosti.

Účast vybraných žáků na okresních kolech v basketbalu a volejbalu – z důvodu nemožnosti zúčastnit se závodů v době praxe nejsme schopni sestavit dostatečně silný tým, abychom byli schopni konkurovat. Bylo by nutno zvážit uvolnění žáků z praxe v době konání školní sportovní akce, aby měla akce očekávaný účinek, tj. působila motivačně.

Účast vybraných žáků na školní soutěži přespolní běh - umístili jsme se na 3.místě

Halloween v SOU Poděbrady - výzvu třídy KČ2C obléknout si na Halloween kostým vyslyšela spousta žáků a učitelů. Akce navodila ve škole příjemnou atmosféru a potvrdila fakt, že nejen žáci mají smysl pro humor a pro společnou věc.

Září 2023

Návštěva osvětové akce Policie ČR a ostatních složek integrovaného záchranného systému byla navštívena všemi ročníky a byla žáky pozitivně přijata.

Návštěva Burzy práce v Nymburce - žáci 3.ročníku si prohlédli stánky regionálních firem a měli za úkol zjistit a na závěr exkurze odprezentovat spolužákům zajímavé informace o nabízených pracovních pozicích, náplni práce, platových podmínkách a potřebném vzdělání. Z důvodu nízkého počtu prezentujících firem, které byly většinou mimo obor gastronomie, neměla akce velký přínos.

Plán předmětové komise byl splněn, o čemž svědčí uskutečněné akce, které byly nad rámec plánu. Dále se podařilo prohloubit mezipředmětové vztahy v návaznosti na ŠVP. Podporu pro využívání alternativních metod výuky umožňuje nové materiální vybavení.

Hodnocení činnosti Domova mládeže Jitřenka

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

Smysluplné trávení volného času našich žáků jsme podporovali v různých aktivitách. Chci poznamenat, že všechny vychovatelky pracují na domově mládeže aktivně, pořád se snažíme vymýšlet nové činnosti, být iniciativní a pokračovat v osvědčených a tradičních akcích. Vychovatelky tvoří stejný tým už šest let, navzájem se dobře známe a víme, jak co nejefektivněji spolupracovat. Zapojili jsme se do soutěží, dobrovolnických aktivit, projektů, charitativních sbírek, vědomostních soutěží a spolupracovali s různými organizacemi při výchovných akcích. Dále jsme žáky podporovali v kulturních akcích a besedách a tím u žáků vytvářeli estetické hodnoty. Úspěšně se zapojil do grantů VELUX a získali tak 85 000,- Kč na dva odborné kurzy pro naše žáky. Splnili jsme aktivity v Operačním projektu JAK, které nás velice bavili a byli velkým přínosem pro odborné i zájmové vzdělávání našich žáků. Na charitativní účely jsme odeslali celkem 32 739,- Kč. Za všechny akce bych ráda zdůraznila projekty „Jsem laskavec“, který spočíval v návštěvě Domova seniorů v Čáslavi. Naši žáci vyrobili pro klienty domova krásné dárečky a strávili celý den povídáním o životě a sdílením svých zkušeností a vzpomínek. Dalším úspěšným projektem byla „Prezentiáda“, kdy naše prezentace na téma „To je intimní“ postoupila do krajského kola. A v neposlední řadě jsme uspořádali různé výlety po středních Čechách nejen za gastronomickými zážitky.

Vybavení domova mládeže je nadstandartní i díky sponzorským darům, vynikající práci pana školníka a podpoře vedení školy. Rezervu vidím v renovaci tří podlah na pokojích děvčat. Jinak



nic nepotřebujeme, každý, kdo zavítá k nám na Jitřenku, chválí a oceňuje prostředí, kde žáci žijí.

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

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

Výsledky vzdělávání – maturitní zkoušky

Vzhledem k opatřením, která byla vytvořena na doporučení ČSI, se situace s lepšími výsledky u MZ projevila ve šk. roce 2024/2025.

V tomto škol. roce se ve výsledcích MZ projevila větší podpora čtenářské gramotnosti a motivace žáků ke zkoušení DT z minulých let na str. CERMAT. Meziroční porovnání výsledků MZ šk. rok 2022/2023: 14 žáků, 6 prospělo, 8 neprospělo. Šk. rok 2023/2024: výsledky MZ: 18 žáků, 11 prospělo /z toho 4 s vyzn./ 7 neprospělo. Neúspěch byl nejvyšší u DT z angl. jazyka /7 žáků/, DT z českého jazyka / 1 žák/, ústní MZ: angl. jazyk /3 žáci/, český jazyk /2 žáci/.

Anglický jazyk: zvláštní zaměření měl seminář angl. jazyka, který byl veden rodilým mluvčím, výuka byla podporována audio a videoprojekcemi, skupinovými aktivitami, využívaly se ICT technologie, prezentace, velmi se osvědčila tandemová výuka, důležité byly mezipředmětové vztahy a pravidelné konzultace vyučujících s učiteli ostatních předmětů.

Český jazyk a literatura: v tomto šk. roce se projevily výsledky větší podpory čtenářské gramotnosti, audio a videoprojekce literárních děl s následným rozбором a diskuzemi. Velkým přínosem byly hlubší vzájemné konzultace vyučujících v maturitní třídě, zvláště mezi vyučujícími český jazyk, anglický jazyk, ruský a německý jazyk. Důležité byly diskuze o metodách výuky, hodnocení žáků, ale i o materiálním vybavení školy.

Výsledky maturitních zkoušek

	Počet žáků, kteří konali zkoušku	Počet žáků, kteří uspěli	Počet žáků, kteří neuspěli
Didaktické testy ČJL	18	17	1
Didaktické testy CJ	18	11	7
Didaktické testy MAT	0	0	0
Písemná práce ČJL	19	19	0
Písemná práce CJ	19	17	2
Praktická zkouška	19	19	0

Ústní zkouška ČJL	18	16	2
Ústní zkouška CJ	18	14	4
Ústní zkouška HP,CR	18	18	0
Ústní zkouška EKO, ÚČE	18	18	0

Didaktické testy: podzimní 1. opravný termín září 2024: 1 žákyně, která byla v květnu 2024 neklasifikovaná, konala celou MZ. a neuspěla

DT z ČJL a ANJ se nepodařilo nikomu zvládnout.

Při ústní zk. z ČJL se dostavila pouze 1 žákyně a ta uspěla. U ústní MZ z ANJ se podařilo uspět 1 žákyni.

Během celého školního roku žáci v hodinách ČJL zkoušeli DT po částech a při dvouhodinovém bloku celé DT. Žáci měli možnost zkoušet didaktické testy, které jsou volně přístupné na www.novamaturita.cz.

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

Maturitní odborná práce (MOP)

Každý žák vypracoval písemně přípravu k praktické části maturitní zkoušky. V měsíci listopadu byly žákům sděleny veškeré pokyny k písemnému vypracování maturitní odborné práce (MOP). Žáci měli za úkol připravit návrh rautu pro 50 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. Jandová, Mgr. Brunclíková, Mgr. Čílová). Po vypracování a odevzdání práce následovala obhajoba práce žákem před komisí a celkové vyhodnocení práce. Obhajoba maturitní MOP proběhla v měsíci dubnu 2024. Žáci k obhajobě MOP přistupovali zodpovědně. Pro svoji obhajobu si připravili prezentaci vytvořenou v programu POWERPOINT. Tuto část absolvovali všichni žáci úspěšně.

Příprava a realizace slavnostního rautu v rámci praktické maturitní zkoušky

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

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

Výsledky vzdělávání - jednotná závěrečná zkouška

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

Žáci oborů kuchař – číšník, zaměření: číšník, kuchař a cukrář si k vypracování samostatné odborné práce (dále jen SOP) témata losovali. Práce byly odevzdány učitelům odborného výcviku (odpovědný UOV). Žáci měli povinné 2 konzultace s vedoucím práce, kde byli

seznámení s formální úpravou samostatné odborné práce, hodnocením a dalšími pokyny uveřejněnými na webu školy.

JZZZ pro školní rok 2023/2024 – tři témata písemné zkoušky vybrala ředitelka školy, pro každý vzdělávací obor 25 otázek k ústní zkoušce, které se konaly v měsíci červnu. Praktické zkoušky se uskutečnily podle zadání.

Výsledky závěrečných zkoušek

Zhodnocení závěrečných zkoušek červen 2024

Celkem: 63 žáků

Prospělo celkem: 43 žáků

Neprospělo celkem: 4 žáků

Vyznamenání: 16 žáků

KČ3A: 3 žáci

KČ3B: 6 žáků

CUP3: 7 žáků

Neprospělo celkem: 4 žáci

Písemné zkoušky: 3 žáci

Praktické zkoušky: 1 žák

Ústní zkoušky: 0 žáků

Zhodnocení závěrečných zkoušek září 2024

Celkem: 10 žáků

Prospělo celkem: 7 žáků

Neprospělo celkem: 3 žáci

Vyznamenání: 0 žáků

Neprospělo celkem: 3 žáci

Písemné zkoušky: 2 žáci

Praktické zkoušky: 1 žák

Ústní zkoušky: 0 žáků

Připomínky k praktické části NZZ2

Odborný výcvik

Bez připomínek

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

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

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

K vypracování SOP nejsou připomínky. Praktickou zkoušku žáci zvládli dobře

Obor 29-54-H/01 Cukrář:

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

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

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

Hodnocení výchovného poradenství

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

Hodnocení činnosti školního metodika prevence

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

Metodik prevence připravil pro žáky 1. ročníku adaptační kurz, který jim usnadnil přestup ze ZŠ na SŠ a pomohl k nastartování zdravých vztahů mezi spolužáky ve třídě. Adaptační kurz byl poprvé uspořádán v prostředí našeho města a měl velký úspěch. Zúčastnilo se 90% žáků. Tento způsob kurzu uspořádáme i v následujícím školním roce.

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

Je nutné větší zapojení třídních učitelů, jako lídrů třídy.

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

Školní vzdělávací program „Gastronomické služby“

ŠVP ve školním roce 2023/2024 byl využíván po poslední revizi. Protože RVP jsou postaveny na mezipředmětových vztazích a jejich neustálé podpoře i zde bylo patrné, že je snaha o neustálé prohlubování tohoto typu vedení vyučovacího procesu.

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

Žáci mají k dispozici plné znění školního vzdělávacího programu na školních webových stránkách, navíc mají možnost kdykoliv nahlédnout do programu, který je k dispozici v tištěné podobě v sekretariátu školy. Protože dokument obsahuje aktuální podrobně zpracované učební plány, nemusí již učitelé zpracovávat tematické plány. *ŠVP jsou pro školu 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.*

Evaluace školy – vlastní projekt dotazníkového šetření

V průběhu školního roku jsme si připravovali vlastní projekt evaluace školy. Důvodem k vytvoření vlastního systému dotazníkového šetření byla jednak úspora finančních prostředků a velkou roli hrála též značná variabilita dotazníků, šitá na míru naší škole a možnost inovace a zavádění změn do systému. Prozatím jsme ke konci školního roku zrealizovali dotazníkové šetření u našich žáků, ale v příštím školním roce rozšíříme dotazníky i na pedagogické a nepedagogické pracovníky školy a samozřejmě na rodiče (zákonné zástupce). Dotazníky byly zaměřené na celkovou spokojenost se školou, na podmínky ke vzdělávání a na průběh vzdělávání, na podporu školy žákům, vzájemné vztahy a atmosféru ve škole, problematické jevy, výuku a její hodnocení, materiální zajištění a provoz školy a na vzájemnou spolupráci. Vedení školy velmi zajímají názory, postoje a přání nejen žáků, ale i zaměstnanců a rodičů na různé stránky života školy, neboť díky nim získáváme zpětnou vazbu na fungování školy a cenné informace a podklady pro vlastní hodnocení, které nám ukáže, jakými silnými stránkami disponujeme, kde máme slabá místa a nedostatky. Výsledky dotazníkového šetření vyhodnotíme na podzim v následujícím školním roce. Věříme, že nám odkryjí potenciální možnosti školy i její reálné limity a že nám umožní zúročit a využít poznatky z hodnocení ke zlepšení života školy a zefektivnění řízení.

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

Na základě pověření ČŠI proběhlo od 19. února do 15. března 2024 zjišťování výsledků vzdělávání žáků 2. ročníků prostřednictvím inspekčního systému elektronického testování InspIS SET. Sledovanými oblastmi byly informatické myšlení a digitální kompetence.

Výsledky vzdělávání žáků byly použity pro zpracování tematické zprávy ČŠI.

Dne 17. 10 2023 kontrola Krajské hygienické stanice Středočeského kraje se sídlem v Praze nad plněním povinností kontrolované osoby, jako provozovatele školní jídelny na adrese Husova 22, 290 01 Poděbrady

Při kontrole nebyly shledány nedostatky.

Dne 26. 4. 2024 byla provedena kontrola Úřadem práce ČR – krajská pobočka v Příbrami o dodržování zákona o státní sociální podpoře kde předmětem bylo zkontrolovat přesnost a úplnost podkladů (potvrzení o studiu, ukončení, přerušení atd.) předložených o dávkách SSP.

Údaje byly zkontrolovány a doplněny.

IX. Ekonomická část výroční zprávy o činnosti školy

IX. Základní údaje o hospodaření školy

Základní údaje o hospodaření školy v tis. Kč		Za rok 2023 (k 31. 12.)		Za 1. pol. roku 2024 (k 30. 6.)	
		Činnost		Činnost	
		Hlavní	Doplňková	Hlavní	Doplňková
1.	Náklady celkem	44 680,252	0	23 139,077	0
2.	Výnosy celkem	44 696,968	0	23 413,335	0
z toho	příspěvky a dotace na provoz (úč. 672)	38 135,585	0	19 405,464	0
	ostatní výnosy	6 561,383	0	4 007,871	0
3.	HOSPODÁŘSKÝ VÝSLEDEK před zdaněním	16,716	0	274,258	0

IX.2 Přijaté příspěvky a dotace

Přijaté příspěvky a dotace v tis. Kč			Za rok 2023 (k 31. 12.)
1.	Přijaté dotace ze státního rozpočtu celkem (NIV)		39 044,19
2.	Přijaté dotace z rozpočtu kraje (včetně vrácených příjmů z pronájmu) celkem (INV)		0
3.	Přijaté příspěvky a dotace na neinvestiční výdaje ze státního rozpočtu přes účet zřizovatele (MŠMT apod.) celkem (NIV)		32 852,07
z toho	přímé vzdělávací výdaje celkem (UZ 33 353)		32 778,79
	z toho	mzdové výdaje (platy a OPPP)	23 890,33
	ostatní celkem ¹ (vypsat všechny – např. UZ 33 026, ...)		1 981,48
	z toho	33086 - doučování	53,28
		33087 – digitální pomůcky	316,00
		33088 – prevence digitální propasti	20,00
		33092 – šablony OP JAK	1 592,20
4.	Přijaté příspěvky a dotace na neinvestiční výdaje z rozpočtu kraje celkem (NIV)		5 984,00
z toho	běžné provozní výdaje celkem (UZ 000)		5 904,00
	ostatní účelové výdaje celkem ¹ (vypsat všechny – např. UZ 001, 002, 003, ...)		85,20
	z toho	zahraniční spolupráce UZ 003	30,20
		nájemné UZ 007	55,00
5.	Z jiných zdrojů (MF, MZ, sponzorské dary, strukturální fondy EU, FM EHP/Norsko atd.)		208,12

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 2023 škola *hospodařila se zlepšeným hospodářským výsledkem* (ziskem) ve výši Kč 16 714, 34 Kč. Provoz všech tří budov a provoz staršího zařízení je energeticky i finančně značně náročný a odčerpal celou dotaci. V roce 2023 se ceny materiálu i energií vlivem inflace držely na vysoké úrovni. Opravy během roku byly prováděny převážně na gastro vybavení v kuchyních jak pro školní stravování, tak v kuchyni pro odborný výcvik žáků. Dále probíhaly nutné běžné opravy na všech budovách. Organizace během roku pořizovala drobný majetek pro vybavení kuchyní, PC vybavení a potřeby pro výuku. Z investičního fondu v roce 2023 nebylo čerpáno. Všichni zaměstnanci dodržují při nakládání s veřejnými prostředky zásady hospodárnosti, účelnosti a efektivity.

V prvním pololetí roku 2024 škola hospodařila se zlepšeným výsledkem hospodaření Kč 274 tisíc, to bylo ovlivněno především nastavením úsporných opatření a přípravou na zvýšené výdaje na opravy během letního období.

Doplňkovou činnost škola neprovádí.

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

V roce 2023/2024 měla organizace k dispozici prostředky v rámci projektu OP JAK., které byly použity na plnění aktivit v rámci projektu. Dále škola získala prostředky z projektů NROS a v rámci Národního plánu obnovy. Prostředky byly využity v souladu s výzvou.

IX.3 Kontroly hospodaření

V roce 2023/2024 proběhla veřejnosprávní kontrola hospodaření zřizovatele. Při kontrole byla zjištěna některá porušení v oblasti vnitřního kontrolního systému. Tato porušení organizace odstranila a napravila v rámci nápravných opatření.

X. Závěr

Školní rok 2023/2024 byl *rokem velmi pestrým, naplněným velkým množstvím aktivit, projektů, úkolů a také změn. I když jsme se potýkali s mnoha problémy, které nám komplikovaly hladký průběh roku, nakonec jsme většinu očekávání, která jsme si v tomto roce předsevzali, naplnili. Úkoly, které jsme v plánu práce na tento rok stanovili, jsme zvládli na výbornou. A že toho bylo opravdu hodně, o tom svědčí tato obsažná výroční zpráva. Naším úkolem je připravit žáky po odborné stránce, ale i po stránce „lidské“ tak, aby se uplatnili v životě.* Do jaké míry se nám to podařilo, se obvykle dozvíme až se zpožděním právě od našich absolventů. A přitom zpětná vazba je nesmírně důležitá. To proto, abychom věděli, zda to, o co se snažíme, má smysl. Dodává nám to chuť a elán k našemu dalšímu konání. A právě proto je namístě poděkovat všem, kteří se v tomto školním roce podíleli na rozvoji vzdělávání našich učňů a naší školy, všem učitelům, vychovatelům, provozním a administrativním pracovníkům a samozřejmě vedení školy.

Datum zpracování zprávy: 11. 10. 2024

Datum a výsledek projednání ve školské radě: dne 15. 10. 2024 byla na zasedání školské rady výroční zpráva schválena.

Podpis předsedy Školské rady:

Podpis ředitele a razítko školy/elektronický podpis:

XI. Přílohová část

Kritéria přijímacího řízení na školní rok 2024/2025 pro obory studia s výučním listem, denní studium

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

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

29-54-H/01 Cukrář

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 třiletých oborech studia, přičemž průměr nesmí přesáhnout 3,00**. V případě **shodného průměru** rozhodují o pořadí uchazeče známky z **českého jazyka, matematiky a cizího jazyka**, respektive průměr těchto známek. Při stanovení pořadí **přihlížíme k hodnocení chování žáka**, případně k **hodnocení z hlediska zájmu o obor**, pokud toto hodnocení bude součástí přihlášky.

Kritéria přijímacího řízení na školní rok 2024/2025 pro obory studia s výučním listem, zkrácené studium

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

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

29-54-H/01 Cukrář

Uchazeči jsou přijímáni **na podle průměru za první pololetí posledního ročníku střední školy** (do průměru nezapočítáváme chování) až **do stanoveného počtu žáků v jednotlivých oborech studia**. V případě **shodného průměru** rozhodují o pořadí uchazeče známky z **českého jazyka, matematiky a cizího jazyka**, respektive průměr těchto známek. Podmínkou přijetí uchazeče je doklad o získání vzdělání s výučním listem nebo s maturitou.