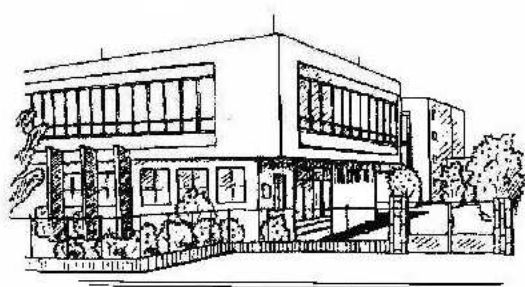


Výroční zpráva o činnosti

školní rok 2019/2020



STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ GASTRONOMIE

Telefon: 274 019 102, 274 019 132 **Adresa:** U Krbu 45/521
108 00 Praha10
Fax: 274 019 195, **IDDS:** eui2s43

Web: www.souukrbu.cz

E-mail: sekretariat@souukrbu.cz



Obsah

I. Úvod.....	4
II. Základní údaje o škole	5
1. Název	5
2. Ředitelka	5
3. Webové stránky - www.souukrbu.cz	5
4. Škola a její cílová kapacita	5
5. Obory vzdělání	5
6. Změny ve skladbě oborů vzdělání oproti školnímu roku 2018/2019	5
7. Místa poskytovaného vzdělávání nebo školských služeb	5
8. Materiálně technické vybavení školy	6
9. Školská rada	8
III. Pracovníci právnické osoby.....	8
1. Pedagogičtí pracovníci	8
2. Nepedagogičtí pracovníci	10
3. Informace o využití posílených mzdových prostředků dle usnesení RHMP	11
IV. Údaje o žácích a výsledcích vzdělávání	11
1. Počty tříd a počty žáků	11
2. Průměrný počet žáků na třídu a učitele	12
3. Žáci s trvalým bydlištěm v jiném kraji	12
4. Údaje o výsledcích vzdělávání žáků	12
5. Výsledky závěrečných a maturitních zkoušek	13
6. Přijímací řízení do 1. ročníků školního roku 2020/2021	14
7. Vzdělávání cizinců a příslušníků národnostních menšin	17
8. Informace o počtech dětí ve škole s odlišným mateřským jazykem ve vztahu ke znalosti českého jazyka	18
9. Speciální výchova a vzdělávání, integrace žáků	18
10. Vzdělávání nadaných žáků	22
11. Ověřování výsledků vzdělávání	22
12. Školní vzdělávací programy	22
13. Jazykové vzdělávání a jeho podpora	22
V. Aktivity a prezentace školy na veřejnosti	24
1. Výchovné a kariérní poradenství	24
2. Prevence rizikového chování	25
3. Ekologická a environmentální výchova	30
4. Multikulturní výchova	31
5. Výchova k udržitelnému rozvoji	32
6. Vzdělávací a poznávací zájezdy	33
7. Mimoškolní aktivity	34
8. Školní soutěže	34
9. Regionální, celostátní soutěže a mezinárodní soutěže	35
9. Mezinárodní spolupráce a zapojení školy do mezinárodních programů	37
10. Spolupráce školy s partnery	38
11. Další aktivity, prezentace, další vzdělávání realizovaná pr. os.	40
Přednášky, besedy, výchovně vzdělávací akce	40
Odborná praxe	42
Projekty	42
Výchova budoucích pedagogů	43
Ocenění	44
Prezentace školy	44
Imatrikulace	46
Slavnostní předávání výučních listů a maturitních vysvědčení	46
Třídní schůzky	47
Autoevaluace	47
VI. Využití školských zařízení, jejichž činnost právnická osoba vykonává, v době školních prázdnin	47



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2019/2020
Střední odborné učiliště gastronomie
Praha 10, U Krbu 45/521

VII. Údaje o výsledcích inspekční činnosti ČŠI a výsledcích kontrol	47
1. Výsledky inspekční činnosti provedené Českou školní inspekcí	47
2. Výsledky jiných inspekcí a kontrol	47
VIII. Základní údaje o hospodaření školy za kalendářní rok 2019.....	47
IX. Stručný popis problematiky související s rozšířením nemoci COVID-19 na území České republiky – a z toho vyplývajících změn v organizaci vzdělávání z důvodu uzavření škol.	49
X. Další informace	51
1. Poskytování informací podle zákona 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím	51



I. Úvod



Hodnocení uplynulého školního roku musím rozdělit do dvou částí. V první části školního roku byla škola jako obvykle plná aktivit, které nabízela svým žákům a uchazečům o studium. Druhá část školního roku začala 11. 3. 2020, kdy jsme se všichni znenadání ocitli ve zcela nové situaci – v době KORONAVIROVÉ.

První část školního roku byla velmi podobná předešlým rokům, můžeme ji z různých hledisek posuzovat jako velmi úspěšnou. Většinu naplánovaných aktivit škola splnila. Jednalo se především o rozmanitou nabídku odborných odpoledních klubů, stihli jsme se zúčastnit a i vyhrát několik mimoškolních soutěží – odborných i sportovních. Za největší úspěch považuji vítězství v juniorské kategorii soutěže Český kapr, kterou vyhrál náš žák druhého ročníku. Zvládli jsme také zorganizovat a uspořádat tradiční školní soutěže pro obory kuchař, číšník i cukrář a všechny proběhly na vysoké úrovni. Také dny otevřených dveří a další akce pro uchazeče o vzdělání na naší škole se zdařily, což se projevilo hlavně v úspěšném náboru nových žáků pro školní rok 2020/21.

Rovněž zahraniční spolupráce v tomto roce byla v rámci Teleprojektu splněna, protože jsme absolvovali celý cyklus spolupráce s partnerskými školami v Polsku a na Slovensku. V partnerské škole v Německu se úspěšně zúčastnili soutěže tři žáci naší školy.

Od 11. března 2020 nastala doba distančního vzdělávání. Nikdo tehdy ani nepomyslel, že tímto způsobem bude výuka probíhat až do konce školního roku. Troufám si tvrdit, že naše škola byla na tuto situaci připravena velmi dobře. Nebylo nutné narychlo pořizovat žádné vybavení, ani dělat překotná rozhodnutí. Celá škola je připojena do OFFICE 365 s jednotným formátem služebních emailových adres. Vybavení pro učitele bylo plnohodnotné pro práci z domova s dálkovým připojením do školní sítě. Učitelé i většina žáků pochopili situaci a zhostili se nového způsobu výuky velmi dobře. Docházelo k postupnému zlepšování digitálních dovedností všech zúčastněných stran.

Další výzvou pro školu bylo zvládnutí maturitních i závěrečných zkoušek v jednom měsíci – červnu, a to včetně slavnostního předávání vysvědčení a výučních listů.

Vzhledem k situaci a nastaveným mimořádným opatřením se v tomto školním roce po 40 letech nekonal reprezentační ples školy v řádném ani náhradním termínu - škoda.

Za významný počín, který bude doceněn hlavně v budoucnu, považuji úspěšné vybudování nové kulinářské učebny pro moderní praktické vyučování našich žáků a pro případné další aktivity školy.

Závěrem bych chtěla shrnout, že tento rok, i přes nastalé obtíže považuji za velmi úspěšný pro naše žáky i všechny pracovníky školy, kteří se s nečekanou situací popasovali výborně – všem děkuji.

Mgr. Kateřina Moravská



II. Základní údaje o škole



1. **Název** - Střední odborné učiliště gastronomie

2. **Ředitelka**

- Mgr. Kateřina Mrvová, MrvovaK@souukrbu.cz, 274 019 101

Statutární zástupce - Ing. Věra Pavlíková, PavlikovaV@souukrbu.cz,
274 019 103

3. **Webové stránky** - www.souukrbu.cz

4. **Škola a její cílová kapacita**

Střední odborné učiliště kapacita: 1 100 žáků

Školní jídelna kapacita: 500 jídel

5. **Obory vzdělání**

škola	kód	název oboru	cílová kapacita oboru
SOU gastronomie, U Krbu 521, Praha 10	65-41-L/01	Gastronomie – ŠVP Gastronomie	230
	65-51-H/01	Kuchař-číšník ŠVP Kuchař ŠVP Číšník ŠVP Kuchař - číšník	565
	29-54-H/01	Cukrář, ŠVP Cukrář	180
	64-41-L/51	Podnikání, ŠVP Podnikání	125

6. **Změny ve skladbě oborů vzdělání oproti školnímu roku 2018/2019**

- a) nové obory 0
- b) rušené obory / programy 0

7. **Místa poskytovaného vzdělávání nebo školských služeb**

- a) **Teoretické vyučování** probíhá na adrese U Krbu 45/521, Praha 10
(vlastníkem objektu je Hlavní město Praha se sídlem Praha 1, Mariánské
náměstí 2)



b) Odborný výcvik je vykonáván na smluvně sjednaných pracovištích:

Ambi Food s.r.o. Myšá, Cafe a Restaurant Slávia, Café Louvre, Clarion Congress Hotel Prague, Cukrárna Buchal, Cukrářství Skála, Cukrářství Viktoria, Hotel Augustin, Hotel Carlo IV, Prague, Hotel Hilton Prague, Hotel Hilton Prague Old Town, Hotel ILF, Hotel Olšanka, Kavárna Korkorán, La Casa Dela Havana Vieja, MAKRO Akademie, Manihi s. r. o., Menza – Studentský dům, Strahov, Obecní dům – Francouzská restaurace, Obecní dům – Kavárna, Radisson-Alcron Hotel Prague, Restaurace Nostalgie, Restaurace Vinohradský parlament, Restaurant Červený Jelen, The Grand Mark Prague Hotel, N-gastro -Kavčí Hory, Dolce Carosello, Perfekt Canteen, Sia restaurant, Vyšehrad 2000 Michle.

Středisko praktického vyučování hotelu InterContinental Praha a Středisko praktického vyučování Vinohrady.

Odborný výcvik probíhá také ve školní kuchyni, školní cukrárně a školní kavárně na adrese školy.

8. Materiálně technické vybavení školy

Střední odborné učiliště gastronomie jako příspěvková organizace hospodaří s majetkem zřizovatele - Magistrátu hlavního města Prahy. Jedná se o rozsáhlé pozemky, 8 budov pavilonového typu a ostatní stavby.

Výuka probíhá ve 34 učebnách, jejichž zařízení odpovídá vysokým nárokům na výuku konkrétních vyučovacích předmětů.

Všech 28 učeben pro teoretickou výuku je vybaveno multimediální technikou. Některé učebny jsou ryze odborné, např. učebna stolničení s barem, tři učebny pro výuku práce s počítačem, dvě jazykové učebny, cvičné hotelové pokoje, laboratorní kuchyně a cukrárna. Také učebny pro praktické vyučování jsou průběžně modernizovány. Speciální je využití posluchárny s 63 místy, kde se kromě výuky konají odborné předváděcí akce s použitím nejmodernější techniky. Všechny učebny byly dovybaveny novými věšákovými stěnami.

Zajímavá výzdoba učeben je často dílem pedagogů a žáků. Jedná se např. o učebny potravin, technologie, chemie, ekonomiky, matematiky, jazyků atd.

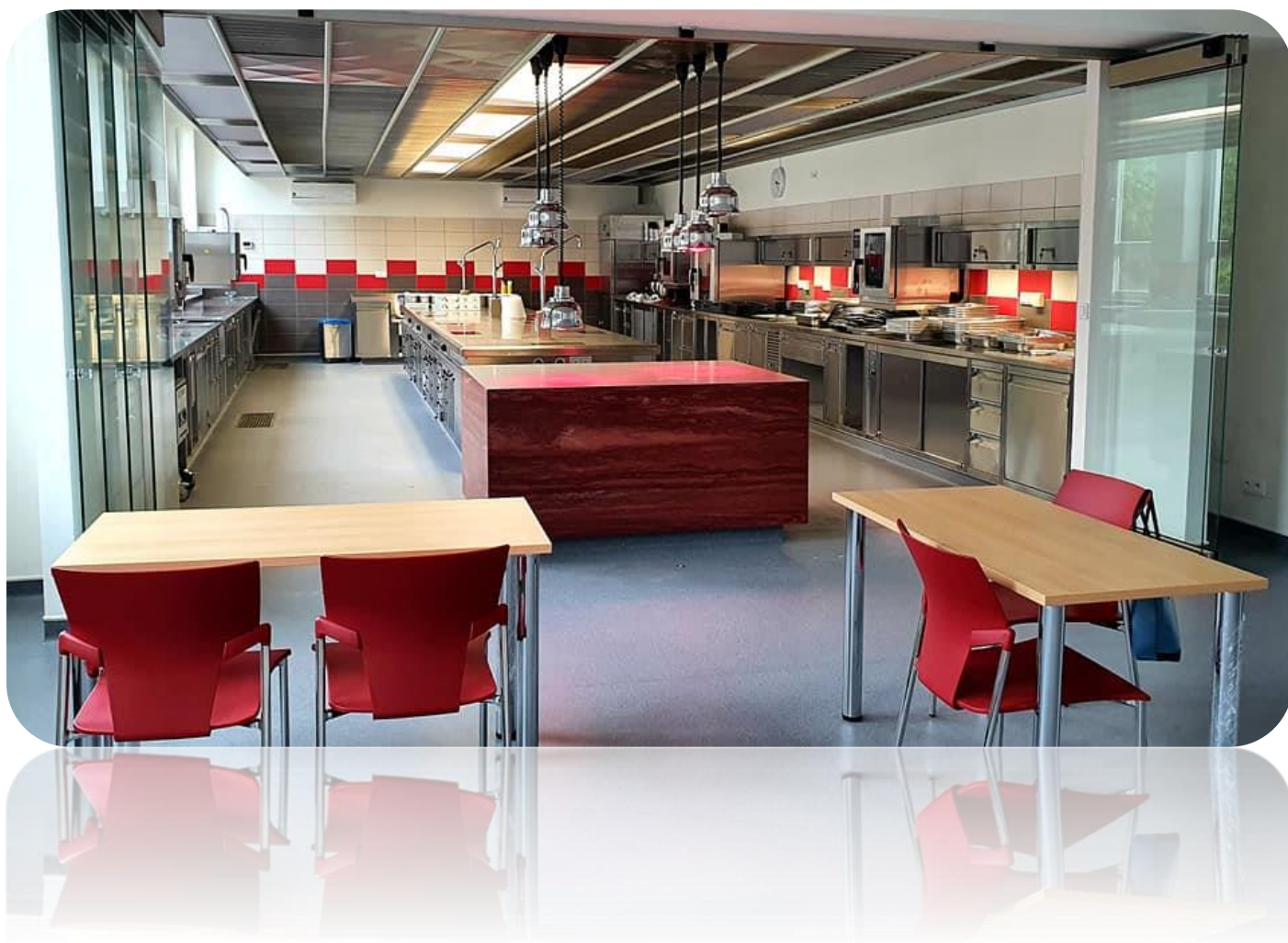
Pro výuku tělesné výchovy jsou k dispozici dvě tělocvičny, posilovna a rozsáhlý venkovní sportovní areál. Venkovní hřiště a tělocvičny jsou využívány nejen pro potřeby školy. Volná kapacita sportovišť je k dispozici též dalším zájemcům o sportovní vyžití.

V hlavní budově se nachází zázemí pro vedení školy a administrativu. Jsou zde umístěny sborovna, studijní oddělení a knihovna. Studovna nabízí služby půjčování odborných knih, výukových programů, tisk, kopírování a skenování a přístup na internet. Škola disponuje množstvím odborných pomůcek a materiálů pro výuku, stále zlepšuje podmínky pro vzdělávání a po této stránce je velmi dobře hodnocena nejen nadřízenými orgány, ale i širokou veřejností.



Součástí hlavní budovy je moderní školní kuchyně s prostornou jídelnou, která zajišťuje stravování žáků i zaměstnanců školy. Výběr ze čtyř pokrmů (denně je v nabídce salát) doplňuje nabídka školní kantýny a školní kavárny. Jídelna je ozvučena a slouží též jako prostor pro konání různých akcí, neboť i zde lze využít projekční techniku. Žáci mají k dispozici automaty s nápoji a doplňkovým sortimentem.

Také v roce 2020 pokračovaly opravy, modernizace a rekonstrukce, které přispívají ke zkvalitnění podmínek pro výuku a provoz školy. Kromě oprav podlah v některých učebnách, rekonstrukce kanalizace v pavilonu TV a elektrifikace garáží (příprava na pořízení elektromobilu) se podařilo v tomto školním roce dokončit novou Kulinářskou učebnu. Je vybudována podle nejnovějších trendů ve vybavení gastronomických provozů a podle nejmodernějšího způsobu výuky přípravy pokrmů – podle projektu Kulinářské umění. Po dvou letech příprav se podařilo v rámci prázdnin zkoordinovat a dokončit všechny práce a učebnu připravit k výuce od začátku školního roku 2020/2021.





9. Školská rada

Z rozhodnutí zřizovatele SOU gastronomie, U Krbu 521, Praha 10, kterým je Magistrát hlavního města Prahy, je ŠR naší školy šestičlenná, přičemž dva členy volí pedagogický sbor, dva členy jmenuje zřizovatel (Rada hlavního města Prahy) a dva členy volí zástupci nezletilých žáků a zletilí žáci (jeden zákonný zástupce a jeden zletilý žák). Dne 15. listopadu 2017 byla zvolena na naší škole školská rada ve složení:

Za zřizovatele – jmenováním Rady hl. m. Prahy

Ing. Čunátová Jana (do 31. července 2020)

Mgr. Michal Kočí (jmenován od 1. srpna 2020)

Ing. Korba Karel

Za pedagogické pracovníky

Mgr. Knězová Alena

Mgr. Pražská Martina

Za zákonné zástupce nezletilých žáků a za zletilé žáky

Třešňák Jaroslav – zákonný zástupce

Kamarád Petr – zletilý žák

Dne 7. prosince 2017 byla zvolena předsedkyní Mgr. Alena Knězová.

III. Pracovníci právnické osoby

1. Pedagogičtí pracovníci

a) počty osob

SOU gastronomie	ředitel a zástupce ředitele fyzické osoby celkem	ředitel a zástupce ředitele přepočtení na plně zaměstnané	interní učitelé fyzické osoby celkem	interní učitelé přepočtení na plně zaměstnané	externí učitelé fyzické osoby celkem	externí učitelé přepočtení na plně zaměstnané	pedagogičtí pracovníci fyzické osoby celkem	pedagogičtí pracovníci přepočtení na plně zaměstnané celkem
Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10	4	4	51	52,66	0	0	55	52,66

b) kvalifikovanost pedagogických pracovníků

škola	počet pedagogických pracovníků		celkem % z celkového počtu pedagogických pracovníků
	kvalifikovaných	53	95,92



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2019/2020
Střední odborné učiliště gastronomie
Praha 10, U Krbu 45/521

Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10	nekvalifikovaných	2	4,08
---	-------------------	---	------

c) věková struktura pedagogických pracovníků

počet celkem ve fyzických osobách k 31. 12. 2018	v tom podle věkových kategorií					
	do 20 let	21 – 30 let	31 – 40 let	41 – 50 let	51 – 60 let	61 a více let
	--	1	5	14	21	14



Školní rok 2019 - 2020

d) další vzdělávání pedagogických pracovníků

	počet	zaměření	počet účastníků	vzdělávací instituce
semináře	16	Prevence, odborné akce, ekonomika	23	NIDV, Cermat, Microsoft, Educo, Ecpmp, Ekofarma
zahraniční semináře	4	Teleprojekt a Vletrh Biofach	10	Košice, Krakov, Norimberk, Stuttgart



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2019/2020
Střední odborné učiliště gastronomie
Praha 10, U Krbu 45/521

kurzy	5	Odborné akce	7	Kulinářské umění, NÚV, Gastronomie, Cermat
konference	2	Ekonomické	3	Microsoft, VŠE Praha
školský management	4	Management školy	4	NIDV, paris, Mgr. Hubatka
šablony	4	Projekt šablony MS Word a Excel, MS Office 365, MS Power Point 16, Ekonomika	20	Nicom, Eduko



e) jazykové vzdělávání a jeho podpora

počet učitelů cizích jazyků		celkem (fyzické osoby)
z toho	s odbornou kvalifikací (dle zákona o ped. prac.)	8
	bez odborné kvalifikace (dle zákona o ped. prac.)	0
	rodilý mluvčí	0

2. Nepedagogičtí pracovníci

a) počty osob

fyzické osoby celkem	přepočtení na plně zaměstnané
23	20,7

b) další vzdělávání nepedagogických pracovníků

akce	počet	zaměření	počet účastníků	vzdělávací instituce
semináře	2	Personální, účetní	3	Gordic, Paris



kurzy	1	Výměňíková stanice	3	Fy. Brousil
jiné (uvést jaké)	1	Spisová a archivní služba	12	Archiv hlavního města Prahy

3. Informace o využití posílených mzdových prostředků dle usnesení RHMP

Na posílení mzdových prostředků pracovníků v oblasti školství včetně podpory pracovníků v oblasti stravování ve školách zřizovaných hlavním městem Prahou a naplnění účelu jejich poskytnutí, dle usnesení RHMP č. 884 ze dne 13. 5. 2019, bylo škole přiděleno celkem 2 192 000 Kč. Pro zaměstnance školní jídelny byla přidělena částka 73 000 Kč, pro pedagogické a nepedagogické zaměstnance byla přidělena částka 2 119 000 Kč. Přidělené prostředky byly zaměstnancům vyplaceny ve výplatách za měsíce srpen - prosinec 2019.

IV. Údaje o žácích a výsledcích vzdělávání

1. Počty tříd a počty žáků

škola	počet tříd	počet žáků
Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10	27	563

Změny v počtech žáků v průběhu školního roku:

- přerušili vzdělávání: 8
- nastoupili po přerušení vzdělávání: 1
- sami ukončili vzdělávání: 18
- vyloučení ze školy: 0
- nepostoupili do vyššího ročníku: 6
z toho nebylo povoleno opakování: 0
- přestoupili z jiné školy: 20
- přestoupili na jinou školu: 17
- přijetí do vyššího ročníku podle § 63 školského zákona: 1
- studium bylo ukončeno školou z důvodu nedoložení nepřítomnosti podle § 68 odst. 2 školského zákona: 4



2. Průměrný počet žáků na třídu a učitele

škola	průměrný počet žáků na třídu	průměrný počet žáků na učitele
Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10	20,8	17,2

3. Žáci s trvalým bydlištěm v jiném kraji

škola	kraj	Jihočeský	Jihomoravský	Karlovarský	Vysočina	Královéhradecký	Liberecký	Moravskoslezský	Olomoucký	Pardubický	Plzeňský	Středočeský	Ústecký	Zlínský	CELKEM
Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10	počet žáků celkem	1	2	1	2	1	3	3	-	1	2	159	2	-	177
	z toho nově přijatí	1	1	-	1	-	1	1	-	-	-	77	1	-	83

4. Údaje o výsledcích vzdělávání žáků

škola	Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10	
z celkového počtu žáků:	prospělo s vyznamenáním	68
	neprospělo	9
	opakovalo ročník	1
počet žáků s uzavřenou klasifikací do 29. 6.		482
tj. % z celkového počtu žáků		90,4
průměrný počet zameškaných hodin na žáka		23,7
z toho neomluvených		0,5



5. Výsledky závěrečných a maturitních zkoušek

škola	Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10	ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠKY
		Denní vzdělávání
počet žáků, kteří konali zkoušku		106
z toho konali zkoušku opakovaně		11
počet žáků závěrečných ročníků, kteří nebyli připuštěni ke zkoušce v řádném termínu		0
počet žáků, kteří byli hodnoceni	prospěl s vyznamenáním	26
	prospěl	77
	neprospěl	3

škola	Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10	MATURITNÍ ZKOUŠKY
		denní vzdělávání
počet žáků, kteří konali zkoušku		69
z toho konali zkoušku opakovaně		44
počet žáků závěrečných ročníků, kteří nebyli připuštěni ke zkoušce v řádném termínu		0
počet žáků, kteří byli hodnoceni	prospěl s vyznamenáním	1
	prospěl	41
	neprospěl	27



6. Přijímací řízení do 1. ročníků školního roku 2020/2021

skupina oborů vzdělání, kód, název	65-41-L/01 Gastronomie, ŠVP Gastronomie	
Přijímací řízení pro školní rok 2020/2021 (denní vzdělávání)	počet přihlášek celkem	67
	počet kol přijímacího řízení celkem	2
	počet přijatých celkem včetně přijatých na autoremeduru	54
	z toho v 1. kole	28
	z toho ve 2. kole	26
	z toho v dalších kolech	-
	z toho na odvolání	0
	počet nepřijatých celkem	13
	počet volných míst po přijímacím řízení	0

skupina oborů vzdělání, kód, název	65-51-H/01 Kuchař – číšník, ŠVP Kuchař	
Přijímací řízení pro školní rok 2020/2021 (denní vzdělávání)	počet přihlášek celkem	80
	počet kol přijímacího řízení celkem	1
	počet přijatých celkem včetně přijatých na autoremeduru	74
	z toho v 1. kole	74
	z toho ve 2. kole	-
	z toho v dalších kolech	-
	z toho na odvolání	0
	počet nepřijatých celkem	6
	počet volných míst po přijímacím řízení	15





Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2019/2020
Střední odborné učiliště gastronomie
Praha 10, U Krbu 45/521

skupina oborů vzdělání, kód, název	65-51-H/01 Kuchař – číšník, ŠVP Číšník	
Přijímací řízení pro školní rok 2020/2021 (denní vzdělávání)	počet přihlášek celkem	47
	počet kol přijímacího řízení celkem	2
	počet přijatých celkem včetně přijatých na autoremeduru	42
	z toho v 1. kole	30
	z toho ve 2. kole	12
	z toho v dalších kolech	-
	z toho na odvolání	0
	počet nepřijatých celkem	5
	počet volných míst po přijímacím řízení	18

skupina oborů vzdělání, kód, název	65-51-H/01 Kuchař – číšník, ŠVP Kuchař – Číšník	
Přijímací řízení pro školní rok 2019/2020 (denní vzdělávání)	počet přihlášek celkem	100
	počet kol přijímacího řízení celkem	1
	počet přijatých celkem včetně přijatých na autoremeduru	83
	z toho v 1. kole	83
	z toho ve 2. kole	-
	z toho v dalších kolech	-
	z toho na odvolání	0
	počet nepřijatých celkem	17
	počet volných míst po přijímacím řízení	13



skupina oborů vzdělání, kód, název	29-54-H/01 Cukrář, ŠVP Cukrář	
Přijímací řízení pro školní rok 2019/2020 (denní vzdělávání)	počet přihlášek celkem	108
	počet kol přijímacího řízení celkem	1
	počet přijatých celkem včetně přijatých na autoremeduru	94
	z toho v 1. kole	94
	z toho ve 2. kole	-
	z toho v dalších kolech	-
	z toho na odvolání	0
	počet nepřijatých celkem	14
	počet volných míst po přijímacím řízení	7

skupina oborů vzdělání, kód, název	65-41-L/51, Podnikání, ŠVP Podnikání	
Přijímací řízení pro školní rok 2019/2020 (denní vzdělávání)	počet přihlášek celkem	71
	počet kol přijímacího řízení celkem	1
	počet přijatých celkem včetně přijatých na autoremeduru	63
	z toho v 1. kole	8
	z toho ve 2. kole	-
	z toho v dalších kolech	-
	z toho na odvolání	0
	počet nepřijatých celkem	8
	počet volných míst po přijímacím řízení	11



7. Vzdělávání cizinců a příslušníků národnostních menšin

V letošním školním roce studovalo v naší škole 32 cizinců. Z hlediska kulturních a jiných odlišností jsme ani v tomto školním roce nemuseli řešit žádný problém. Jejich začleňování do kolektivu bylo bezproblémové. Práce se žáky - cizinci je jednou z náplní školního poradenského pracoviště (dále ŠPP) ve složení školní psycholožka, výchovná poradkyně a školní metodička prevence. ŠPP a celý pedagogický sbor se snaží aktivně hledat cesty, jak předcházet školnímu neúspěchu u těchto žáků. Užitečná je spolupráce především s vyučujícími českého a cizího jazyka. S cizinci jsou prováděny rozhovory v průběhu klasifikačního období, a to členkami ŠPP a zástupkyněmi ředitelky, tím včas zachytíme ty z nich, kteří jsou ohroženi školním neúspěchem. V tomto školním roce byla školní psycholožka již i v komisi pro přijímací rozhovory se žáky - cizinci a mohla si tak rizikové žáky vytipovat již při přijetí. Zhodnotili jsme předchozí zkušenosti a vedli jsme žáky více ke zvážení poměrně hluboké znalosti českého jazyka, která je od nich při maturitním studiu očekávána. V případě, kdy má uchazeč cizinec potíže, doporučujeme uchazeči zvolit nejdříve učební obor a po jeho úspěšném zakončení vystudovat dvouletou maturitní nástavbu, kterou naše škola též nabízí.

Část žáků-cizinců spolupracovala se školní psycholožkou dlouhodobě. Školní psycholožka je někdy v roli koordinátora péče o žáka (spolupráce s rodinou, třídním učitelem, učiteli, pedagogicko-psychologickou poradnou a případně dalšími institucemi). Několik žáků cizinců řešilo se školní psycholožkou osobní témata. V tomto školním roce převažovala témata identity a kulturních odlišností. Nabízená péče korespondovala se standardní péčí o ostatní žáky. Nadstavbou je snaha zahrnout kulturní specifika – při tom je využíváno informací od samotného žáka a vychází se především z jeho vnímání situace. Dále školní psycholožka využívá studia literatury a konzultací a materiálů organizace kvalitně pečující o cizince META o.p.s., se kterou kontinuálně spolupracujeme.

Žákům cizincům se snažíme maximálně vycházet vstříc. Motivujeme je, aby využívali možnosti doučování pro žáky-cizince, které probíhá přímo v naší škole s jedním z našich učitelů češtiny. Žákům připravujícím se na maturitu jsme v tomto školním roce umožnili navštěvovat předmaturitní kurz v META o.p.s. Pomohli jsme jim s přihlášenkou do kurzu a uzpůsobili jsme jim rozvrh vyučovacích hodin. Školní psycholožka aktivně nabízí žákům své služby, popř. je odkazuje na pomoc dalších organizací (META o.p.s., Inbáze, naše spádová psychologická poradna pro Prahu 10).



Státní občanství (mimo ČR)	Počet žáků
Mongolská republika	1
Bulharská republika	1
Čínská lidová republika	2
Moldavská republika	2
Ruská federace	1
Slovenská republika	4
Ukrajina	15
Vietnamská socialistická republika	5
Uzbekistán	1
Celkem	32

8. Informace o počtech dětí ve škole s odlišným mateřským jazykem ve vztahu ke znalosti českého jazyka

Zjišťování počtu žáků s potřebou podpory doučování českého jazyka	
Stupeň znalosti ČJ	Počet žáků
Úplná neznalost ČJ	0
Nedostatečná znalost ČJ	2
Znalost ČJ s potřebou doučování	12
Předčasné odchody ze vzdělávání u žáků s odlišným mateřským jazykem	0

9. Speciální výchova a vzdělávání, integrace žáků

V souladu se školským zákonem zajišťují diagnostiku a rediagnostiku žáků se speciálními vzdělávacími potřebami (dále jen SVP) školská poradenská zařízení. V případě žáků naší školy jsou to zejména pedagogicko-psychologické poradny (dále také jen PPP), především spádová pedagogicko-psychologická poradna pro Prahu 10. Dále pak spolupracujeme např. s PPP pro žáky se specifickými poruchami chování.

Ve většině případů jde o rediagnostiku, neboť většina žáků k nám přichází ze ZŠ již diagnostikovaná. Školní psycholožka obvykle jen dává podnět k aktualizaci podpůrných opatření (PO) na základě přechodu na jiný typ školy. Informuje rodiče



o vypršení platnosti PO a dává podnět ke zvážení vyšetření. S rodiči i žáky je probrán účel a hlavní cíl rediagnostiky. Žáci i jejich zákonní zástupci jsou informováni o příslušnosti ke spádové poradně a zároveň vždy seznámeni s možností volby (možnost odmítnout vyšetření a možnost zvolit si poradenské zařízení dle vlastního výběru). V případě zájmu rodičů školní psycholožka rodičům a žákům předává kontakt na spádovou poradnu s nabídkou, že v případě dotazů je možné se obrátit jak na pracovníka poradny, tak na školní psycholožku.

V tomto školním roce se psycholožka zaměřila na detabuizaci problému sebepoškozování. Prováděla edukaci zejména mezi pracovníky, aby tento problém byl vnímán jako symptom, u kterého je trpělivost v dlouhodobé péči o žáka prioritou. Opakovaně školní psycholožka řešila také otázky sexuální identity a orientace, a to jak s jednotlivými žáky, tak u některých s jejich rodinami. U obou i dalších řešených témat byl reflektován jejich vliv na proces vzdělávání a toto bylo opakovaně náplní schůzek ŠPP a probíráno s ostatními pedagogy.

Charakter práce školní psycholožky byl v druhém pololetí ovlivněn koronavirovou epedimií a uzavřením škol. Školní psycholožka byla po celou dobu k dispozici rodičům i žákům a to na telefonu, emailu i v rámci chatu a videokonzultací přes Microsoft Teams.

Rodiče žáků nejvíce využívali emailovou a telefonickou komunikaci. Žáci zpravidla dávali přednost sms kontaktu, někdy prokládaného telefonáty. S kolegy a vedením školy bylo nejvíce využíváno videokomunikace přes Microsoft Teams. Školní psycholožka po celou dobu komunikovala s žáky, které měla předtím v péči. Dále se přidala k vedení školy ve snaze aktivně podpořit v práci na dálku žáky, kterým se toto z různých důvodů nedařilo. Společně s učiteli a vedením školy se snažila zamezit tomu, aby žáci vypadávali z kontaktu a školní výuky. V době, kdy bylo umožněno pedagogům se vrátit ke konzultacím, začala školní psycholožka opět nabízet i tuto možnost. Někteří žáci z předchozí spolupráce tohoto využili a velice jim konzultace u psycholožky pomohly se vyrovnávat s dopady koronavirové krize. Podařilo se také navázat osobní spolupráci se žáky, u nichž se nějaké problémy během koronavirové doby objevily či prohloubily. Část žáků a rodičů i nadále dávala přednost komunikaci na dálku, v čemž jim školní psycholožka vyšla vstříc.

Školní psycholožka kontinuálně po celou dobu koronavirové situace řešila dopady na proces vzdělávání. Snažila se na základě informací od žáků reflektovat problematické oblasti fungování žáků ovlivněné jejich prožíváním situace. Tato témata byla opakovaně diskutována na poradách ŠPP i s jednotlivými pracovníky a vedením školy individuálně. Taktéž bylo toto opakovaně probíráno s jednotlivými kolegy.

U části žáků vlivem sociální izolace a deprivace na začátku tohoto specifického období došlo k prohloubení úzkostným a depresivním symptomů či jejich objevení. U části žáků a rodin školní psycholožka napomáhala ke zvládnutí adaptačních potíží v průběhu celé této fáze. Jako problematické se z pohledu rodičů a našich žáků jeví zejména to, že rodiny byly najednou uzavřeny společně v domácnosti na celé dny,



což byl pro mnoho z nich velmi problematický stav. V řadě rodin a vztahů toto vedlo k vyhocení konfliktních situací. Část telefonických konzultací probíhala tedy zejména v režimu krizové intervence. V indikovaných případech školní psycholožka doporučovala žáky do další péče (psychosomatické kliniky, kliničtí psychologové, psychiatrická péče – ambulantní, stacionární, pobytová). Ze strany školní psycholožky šlo samozřejmě vždy jen o doporučení. V případě zájmu poskytovala žákovi/zákonným zástupcům kontakt na příslušné zařízení.

I v tomto školním roce školní psycholožka vedla evidenci žáků se SVP. V tomto školním roce bylo celkem 110 žáků se SVP. Péče o ně byla zajišťována i během koronavirové situace (komunikace s PPP, aktualizace PO, konzultace s učiteli, žáky a rodiči a o jejich současných potřebách).

Školní psycholožka nabízela i kolegům možnost konzultace SVP u každého dítěte. Toto platilo i v případě, kdy dítě SVP nemá diagnostikované a pedagog je první, kdo s tímto podnětem přichází. V těchto případech školní psycholožka dále komunikovala s dítětem a případně i jeho zákonným zástupcem. Probíhala edukace o problematice SVP a žák (případně i jeho zákonný zástupce) byli seznámeni s možným dalším scénářem (tvorba PLPP, případně proces diagnostiky a následně uplatňování PO). V tomto školním roce se školní psycholožce ve spolupráci s pedagogy podařilo u tří žáků zachytit SVP. U několika žáků se podařilo podnitit rediagnostiku. Šlo často o žáky, kteří byli diagnostikováni v rámci docházky na první stupni ZŠ a dále s nimi z hlediska SVP nikdo nepracoval. Někteří z nich patří do skupiny žáků ze znevýhodněného sociokulturního prostředí. Následně proběhla diagnostika a nyní jsou efektivně uplatňována PO. S tímto proaktivním přístupem máme dobrou zkušenost. Často i drobné úpravy v procesu vzdělávání realizovanou formou PO umožní žákovi zažívat úspěch a mají tak zásadní pozitivní vliv na celkový vztah ke škole jako takové, odbornému výcviku i celkovou motivaci ke studiu.

Učitelé se ŠP individuálně konzultují, jak s jednotlivými žáky ve vyučování pracovat. Část učitelů využívá konzultace se ŠP k diskuzi o metodách výuky a úpravách hodnocení. S některými učiteli řeší ŠP obtíže žáka vycházející z povahy obtíží vyplívající z jeho SVP.

Na naší škole vychází SVP žáků většinou ze specifických poruch učení. Několik žáků má diagnostikovanou poruchu pozornosti (ADD, ADHD), zpravidla v souběhu právě s vývojovou poruchou učení. U některých žáků řešíme každý rok SVP vlivem propuknutí psychického onemocnění. Nejčastěji jde o úzkostné a depresivní poruchy. Vedení školy, jednotliví vyučující i školní psycholožka jsou v problematice SVP vzděláni a respektují je. Ve všech případech se snažíme se o maximální podporu žáka a vytvoření podmínek pro optimální rozvoj vědomostí a dovedností žáků.

Konzultací u školní psycholožky mohou využít všichni žáci školy. Žáci školní psycholožku často navštíví z vlastní iniciativy, po podnětu někoho z učitelů a na žádost rodičů. Velmi často podnět k návštěvě dává další členka školního poradenského pracoviště, tedy výchovná poradkyně či metodička prevence. Častý je také podnět od vedení školy. Některé děti osloví sama školní psycholožka.



Odbornou pomoc poskytuje školní psycholožka sama, v případě potřeby odkazuje na další odborná pracoviště. Z našich zkušeností vyplývá, že využití možnosti konzultace s psychologem přímo ve škole výrazně přispívá ke školní úspěšnosti žáků a příznivě působí na vztahové klima jednotlivých tříd i školy celkově.

Další skupinou žáků, kterou se školní psycholožka zabývala, jsou žáci z výrazně znevýhodněného sociokulturního prostředí. Žáci ze sociálně-ekonomicky znevýhodněného prostředí mohou navíc žádat o materiální pomoc. Každý rok jsou vybráni žáci, kterým jsou poskytnuty učebnice či prominut příspěvek SRPŠ apod. S danými žáky v naší škole, dle jejich zájmu a preferencí, konzultuje školní psycholožka, metodička prevence, výchovná poradkyně, třídní učitelé i vedení školy. V práci se žáky v tíživé socioekonomické situaci poskytujeme individuální konzultace, v rámci kterých společně hledáme možnosti řešení tíživé ekonomické či celkově existenční situace.

Situaci několika žáků jsme řešily v intenzivní spolupráci s rodiči, pracovišti odborného výcviku, pěstouny a OSPODem. Vzhledem k tomu, že jsme si vědomi toho, že škola má v péči o mladistvé nezastupitelnou roli, stavíme se zodpovědně i k nepopulárnímu kroku, kdy je škola subjektem, který podává podnět na OSPOD. K tomuto kroku jsme několikrát přistoupili i tento rok. Jsme přesvědčeni, že dobře nastavená spolupráce s OSPODem může být rodině užitečná a že může jít více o podporu než represi.

U některých žáků do procesu podpory vstupovaly ještě informace z dalších institucí, zpravidla od psychologů (poradenská i lékařská zařízení), lékařů a sociálních pracovníků z neziskových organizací. Jsme přesvědčeni, že klíčové je nejen včasné zachycení žáků, ale také kvalitní komunikace mezi všemi zúčastněnými pomáhajícími.

Snažíme se, aby žák měl možnost studium na naší škole dokončit. Vedení školy úzce spolupracuje se školním poradenským pracovištěm a konkrétní případy žáků s ním intenzivně konzultuje. Každý žák a jeho situace jsou posuzovány individuálně.

Konzultací u školní psycholožky využívají také pedagogové. Nejčastějšími tématy byly tento rok specifické potřeby žáků vzhledem k výuce konkrétního předmětu, tříbení rozlišovací schopnosti pro odlišení projevů poruchy pozornosti a kázeňských problémů, dovednosti pro komunikaci s rodiči a vliv situací v osobním životě pedagoga na jeho současnou práci se žáky. Nutno dodat, že pedagogové svými konzultacemi s psycholožkou pomáhají jejímu porozumění komplexnosti vzdělávacího procesu a poskytují velmi cenné vhledy do problematiky role učitele. Úzká spolupráce psycholožky a pedagogů je u nás ve škole podporována a vnímána jako přínosná pro obě strany. V neposlední řadě pak z této funkční spolupráce těží naši žáci.



10. Vzdělávání nadaných žáků

U nás ve škole se snažíme, aby každý z žáků měl příležitost rozvíjet svůj potenciál. Vnímáme, že každý ze žáků je nadaný určitým směrem. Část žáků své nadání rozvíjí mimo školu – sportovní družstva, kreativní činnost (výtvarná, herecká apod.). Pro žáky, jimž můžeme být v rozvoji jejich nadání nápomocni, se snažíme vytvářet příležitosti k rozvoji zde ve škole a na pracovištích odborného výcviku. Snažíme se udržovat a zvyšovat motivaci nadaných žáků k dobrým vzdělávacím výsledkům a umožnit jim co nejvíce projevit a rozvinout svůj potenciál. Nadaní žáci mohou využívat odborných konzultací pedagogů i poradenství školní psycholožky, realizovat a prezentovat se prostřednictvím žákovských projektů a prezentací, navštěvovat školní knihovnu či studovnu. Velmi tito žáci oceňují různé kluby, které pořádají naši pedagogové i pozvaní odborníci z oblasti gastronomie. Část žáků si také pochvaluje soutěže, které jsou každý školní rok několikrát pořádány. Vzhledem k tomu, že většina našich nadaných žáků má mimořádné nadání zejména v oblasti praktických dovedností, snažíme se jim nabízet příležitosti k rozvoji zejména v této oblasti. Nadaní žáci jsou aktivně vyhledáváni učiteli odborného výcviku a učiteli odborných předmětů. Prostřednictvím vedení těmito učiteli a odborných kurzů, soutěží, zahraničních stáží a dalších akcí školy je u nás dále rozvíjen jejich potenciál.

Školní psycholožka řeší s nadanými žáky často práci s nervozitou při soutěžích. Pokud má žák zájem, pracuje s ním na schopnosti s nervozitou umět nakládat a na zmírňování její intenzity. Dobře se osvědčuje, provází-li kontinuálně žáka konkrétní učitel odborného výcviku, kterému bližší vztah se žákem a fakt, že bývá přítomen celému procesu přípravy i vlastnímu soutěžení žáka, dává možnost výrazné podpory. Učitel odborného výcviku v některých případech konzultuje situaci se školní psycholožkou. I tímto způsobem se snažíme i žákům s mimořádným nadáním zabezpečit optimální podmínky pro harmonický rozvoj osobnosti.

11. Ověřování výsledků vzdělávání

V tomto školním roce jsme se nezúčastnili žádného ověřování výsledků vzdělávání.

12. Školní vzdělávací programy

V tomto školním roce jsme zahájili výuku podle nového školního vzdělávacího programu Kuchař – číšník v rámci oboru vzdělání Kuchař – číšník.

Na konci školního roku bylo provedeno zhodnocení školních vzdělávacích programů na jednáních předmětových komisí, ze kterého nevyplynuly žádné závady na jejich úpravu.

13. Jazykové vzdělávání a jeho podpora

Jazykové vzdělávání na naší škole je zaměřeno na všeobecnou i odbornou znalost anglického a německého jazyka. Anglický jazyk je jako první jazyk vyučován ve všech oborech, tj. Gastronomie, Kuchař-číšník a Cukrář. Druhým vyučovaným jazykem je jazyk německý a je vyučován v oborech Kuchař-číšník od druhého ročníku a v



maturitním oboru Gastronomie ve všech ročnících. Žáci si ve čtvrtém ročníku mohou jeden z těchto jazyků zvolit jako maturitní předmět, ze kterého složí maturitní zkoušku. V nástavbovém studiu oboru Podnikání je vyučován jazyk anglický. Ve všech oborech kromě nástavbového studia je také vyučován seminář jazyka anglického, který je zaměřen na specifickou slovní zásobu, terminologii a komunikaci, která je pro každý z oborů nezbytná.

Členové předmětové komise zařazují do výuky jazyků různé další aktivity a pracovní listy, realizují projekty i digitální materiály, včetně použití moderních technologií v průběhu celého školního roku. Digitální materiály převládaly ve druhém pololetí po 11. 3., kdy bylo vyhlášeno mimořádné opatření. Každoročně v září plní žáci aktivity spojené s Evropským dnem jazyků. V letošním roce jsme aktivity zaměřili na světové jazyky. Realizace proběhla ve formě online kvizu na stránkách Kahoot. Kviz byl sestaven všemi členy předmětové komise, kteří vymysleli zajímavé otázky na téma světové jazyky.

I v letošním školním roce jsme pořádali jazykové soutěže pro naše žáky. Uskutečnily se v rámci soutěžních dnů Den školy – učíme se jinak. Žáci soutěžili na téma školního roku „1989 - 2019 30 let nových příležitostí a možností“ v podobě samostatného kvizu. Se žáky bylo toto téma probráno i během hodin anglického jazyka, kde jsme v podstatě vyučovali českou (potažmo česko-slovenskou historii), takže jsme využili metodu CLIL ve výuce.

Členové předmětové komise cizích jazyků se také podílejí na nabídce klubů anglického jazyka, aby měli žáci především maturitních oborů možnost se s pomocí svých učitelů intenzivněji připravit k maturitní zkoušce. V letošním roce kluby probíhaly formou prezenčních konzultací v době mimořádných opatření po jejich částečném uvolnění v měsíci květnu. Také mnoho kolegů konzultovalo se žáky i přes aplikaci Microsoft Teams, někteří i individuálně.

Žáci naší školy odebírají časopis Bridge a také časopis Gate, což jsou výukové materiály, které nám pomáhají žáky lépe připravit k maturitní, ale i závěrečné zkoušce. Časopis Bridge je povinný pro maturitní obory Podnikání a u oboru Gastronomie pro 3. a 4. ročník, časopis Gate je povinný pro 3. ročníky oborů vzdělání s výučním listem a pro 1. a 2. ročník oboru Gastronomie. Abychom lépe motivovali a zapojovali do výuky i žáky ostatních ročníků, odebíráme časopisy Gate do kabinetů a používáme je podle potřeby i v nižších ročnících. Práce s těmito materiály také umožňuje pomoc pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami, konkrétně zřakovou podporu v textu při poslechových cvičeních.

V letošním roce jsme také pokračovali ve spolupráci s Megabooks v oblasti interaktivního čtení. Vzhledem k omezeným kapacitám se snažíme zjednodušenou četbu zařadit i do výuky ostatních skupin, které se na interaktivní čtení nedostanou. V letošním roce jsme však od této aktivity museli upustit z důvodu mimořádných opatření.



I v tomto školním roce jsme pokračovali účastí na projektu EU peníze školám z operačního programu Vzdělávání pro konkurenceschopnost. Učitelé jazyků si vybrali různé aktivity a školení v rámci tohoto projektu. V letošním školním roce proběhlo jazykové vzdělávání kolegů ne-angličtinářů – šablona CLIL, a také tandemová výuka v předmětu Výroba a odbyt v gastronomii. Obě šablony byly pro všechny zúčastněné velkým přínosem pro další edukační činnosti. Šablony však bylo možno čerpat omezeně z důvodů mimořádných opatření.

V. Aktivity a prezentace školy na veřejnosti

1. Výchovné a kariérní poradenství

Koronavirová pandemie ovlivnila i výchovné poradenství po uzavření škol v březnu 2020. Od září do 11. března vycházelo výchovné poradenství z plánu práce vytvořeného v září 2019. Orientovalo se především na řešení výchovných a vzdělávacích problémů ve škole, a to v součinnosti se školní psychologkou, metodičkou prevence a vedením školy, tedy v rámci ŠPP.

Část činnosti v průběhu školního roku byla věnována žákům s odlišným mateřským jazykem, jejich vzdělávání v českém jazyce a zapojení do výuky. V rámci výchovného poradenství pokračovala spolupráce s třídními učiteli a žáky, pro které byly vypracovány plány pedagogické podpory. U jedné žákyně byl vypracován i individuální vzdělávací plán. V rámci výchovného poradenství bylo řešeno i kariérní poradenství ve škole. Výchovná poradkyně se pravidelně týdně zúčastňovala schůzek ŠPP. Škola odebírá časopis „Školní poradenství v praxi“. Všechny členky ŠPP měly stanoveny konzultační hodiny, které mohli využívat nejen žáci a jejich rodiče, ale i vyučující.

Ve školním roce 2019/20 se uskutečnilo do 11. března 2020 celkem 20 výchovných komisí, některé proběhly opakovaně se stejnými žáky. Nejčastějšími příčinami pro svolání výchovné komise byla neomluvené absence, záškoláctví, nekázeň při vyučování, nevhodné a agresivní chování ke spolužákům, prospěchové problémy. I v letošním školním roce byl zaznamenán poměrně vysoký podíl výchovných komisí na podnět pracovišť odborného výcviku. S některými žáky i jejich rodiči byly vedeny opakovaně rozhovory u vedení školy. Týkalo se to zejména slabého prospěchu žáků a nevhodného chování. Nejnižší počet výchovných komisí byl na počátku nového pololetí školního roku, tj. v září a v únoru, nárůst počtu výchovných komisí byl v období souhrnného hodnocení žáků, tj. ve čtvrtletí i v pololetí. Průměrný počet výchovných komisí (září až březen) na jeden měsíc je 3, což je nižší hodnota než v předcházejícím roce. Snížení počtu výchovných komisí je dokladem důsledné a systematické práce se žáky během školního roku, předcházení možným problémům, ale i zvýšenou prevencí pro řešení případných problémů.

Kromě výchovných komisí probíhaly i rozhovory se žáky, případně třídními učiteli o problémech v omlouvání absence, o prospěchu. Pro řešení neomluvené absence u nezletilých žáků byly ve školním roce 2019/20 dle platné legislativy odeslány do března 2020 celkem 4 hlášení na místně příslušný sociální odbor (OSPOD), což je také



méně než v předchozím školním roce. Toto je výsledkem dlouhodobé systematické práce školy se žáky a rodiči s důrazem na preventivní opatření v omlouvání absence a předcházení problémům s většími následky.

Průběžně během školního roku, zejména však po každém klasifikačním období, probíhaly rozhovory se žáky ohroženými školním neúspěchem s výchovnou poradkyní a metodičkou prevence. Z rozhovorů vyplynulo, že pro některé žáky je učivo náročné jak obsahově, tak i množstvím, potřebují podporu při vzdělávání. Zvláštní pozornost byla věnována žákům – cizincům, se všemi cizinci na škole byly na počátku školního roku vedeny rozhovory o začlenění do studijního života, kolektivu třídy. Žákům cizincům byla nabídnuta i možnost návštěvy kurzů jazyka českého na naší škole. Dva žáci - cizinci z maturitního ročníku byli zařazeni do kurzu českého jazyka pro žáky s odlišným mateřským jazykem, který organizovala Jazyková škola hl. města Prahy, Školská ul., Praha 1. Pro vzdělávání žáků – cizinců a zlepšení jejich začleňování do výuky byla navázána spolupráce se „Společností pro příležitosti mladých migrantů – META, o.p.s. Praha 3“.

Žáci v tomto školním roce využili také kariérní poradenství o možnostech změny oboru vzdělání, ale také o možnosti studia na vyšších odborných školách i vysokých školách – zejména problematiku podpory při přípravě na přijímací zkoušky apod. K tomu byly zajištěny pro všechny maturitní ročníky informace o veletrhu Gaudeamus, Sokrates, nabídka vzdělávacích aktivit firmy SCIO, pravidelný Newsletter pro maturanty, nabídka dnů otevřených dveří na vysokých školách. Zorganizovali jsme také odborné přednášky na téma profesního uplatnění na trhu práce pro všechny končící třídy v Poradenském a informačním centru Úřadu práce pro Prahu 3. V rámci kariérního poradenství proběhla s několika žáky končících ročníků návštěva veletrhu FOR GASTRO (GASTROJOBS) Praha.

Na počátku školního roku všechny členky školního poradenského pracoviště informovaly žáky prvních ročníků, ale i v rámci třídních schůzek prvních ročníků zákonné zástupce, o svojí činnosti.

2. Prevence rizikového chování

Metodička prevence společně s celým týmem školního poradenského pracoviště a vedením školy hledají stále nové účinné strategie k předcházení výskytu těchto negativních jevů u žáků ve škole, negativního přístupu vůči učitelům, spolužákům ale také k prevenci těchto jevů v jejich volném čase. Funkce metodika prevence zahrnuje nejen zajišťování akcí, která jsou pro školu v oblasti prevence momentálně aktuální, ale také prohlubování komunikace s kolegy - pedagogy, třídními učiteli, žáky, rodiči. Společně s výchovnou poradkyní provádí pohovory se žáky, kteří jsou ohroženi školním neúspěchem nebo mají problémy s dodržováním školního řádu ve škole nebo na pracovišti.

Preventivní program školy koncepčně navazoval na loňský program a většina cílů byla naplněna. Pouze akce, které byly naplánovány od března 2020, nemohly být z důvodu mimořádných opatření vlády ČR splněny. Škola má v rámci prevence



zpracovány dokumenty: Preventivní program školy 2019/2020, Krizový plán, Program proti šikanování. Preventivní program školy a veškeré plánované akce vycházejí ze Strategie prevence rizikového chování vydaného MŠMT na období 2019/2027.

Cíle Preventivního programu školy na školní rok 2019/2020:

a) Hlavním cílem prevence patologických jevů na škole je výchova žáků ke zdravému životnímu stylu s cílem zabránit výskytu rizikového chování v různých oblastech, podílet se na sociálním a osobnostním rozvoji žáků

- splněno

b) Nosné téma školního roku bylo „1989-2019 30 let nových příležitostí a možností“ – naplnění tématu v mnoha různých oblastech - školní soutěže, klubová činnost.



c) Předcházení vandalismu – splněno

d) Prevence záškoláctví – zpřísněné režimy omlouvání pro žáky, kteří mají vysokou a častou absenci - splněno, třídní pravidla – splněno – každá třída si vytváří svá pravidla, která se snaží dodržovat – vedení žáků k osobní a kolektivní odpovědnosti.

e) Porady Školního poradenského pracoviště - splněno – pravidelné týdenní schůzky - řešení aktuálních problémů ve škole, v jednotlivých třídách, na pracovištích, pohovory se žáky ohroženými školním neúspěchem, pohovory se žáky s problémovým chováním a s cizinci.

f) Prevence úrazů – minimalizace úrazů ve škole i na pracovišti - splněno
Akce v rámci prevence rizikového chování v letošním školním roce:

Termín	Téma	Účast
Leden 2020	Beseda - VZPoura úrazům – vozíčkáři	Splněno - 7 tříd – první ročníky



Termín	Téma	Účast
Únor 2020	Beseda - Extremismus Bc. Holub – Muzeum Policie ČR	4 třídy – třetí ročníky druhá polovina nesplněna – třídy lichého týdne z důvodu mimořádných opatření vlády ČR – COVID 19
Únor a březen 2020	Beseda pro mladé řidiče Muzeum Policie ČR	Splněno- všechny třetí ročníky – 7 tříd
Plánováno březen – duben 2020	Beseda Prevence užívání návykových látek Muzeum Policie ČR	1. ročníky – nesplněno – z důvodu mimořádných opatření vlády ČR – COVID 19
	Beseda Mládež a kriminalita Muzeum Policie ČR	Splněno- všechny druhé ročníky – 7 tříd
Únor a březen 2020	Beseda Povolání, změna povolání Úřad práce Praha 3 Informační a poradenské středisko pro volbu povolání	Splněno - všechny končící třídy – tříleté a čtyřleté obory – 7 tříd
Plánováno březen – červen 2020	Beseda Sexuální výchova pro pokročilé – přednášející – medici 2. lékařské fakulty Univerzity Karlovy	nesplněno – z důvodu mimořádných opatření vlády ČR – COVID 19
28. 1. 2020	Klub pro chlapce – I am a Breastman – prevence rakoviny prsů	8 žáků
Plánováno březen – duben 2020	Mamma HELP – prevence rakoviny prsů	nesplněno – z důvodu mimořádných opatření vlády ČR – COVID 19
12. a 19. 11. 2019	Informativní schůzka – Nízkoprahový klub BEZTÍŽE	Předsedové tříd - splněno



V průběhu celého školního roku	Prevence kyberšikany v rámci výuky předmětu Informatika a komunikace	Splněno ve všech třídách od září 2019 do 10.března 2020
--------------------------------	---	---

Termín	Téma
	Den školy – učíme se jinak Uskutečnil se v sudém i lichém vyučovacím týdnu. Zúčastnily se všechny třídy. Den byl koncipován jako soutěž družstev, soutěžní úkoly propojovaly teorii, odbornost, praxi i prevenci.
V průběhu celého školního roku	Dny třídy Přispívají k vytváření a upevňování kladných vztahů mezi žáky navzájem a také mezi nimi a třídním učitelem. Třída si volí vlastní program dne částečně ve škole, částečně mimo školu, v rámci něhož se uskuteční společný slavnostní oběd, který připravují žáci jiných tříd. K oblíbeným odpoledním akcím patří: - hraní bowlingu - zábava v aréně Lazerfun - zábava v Jumpparku
Září 2019	Seznamovací den třídy pro žáky 1. ročníků – podpora vytváření příznivých vztahů v nově vzniklých třídách.



Termín	Téma
V průběhu celého školního roku	Kulturní minimum Další prvek budování příznivého sociálního klimatu ve třídách a zároveň skloubení s poznáváním kulturních a společenských hodnot. Je rozvrženo do všech ročníků studia. Žáci letos navštívili (počet žáků): Klementinum – 32 Anežský klášter – 21 Bílá hora a letohrádek Hvězda – 74 Veletřní palác – 73 Zahrady Pražského hradu – 16 Pražský hrad – 45 Královská cesta – 45 Národní muzeum – 95 Národní divadlo – 65 Vyšehrad – 100 Staroměstské náměstí – 77 Národní zemědělské muzeum – 29 Stavovské divadlo – 99 Betlémská kaple – 52 Muzeum hlavního města Prahy – 49 Divadlo ABC – představení Želary – 13 Výstava Dýmová hora – 27 Ateliér Františka Drtikola – 18





Ostatní akce v rámci prevence

Pokračovali jsme ve spolupráci s obecně prospěšnou společností Život dětem. Zahájili jsme ji tradičně 23. září na náměstí Míru v Praze, kde jsme se podíleli na organizaci a průběhu „Zábavného odpoledne pro děti a dospělé“. I letos napekli naši žáci 500 koláčků, které zde pomáhali prodávat. Výtěžek tohoto prodeje, stejně jako výtěžek Srdíčkových dnů, kterých se v průběhu roku zúčastnilo 24 žáků, slouží k nákupu zdravotnických potřeb pro dětská zařízení v České republice. Z prosincového Srdíčkového dne nám připadl podíl 3 071 Kč – využili jsme ho k nákupu pomůcek pro praktické vyučování – cukrářských teploměrů a sklenic na koktejly.



Z důvodu mimořádných opatření vlády – COVID 19 byly akce plánované od 10. 3. 2020 zrušeny.

3. Ekologická a environmentální výchova

Ve školní ekologické a environmentální výchově je zvláštní pozornost věnována našim žákům, neboť u nich se stále ještě formují hodnotové a životní postoje. Zároveň je školní ekologická a environmentální výchova zaměřena na tyto hlavní cílové skupiny: žáky, pedagogy, ostatní zaměstnance školy, rodiče a přátele školy.

Hlavní cíl, aby se ekologická a environmentální výchova stala samozřejmou součástí práce všech členů pedagogického sboru, zaměstnanců školy a žáků, aby ovlivňovala každodenní provoz školy a aby se její cíle staly nedílnou součástí všedního života každého z nás, se daří postupně naplňovat.

V loňském školním roce získala naše škola titul Škola udržitelného rozvoje KEV ve spolupráci s českou komisí pro UNESCO. Aktivita naší školy v oblasti výchovy



k udržitelnému rozvoji byly hodnoceny jako zajímavé, netradiční a nápadité, a proto nám byl tento titul udělen.

V návaznosti na získaný titul jsme až do března 2020 pokračovali v projektu „Ekologické střípky“, se kterým jsme začali v roce 2015 a který je základní náplní a nedílnou součástí EVVO na naší škole. Do tohoto projektu se zapojují všechny třídy školy. V jeho rámci si každá třída vybírá z některého z 5 balíčků jednu aktivitu, kterou plní v průběhu školního roku (viz evidence aktivit).

Vzhledem k nastalé situaci v souvislosti s mimořádnými opatřeními kvůli nákaze koronavirem se však všechny aktivity v březnu zastavily a do konce letošního školního roku už žádné další aktivity neproběhly. Stejně tak se neuskutečnilo letošní setkání koordinátorů environmentální výchovy hl. m. Prahy.



Aktivita		Počet
Naučná stezky	Stezka svatého Josefa	68
	Na vrchu sv. Kříže	33
	Petřínské sady	23
Exkurze	Muzeum pražského vodárenství	15

4. Multikulturní výchova

Multikulturní výchova je jedním z průřezových témat, které plníme hlavně ve výuce společenských věd, které mají největší potenciál pro zařazování jeho prvků. Dále je uplatňováno ve výuce českého jazyka a cizích jazyků.



Ve výuce rozvíjíme jednotlivými prvky multikulturní výchovy osobnost žáka, jeho schopnosti, dovednosti a vědomosti. Poskytujeme jim znalost základní multikulturní terminologie (kultura, etnikum, identita, diskriminace, xenofobie, rasismus, národnost, netolerance aj.), znalosti o různých etnických a kulturních skupinách žijících v České republice a evropské společnosti. Učíme žáky přijmout druhého jedince se stejnými právy, uvědomovat si, že všechny etnické skupiny a kultury jsou rovnocenné. Vedeme žáky k tomu, aby uměli komunikovat a žít ve skupině s příslušníky odlišných sociokulturních skupin, chápat a tolerovat odlišné zájmy, názory i schopnosti druhých. Rozvíjíme dovednost rozpoznat projevy rasové nesnášenlivosti, učíme žáky uvědomovat si možné dopady svých verbálních i neverbálních projevů a nést odpovědnost za své jednání.

Cílem začleňování multikulturní výchovy ve výuce je to, aby si žáci osvojili postoje, které podporují chápání kulturních specifík jiných etnických skupin. Důležité je, aby se žák integroval do multikulturního prostředí, respektoval základní lidská a občanská práva, akceptoval rozdílné kultury, dokázal bez bariér komunikovat s příslušníky jiného etnika, než je on sám. Vedeme žáky k vědomí jiných forem chování a jiných způsobů řešení konfliktů, než je řešení násilím, které je v současném světě časté.

Multikulturní výchova se nejvíce uplatnila ve výuce v tématech: Světová náboženství, Multikulturní společnost, Globalizace, Globální problémy současného světa, Migrace, Národy a národnosti na našem území, Holocaust, Rasismus, Xenofobie, Extremismus a neonacismus, Terorismus, Lidská solidarita, Lidská práva. Ve výuce se využívaly výukové materiály z portálu Jeden svět na školách, který obsahuje výukové lekce s dokumentárními filmy. Vybírali jsme z lekcí: Migrace, Původní kultury, Holocaust, Náboženství, Nedemokratické režimy, Rasismus, Válka. Na tomto portálu jsme se také zapojili do Týdnů mediálního vzdělávání.

V listopadu jsme se zapojili do 15. ročníku Měsíce filmu na školách s tématem Pád železné opony, jehož součástí byla beseda s publicistou a historickým badatelem Františkem Stárkem. Stejně jako v minulých letech jsme byli i letos přihlášení na festival dokumentárních filmů o lidských právech Jeden svět, který se však z důvodu epidemiologické situace nekonal a v Praze se neuskuteční již ani v náhradním termínu.

6.2. 2020 se uskutečnila ve škole beseda na téma Extremismus. Další besedy a kluby se neuskutečnily z důvodu přerušení prezenční výuky. Prvky multikulturní výchovy byly již jen zařazovány v rámci online výuky. Klub Profesní etiky na téma Zvyklosti zahraničních hostů se uskuteční v příštím školním roce.

5. Výchova k udržitelnému rozvoji

Výchova k trvale udržitelnému rozvoji se díky průřezovému tématu Člověk a životní prostředí daří naplňovat v rámci ŠVP ve všech ročnících. Základní důraz je kladen na nejrozumnější aspekty životního prostředí – na jeho poznávání, uvědomování si nezbytnosti zachování podmínek života, na upevňování vztahu člověka k životnímu prostředí. Součástí je i vybavení žáků takovými kompetencemi, které jim umožní realizovat zásady trvale udržitelného rozvoje v praktickém životě. Jak již bylo



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2019/2020
Střední odborné učiliště gastronomie
Praha 10, U Krbu 45/521

zmíněno, v letošním školním roce i tato výchova však musela být vzhledem k nastalé situaci značně redukována.

6. Vzdělávací a poznávací zájezdy

Akce	Počet žáků
Cukrovar- Tereos TTD a. s., Dobručích	33
Muzeum čokolády a marcipánu - Tábor	43
Lyžařský výcvikový kurz – Janské Lázně	31
Ekofarma Kutná Hora „Jídlo s příběhem“	29

Pozdrav od našich žáků z lyžařského kurzu v Janských Lázních





7. Mimoškolní aktivity

Zaměření mimoškolní aktivity	Počet žáků
Klubové odpoledne „Studenti a daně z příjmu?“	3
Klubová odpoledne „Sportujeme ve volném čase na sportovištích školy“ (průběžně celoročně)	175
Klub mladého diváka – návštěva divadelních představení: Tančírna – divadlo ABC Pohlavní život Siamských dvojčat – Sdružení Meetfactory Kdo se bojí Virginie Woolfové - divadlo Rokoska	vždy 15 žáků

8. Školní soutěže

Soutěže	Počet účastníků
18. ročník soutěže cukrářů tentokrát na téma „Z pohádky do pohádky“ (dort) pod záštitou Asociace kuchařů a cukrářů ČR a Městské části Praha 10	49
18. ročník soutěže kuchařů tentokrát na téma „Francouzská omeleta a předkrmy z vajec“ pod záštitou Hlavního města Prahy, Asociace kuchařů a cukrářů ČR a Městské části Praha 10	28
18. ročník soutěže číšníků na téma „Žhavý letní den v prosinci“ – pod záštitou Hlavního města Prahy a Městské části Praha 10	27
Matematická soutěž pro žáky učebních oborů „Počítáme s Albertem“	30
Školní turnaj ve florbalu	23





9. Regionální, celostátní soutěže a mezinárodní soutěže

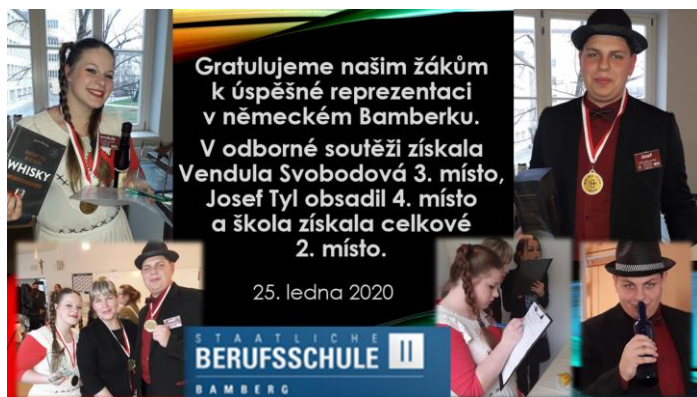
Soutěž	Místo konání	Počet účastníků	Umístění
Lázeňský pohárek - 21. ročník přehlídky kuchařského a cukrářského umění žáků SOU a SOŠ - obor kuchař - obor cukrář	Karlovy Vary	1 1	Zlaté pásmo Bronzové pásmo
MAKRO Kuchařský pětiboj Horeca – 7. ročník Soutěž týmů kuchařů, soutěž v obsluze, barmanství a baristice	Praha	16	1. místo Top tým Kuchyně 2. místo Barista 1. a 3. místo Kuchařský pětiboj
Soutěž Český kapr 2019 – 14. ročník soutěž kuchařů	České Budějovice	1	1. místo





Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2019/2020
Střední odborné učiliště gastronomie
Praha 10, U Krbu 45/521

Soutěž	Místo konání	Počet účastníků	Umístění
Soutěž „O nejlepší samostatnou odbornou práci“ – pořádá Cermat, a Hospodářská komora ČR - obor kuchař - obor cukrář	Praha	10 15	1. a 3. místo 3. místo
9. ročník gastronomické soutěže města Bamberg	SRN - Bamberg	3	Číšník 3. místo
7. ročník soutěže Svačina roku s Rio Mare	Praha	1	
24. ročník Olima Cup 2019 – soutěž kuchařů	Olomouc	1	1. místo
Sportovní liga středních škol ve fotbale	Praha	16	2. místo
Pohár pražských středních škol ve florbalu POPRASK	Praha	12	



GRATULUJEME NAŠEMU FOTBALOVÉMU TÝMU
KE 2. MÍSTU VE FOTBALOVÉM TURNAJI O POHÁR MŠMT





9. Mezinárodní spolupráce a zapojení školy do mezinárodních programů

Teleprojekt Praha – Krakov – Košice



Pokračovali jsme ve výměnných stážích učitelů a žáků mezi školami. Dva žáci oboru kuchař a učitel odborného výcviku navštívili gastronomickou školu v Krakově a stejně tak jiná skupina pobývala v Košicích. My jsme přivítali žáky a učitele z Košic. Náplní všech stáží bylo praktické seznámení s regionální kuchyní, poznání místní kultury, životního stylu a schopnost komunikace v cizím jazyce. Vlivem virové pandemie se nepodařilo uskutečnit všechny naplánované akce.

Staatliche Berufsschule Bamberg

Rovněž spolupráce s touto německou školou byla narušena virovou pandemií. Letošní kontakty se tak zúžily pouze na účast v soutěžích. Jak je uvedeno v bodu 9, dva žáci naší školy soutěžili v Bamberku na 9. ročníku gastronomické soutěže města Bamberg. Školních soutěží u nás se zúčastnili z Německa 2 žáci, a to soutěže číšníků.



Spolupráce s tureckými školami v rámci programu Erasmus+



V tomto školním roce jsme se stali hostiteli pro několik skupin žáků odborných škol z Turecka. V naší škole byl v rámci projektu Erasmus + pro ně zajišťován odborný program zaměřený na praktické činnosti. Program připravili vyučující odborných předmětů a odborného výcviku, kteří vyučují kuchařskou technologii a cukrářskou výrobu. Témata odborného zaměření pro jednotlivé skupiny byla různá, od dekorací cukrářských výrobků, slavnostních hostin v ČR, porovnání turecké a české kuchyně po průzkum hygienických a bezpečnostních podmínek v školských provozech veřejného stravování. Všichni účastníci také byli v naší škole na exkurzi.

Odborná praxe ve Švýcarsku

Ve spolupráci s SSTH Schweiz, Schule für Turistik und Hotellerie AG, Schulhotel Passugg, Schweiz se mohou žáci zúčastnit čtyřměsíční praxe zaměřené na výuku německého jazyka a zvýšení odborných znalostí, dovedností a jejich převedení do praxe. Znemožněno virovou pandemií.



10. Spolupráce školy s partnery

Pracoviště odborného výcviku
Ambi Food s.r.o. Myšák
Café a Restaurant Slávia
Café Louvre
Clarion Congress Hotel Prague
Cukrárna Buchal
Cukrářství Skála
Cukrářství Viktoria
Dolce Carosello
Hotel Augustine
Hotel Carlo IV.
Hotel Hilton Prague
Hotel Hilton Prague Old Town
Hotel ILF
Hotel InterContinental Praha
Hotel Olšanka
Kavárna Korkorán
La Casa Dela havana Vieja
MAKRO Akademie
Manihi s. r. o.
Menza – Studentský dům, Strahov
N-Gastro CZ a.s. –Kavčí hory
Obecní dům – Francouzská restaurace
Obecní dům – Kavárna
Perfekt Canteen
Radisson-Alcron Hotel Prague
Restaurace Červený Jelen
Restaurace Nostalgie
Restaurace Vinohradský parlament
Sia restaurant
Středisko praktického vyučování Vinohrady
The Grand Mark Prague Hotel
Vyšehrad 2000 Michle



Ostatní subjekty
Almeco – partner pro cukrářské, zmrzlinářské, pekařské a chocolatiery
Asociace hotelů a restaurací České republiky
Asociace kuchařů a cukrářů České republiky – asociace sídlí v budově školy. Společně provozujeme ve školním studijním oddělení odbornou knihovnu, která je k dispozici žákům a zaměstnancům školy a členům AKC.
Barmanská asociace ČR
Bidfood Czech Republic s. r. o.
Bulharské velvyslanectví v Praze
Casa Havana – Cuba bar
Česká zemědělská univerzita – Institut vzdělávání a poradenství
Fomi – pracovní oblečení
Gastro Plus – časopis
Hospodářská komora České republiky
Hospodářská komora hl. m. Prahy
Středisko praktického vyučování hotelu InterContinental Praha (od 1. května 2020 Středisko praktického vyučování Golden Prague Hotel managed by Fairmont s.r.o. , Praha)
Středisko praktického vyučování Praha 2 Vinohrady
Kulinářské umění Jiří Roit
Magistrát hlavního města Prahy
Městská část Praha 10
Monin – Zanzibar s. r. o.
Muzeum Policie České republiky
Národní ústav pro vzdělávání
Pešek – Rambousek – dodavatel cukrářských a pekařských surovin
Prakul – Pražský kulinářský institut
Pražská konzervatoř J. Ježka
PRO-BIO LIGA ochrany spotřebitelů potravin a přátel ekologického zemědělství
Rational, Rational cooking AG
Segafredo Zanetti CR
Spolek rodičů a přátel školy při naší škole (SRPŠ). Řídí ho výbor, který se schází jedenkrát za 2 měsíce. SRPŠ finančně a organizačně podporuje řadu akcí školy, např. Kulturní minimum, soutěže, vzdělávací akce, slavnostní předávání maturitních vysvědčení apod. Rovněž se podílí na vybavení školy. Organizuje reprezentační ples školy.
Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace
Taneční škola Plamínek
Tradetex – pracovní oblečení
Univerzita Karlova – Filozofická fakulta
Úřad práce Praha
Vzdělávací středisko barmanů – ZDENI Zdeněk Javorský
Wine Prague
Život dětem, obecně prospěšná společnost



11. Další aktivity, prezentace, další vzdělávání realizovaná pr. os. Výstavy a veletrhy

Aktivní účast na výstavách

Schola Pragensis Praha

vystavovatelé



Exkurze, výstavy, veletrhy

Druh akce	Počet účastníků
Živnostenský úřad	131
Muzeum policie České republiky	63
Veletrh For Gastro Praha	44
Veletrh Gastrojobs Career Day Praha	51
Výstava k výročí Sametové revoluce „Komunikace 89 aneb Státní převrat bez internetu	26
Prohlídka reprezentačních prostor Pražského hradu – 100 let Kanceláře prezidenta	22
Vánoční gastronomie – exkurze ve vybraných restauracích	11
Výstava Betlémy a vánoční tradice	12

Přednášky, besedy, výchovně vzdělávací akce

Evropský den jazyků – projekt v rámci výuky anglického jazyka	462
---	-----



Měsíc filmu na školách 2017 – 15. ročník: téma – Pád železné opony. Promítání filmu Z dopisů psaných přes železnou oponu. Beseda s hostem Františkem Stárkem.	53
Učíme své spolužáky – prezentace seminárních prací žáků nástavbového studia k výročí Sametové revoluce	120
Základní barmanský kurz – Týden nápojové osvěty	13
Akce v rámci ekologické výchovy viz strana 30	
Sportovní dny	271
Přednáška Nestlé – Young culinary chef (stravovací návyky, zdravý životní styl, lidské zdroje)	12
Kurz Sladkovodní ryby s Ing. Eduardem Levým – Jihočeská univerzita České Budějovice, Fakulta rybářství a ochrany vod	15
Podnikatelský příběh – beseda s mladým podnikatelem (Ondřej Vejražka, firma Partners)	32
Učíme se vařit BIO – vaření s Martinem Svatkem, členem Národního kuchařského týmu	15
Kurz – Příprava francouzské omelety	14
Kurz Pavlína Berzsiové Dezertní a čokoládové cukrovinky	20
Kurz Ovocné květináče	1
Seminář Mladý kulinářský talent	11
Klubové odpoledne Tlačenka a huspenina	16
Klubové odpoledne Listové těsto	8
Klubové odpoledne Flambujeme ovoce	31
Klubové odpoledne Flambujeme palačinky	29
Klubové odpoledne Omeleta krok za krokem aneb Příprava na soutěž kuchařů	14
Klubové odpoledne Modelování karamelových ozdob	7
Klubové odpoledne Student a daň z příjmu	3
Klubové odpoledne Doučování k maturitě z účetnictví	20
Klubové odpoledne Workshop I am a breastman – prevence rakoviny prsu	8
Divadelní představení v anglickém jazyce Jack and Joe	20



Beseda s fotbalovým trenérem klubu Sparta Václavem Jílkem a hráčem Ladislavem Krejčím	20
---	----

Odborná praxe

V rámci odborné praxe žáci pomáhali s organizací a gastronomickým servisem při následujících akcích.

Druh akce
Praxe ve firmě EDM Utilitas Accounting, s.r.o.
Den otevřených dveří v naší škole
Dny třídy v naší škole
Obsluha ve školní kavárně
Veletrh škol Scholla Pragensis 2019
Zajištění rautu pro Gymnázium Sladkovského, Praha 3 – výročí školy
MHMP – vánoční večírek – organizace a nabídka míchaných nápojů
Vánoční cukroví pro důchodce MŠMT
Školní kuchyně – výpomoc
Život dětem, o. p. s., zábavné odpoledne pro děti a dospělé s veřejnou sbírkou (prodej koláčků)
Bulharská ambasáda – banketní hostina a slavnostní raut
Školní soutěže - organizační pomoc, občerstvení

Projekty

Šablony

V loňském školním roce jsme začali čerpat aktivity z Operačního programu Výzkum, vývoj a vzdělávání – Šablony II. Zvolili jsme hlavně šablony, se kterými jsme měli dobré zkušenosti z prvních šablon. Jedná se především o vzdělávání pedagogických pracovníků s různým zaměřením, stáže u zaměstnavatelů, sdílení zkušeností, tandemovou výuku, projektové dny ve škole i mimo školu a jazykové vyučování formou Clil. Na tyto aktivity plánujeme čerpání ve výši 1 928 466 Kč.

Podpora odborného vzdělávání na území hlavního města Prahy v letech 2017 – 2020

V roce 2019 byla naší škole schválena dotace HMP ve výši 130 000 Kč v rámci projektu podpora odborného vzdělávání v Praze. V rámci tohoto projektu jsme čerpali finance na:

- semináře, workshopy a exkurze,
- projektové dny,
- vzdělávání učitelů odborných předmětů a odborného výcviku.



Tento způsob podpory odborného vzdělávání velmi oceňujeme, protože podpořenými osobami jsou jak žáci školy, tak učitelé odborného výcviku a odborných předmětů. V roce 2020 má škola v rámci tohoto projektu schváleny stejné prostředky i aktivity.

Učíme se vařit BIO



Škola byla organizací PRO-BIO LIGA zařazena do projektu „Učíme se vařit BIO“, který se skládal ze dvou částí - vaření a seminář.

V úterý 10. 12. 2019 pod vedením pana Martina Svatka - člena Národního kuchařského týmu České republiky vařili žáci třídy K2B pokrmy z biopotravin.

Vydávali tak jako jeden tým 35 porcí předkrmu v podobě kroupového rizota a konfitované zeleniny, i hlavní chod, který se stával z vepřového karé, hořčicové

o máčky a zmiňovaných brambor pečených v seně. Vše samozřejmě v BIO kvalitě.

Podpora krajského akčního plánování P-KAP

V rámci tohoto projektu organizovaného ještě původním Národním ústavem pro vzdělávání v Praze jsme se zúčastnili mapování stavu inkluze ve vzdělávání na středních a vyšších odborných školách. Probíhalo formou polostrukturovaného rozhovoru se zástupcem vedení školy, učitelem, pracovníkem školního poradenského pracoviště a žáky. Zapojení do uvedeného projektu byla pro naši školu příležitost podílet se na formulaci vzdělávací politiky ČR v oblasti krajského akčního plánování a zároveň v oblasti inkluzivního, respektive společného vzdělávání.

Výchova budoucích pedagogů

Spolupracujeme s Karlovou univerzitou, Vysokou školou chemicko-technologickou Praha a Českou zemědělskou univerzitou v oblasti přípravy budoucích pedagogů. Studenti těchto vysokých škol u nás vykonávají pedagogickou praxi.

Ukázkové vyučovací hodiny

Učitelé si v rámci předmětových komisí připravují ukázkové/metodické vyučovací hodiny, ve kterých se vzájemně seznamují s používanými moderními metodami a trendy výuky.



Vzdělávací, poznávací a společenské akce pro zaměstnance školy

- Vzdělávání zaměstnanců – viz oddíl II
- Rekondiční pobyt v lázních Třeboň
- Návštěvy filmových představení v kině
- Masáže
- Návštěva ZOO Praha
- Vánoční posezení – Clarion Congres Hotel Prague
- Návštěva divadelních představení
- Sportovní a relaxační aktivity prostřednictvím karty MultiSport
- Rozloučení se školním rokem – grilování na školní zahradě

Ocenění

Hospodářská komora České republiky uděluje školám **Čestné uznání za vysokou úroveň praktické přípravy žáků**. O jeho získání usilujeme svojí celoroční prací v každém školním roce. 19. října 2019 bylo v Lichtenštejnském paláci oceněno 16 žáků – absolventů školy titulem Nejlepší absolvent. Předáváno je nejlepším absolventům středních odborných škol České republiky, kteří splní stanovená kritéria. Absolventi naší školy tvořili jednu z nejpočetnějších skupin.



Prezentace školy

Schola Pragensis – 24. ročník přehlídky a nabídky studijních oborů pražských středních a vyšších škol. Účastníme se každoročně.



Dny otevřených dveří – konaly se v období listopad 2019 až únor 2020. Celkem je navštívilo 245 uchazečů. Kromě prohlídky školního areálu jsme měli připraveny ukázky dovedností našich žáků a rovněž jsme v některých z těchto dnů pořádali školní odborné soutěže.

Soutěž pro žáky 8. a 9. tříd v rámci náboru uchazečů do 1. ročníků – opět pod heslem SEJDEME SE U KRBÚ.

Reportáže v TV Praha

- 13. 2. reportáž o školní kuchařská soutěže,
- 24. ledna 2020 reportáž o cukrářské soutěži,

Články v tisku – Časopis Potravinářská Revue č. 2/2020 – článek o škole

Časopis Svět hotel & Svět gastro (Svět HG) – článek o celorepublikovém finále soutěže makro HoReCa Pětiboj, ve kterém se naši žáci výborně umístili (viz kapitola Soutěže)

Měsíčník Hospodářské komory České republiky listopad 2019 – předávání ocenění jednotlivcům a škole.

Český rozhlas – i v letošním školním roce byla naše škola prezentována prostřednictvím tohoto sdělovacího prostředku. A to v pořadu Dva na Dvojce – Poradna, kde předseda předmětové komise odborných předmětů a učitel odborných předmětů Mgr. Jiří Šedivý promlouvá k posluchačům na různá témata historie české kuchyně.

Česká televize – v prostorách pro výuku odborných předmětů několikrát probíhalo natáčení pořadu Černé ovce. Při natáčení dílů, ve kterých účinkovali i naši žáci a učitel odborných předmětů Mgr. Jiří Šedivý, se hodnotila kvalita prodáváných potravinářských produktů.





Ples školy

Vzhledem ke koronavirové době a nařízením vlády a doporučením ministerstva zdravotnictví a školství se v letošním školním roce reprezentační ples v Lucerně nemohl konat. Původně byl naplánován na 27. března 2020, poté jsme termín změnili na 27. května 2020.

Opatření vlády i v tomto pozdějším náhradním termínu nedovolily ples uskutečnit.



REPREZENTAČNÍ PLES ŠKOLY

NEPROBĚHNE ANI V NÁHRADNÍM TERMÍNU 27. 5. 2020 A

JE DEFINITIVNĚ ZRUŠEN

Imatrikulace



Slavnostní imatrikulaci žáků 1. ročníků oborů vzdělání s výučním listem Hlavní město Praha uspořádalo opět v Obecním domě. Tento akt zapsání nových adeptů řemeslných profesí se konal dne 20. září. Zúčastnili se všichni žáci našich 1. ročníků, jejich třídní učitelé a ředitelka školy. Po složení slavnostního slibu měla každá třída se svým třídním učitelem ještě společnou kulturní akci.

Slavnostní předávání výučních listů a maturitních vysvědčení



I přes nepříznivou situaci v souvislosti s posunutím závěrečných a maturitních zkoušek z důvodu virové pandemie se nám podařilo uspořádat i letos předání uvedených dokumentů úspěšným žákům slavnostním způsobem. Konalo se dne 29. června 2020 v obřadní síni Vršovického zámku Úřadu městské části Praha 10.



Třídní schůzky

V tomto školním roce se konaly pouze třídní schůzky zákonných zástupců 1. ročníků v září 2019 a následně pro celou školu v listopadu 2019. Dubnové schůzky již nebylo možno uspořádat. Se zákonnými zástupci jsme byli po dobu mimořádných opatření v úzkém kontaktu prostřednictvím všech škole dostupných komunikačních prostředků, což bylo rodiči velice kladně hodnoceno.

Autoevaluace

Všichni pedagogičtí pracovníci zpracovali na konci školního roku autoevaluaci. Autoevaluační zprávy využívá vedení školy pro další chod školy. Jsou samozřejmě také jedním z podkladů pro zpracování Vlastního hodnocení školy.

Pro řízení školy jsou také důležité schůzky ředitelky školy s předsedy tříd.

VI. Využití školských zařízení, jejichž činnost právnická osoba vykonává, v době školních prázdnin

V době školních prázdnin se provádí opravy a rekonstrukce.

VII. Údaje o výsledcích inspekční činnosti ČŠI a výsledcích kontrol

1. Výsledky inspekční činnosti provedené Českou školní inspekcí

Česká školní inspekce ve školním roce 2019/2020 neprovedla žádnou inspekční činnost.

2. Výsledky jiných inspekcí a kontrol

Ve školním roce 2019/2020 nebyly provedeny žádné inspekce a kontroly.

VIII. Základní údaje o hospodaření školy za kalendářní rok 2019

Informace o hospodaření organizace byla zpracována na základě údajů z finančních a účetních výkazů za rok 2019. Výsledek hospodaření – zisk z doplňkové činnosti ve výši 643 155,02 Kč schválilo Zastupitelstvo hl. m. Prahy svým usnesením č. 18/70 dne 2.7.2020. Na základě tohoto usnesení došlo k řádnému finančnímu vypořádání a výsledek hospodaření bude proúčtován do 31.07.2020.



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2019/2020
Střední odborné učiliště gastronomie
Praha 10, U Krbu 45/521

Schválený rozpočet byl průběžně upravován a čerpán vždy v souladu s usneseními Rady hlavního města Prahy. Kromě transferů na platy, odvody, ONIV a transferů na provoz byla škole poskytnuta neinvestiční dotace na podporu odborného vzdělávání - semináře, workshopy, exkurze i na podporu vzdělávání pedagogů ve výši 130 tis. Kč. Tato dotace byla vyčerpána.

V rámci Operačního programu Výzkum, vývoj a vzdělávání (OP VVV) činila celková dotace poskytnutá MŠMT na roky 2017-2019 1 409,9 tis. Kč. Další dotace (OPVVV II) ve výši 1 928,5 tis. Kč bude čerpána v letech 2019-2021.

Přehled schválených a vyčerpaných finančních prostředků dle účelových znaků - UZ

UZ	popis	schváleno Kč v roce 2019	vyčerpáno Kč v roce 2019	poznámka
33353	Neinvestiční dotace - MŠMT	42 763 768	42 763 768	x
33077	Neinvestiční dotace - MŠMT	636 064	480 776	vratka 155 288 Kč
91	Neinvestiční dotace - HMP	14 326 000	14 326 000	x
91	Podpora OV - dotace HMP	130 000	130 000	x
94	Investiční transfer na rekonstrukci tělocvičny	1 807 700	1.807 662,66	37,34 Kč do finančního vyrovnaní
94	Investiční transfer na akci „Vybudování odborné kulinářské učebny“	6 000 000	125 864,2	V roce 2019 vypracovány projekty, realizace v r. 2020
33063	Šablony OP VVV na r. 2017-2019 - dotace MŠMT	459 394,3	459 394,3	Převod z roku 2018 na rok 2019: 459 394,3 Kč
33063	Šablony OP VVV II na r. 2019-2021 - dotace MŠMT	1 928 466	46 725	Převod do let 2020 – 2021 1 881 741 Kč

Výnosy i náklady z vlastních zdrojů v hlavní činnosti byly plánovány ve výši 1 330 tis. Kč. Skutečnost dosáhla výše 1 439 tis. Kč. Výnosy z vlastní činnosti zahrnují zejména výnosy ze stravování, z prodeje cukrářských výrobků, výrobků teplé a studené kuchyně.

Na základě smlouvy s o.p.s. Život dětem byl škole poskytnut finanční dar 3 071 Kč, který byl použit na nákup učebních pomůcek.



Odpisy dlouhodobého majetku dosáhly k 31.12.2019 výše 2 631,2 tis. Kč, odpisový plán byl dodržen.

Limit pro počet zaměstnanců pro rok 2019 byl stanoven na 71,5. Skutečný počet přepočtených zaměstnanců dosáhl 71,32. Organizaci stále chyběli učitelé odborného výcviku.

MATERIÁLNĚ TECHNICKÉ VYBAVENÍ ŠKOLY

Zřizovatelem příspěvkové organizace Střední odborné učiliště gastronomie je Hlavní město Praha. Vyučují se zde výlučně gastronomické předměty. Škola hospodaří se svěřeným majetkem tak, aby mohla, v souladu s plánem investic a oprav pokračovat v modernizaci budov a technologií a zajistit tak co nejkvalitnější výuku i provoz.

Opravy a pořízení majetku

V roce 2019 byly dokončeny opravy v technickém podlaží. Do školní kuchyně byla pořízena myčka provozního nádobí. Dokončeno bylo, v souladu s nároky na zvýšenou bezpečnost, oplocení pozemku školy.

V pavilonech školy jsme průběžně prováděli opravy a údržbu-výměnu podlahových krytin, opravu havarijního stavu elektrorozvodů ve školní kuchyni a kavárně, malování, opravy žaluzií. Dále byly částečně opraveny odpady a kanalizace. Dokončeny byly opravy technického podlaží v hlavní budově, vč. výměny vchodových dveří do výměníku.

Prováděli jsme pravidelné revize, kontroly a deratizace.

Z důvodu ukončení podpory programu Windows 7 muselo dojít k přechodu na Windows 10. Z prostředků zřizovatele byly provedeny reinstalace PC, současně však muselo dojít k obměně části výpočetní techniky.

Škola se neustále snaží o zlepšování podmínek pro vzdělávání. Z tohoto důvodu začala pracovat na projektové dokumentaci na akci „Vybudování odborné kulinářské učebny“.

IX. Stručný popis problematiky související s rozšířením nemoci COVID-19 na území České republiky – a z toho vyplývajících změn v organizaci vzdělávání z důvodu uzavření škol.

V období mimořádných opatření z důvodu pandemie covid jsme postupovali dle pokynů MŠMT a MZ ČR. Velice rychle se podařilo zajistit potřebné hygienické a čisticí prostředky a přijmout příslušná opatření. Škola je dobře vybavena digitálními



technologemi a softwarovými nástroji. Každý učitel má k dispozici vlastní pracovní notebook a má přístup k hardware a software, který umožňuje přenos informací a komunikaci s žáky, zákonnými zástupci a ostatními zaměstnanci školy. Na všech počítačích ve vlastnictví školy jsou platné licence operačního systému a příslušné softwarové aplikace. Z tohoto důvodu nenastaly žádné vážné překážky k přechodu na distanční výuku. Problémy, které se vyskytly, byly operativně řešeny a vyřešeny. Bylo dbáno na to, aby se využívala jednotná komunikační platforma. Používáme školní informační systém Bakaláři, který umožňuje pracovat v aplikaci Komens. Dále využíváme MICROSOFT OFFICE 365, v rámci toho byla umožněna komunikace v aplikaci TEAMS. Někteří učitelé využívali pro výuku a jako úložiště dokumentů a výukových materiálů i Google Classroom či Moodle, a to v tom případě, pokud se na tom s žáky určité třídy či skupiny dohodli. Pro učitele byla zajištěna průběžná technická i odborná podpora. On-line probíhaly pravidelně i pedagogické rady, porady vedení školy, porady předmětových komisí, schůzky školního poradenského pracoviště apod. Vedení školy pravidelně vyhodnocovalo informace o průběhu vzdělávání na dálku a v souladu s aktuálními potřebami školy a s pokyny MŠMT operativně upravovalo a doplňovalo stanovená pravidla pro všechny účastníky výuky. Informace o stanovených hygienických, protiepidemiologických a organizačních pravidlech byly zveřejňovány na webu školy, pomocí systému Bakaláři-Komens a přes sociální síť Facebook. Učitelé měli po celou dobu do školy přístup, mohli pracovat jak z domova, tak ve škole - převažovala práce z domova. Pravidelně byli seznamováni s důležitými odkazy na různé webináře, publikace a články, ve kterých by našli inspiraci a pomoc pro svoji práci. Nejtěžším úkolem bylo nahradit praktickou výuku, zejména odborný výcvik žáků. Učitelé odborného výcviku z toho důvodu posílili složku teoretické výuky, zadávali písemné projekty. Využívali zdroje z internetu – např. videa s postupy vaření pokrmů a ta kombinovali s on-line výkladem k videu. Vedení školy oslovilo dopisem zákonné zástupce s prosbou o spolupráci v plnění praktických úkolů v rámci domácího prostředí a většina z nich tuto možnost velice uvítala a žákům umožnila. U oboru kuchař se např. jednalo o vaření pokrmů pro rodinu dle právě probíraného tématu: omáčky, vepřové maso, zeleninové pokrmy. Každý týden byla na základě informací od vyučujících vyhodnocována aktivita žáků. Žáci, kteří nepracovali, neodesílali úkoly, neúčastnili se on-line výuky, nespolečovali s vyučujícími a třídními učiteli apod., byli všemi možnými dostupnými prostředky kontaktováni zástupkyněmi ředitelky nebo školní psycholožkou, případně byli kontaktováni zákonní zástupci těchto žáků. A byly důsledně zjišťovány důvody neaktivity a hledáno řešení, náprava, pomoc. Tím bylo zajištěno, že nám žádný žák ze systému nevypadl. Zvláštní pozornost byla věnována žákům se speciálními vzdělávacími potřebami (viz str. 18). Učitelé byli žákům k dispozici pro on-line a později i osobní konzultace. I v naší škole vnesla tato mimořádná situace do vzdělávacího procesu a jeho organizace řadu výzev a příležitostí do budoucna. Vedení školy vyhodnocuje průběh vzdělávání a fungování školy po dobu mimořádných opatření na základě informací a hodnocení od žáků, zákonných zástupců, pedagogů a ostatních zaměstnanců školy a získané poznatky využije v dalším školním roce jak pro prezenční výuku, tak v případě distanční výuky,



pokud nastane. Celkově lze konstatovat, že průběh výuky v době mimořádných opatření byl hodnocen všemi zmíněnými účastníky převážně velice dobře.

X. Další informace

1. Poskytování informací podle zákona 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím

- a) počet podaných žádostí o informace: 0
- b) počet podaných odvolání proti rozhodnutí: 0
- c) opis podstatných částí každého rozsudku soudu: 0 (0,- Kč)
- d) poskytnuté výhradní licence: 0
- e) počet stížností podaných dle § 16a: 0
- f) další informace vztahující se k uplatňování tohoto zákona 0

Výroční zpráva byla projednána na pedagogické radě školy dne 7. října 2020
a školskou radou byla schválena dne 14. října 2020

Podpis předsedy školské rady

Mgr. Alena Knězová

Podpis ředitelky školy

Mgr. Kateřina Mrvová

Příloha: učební plány oborů vzdělání
zápis ze zasedání školské rady
listy za školní rok 2019/2020



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2019/2020
Střední odborné učiliště gastronomie
Praha 10, U Krbu 45/521

Přehled oborů a učebních dokumentů s platností od 1. září 2019

Školní rok 2019/2020

číslo oboru	název oboru	Školní vzdělávací program - č.j.	s platností od:
65-41-L/01	Gastronomie ŠVP Gastronomie	MŘ 110/2015 MŘ 185/2018	1. září 2015 – pro 3. a 4. ročník, od 1. září 2018 – platí pro 1. a 2. ročník
65-51-H/01	Kuchař – číšník ŠVP Kuchař	MŘ 10/2014 MŘ 184/2018	1. září 2014 – pro 3. ročník, úprava od 1. září 2018 – platí pro 1. a 2. ročník
65-51-H/01	Kuchař – číšník ŠVP Číšník	MŘ 12/2014 MŘ 183/2018	1. září 2014 – pro 3. ročník, úprava od 1. září 2018 – platí pro 1. a 2. ročník
65-51-H/01	Kuchař – číšník ŠVP Kuchař – číšník	MŘ 117/2019	1. září 2019 – počínaje 1. ročníkem
29-54-H/01	Cukrář ŠVP Cukrář	MŘ 11/2014 MŘ 181/2018	1. září 2014 – pro 3. ročník, úprava od 1. září 2018 – platí pro 1. a 2. ročník
64-41-L/51	Podnikání	MŘ 184/2019	1. září 2018 úprava od 1. září 2018

V Praze dne: 30. srpna 2019

Střední odborné učiliště
gastronomie
U Krbu 521, 105 00 Praha 10
tel. 276019402
(2)

Mgr. Kateřina Mrvová
ředitelka školy



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2019/2020
Střední odborné učiliště gastronomie
Praha 10, U Krbu 45/521

Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10

Učební plán

Kód a obor vzdělání: 65 – 41 – L/01 Gastronomie
Školní vzdělávací program: Gastronomie
Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou
Délka studia: 4 roky
Forma studia: denní studium
Datum platnosti: od 1. září 2018 – počínaje 1. ročníkem
v roce 2019/2020 platí pro 1. a 2. ročník

Předmět	Ročník			
	1.	2	3	4.
Povinné předměty				
Český jazyk	2	1	1	1,5
3. cizí jazyk – Anglický jazyk	4	4	4	3
4. cizí jazyk – Německý jazyk	2	2	2	2
Seminář z anglického jazyka	1	1	1	1
Profesní etika	1	0	0	0
Základy společenských věd	2	2	0	0
Základy práva	0	2	0	0
Chemie	2	0	0	0
Fyzika	0	1	0	0
Biologie	0	1	0	0
Matematika	2	2	3	3
Literární a estetická výchova	2	2	2	1,5
Tělesná výchova	2	2	2	2
Informatika a komunikace	2	1	1	1
Ekonomika	2	2	2	2
Evidence hospodaření	0	0	2	0
Marketing a management	0	0	2	2
Výroba pokrmů	3	2	0	0
Technika odbytu	2	1	0	0
Nauka o výživě	2	2	2	1
Provoz v gastronomii	2	7	7	14
Výroba a odbyt v gastronomii	0	0	4	0
Celkem hodin týdně	33	35	35	34
Nepovinné předměty				
Seminář z jazyka českého	0	0	0	1

Poznámky:

Způsob docházky: 1. ročník teoretická výuka každý den, od druhého ročníku je předmět Provoz v gastronomii vyučován v praxi – 2. a 3. ročník jeden den v týdnu a 4. ročník dva dny v týdnu. Ve 2.; 3. a 4. ročníku je zařazena souvislá odborná praxe v každém ročníku dva týdny ve 4. ročníku jeden týden.

V Praze dne 30. srpna 2019


Mgr. Kateřina Mrvová
ředitelka školy

Střední odborné učiliště gastronomie
U Krbu 521, 108 00 Praha 10
tel. 274019102
(2)



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2019/2020
Střední odborné učiliště gastronomie
Praha 10, U Krbu 45/521

Střední odborné učiliště gastronomie, Praha 10, U Krbu 521

UČEBNÍ PLÁN

Kód a obor vzdělání: 65 – 41 – L/01 Gastronomie
Školní vzdělávací program: **Gastronomie**
Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou
Délka studia: 4 roky
Forma studia : denní studium
Datum platnosti : od 1. září 2015 – v roce 2019/2020 platí pro 3. a 4. ročník

Předmět	Ročník			
	1.	2	3	4.
Povinné předměty				
Český jazyk	2	1	1	1,5
1.cizí jazyk	4	4	4	3
2.cizí jazyk	2	2	2	2
Profesní etika	1	0	0	0
Člověk v dějinách	2	0	0	0
Základy společenských věd	2	2	1	1
Základy práva	0	2	0	0
Základy přírodních věd	2	1	1	0
Matematika	2	2	2	2
Literární a estetická výchova	2	2	2	1,5
Tělesná výchova	2	2	2	2
Informatika a komunikace	2	1	1	1
Ekonomika	2	2	2	2
Evidence hospodaření	0	0	2	0
Management	0	0	0	1
Marketing služeb	0	0	1	0
Výroba pokrmů	2	2	0	1
Technika odbytu	1	1	0	1
Nauka o výživě	2	2	2	1
Provoz v gastronomii	2	7	7	14
Výroba a odbyt v gastronomii	0	0	4	0
Volitelné předměty				
Seminář z cizího jazyka 1	1	1	1	1
Seminář z cizího jazyka 2	1	1	1	1
Seminář z cizího jazyka 3	1	1	1	1
Celkem hodin týdně	33	34	35	35
Nepovinné předměty				
Společenskovední seminář	0	0	1	1
Seminář z odborných předmětů	0	0	1	1
Aplikovaná ekonomie	0	0	1	0
Rétorika	0	1	0	1



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2019/2020
Střední odborné učiliště gastronomie
Praha 10, U Krbu 45/521

Poznámky:

1. Cizí jazyk je anglický nebo německý, 1. cizí jazyk navazuje na základní vzdělávání
2. Volitelné semináře z cizího jazyka :
 - 1 - prohloubení odborné terminologie
 - 2 - pro žáky s poruchami učení
 - 3 - příprava na další vzdělávání
3. Předměty Provoz v gastronomii a Výroba a odbyt v gastronomii jsou vyučovány formou odborného výcviku.
4. Ve 2. a 3. ročníku je zařazena odborná praxe v délce 2 týdnů, ve 4. ročníku v délce 1 týdne

V Praze dne 30. srpna 2019


Mgr. Kateřina Mrvová
ředitelka školy

Střední odborné učiliště
gastronomie
U Krbu 521, 105 00 Praha 10
tel. 274619102
(2)



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2019/2020
Střední odborné učiliště gastronomie
Praha 10, U Krbu 45/521

Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10

Učební plán

Kód a název oboru vzdělání: 65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník
 Školní vzdělávací program: **Kuchař**
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
 Délka studia: 3 roky
 Forma studia : denní studium
 Datum platnosti : od 1. září 2018 – počínaje 1. ročníkem
 v roce 2019/2020 platí pro 1. a 2. ročník

Předmět	Ročník		
	1.	2.	3.
Povinné předměty			
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	1,5
1. cizí jazyk – Anglický	2	2	2
2. cizí jazyk – Německý	0	1	1
Seminář z anglického jazyka	0	1	1
Člověk a společnost	1	1	1
Chemie	2	0	0
Fyzika	0	1	0
Matematika	1	1,5	1,5
Profesní etika	1	0	0
Tělesná výchova	1	1	1
Informatika a komunikace	1,5	1	1
Ekonomika	1	1,5	1
Výroba pokrmů	2	2	2
Technika odbytu	1	1	1
Nauka o výživě	1,5	1	2
Provoz v gastronomii	1	0	0
Odborný výcvik	15	17,5	17,5
Celkový počet hodin týdně	32,5	34	33,5
Nepovinné předměty			
Aplikovaná technologie	0	1	1

Poznámky

1. Vyučování je organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku.

V Praze dne 30. srpna 2019


 Mgr. Kateřina Mrvová
 ředitelka školy

Střední odborné učiliště
 gastronomie
 U Krbu 521, 108 00 Praha 10
 tel. 274019102
 (2)



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2019/2020
Střední odborné učiliště gastronomie
Praha 10, U Krbu 45/521

Střední odborné učiliště gastronomie, Praha 10, U Krbu 521

UČEBNÍ PLÁN

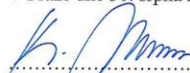
Kód a název oboru vzdělání: 65–51–H/01 Kuchař – číšník
Školní vzdělávací program: **Kuchař**
Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka studia: 3 roky
Forma studia: denní studium
Datum platnosti: od 1. září 2014 – v roce 2019/2020 platí pro 3. ročník

Předmět	Ročník		
	1.	2.	3.
Povinné předměty			
Český jazyk a literatura	1,5	2	2
1. cizí jazyk	2	2	2
2. cizí jazyk	0	1	1
Člověk a společnost	1	1	1
Základy přírodních věd	2	1	0
Matematika	1	1	1
Profesní etika	1	0	0
Tělesná výchova	1	1	1
Informatika a komunikace	1,5	1	1
Ekonomika	1	1,5	1
Výroba pokrmů	2	2	2
Technika odbytu	1	1	1
Nauka o výživě	1,5	1	2
Provoz v gastronomii	1	0	0
Odborný výcvik	15	17,5	17,5
Volitelné předměty			
Seminář z cizího jazyka 1	0	1	1
Seminář z cizího jazyka 2	0	1	1
Seminář z cizího jazyka 3	0	1	1
Celkový počet hodin týdně	32,5	34	33,5
Nepovinné předměty			
Aplikovaná technologie	0	1	1
Seminář z jazyka českého	0	0	1
Cvičení z matematiky	0	0	1

Poznámky

- Vyučování je organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku.
- Cizí jazyk je anglický nebo německý, 1. cizí jazyk navazuje na základní vzdělávání
- Volitelné semináře z cizího jazyka : 1 - prohloubení odborné terminologie
2 - pro žáky s poruchami učení
3 - příprava na další vzdělávání
- Nepovinné předměty Seminář z jazyka českého a Cvičení z matematiky jsou zařazeny ve třetím ročníku jako příprava na další vzdělávání.

V Praze dne 30. srpna 2019


Mgr. Kateřina Mrvová
ředitelka školy

Střední odborné učiliště
gastronomie
U Krbu 521, 108 00 Praha 10
tel. 276 019 102
(2)



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2019/2020
Střední odborné učiliště gastronomie
Praha 10, U Krbu 45/521

Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10

Učební plán

Kód a obor vzdělání: 65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník
 Školní vzdělávací program: **Číšník**
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
 Délka studia: 3 roky
 Forma studia : denní studium
 Datum platnosti : od 1. září 2018 – počínaje 1. ročníkem
 v roce 2019/2020 platí pro 1. a 2. ročník

Předmět	Ročník		
	1.	2.	3.
Povinné předměty			
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	1,5
1. cizí jazyk - Anglický	2	2	2
2. cizí jazyk - Německý	1	1	1
Seminář z anglického jazyka	0	1	1
Člověk a společnost	1	1	1
Chemie	2	0	0
Fyzika	0	1	0
Matematika	1	1,5	1,5
Profesní etika	1	0	0
Tělesná výchova	1	1	1
Informatika a komunikace	1,5	1	1
Ekonomika	1	1,5	1
Technika odbytu	1,5	1	2
Nauka o nápojích a potravinách	1,5	2	2
Provoz v gastronomii	1	0	0
Praktická cvičení	0	1	1
Odborný výcvik	15	17,5	17,5
Počet hodin týdně	32	34	33,5

Poznámky:

1. Vyučování je organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku.

V Praze dne 30. srpna 2019


 Mgr. Kateřina Mrvová
 ředitelka školy

Střední odborné učiliště
 gastronomie
 U Krbu 521, 100 00 Praha 10
 tel. 274019102
 (2)



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2019/2020
Střední odborné učiliště gastronomie
Praha 10, U Krbu 45/521

Střední odborné učiliště gastronomie, Praha 10, U Krbu 521

UČEBNÍ PLÁN

Kód a obor vzdělání: 65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník
Školní vzdělávací program: Číšník
Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka studia: 3 roky
Forma studia: denní studium
Datum platnosti: od 1. září 2014 – v roce 2019/2020 platí pro 3. ročník

Předmět	Ročník		
	1.	2.	3.
Povinné předměty			
Český jazyk a literatura	1,5	2	2
1. cizí jazyk	2	2	2
2. cizí jazyk	1	1	1
Člověk a společnost	1	1	1
Základy přírodních věd	2	1	0
Matematika	1	1	1
Profesní etika	1	0	0
Tělesná výchova	1	1	1
Informatika a komunikace	1,5	1	1
Ekonomika	1	1,5	1
Technika odbytu	1,5	1	2
Nauka o nápojích a potravinách	1,5	2	2
Provoz v gastronomii	1	0	0
Praktická cvičení	0	1	1
Odborný výcvik	15	17,5	17,5
Volitelné předměty			
Seminář z cizího jazyka 1	0	1	1
Seminář z cizího jazyka 2	0	1	1
Seminář z cizího jazyka 3	0	1	1
Počet hodin týdně	32	34	33,5
Nepovinné předměty			
Seminář z jazyka českého	0	0	1
Cvičení z matematiky	0	0	1

Poznámky

1. Vyučování je organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku.
2. Cizí jazyk je anglický nebo německý, 1. cizí jazyk navazuje na základní vzdělávání
3. Volitelné semináře z cizího jazyka : 1 - prohloubení odborné terminologie
2 - pro žáky s poruchami učení
3 - příprava na další vzdělávání
4. Nepovinné předměty jsou zařazeny ve třetím ročníku jako příprava na další vzdělávání.

V Praze dne 30. srpna 2019


Mgr. Kateřina Mrvová
ředitelka školy


U Krbu 521, 103 00 Praha 10
tel. 274019182
121



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2019/2020
Střední odborné učiliště gastronomie
Praha 10, U Krbu 45/521

Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10

Učební plán

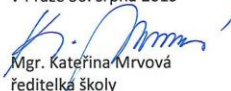
Kód a obor vzdělání: 65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník
 Školní vzdělávací program: **Kuchař - číšník**
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
 Délka studia: 3 roky
 Forma studia: denní studium
 Datum platnosti: od 1. září 2019 – počínaje 1. ročníkem

Předmět	Ročník		
	1.	2.	3.
Povinné předměty			
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	1,5
1. cizí jazyk - Anglický	2	2	2
2. cizí jazyk – Německý	0	1	1
Seminář z anglického jazyka	0	1	1
Člověk a společnost	1	1	1
Chemie	2	0	0
Fyzika	0	1	0
Matematika	1	1,5	1,5
Profesní etika	1	0	0
Tělesná výchova	1	1	1
Informatika a komunikace	1,5	1	1
Ekonomika	1	1,5	1
Výroba pokrmů	1,5	2	1,5
Technika odbytu	1,5	1	1,5
Potraviny a výživa	1,5	1	2
Provoz v gastronomii	1	0	0
Odborný výcvik	15	17,5	17,5
Počet hodin týdně	32,5	34	33,5
Nepovinné předměty			
Odborná praktika	0	1	1

Poznámky

1. Vyučování je organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku.

V Praze 30. srpna 2019


 Mgr. Kateřina Mrvová
 ředitelka školy

Střední odborné učiliště gastronomie
 U Krbu 521, 103 00 Praha 10
 tel. 274019102
 (2)



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2019/2020
Střední odborné učiliště gastronomie
Praha 10, U Krbu 45/521

Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10

Učební plán

Kód a obor vzdělání: 29 – 54 – H/01 Cukrář
 Školní vzdělávací program: **Cukrář**
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
 Délka studia: 3 roky
 Forma studia : denní studium
 Datum platnosti : od 1. září 2018 – počínaje 1. ročníkem
 v roce 2019/2020 platí pro 1. a 2. ročník

Předmět	Ročník		
	1.	2.	3.
Povinné předměty			
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	1,5
Anglický jazyk	2	2	2
Seminář z anglického jazyka	0	1	1
Člověk a společnost	1	1	1
Chemie	2	0	0
Fyzika	0	1	0
Matematika	1	1,5	1,5
Profesní etika	1	0	0
Tělesná výchova	1	1	1
Informatika a komunikace	1,5	1	1
Ekonomika	1	1,5	1
Cukrářská výroba	2	2	3
Odborné kreslení	1	0	0
Cukrářské práce	0	1	1
Nauka o surovinách	1	1,5	2
Provoz v potravinářství	1	0	0
Odborný výcvik	15	17,5	17,5
Celkový počet hodin týdně	32	33,5	33,5

Poznámky

1. Vyučování je organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku.

V Praze dne 30. srpna 2019


 Mgr. Kateřina Mrvová
 ředitelka školy

Střední odborné učiliště gastronomie
 U Krbu 521, 108 00 Praha 10
 tel. 274019102
 (2)



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2019/2020
Střední odborné učiliště gastronomie
Praha 10, U Krbu 45/521

Střední odborné učiliště gastronomie, Praha 10, U Krbu 521

UČEBNÍ PLÁN

Kód a obor vzdělání: 29 – 54 – H/01 Cukrář
Školní vzdělávací program: Cukrář
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
 Délka studia: 3 roky
 Forma studia : denní studium
 Datum platnosti : od 1. září 2014 – v roce 2019/2020 platí pro 3. ročník

Předmět	Ročník		
	1.	2.	3.
Povinné předměty			
Český jazyk a literatura	2	2	2
1. cizí jazyk	2	2	2
Člověk a společnost	1	1	1
Základy přírodních věd	2	1	0
Matematika	1	1	1
Profesní etika	1	0	0
Tělesná výchova	1	1	1
Informatika a komunikace	1	1	1
Ekonomika	1	1,5	1
Cukrářská výroba	2	2	3
Odborné kreslení	1	0	0
Cukrářské práce	0	1	1
Nauka o surovinách	1	1,5	2
Provoz v potravinářství	1	0	0
Odborný výcvik	15	17,5	17,5
Volitelné předměty			
Seminář z cizího jazyka 1	0	1	1
Seminář z cizího jazyka 2	0	1	1
Seminář z cizího jazyka 3	0	1	1
Celkový počet hodin týdně	32	33,5	33,5
Nepovinné předměty			
2. cizí jazyk	1	1	1
Seminář z jazyka českého	0	0	1
Cvičení z matematiky	0	0	1

Poznámky

- Vyučování je organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku.
- Cizí jazyk je anglický nebo německý, 1. cizí jazyk navazuje na základní vzdělávání
- Volitelné semináře z cizího jazyka : 1 - prohloubení odborné terminologie
2 - pro žáky s poruchami učení
3 - příprava na další vzdělávání
- Nepovinné předměty Seminář z jazyka českého a Cvičení z matematiky jsou zařazeny ve třetím ročníku jako příprava na další vzdělávání

V Praze dne 30. srpna 2019

Mgr. Kateřina Mrvová
ředitelka školy

Střední odborné učiliště gastronomie
U Krbu 521, 109 00 Praha 10
tel. 274619102



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2019/2020
Střední odborné učiliště gastronomie
Praha 10, U Krbu 45/521

Střední odborné učiliště gastronomie, Praha 10, U Krbu 521

Učební plán

Kód a obor vzdělání: 64 – 41 – L/51 Podnikání
Školní vzdělávací program: **Podnikání**
Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou
Délka studia: 2 roky
Forma studia : denní studium
Datum platnosti : od 1. září 2018

Předmět	Ročník	
	1.	2
Povinné předměty		
Český jazyk	2	2
1.cizí jazyk – anglický nebo německý	4	4
Literární a estetická výchova	2	2
Nauka o životním stylu	1	1
Tělesná výchova	2	2
Ekonomika	3	3
Management a marketing	2	2
Základy práva	2	2
Účetnictví	3	3
Písemná a elektronická komunikace	2	2
Základy společenských věd	2	2
Matematika	3	3
Podnikání v gastronomii	2	2
Informatika	1	1
Učební praxe	2	2
Celkem	33	33

Poznámky:

1. Cizí jazyk je anglický nebo německý, 1. cizí jazyk navazuje na předchozí vzdělávání.
2. V 1. a 2. ročníku je zařazena odborná praxe v délce 1 týdne v délce 1 týdne.
3. Učební praxe bude probíhat formou praktických dovedností v blocích 4 hodiny obtýden

V Praze dne 30. srpna 2019


Mgr. Kateřina Mrvová
ředitelka školy

Střední odborné učiliště
gastronomie
U Krbu 521, 108 00 Praha 10
tel. 274019102
(2)