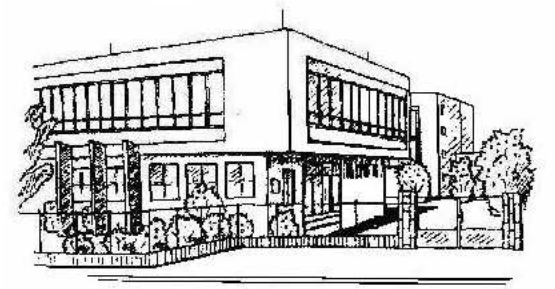
Výroční zpráva o činnosti

školní rok 2021/2022



STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ GASTRONOMIE

Telefon: 274 019 102, 274 019 132 Adresa: U Krbu 45/521
108 00 Praha10
Web: www.souukrbu.cz

Fax: 274 019 195, IDDS: eui2s43
E-mail: sekretariat@souukrbu.cz

Obsah

I. Úvod **3**

II. Základní údaje o škole **4**

III. Pracovníci právnické osoby **7**

IV. Údaje o žácích a výsledcích vzdělávání **11**

V. Aktivity a prezentace školy na veřejnosti **20**

1. Výchovné a kariérní poradenství 20
2. Prevence sociálně patologických jevů rizikového chování 21
3. Ekologická a environmentální výchova 23
4. Multikulturní výchova 23
5. Výchova k udržitelnému rozvoji 24
6. Vzdělávací a poznávací zájezdy 24
7. Mimoškolní aktivity 25
8. Školní soutěže 25
9. Celostátní a regionální soutěže 26
10. Další aktivity a prezentace 28
11. Projekty 29
12. Národní plán doučování 29
13. Polytechnická hnízda 29
14. Ocenění 30
15. Výchova budoucích pedagogů 31
16. Prezentace školy 31
17. Ples školy 32
18. Slavnostní předávání výučních listů a maturitních vysvědčení 34
19. Autoevaluace 36
20. Aktivity v souvislosti s pomocí válečným uprchlíkům z Ukrajiny 36
21. Třídní schůzky 36

VI. Údaje o výsledcích inspekční činnosti ČŠI a výsledcích kontrol **36**

VII. Základní údaje o hospodaření školy za kalendářní rok 2021 ..... **38**

Poskytování informací podle zákona 106/1999 Sb.,_.o svobodném přístupu k informacím 39

Mgr. Kateřina Mrvová
ředitelka školy

I. Úvod

Hlavní, co se v tomto školním roce neudálo, i když se to tak trochu očekávalo, bylo distanční vzdělávání. Celý rok byl tedy po dlouhé době odučen prezenčně a strašák Covid 19 již neměl nad událostmi tohoto školního roku nadvládu. Potýkali jsme se sice všichni s různými opatřeními, která se navíc neustále měnila, ale s tím jsme si všichni nakonec poradili. Nic tedy nebránilo tomu, aby se obvyklé aktivity školy odehrávaly naplno.

Pro školu byl tento rok velmi úspěšný – tři žákyně byly oceněny Hospodářskou komorou ČR za nejlepší Samostatné odborné práce, škola opakovaně získala certifikát AKC ČR stvrzující vysokou úroveň odborného vzdělávání. Škola vyhrála 3. místo v soutěži na sociálních sítích Studuj gastro, naši žáci byli velmi úspěšní v celostátních soutěžích, např. 1. místo Ondřeje Kubů v soutěži Český kapr, Šárka Pavlová vyhrála v oboru kuchař soutěž Lázeňský pohárek a Barbora Lapešová tutéž soutěž vyhrála v oboru cukrář, a navíc se stala absolutní vítězkou soutěže. V neposlední řadě žák Adam Tišer v nejprestižnější celostátní soutěži Gastro junior obsadil krásné 2. místo a stal se prvním laureátem ankety Zlaté ručičky za naši školu.

Důležité bylo, že jsme se mohli vrátit k našim obvyklým aktivitám. Pro žáky jsme uspořádali mnoho nejen odborných klubů, kurzů, workshopů a soutěží. Velmi úspěšné byly všechny tři školní soutěže pro žáky všech oborů. Během školního roku byly naplno využívány pro podporu výuky Šablony 2, ze kterých se uskutečnilo mnoho projektových dnů a tandemové výuky. Ve škole se začaly učit i děti základních škol v tzv. Polytechnických hnízdech.

Od jara 2022 ovlivňoval z různých hledisek výuku také konflikt na Ukrajině. Nejprve se to projevovalo obavami nás všech z budoucnosti – nikdo z nás nezažil válku takhle zblízka. Potom se spustila vlna solidarity a potom skutečná pomoc konkrétním válečným uprchlíkům, kteří se u nás ve škole vyskytli.

Na začátku školního roku byla dokončena celková rekonstrukce učebny pro výuku číšníků a byla zahájena instalace pro-kognitivních světel v celé škole, v tomto školním roce v pavilonu A a B.

Velmi důležitým výsledkem hlavní činnosti školy je vysoká úroveň a úspěšnost našich žáků u závěrečných zkoušek, maturit i celkové hodnocení žáků za druhé pololetí. Navzdory předchozím dvěma rokům distančního vzdělávání se díky mnoha hodinám doučování a trpělivou a důslednou prací všech zúčastněných podařilo zvládnout těžké období a dosáhnout těchto výsledků. Skvělá práce!!!

Mgr. Kateřina Mrvová

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 PLUS**	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 2020/2021

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. Myšák, Cafe a Restaurant Slávia, Café Louvre, Clarion Congress Hotel Prague, Cukrárna Buchal, Cukrářství Skála, Cukrářství Viktoria, Golden Prague, Hotel Managed by Fairmont, s. r. o., HF Pastry Academy – cukrářské studio Helena Fléglová, Cukrárna U Knoflíčků, Cukrárna Myšák, Cukrárna U Hrdinů, Mareš cukrárna a pekárna, Hotel Hilton Prague, Hotel Hilton Prague Old Town, Hotel Olšanka, Iris Hotel Eden, Manihi s. r. o., N-Gastro CZ a.s. –Kavčí hory, Obecní dům, Perfekt Canteen, Restaurace Palatino Nominanza, Restaurace U Matěje, Restaurace Vinohradský parlament, Sia restaurant, The Grand Mark Prague Hotel, Top Hotel, Hotel Alcron, Charli Amusement, Field Restaurant, Ambiente Restaurant Slovanský dům, Aquapalace Praha, Středisko praktického vyučování Golden Prague Hotel managed by Fairmont s.r.o. 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. 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, kulinářská učebna 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. Zajímavá výzdoba učeben je často dílem pedagogů a žáků. Jedná se např. o učebny potravin a výživy, kuchařské 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.

Ve školním roce 2021/2022 pokračovaly opravy, modernizace a rekonstrukce, které přispívají ke zkvalitnění podmínek pro výuku a provoz školy. Zřizovatelem poskytnutý elektromobil je využíván ke kontrole externích pracovišť. Vybudovaná odstavná plocha v areálu učiliště pro parkování osobních automobilů zaměstnanců je využívána téměř na 100 % své kapacity. V pavilonech A–D byla instalována nová úsporná pro-kognitivní svítidla. Během letních prázdnin byly pořízeny skříňkové boxy pro žáky. V červenci 2022 byla zahájena přístavba k pavilonu F. Zde vzniknou nové šatny, kabinet, sklad a bezbariérový přístup do budovy. Vybudovaný chodník a odpočinkový prostor u Stromu svobody je využíván pro účely venkovní učebny.

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). Volby do školské rady proběhly 14. a 15. června 2021.

Za zřizovatele – jmenováním Rady hl. m. Prahy
Mgr. Michal Kočí
Ing. Karel Korba
Za pedagogické pracovníky
Miroslava Veselá
Mgr. Dagmar Weissgärber
Za zákonné zástupce nezletilých žáků a za zletilé žáky
Jana Dlouhá - zákonný zástupce
Klára Kučerová – zletilá žákyně
Dne 24. června 2021 byla na prvním zasedání nové ŠR zvolena předsedkyní Mgr. Dagmar Weissgärber.

10. Vyhodnocení naplňování cílů školního vzdělávacího programu

V roce 2021-2022 byla zahájena výuka podle nových ŠVP počínaje 1. ročníkem ve všech oborech vzděláváni s výjimkou Podnikání. V postupujících třídách bylo na počátku roku učivo upraveno tak, aby bylo zajištěno dostatečné upevnění znalostí, které žáci získali v průběhu distančního vzdělávání.
Podle hodnocení vyučujících byly základní vzdělávací cíle naplněny. K samotné evaluaci ŠVP budeme přistupovat až poté, co projde všemi ročníky. O nově koncipovaný obor Gastronomie Plus, který umožňuje získání výučního listu i maturity, je podle očekávání předpokládaný zájem, což potvrzují data z přijímacího řízení.

III. Pracovníci právnické osoby

1. Pedagogičtí pracovníci

a) <u>počty osob</u>

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	4	4	55	52	0	0	59	56

b) kvalifikovanost pedagogických pracovníků

škola	počet pedagogických pracovníků		celkem % z celkového počtu pedagogických pracovníků
Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10	kvalifikovaných	55,3	93, 8
	nekvalifikovaných	3,7	6,2

c) věková struktura pedagogických pracovníků

počet celkem ve fyzických osobách k 31. 12. 2021	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	8	18	21	11

Školní rok 2021 - 2022

d) další vzdělávání pedagogických pracovníků

	počet	zaměření	počet účastníků	vzdělávací instituce
Semináře	10	Gastronomie, Maturity	43	Meta o.p.s, RB gastronomy, Cermat
Kurzy	1	latté art, vady kávy řízená degustace sektů	4	CBA - Česká barmanská asociace
Doplňkové pedagogické studium	1	Pedagogika, didaktika, psychologie	1	NPI ČR
Školský management	2	Financování pedagogické intervence, maturitní zkoušky	3	Seminaria, Cermat
Šablony	38	Práce s třídním kolektivem, výuka jazyků, Word, Excel, asertivita v životě pedagoga, instagram, digitální nástroje a dovednosti cizího jazyka, motivace žáků ke školní úspěšnosti, komunikace s rodiči	65	Descartes, TANDEM škola jazyků, PC storm s.r.o., Než zazvoní s.r.o., Počítačová služba s.r.o., Nicom a.s., Zřetel s.r.o., Infra s.r.o.

e) jazykové vzdělávání a jeho podpora

počet učitelů cizích jazyků		celkem (fyzické osoby)
z toho	s odbornou kvalifikací (dle zákona o ped. prac.)	12
	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
22	18,750

b) další vzdělávání nepedagogických pracovníků

akce	počet	zaměření	počet účastníků	vzdělávací instituce
semináře	25	Registr smluv, majetek, účetnictví, PPV, BOZP, PO, hygiena potravin, školení hospodaření školních jídelen, spisová služba a archivace dokumentů ve škole, revize	46	Seminaria, ANAG, Urban, Bakaláři software, Účetnictví VÚJ, Asociace školních jídelen, EDU Gate Open s.r.o., Nakladatelství FORUM
kurzy	2	Odpady, Personalistika	2	Orange Academy, Forum, Tender Systems
jiné (uvést jaké)	-	-	-	-

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	29	634

Změny v počtech žáků v průběhu školního roku:

- přerušili vzdělávání: 17
- nastoupili po přerušení vzdělávání: 2
- sami ukončili vzdělávání: 23
- vyloučeni ze školy: 0
- nepostoupili do vyššího ročníku: 9
  z toho nebylo povoleno opakování: 0
- přestoupili z jiné školy: 13
- přestoupili na jinou školu: 18
- 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	21,9	18,1

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	4	1	2	1	2	4	1	1	-	-	217	3	1	**237**
	z toho nově přijatí	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	45	2	-	**-**

4. Údaje o výsledcích vzdělávání žáků

škola	Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10	
z celkového počtu žáků:	prospělo s vyznamenáním	31
	neprospělo	20
	opakovalo ročník	0
počet žáků s uzavřenou klasifikací do 30. 6.		533
tj. % z celkového počtu žáků		90
průměrný počet zameškaných hodin na žáka		81,6
z toho neomluvených		1,1

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	130
	z toho konali zkoušku opakovaně	1
	počet žáků závěrečných ročníků, kteří nebyli připuštěni ke zkoušce v řádném termínu	9
počet žáků, kteří byli hodnoceni	prospěl s vyznamenáním	30
	prospěl	97
	neprospěl	3

škola	Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10	MATURITNÍ ZKOUŠKY
		denní vzdělávání
	počet žáků, kteří konali zkoušku	60
	z toho konali zkoušku opakovaně	33
	počet žáků závěrečných ročníků, kteří nebyli připuštěni ke zkoušce v řádném termínu	7
počet žáků, kteří byli hodnoceni	prospěl s vyznamenáním	0
	prospěl	38
	neprospěl	22

6. Přijímací řízení do 1. ročníků školního roku 2022/2023

skupina oborů vzdělání, kód, název	65-41-L/01 Gastronomie, ŠVP Gastronomie PLUS	
Přijímací řízení (denní vzdělávání)	počet přihlášek celkem	91
	počet kol přijímacího řízení celkem	2
	počet přijatých celkem včetně přijatých na autoremeduru	**90**
	z toho v 1. kole	39
	z toho ve 2. kole	51
	z toho v dalších kolech	0
	z toho na odvolání	0
	počet nepřijatých celkem	1
	počet volných míst po přijímacím řízení	6
počet přijatých ke vzdělávání při zaměstnání do 1. ročníků pro školní rok 2022/2023		0

skupina oborů vzdělání, kód, název	65-51-H/01 Kuchař – číšník, ŠVP Kuchař	
Přijímací řízení (denní vzdělávání)	počet přihlášek celkem	70
	počet kol přijímacího řízení celkem	2
	počet přijatých celkem včetně přijatých na autoremeduru	**68**
	z toho v 1. kole	51
	z toho ve 2. kole	17
	z toho v dalších kolech	0
	z toho na odvolání	
	počet nepřijatých celkem	2
	počet volných míst po přijímacím řízení	0
počet přijatých ke vzdělávání při zaměstnání do 1. ročníků pro školní rok 2022/2023		0

skupina oborů vzdělání, kód, název	65-51-H/01 Kuchař – číšník, ŠVP Číšník	
Přijímací řízení (denní vzdělávání)	počet přihlášek celkem	30
	počet kol přijímacího řízení celkem	2
	počet přijatých celkem včetně přijatých na autoremeduru	**28**
	z toho v 1. kole	15
	z toho ve 2. kole	13
	z toho v dalších kolech	0
	z toho na odvolání	0
	počet nepřijatých celkem	2
	počet volných míst po přijímacím řízení	2
počet přijatých ke vzdělávání při zaměstnání do 1. ročníků pro školní rok 2022/2023		0

skupina oborů vzdělání, kód, název	65-51-H/01 Kuchař – číšník, ŠVP Kuchař – Číšník	
Přijímací řízení (denní vzdělávání)	počet přihlášek celkem	129
	počet kol přijímacího řízení celkem	2
	počet přijatých celkem včetně přijatých na autoremeduru	**119**
	z toho v 1. kole	80
	z toho ve 2. kole	39
	z toho v dalších kolech	0
	z toho na odvolání	0
	počet nepřijatých celkem	10
	počet volných míst po přijímacím řízení	0
počet přijatých ke vzdělávání při zaměstnání do 1. ročníků pro školní rok 2022/2023		0

skupina oborů vzdělání, kód, název	29-54-H/01 Cukrář, ŠVP Cukrář	
Přijímací řízení (denní vzdělávání)	počet přihlášek celkem	96
	počet kol přijímacího řízení celkem	1
	počet přijatých celkem včetně přijatých na autoremeduru	**89**
	z toho v 1. kole	89
	z toho ve 2. kole	0
	z toho v dalších kolech	0
	z toho na odvolání	0
	počet nepřijatých celkem	7
	počet volných míst po přijímacím řízení	0
počet přijatých ke vzdělávání při zaměstnání do 1. ročníků pro školní rok 2022/2023		0

skupina oborů vzdělání, kód, název	65-41-L/51, Podnikání, ŠVP Podnikání	
Přijímací řízení (denní vzdělávání)	počet přihlášek celkem	109
	počet kol přijímacího řízení celkem	1
	počet přijatých celkem včetně přijatých na autoremeduru	**84**
	z toho v 1. kole	60
	z toho ve 2. kole	0
	z toho v dalších kolech	0
	z toho na odvolání	24
	počet nepřijatých celkem	49
	počet volných míst po přijímacím řízení	0
počet přijatých ke vzdělávání při zaměstnání do 1. ročníků pro školní rok 2022/2023		0

7. Vzdělávání cizinců a příslušníků národnostních menšin a podpora žáků s nárokem na poskytování jazykové přípravy

Státní občanství (mimo ČR)	Počet žáků
Bulharská republika	2
Čínská lidová republika	2
Moldavská republika	2
Ruská federace	2
Slovenská republika	5
Ukrajina	17
Vietnamská socialistická republika	6
Severní Makedonie	2
Syrská arabská republika	1
Polská republika	1
Celkem	**40**

Část činnosti výchovného poradenství byla věnována žákům s odlišným mateřským jazykem, jejich vzdělávání v českém jazyce a zapojení do výuky. Se žáky s odlišným mateřským jazykem na naší škole pracujeme průběžně a dlouhodobě. I v letošním školním roce proběhly rozhovory v českém jazyce při podání přihlášky ke studiu ještě před rozhodnutím o přijetí ke studiu. Při nástupu žáků do školy v září 2021 provedlo Školní poradenské pracoviště rozhovory se všemi žáky s odlišným mateřským jazykem o začlenění do studijního života na naší škole. Pro tyto žáky bylo po celý školní rok organizováno doučování z českého jazyka- využilo ho 10 žáků. Spolupracujeme i se „Společností pro příležitosti mladých migrantů – Meta o.p.s. Praha, která organizuje zdokonalovací kurzy pro středoškoláky a přípravné kurzy k maturitě z jazyka českého. Zájemcům o tyto kurzy jsme zprostředkovali přihlášení do kurzů. Žákům v maturitním ročníku byla doporučena i nabídka Jazykové školy hl. města Prahy, Školská ul., Praha 1. Po vypuknutí války na Ukrajině jsme do školy přijali dvě žákyně a jednoho žáka z Ukrajiny – uprchlíci. těmto žákům jsme se individuálně věnovali. Mají zájem v naší škole ve studiu pokračovat. Z toho důvodu jsme jim zařídili prázdninový kurz češtiny, který pro uprchlíky pořádala Karlova univerzita.

Se začleněním žáků-cizinců do třídních kolektivů nevznikají u nás ve škole žádné problémy.

8. Podpora žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, speciální výchova a vzdělávání, integrace žáků

V letošním školním roce jsme na naší škole měli 59 žáků se speciálními potřebami. Psycholožka pravidelně distribuovala všem relevantním učitelům vhodné metody výuky tak, jak byly identifikovány pedagogicko-psychologickými poradnami. Pro závěrečné zkoušky byl vypracován speciální seznam, tak aby všichni žáci se speciálními potřebami byli, podle zákona, zohledněni. Navíc po celý školní rok bylo všem žákům se speciálními potřebami poskytováno jak psychologické poradenství, tak speciálně pedagogické poradenství. Na tom základě žáci se speciálními potřebami dosáhli optimálních výsledků ve svém studiu.

9. Vzdělávání nadaných žáků a zajištění podpory žáků mimořádně nadaných

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 vyhledávání učiteli odborného výcviku a učiteli odborných předmětů. Prostřednictvím vedení těmito učiteli a odborných kurzů, soutěží 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.

10. Ověřování výsledků vzdělávání

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

11. Školní vzdělávací programy

Od 1. 9. 2021 byla zahájena ve všech oborech vzdělávání výuka podle nových školních vzdělávacích programů s cílem posílení odborné a praktické části vzdělávání. Nově jsme otevřeli obor Gastronomie PLUS, který umožní žákům získání jak výučního listu, tak maturitního vysvědčení.

12. 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. Podnikání, Gastronomie, Gastronomie plus, Kuchař, Číšník, Cukrář a také v oboru Kuchař-číšník.

Druhým vyučovaným jazykem je jazyk německý a je vyučován v oborech Kuchař, Číšník a Kuchař-číšník od druhého ročníku a v maturitním oboru Gastronomie a Gastronomie plus ve všech ročnících. Žáci si ve čtvrtém ročníku mohou jeden z těchto jazyků zvolit jako maturitní předmět, ze kterého složí maturitní zkoušku.

V oboru Podnikání, který mohou žáci studovat na nástavbovém studiu, je vyučován jazyk anglický.

Ve všech oborech kromě nástavbového studia a také nově koncipovaného oboru Gastronomie PLUS 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.

Každoročně v září plní žáci aktivity spojené s Evropským dnem jazyků. V letošním roce si každý z vyučujících zvolil aktivity vhodné pro své skupiny. Vzhledem k omezením z důvodu pandemie, které v té době byly stále platné, jsme oproti předchozím letům neorganizovali celoškolní jazykovou soutěž. Účast ale i tak byla tradičně vysoká. Celkem si EDJ připomnělo 485 žáků naší školy v průběhu dvou týdnů.

Členové předmětové komise cizích jazyků se také velmi aktivně podíleli na Národním plánu doučování, který byl spuštěn již v podzimních měsících tohoto školního roku. Ze strany žáků byl tento projekt velmi pozitivně hodnocen a mnohým jsme tak pomohli s opakováním učiva z distanční výuky a s přípravou k maturitním a závěrečným učňovským zkouškám.

Žáci naší školy odebírají také 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 – nástavbové Podnikání a obor Gastronomie 3. a 4. ročník. Časopis Gate je povinný pro 3. ročníky učňovských oborů a 1. a 2. ročník oboru Gastronomie plus a Gastronomie.

I v tomto školním roce jsme pokračovali účastí na projektu EU peníze školám z operačního programu Vzdělávání pro konkurence schopnost. Učitelé jazyků dokončovali práce z aktivit nabídnutých v Šablonách II.

V. Aktivity a prezentace školy na veřejnosti

1. Výchovné a kariérní poradenství

Výchovné poradenství vycházelo z plánu práce 2021/22. Orientovalo se především na řešení výchovných a vzdělávacích problémů ve škole, a to v součinnosti se školní psycholožkou, metodičkou prevence a vedením školy. Část činnosti byla věnována také individuálním vzdělávacím plánům, plánům pedagogické podpory, kariernímu poradenství ve škole a žákům s OMJ. Výchovná poradkyně se pravidelně 1x týdně zúčastňovala schůzek školního poradenského pracoviště, kde byly projednávány mimo jiné také problémy výchovného i kariérního poradenství.

V rámci výchovného poradenství pokračovala spolupráce s třídními učiteli a žáky ohledně vypracování IVP a PLPP. V tomto školním roce byl vypracováno: 1x IVP a 3x PLPP pro žáky s OMJ. Škola odebírá časopis „Školní poradenství v praxi“. Všechny členky školního poradenského pracoviště měly stanoveny konzultační hodiny, které mohli využívat nejen žáci a jejich rodiče, ale i vyučující.

Ve školním roce 2021/22 se uskutečnilo 35 výchovných komisí. Nejčastějšími příčinami pro svolání výchovné komise byla neomluvená absence, nevhodné a agresivní chování ke spolužákům, prospěchové problémy. Zároveň ŠPP provedlo 24 výchovných pohovorů se žáky s problémovým chováním, což zjevně přispělo i ke snížení počtu výchovných komisí v tomto školním roce.

I letos byl zaznamenán poměrně vysoký podíl výchovných komisí na podnět učitelů odborného výcviku. S některými žáky i jejich rodiči byly opakovaně vedeny rozhovory s vedením školy. Pro řešení neomluvené absence u nezletilých žáků bylo ve školním roce 2021/22 dle platné legislativy odesláno jedno hlášení na místně příslušný sociální odbor (OSPOD).

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 českého

jazyka v naší škole. Dále byla využita spolupráce se společností META, která se věnuje vzdělávání cizinců, kde mohli žáci využít další jazykové kurzy různých úrovní.

Průběžně během školního roku, zejména však po každém klasifikačním období, probíhaly rozhovory se žáky ohroženými školním neúspěchem s členkami školního poradenského pracoviště. Z rozhovorů vyplynulo, že pro některé žáky je učivo náročné jak obsahově, tak i množstvím, potřebují podporu při vzdělávání.

Žáci i v tomto školním roce využili kariérní poradenství, informace o možnostech změny oboru vzdělávání, ale také o možnostech studia na vyšších odborných i vysokých školách. K tomu byly zajištěny pro všechny maturitní ročníky informace o veletrhu Gaudeamus, nabídka vzdělávacích aktivit firmy SCIO, pravidelný Newsletter pro maturanty, nabídka dnů otevřených dveří na vysokých školách.

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

2. Prevence sociálně patologických jevů a rizikového chování

Funkce metodičky prevence (MP) zahrnuje nejen vyhledávání besed a témat, která jsou pro školu v oblasti prevence aktuální, ale spočívá také zejména v prohlubování komunikace s kolegy – pedagogy, třídními učiteli, žáky a rodiči. Společně s výchovnou poradkyní a školní psycholožkou provádí pohovory se žáky, kteří jsou ohroženi školním neúspěchem, s cizinci nebo se žáky, kteří mají problémy s dodržováním školního řádu ve škole nebo řádu pracoviště odborného výcviku. Podstatnou úlohu v práci MP hraje empatie, naslouchání a porozumění, pomoc kolegům a zejména pak žákům samotným. Členky školního poradenského pracoviště – metodička prevence, školní psycholožka a výchovná poradkyně společně s vedením školy hledají stále účinné strategie k předcházení výskytu negativních sociálně patologických jevů u žáků ve škole i na pracovištích odborného výcviku, negativního přístupu žáků vůči učitelům, spolužákům, ale také k prevenci těchto jevů ve volném čase žáků

Preventivní program školy koncepčně navazoval na loňský program. Většina cílů z něj nemohla být naplněna z důvodu návratů žáků z distanční výuky do výuky prezenční. Základní prioritou bylo vzdělávání a naplnění plánů výuky ve všech předmětech. Dalším důvodem, proč jsme nemohli uskutečnit veškeré plánované akce, byla přetrvávající špatná epidemická situace v souvislosti s pandemií Covid-19. Besedy a workshopy v rámci prevence budou proto doplněny v následujícím školním roce.

Škola má v rámci prevence sociálně patologických jevů zpracovány následující dokumenty: Preventivní program školy 2021/2022, Krizový plán, Program proti šikanování. Preventivní program školy a veškeré plánované akce vycházejí ze Strategie prevence rizikového chování vydaného MŠMT 2019/2027.

Cíle Preventivního programu školy na školní rok 2021/2022:

1. Hlavním cílem prevence patologických jevů na škole je výchova žáků ke zdravému životnímu stylu s cílem zabránit výskytu rizikového chování v různých oblastech, minimalizace šikany, podílet se na sociálním a osobnostním rozvoji žáků, preventivně působit na žáky a zaměřit se také na žáky nadané – vedení klubů – splněno.

2. Nosné téma školního roku bylo „Jdeme dál – společně, zdravě, radostně, bezpečně“. Naplnění tématu jsme realizovali v mnoha různých oblastech – maturity, závěrečné zkoušky, pořádané kluby i soutěže.

3. Předcházení vandalismu – splněno. Během školního roku se vyskytlo minimum problémů v tomto směru.

4. 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 poté snaží společně dodržovat.

5. Porady školního poradenského pracoviště – splněno – pravidelné týdenní porady, ale i další schůzky členek ŠPP dle aktuální potřeby. Řešení problémů – ve škole okamžitá intervence v jednotlivých třídách – dle potřeby, účast na třídnické hodině, práce s kolektivy, výchovné pohovory se žáky s problémovým chováním, pohovory se žáky ohroženými školním neúspěchem, pohovory s cizinci na naší škole, dále pak pohovory se zástupci pracoviště odborného výcviku.

Důležitou součástí prevence je vytváření vhodného sociálního klimatu ve třídních kolektivech. K tomu přispělo organizování „seznamovacích dnů“ pro 1. ročníky a realizace „dnů třídy“ – proběhly ve všech třídách. Dále se nám podařilo v plném rozsahu splnit aktivity v rámci prevence kyberšikany – všechny třídy.

V posledních týdnech školního roku, kdy byla epidemická situace příznivá, jsme mohli plnit aktivity našeho programu Kulturní minimum, který rovněž přispívá k prevenci záškoláctví, vede žáky k zájmu o smysluplné využívání volného času a stmeluje třídní kolektivy.
Žáci navštívili tyto kulturní památky a akce:
Národní muzeum – 49 žáků
Vyšehrad – 70 žáků

Národní zemědělské muzeum – 14 žáků
Staroměstské náměstí – 73 žáků
Betlémská kaple – 19 žáků
Stavovské divadlo – 17 žáků
Pražský hrad – 38 žáků
Královská cesta – 38 žáků
Klementinum – 7 žáků
Veletržní palác – 17 žáků
Národní divadlo – 15 žáků

3. Ekologická a environmentální výchova

Aktivity EVVO byly také ještě negativně ovlivněny epidemickou situací v souvislosti s pandemií Covid-19. Stejně tak se nekonalo letošní setkání koordinátorů environmentální výchovy hl. m. Prahy, jehož se pravidelně účastníme.

V rámci EVVO se třída P1B (23 žáků) zabývala zoologickým pozorováním v ZOO Praha.
Významná byla také kreativita žáků v areálu školy – žáci s učiteli odborného výcviku založili a starali se o záhon bylinek a třída G4A (22 žáků) založila a starala se o „motýlí záhon“. Jiné třídy se pak věnovaly putování po naučných stezkách Prahy:
Stezka sv. Josefa – 41 žáků
Botanická zahrada Malešice – 29 žáků
Botanická zahrada Přírodovědecká fakulty Univerzity Karlovy – 19 žáků
Vrch sv. Kříže – 66 žáků
Povodím Botiče – 17 žáků

4. Multikulturní výchova

Ve výuce rozvíjíme jednotlivými prvky multikulturní výchovy osobnost žáka, jeho schopnosti, dovednosti a vědomosti. Žákům poskytujeme 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. Rozvíjíme schopnosti žáků poznávat a tolerovat odlišnost jiných národnostních, etnických, náboženských a sociálních skupin.

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 pracujeme s audiovizuálními lekcemi vzdělávacího programu společnosti Jeden svět na školách, které se zabývají vztahem západní civilizace k původním kulturám, přispívají k pochopení souvislostí mezi životy lidí z rozvinutých a rozvojových zemí, náboženstvím, válečnými konflikty, krizovými oblastmi, migrací, rasismem, xenofobií. Na případech konkrétních lidí je ukázáno vnímání lidí s jinou barvou pleti, přístup k menšinám, jak náboženské tradice odrážejí postoj člověka k lidským právům.

V měsíci listopadu jsme se zapojili do programu společnosti Člověk v tísni Příběhy bezpráví – měsíc filmu na školách (17. ročník) - Mladí proti komunismu. Účastnili jsme se Festivalu dokumentárních filmů o lidských právech (JSNS) – 21.3. 2022 v kině Lucerna projekce filmu Mé dětství, má země – 20 let v Afghánistánu s následnou besedou o kultuře, životě, náboženství a dějinách této země.

Ve výuce jsme se věnovali tématu války na Ukrajině. Mluvili jsme o ruské vojenské invazi na Ukrajinu, dopadech na životy běžných lidí, o uprchlících i o propagandě a mediálních manipulacích. Také se velká část tříd v rámci předmětů Základy společenských věd a Člověk a společnost účastnila on-line debat v rámci informovanosti o současné situaci s názvem Týden války na Ukrajině – Co se děje a proč? (1. Měsíc války na Ukrajině – s analytikem D. Stuchlíkem, 2. Ruská informační válka – s novinářem M. Novákem). V rámci rozvoje mediální gramotnosti a kritického myšlení prošli naši žáci v měsíci květnu a červnu programem připraveným společností JSNS s názvem Týdny mediálního vzdělávání.

5. Výchova k udržitelnému rozvoji

Základní důraz v této oblasti klademe na nejrůznější aspekty životního prostředí – na jeho uvědomování, uvědomování si nezbytnosti zachování podmínek života, na upevňování vztahu člověka k životnímu prostředí. Výchovu k udržitelnému rozvoji naplňujeme především prostřednictvím průřezového tématu Člověk a životní prostředí v rámci školních vzdělávacích programů ve všech ročnících.

6. Vzdělávací a poznávací zájezdy

Vzhledem k přetrvávající nepříznivé pandemické situaci se akce nekonaly.

7. Mimoškolní aktivity

Zaměření	Počet žáků
Sportování žáků na sportovištích školy ve volném čase	585
Účast na akcích o. p. s. Život dětem – pečení a prodej koláčků (400 ks) – dobročinná akce v rámci Srdíčkových dnů	6

8. Školní soutěže

Zaměření soutěže	Počet účastníků
Soutěž kuchařů – Není burger jako burger	37
Soutěž číšníků – Není citrus jako citrus	19
Soutěž cukrářů – Perníkové srdce z lásky	37
Školní soutěž v matematice	9
Soutěž týmů třídy K2A – 3chodové menu	22

9. Celostátní a regionální soutěže

Soutěž	Místo konání	Počet účastníků ze školy	Umístění
Anketa Zlaté ručičky (za každý z 20 oborů SŠ je oceněn pouze jeden žák)	Brno		1. místo
Soutěž O nejlepší samostatnou odbornou práci (pořádá Cermat a Hospodářská komora ČR) - obor Kuchař - obor Cukrář - obor Číšník - obor Kuchař - číšník	Praha	2 práce 2 práce 2 práce 1 práce	1. místo 3. místo 1. místo
Lázeňský pohárek 	Online	Obor Kuchař 2 Obor Cukrář 3	1. místo 1. místo 2. místo Absolutní vítězkou soutěže se stala naše žákyně oboru Cukrář – putovní pohár
Český kapr 	České Budějovice	2	1. místo

Soutěž	Místo konání	Počet účastníků ze školy	Umístění
RIO MARE – Svačinka roku	Praha	1	
Gastro Junior Bidfood cup 2022	Praha	7	2. místo
Studuj gastro - sčítání laiků příspěvků na sociálních sítích	Online		3. místo
Soutěž středních škol ve florbalu		10	

10. Další aktivity a prezentace

Přednášky, besedy, výchovně vzdělávací akce

Druh akce	Počet žáků
Barmanský kurz	19
Lovíme BIO – seminář o ekologickém zemědělství a biopotravinách aneb Jak vzniká opravdové jídlo	14
Lovíme BIO – seminář a návštěva baru Cobra, exkurze, ochutnávka	15
Kurz asijské kuchyně – Kikkoman Akademie Chef parade	6
Můžeš podnikat – beseda s podnikateli z praxe	45
Kurz – Potahování a zdobení dortů	20
Kurz – Dezertní cukrovinky	20
Výroba těstovin – projektový den	23
Příprava na soutěž kuchařů – Master Class	43
Seminář Seafood – Moře na talíři	20
Příprava na soutěž číšníků – Master Class	27
Kikkoman Akademie	6
Klub – Velikonoční kynuté pečení	4
Klub asijské kuchyně – Little Asia	15
Klub – Flambování masa	23
Klub – Palačinka v ohni	23
Klub – Ochutnejte atmosféru vídeňské kavárny	17
Klub – V hlavní roli chřest	16
Školní zabíjačka	13
Klub matematiky	8
Divadlo Na Prádle – představení Mnoho povyku pro nic	45
Divadlo D21 - projekt divadla: Divadlem k demokracii - představení Panna Orleánská	20
Divadlo D21 - projekt divadla: Divadlem k demokracii - Emil, čili o Háchovi	21
Divadlo D21 - projekt divadla: Divadlem k demokracii - Rain Woman	22
Divadlo D21 - projekt divadla: Divadlem k demokracii - G. Orwell - 1984	19
Anglický den v Praze – vycházka v rámci předmětu AJ	17
Beseda s českými olympioniky – bobisty	61
Workshop Den díkůvzdání	19
Sportovní dny	260
Akce v rámci prevence rizikového chování – viz kapitola V.2.	

11. Projekty

Ve školním roce 2021/22 bylo ukončeno čerpání prostředků v rámci projektu tzv. Šablony 2. Čerpání bylo zahájeno v roce 2019 a vzhledem k pandemii COVIDU bylo prodlouženo do konce ledna 2022. Škola v rámci projektu získala 1 928 466 Kč a tyto prostředky využila k realizaci 280 aktivit v souladu s pravidly čerpání prostředků. Do aktivit se zapojilo celkem 61 pedagogických pracovníků, kteří absolvovali různé vzdělávací akce, stáže, realizovali tandemovou výuku a pro žáky připravili projektové dny. Všichni účastníci podpoření z projektu hodnotili jeho přínos pro rozvoj vzdělávání jako velmi pozitivní.

12. Národní plán doučování

Doučování na podporu žáků financováno z prostředků MŠMT a EU proběhlo ve dvou fázích podle Národního plánu doučování:
a) od září do prosince 2021,
b) od ledna do června 2022.
Prostředky přidělené škole byly vyčerpány. V první fázi bylo doučování zaměřeno na pomoc žákům končících tříd a ve druhé fázi bylo určeno všem žákům, jejichž školní úspěch byl ohrožen. Vyučující odučili převážně prezenčně, ale i distančně celkem 420 hodin, zapojilo se 21 učitelů a bylo podpořeno více než 300 žáků, někteří ve více předmětech. Doučování významně přispělo ke zlepšení studijních výsledků.

13. Polytechnická hnízda

Ve spolupráci s Hospodářskou komorou hlavního města Prahy jsme v tomto školním roce začali provozovat tzv. Polytechnická hnízda. Jedná se o aktivitu v rámci projektu iKAP – Komplexní rozvoj pražského učňovského školství, která je určena pro žáky základních škol. Tato aktivita je v tomto roce poprvé určena také pro gastronomické obory a v naší škole jsou díky velmi dobře technicky vybaveným učebnám tyto aktivity konány často. Žákům i učitelům základních škol se program připravený našimi učiteli moc líbí a je o něj velký zájem. Hlavní význam spatřujeme v tom, že můžeme praktickými ukázkami práce našich žáků v krásném prostředí nových učeben získat budoucí uchazeče o vzdělávání v naší škole.

14. Ocenění

Ocenění Hospodářské komory ČR

Hospodářská komora ČR (HK) podporuje tradiční cechovní pozice. Nejlepší absolventy učebních oborů a vybraných maturitních oborů středních odborných škol z celé České republiky oceňuje během slavnostního ceremoniálu již od roku 1995, kdy jim prostřednictvím svých předních představitelů, ministerstev, vzdělavatelů a zaměstnavatelů předává doklad o kvalitě jejich studia. Z naší školy tradičně obstálo mnoho žáků oboru Cukrář, Kuchař - číšník, a také maturitního oboru Gastronomie, kteří splnili stanovená kritéria této celostátní soutěže. Na Ocenění HK ČR jsme navrhli 26 absolvetnů.

Certifikát AKC ČR

Dne 11. ledna 2022 ředitelka školy Mgr. Kateřina Mrvová převzala Certifikát stvrzující vysokou kvalitu vzdělávání v oboru gastronomie z rukou prezidenta Asociace kuchařů a cukrářů ČR pana Bc. Miroslava Kubece. Platnost certifikátu, který naše škola získala, je prodloužena do roku 2024. Tento certifikát získáváme opakovaně jako jediná pražská škola zřízená HMP.

Asociace kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

uděluje

Střednímu odbornému učilišti gastronomie, Praha 10

Certifikát

stvrzující vysokou kvalitu vzdělávání
v oboru gastronomie

Tento certifikát je platný od 1. 9. 2021 do 31. 8. 2024

Bc. Miroslav Kubec
prezident AKC ČR

CERTIFIKOVÁNO
AKC ČR

15. Výchova budoucích pedagogů

Ve škole vzděláváme nejen žáky, ale i dospělé. Jsme certifikovanou cvičnou školou pro pedagogickou praxi České zemědělské univerzity Praha - obor Učitelství praktického vyučování. Celkem 15 studentů u nás absolvovalo 162 náslechových hodin ve vyučovacích hodinách našich pedagogů. V některých hodinách se uskutečnily i výstupy studentů a závěrečné výstupy pro bakalářskou zkoušku.

16. Prezentace školy

Schola Pragensis – 26. ročník přehlídky a nabídky studijních oborů pražských středních a vyšších škol. Účastníme se každoročně. Letos proběhla online formou.

V pořadu Česká televize Z metropole

Dne 4. 11. 2021 natáčela Česká televize do pořadu Z metropole reportáž o historii naší školy. V tento den v naší škole probíhal barmanský kurz a projektový den na téma Minutky z hovězího masa. Pořad byl odvysílán v sobotu 27. 11. 2021 na ČT1. V pořadu mluvili naši žáci, učitelé Bc. Jana Jančárková a PhDr. Jiří Šedivý a lektor barmanského kurzu pan Zděněk Javorský.

Praha TV

1. 12. 2021 Praha TV natočila reportáž z tradiční školní kuchařské soutěže. Letošní téma – Není burger jako burger.

TV Nova

5. 4. 2022 – natáčení TV NOVA o oboru Cukrář – mluvili žákyně a učitelé odborného výcviku Olga Žáčková a Dušan Metelka.

Rádio Junior Český rozhlas

Do Rádia Junior Českého rozhlasu byli dne 24. května 2022 pozváni k rozhovoru náš učitel odborného výcviku Dušan Metelka a jeho žák Adam Tišer.

Články v tisku:

Časopis **Můžeš podnikat** – rozhovor s Ing. Janou Floriánovou o programu Můžeš podnikat.
Hovořilo se o spolupráci, o seminářích, kterých se účastní naši žáci nástavbového studia oboru Podnikání a které vedou jako lektoři podnikatelé z praxe.
Články ze školní soutěže Není burger jako burger a z regionální soutěže Český kapr byly k přečtení v časopisech **Revue č. 1/2022** a **Gastro Report & Minutka č. 1/2022.**
Gastro Report & Minutka č. 2/2022 – zde bylo možno si přečíst článek ze soutěže Gastro Junior Bidfood Cup, ve které jsme se umístili na předních místech.

17. 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 4. března 2022. Žáci přesto o šerpování a stužkování nepřišli, slavnostně proběhlo v prostorách školy při příležitosti předávání posledního vysvědčení a ukončení výuky před maturitami a závěrečnými zkouškami.

Maturant 2021-2022

Absolvent 2021-2022

18. Slavnostní předávání výučních listů a maturitních vysvědčení

Předávání maturitních vysvědčení

Dne 2. června 2022 si naši maturanti převzali maturitní vysvědčení ve velmi krásných prostorách obřadní síně Vršovického zámečku. Kromě absolventů se zúčastnili i jejich rodiče, prarodiče a pedagogičtí pracovníci včetně třídních učitelů a vedení školy.

Absolventi k maturitnímu vysvědčení obdrželi také pamětní list školy a Europass pro snadnější přijetí do pracovního poměru v zahraničí. Při této příležitosti byli oceněni nejlepší žáci.

Předávání výučních listů

Dne 28. června 2022 si absolventi oborů Cukrář, Kuchař, Číšník a v tomto roce poprvé také kombinovaného oboru Kuchař – číšník převzali výuční listy a vysvědčení o závěrečné zkoušce. Po nucené dvouleté pauze se slavnostní předávání opět vrátilo do srdce Prahy, do Brožíkovy síně na Staroměstské radnici. Předávání vysvědčení v těchto prostorách má velmi slavnostní atmosféru, a to také díky fanfárám, které zahráli žáci Pražské konzervatoře. Slavnostní atmosféru umocnili krásně upravení absolventi a dojemná slova, která během předávání zazněla. Pro absolventy naší školy se tento den stal nezapomenutelným.

19. Autoevaluace

Zpracovali ji pedagogičtí pracovníci v závěru školního roku. Vedení školy využije informace z autoevaluačních zpráv pro řízení školy v dalším školním roce a pro zpracování vlastního hodnocení školy.

20. Aktivity v souvislosti s pomocí válečným uprchlíkům z Ukrajiny

24. 2. 2022 začala válka na Ukrajině. Brzy po vypuknutí války, na začátku března, se ve škole konaly dvě besedy pro zájemce z řad žáků i zaměstnanců školy o válce na Ukrajině a možnostech naší pomoci pod vedením školní psycholožky. Výsledkem těchto besed bylo vytvoření materiální a finanční sbírky. Ve škole také vzniklo pietní místo pro Ukrajinu u lípy Svobody v srdci areálu školy. Škola se aktivně postavila k nastalé situaci a v rámci pomoci válečným uprchlíkům byly v našich cvičných hotelových pokojích dočasně ubytovány dvě ukrajinské ženy se svými dětmi a jednu z nich jsme i zaměstnali jako školnici. Ke studiu oboru Kuchař jsme přijali dvě dívky a jednoho chlapec – uprchlíky. Žáci i zaměstnanci se zapojili do různých forem pomoci těmto uprchlíkům. Zorganizovali jsme pro ně ve škole doučování českého jazyka a zařídili jim i prázdninový kurz českého jazyka, který pořádala Karlova univerzita.

21. Třídní schůzky

I v letošním školním roce jsme organizovali třídní schůzky – v září, listopadu a dubnu. V dubnu se konaly již prezenční formou. Mimo třídní schůzky jsme s rodiči aktivně komunikovali po celou dobu školního roku.

VI. Údaje o výsledcích inspekční činnosti ČŠI a výsledcích kontrol

1. Výsledky inspekční činnosti provedené Českou školní inspekcí

Ve školní roce 2021/2022 nebyly provedeny žádné inspekce a kontroly.

2. Výsledky jiných inspekcí a kontrol

Druh kontroly	Dodržování povinností stanovených zákonem o požární ochraně a dále povinností vyplývajících ze souvisejících předpisů; konkrétní rozsah kontrolovaných povinností je zaznamenán u jednotlivých kontrolních úkolů (bodů) uvedených v části I. tohoto protokolu.
Kdo kontrolu vykonal	Hasičský záchranný sbor hlavního města Prahy
Termín	27. ledna 2022
Výsledné hodnocení	V žádné z kontrolovaných oblastí nebyly shledány závady.

Druh kontroly	Následná veřejnosprávní finanční kontrola za období roku 2021
Kdo kontrolu vykonal	Hlavní město Praha, Magistrát hlavního města Prahy, odbor kontrolních činností
Termín	22. února - 24. března 2022
Výsledné hodnocení	Z kontrolních zjištění specifikovaných v protokolu vyplynulo, že: • účetnictví organizace bylo s výjimkou několika případů popsaných v protokolu vedeno v souladu se zákonem účetnictví; • svěřený majetek byl využíván hospodárně a byla zabezpečena jeho ochrana před poškozením, ztrátou, zničením či odcizením a proti neoprávněným zásahům, s výjimkou poskytování peněžních prostředků zaměstnancům na realizaci nákupů v hotovosti, které nebyly zachyceny v účetní ani jiné evidenci; • nebyly zjištěny žádné promlčené pohledávky; • nebylo zjištěno neoprávněné či nehospodárné vynaložení finančních prostředků; • nebylo zjištěno porušení zákona o veřejných zakázkách; • **vnitřní kontrolní systém organizace lze hodnotit jako plně funkční.**

Druh kontroly	Ověření správnosti výpočtů průměrného ročního přepočteného počtu zaměstnanců, následně možného plnění a výše odvodu z plnění povinného podílu v souladu s ustanovením § 81 zákona 435/2004 Sb., o zaměstnanosti, ve znění pozdějších předpisů.
Kdo kontrolu vykonal	Úřad práce České republiky – Krajská pobočka pro hlavní město Prahu
Termín	2. května 2022
Výsledné hodnocení	Kontrolou dospěl Úřad práce ČR – krajská pobočka pro hl. m. Prahu na základě předložených podkladů k závěru, že zaměstnavatel neměl v souladu s citovaným ustanovením § 81 zákona o zaměstnanosti, povinnost odvodu do státního rozpočtu. Kontrola potvrdila přeplatek ve výši 23 401Kč. Přeplatek byl vrácen.

VII. Základní údaje o hospodaření školy za kalendářní rok 2021

Informace o hospodaření organizace byla zpracována na základě údajů z finančních a účetních výkazů za rok 2021. Výsledek hospodaření – zisk z doplňkové činnosti ve výši 394 774,59 Kč schválilo Zastupitelstvo hl. m. Prahy svým usnesením č. 38/64 ze dne 16. 06. 2022. Na základě tohoto usnesení došlo k řádnému finančnímu vypořádání a výsledek hospodaření byl proúčtován do 30. 06. 2022.

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 114,1 tis. Kč. Dále byla poskytnuta dotace ve výši 137,7 tis. Kč na úhradu zvýšených nákladů v souvislosti s onemocněním COVID-19.

V rámci Operačního programu Výzkum, vývoj a vzdělávání (OP VVV) činila celková dotace poskytnutá MŠMT na roky 2019-2022 1 928,5 tis. Kč. V roce 2021 byla dotace (OPVVV II) čerpána ve výši 834,3 tis. Kč.

Zapojením do programu Úřadu práce ČR na vytvoření pracovních míst v rámci veřejně prospěšných prací bylo organizaci poskytnuto 15 tis. Kč

Přehled schválených a vyčerpaných finančních prostředků v roce 2021 dle účelových znaků – UZ

UZ	popis	Schváleno Kč	Vyčerpáno Kč	poznámka
33353	Neinvestiční dotace - MŠMT	51 804 488,00	51 804 488,00	Platy zaměstnanců a ONIV
91	Neinvestiční dotace - MHMP	13 213 000,00	13 213 000,00	Provozní dotace
91 CMP	Neinvestiční dotace - MHMP	114 076,11	114 076,11	Podpora odborného vzdělávání
127	Neinvestiční dotace - MHMP	137 700,00	137 700,00	COVID 19
33063	Šablony OP VVV II. na rok 2019 –22 dotace MŠMT	1.928.466,00	834 284,73	Šablony II.
13013	Dotace ÚP	15 000,00	15 000,00	Dotace na VPP

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

a) počet podaných žádostí o informace: 1
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 12. října 2022 a školskou radou byla schválena dne 17. října 2022

Podpis předsedy školské rady ……
Mgr. Dagmar Weissgärber v. r.

Podpis ředitelky školy ……
Mgr. Kateřina Mrvová v. r.

Příloha: *učební plány oborů vzdělání*
zápis ze zasedání školské rady
listy za školní rok 2021/2022

Přehled oborů a učebních dokumentů s platností od 1. září 2021

Školní rok 2021/2022

číslo oboru	název oboru	Školní vzdělávací program - č.j.	s platností od:
65-41-L/01	Gastronomie ŠVP Gastronomie ŠVP Gastronomie PLUS	MŘ 185/2018 MŘ 174/2021	od 1. září 2018 – platí pro 2., 3. a 4. ročník od 1. září 2021 – platí pro 1. ročník
65-51-H/01	Kuchař – číšník ŠVP Kuchař	MŘ 184/2018 MŘ 170/2021	1. září 2018 - platí pro 2. a 3. ročník 1. září 2021 - počínaje 1. ročníkem
65-51-H/01	Kuchař – číšník ŠVP Číšník	MŘ 183/2018 MŘ 172/2021	1. září 2018 - platí pro 2. a 3. ročník 1. září 2021 - počínaje 1. ročníkem
65-51-H/01	Kuchař -číšník ŠVP Kuchař - číšník	MŘ117/2019 MŘ 171/2021	1. září 2019 - počínaje 1. ročníkem, platí pro 2. a 3. ročník 1. září 2021 - počínaje 1. ročníkem
29-54-H/01	Cukrář ŠVP Cukrář	MŘ 11/2014 MŘ 173/2021	1. září 2018 - platí pro 2. a 3. ročník 1. září 2021 - počínaje 1. ročníkem
64-41-L/51	Podnikání	MŘ 184/2019 MŘ 175/2021	1. září 2018 - platí pro 2. ročník 1. září 2021 - počínaje 1. ročníkem

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

V Praze dne: 31. srpna 2021

Mgr. Kateřina Mrvová
ředitelka školy

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 2018 – v roce 2021/2022 platí pro 2., 3., 4. ročník

	Ročník			
Předmět	**1.**	**2**	**3**	**4.**
Povinné předměty				
Český jazyk	2	1	1	1,5
1. cizí jazyk – Anglický jazyk	4	4	4	3
2. 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 31. srpna 2021

.....
Mgr. Kateřina Mrvová
ředitelka školy

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

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

Učební plán

Kód a obor vzdělání: 65-41-L/01 Gastronomie v kombinaci s oborem vzdělání s výučním listem **65-51-H/01 Kuchař – číšník**

Školní vzdělávací program: **Gastronomie PLUS**
Stupeň vzdělání: střední vzdělání ukončené maturitní zkouškou
Délka studia: 4 roky
Forma studia: denní studium
Datum platnosti: od 1. září 2021 – počínaje 1. ročníkem

Předmět	Ročník				
	1.	2	3	4.	
Povinné předměty					
Český jazyk	1,5	1	1	3,5	7
1. cizí jazyk – Anglický jazyk	2	3	3	4	12
2. cizí jazyk – Německý jazyk	0	1,5	1,5	2	5
Seminář z anglického jazyka	0	0	0	1	1
Profesní etika	1	0	0	0	1
Základy společenských věd	2	1	0	0	3
Základy práva	0	0	0	2	2
Chemie	1,5	0	0	0	1,5
Fyzika	0	1	0	0	1
Biologie a ekologie	1,5	0	0	0	1,5
Matematika	2	2	2	4	10
Literární a estetická výchova	1	1	1	3	6
Tělesná výchova	2	2	2	2	8
Informatika a komunikace	1,5	1	1	0	3,5
Aplikovaná informatika	0	0	0	2	2
Ekonomika	1	1,5	1,5	3	7
Evidence hospodaření	0	0	0	2	2
Marketing a management	0	0	2	2	4
Kulinářská technologie	2,5	2,5	2	0	7
Technika odbytu	1,5	1,5	2	0	5
Nauka o výživě	2	2	2	2	8
Provoz v gastronomii	0	0	0	2	2
Odborný výcvik	12	14	14	0	40
					0
Celkem hodin týdně	*35*	*35*	*35*	*34,5*	139,5
					0
Nepovinné předměty					0
Seminář z jazyka českého	0	0	0	1	1
					0

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

Poznámky:
Způsob docházky: 1. - 3. ročník teoretická výuka 3 dny v týdnu, praktická výuka – odborný výcvik 2 dny v týdnu. Ve 4. ročníku pouze teoretické vyučování 5 dnů v týdnu. V 1. - 4. ročníku je zařazena souvislá odborná praxe, celkem 8 týdnů.

V Praze dne 30. srpna 2021

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

.....
Mgr. Kateřina Mrvová
ředitelka školy

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 2018 v roce 2021/2022 platí pro 2., 3.ročník

	Ročník		
Předmět	**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 31. srpna 2021

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

.....
Mgr. Kateřina Mrvová
ředitelka školy

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 2021 – počínaje 1. ročníkem

Předmět	Ročník		
Povinné předměty	1.	2.	3.
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	1,5
1. cizí jazyk – Anglický	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	1,5
Kulinářská technologie	2	2	2
Technika odbytu	1	1	1
Nauka o výživě	1,5	1,5	2
Zařízení provozoven	1	0	0
Aplikovaná technologie	1	1	1
Odborný výcvik	15	17,5	17,5
Celkový počet hodin týdně	**33,5**	**34**	**34**

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

V Praze dne 31. srpna 2021

.....
Mgr. Kateřina Mrvová
ředitelka školy

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 2018 v roce 2021/2022 platí pro 2., 3. ročník

	Ročník		
Předmět	**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 31. srpna 2021

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

.....
Mgr. Kateřina Mrvová
ředitelka školy

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 2021 – počínaje 1. ročníkem

Předmět	Ročník		
Povinné předměty	1.	2.	3.
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	1,5
Technika odbytu	2	1,5	2
Nauka o nápojích a potravinách	2	2	2
Zařízení provozoven	1	0	0
Praktická cvičení	0	1	1
Odborný výcvik	15	17,5	17,5
Počet hodin týdně	**33**	**34**	**34**

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

V Praze dne 31. srpna 2021

.....
Mgr. Kateřina Mrvová
ředitelka školy

Střední odborné učiliště gastronomie, Praha 10, U Krbu 521

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 – v roce 2021/2022 platí pro 2., 3. 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	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.

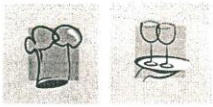
V Praze 31. srpna 2021

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

.....
Mgr. Kateřina Mrvová
ředitelka školy

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 - číšník**
Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka studia: 3 roky
Forma studia: denní studium
Datum platnosti: od 1. září 2021 – počínaje 1. ročníkem

Kuchař - číšník	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	1,5
Kulinářská technologie	1,5	2	1,5
Technika odbytu	1,5	1	1,5
Nauka o výživě	1,5	1,5	2
Zařízení provozoven	1	0	0
Odborný výcvik	15	17,5	17,5
Aplikovaná technologie	1	0	0
Odborná praktika	0	1	1
Počet hodin týdně	**32,5**	**34**	**33,5**

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

V Praze dne 31. srpna 2021

.....
Mgr. Kateřina Mrvová
ředitelka školy

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 2018 - v roce 2021/2022 platí pro 2., 3.ročník

	Ročník		
Předmět	**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 31. srpna 2021

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

.....
Mgr. Kateřina Mrvová
ředitelka školy

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 2021 – počínaje 1. ročníkem

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	1,5
Cukrářská technologie	2	2	3
Cukrářské kreslení a dekorace	1	1	0
Cukrářské práce	1	1	1
Nauka o surovinách	1	1,5	2
Stroje a zařízení	1	0	0
Odborný výcvik	15	17,5	17,5
Celkový počet hodin týdně	***33***	***34***	***34***

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

V Praze dne 31. srpna 2021

.....
Mgr. Kateřina Mrvová
ředitelka školy

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 2021 - počínaje 1. ročníkem

Předmět	Ročník	
Povinné předměty	**1.**	**2.**
Český jazyk	2	2
Anglický jazyk	4	4
Literární a estetická výchova	2	2
Tělesná výchova	2	2
Nauka o životním stylu	1	1
Ekonomika	3	3
Management a marketing	2	2
Základy práva	2	2
Podnikání v gastronomii	2	2
Učební praxe	2	2
Účetnictví	3	3
Písemná a elektronická komunikace	2	2
Informatika	1	1
Základy společenských věd	2	2
Matematika	3	3
Celkem	33	33
Nepovinné předměty		
Seminář z matematiky	0	1

V Praze dne 31. srpna 2021

.....
Mgr. Kateřina Mrvová
ředitelka školy

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 - v roce 2021/2022 platí pro 2. ročník

Předmět	Ročník	
Povinné předměty	**1.**	**2**
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 31. srpna 2021

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

.....
Mgr. Kateřina Mrvová
ředitelka školy

MR 37/2022/2

Mgr. Dagmar Weissgärber

ZÁPIS Z PORADY ŠKOLSKÉ RADY DNE 17. 10. 2022

Jednání školské rady dne 17. 10. se konalo za účelem projednání a schválení výroční zprávy o činnosti školy.

Projednávané body:

1. **Dohodovací řízení a jeho výsledek**
2. **Výroční zpráva –** členové školské rady dostali výroční zprávu k pročtení a připomínkování před jejím projednáváním.

Bod č. 1 – paní ředitelka informovala členy školské rady o výsledku dohodovacího řízení.

Hlasování o bodu 2.:

- Výroční zpráva byla jednomyslně odsouhlasena panem Korbou a paní Dlouhou PER ROLLAM (tito členové komise byli omluveni z jednání a dle jejich písemného vyjádření nebyla k výroční zprávě a jejímu obsahu žádná připomínka. Ostatní přítomní členové odsouhlasili výroční zprávu a její obsah jednomyslně. Následně byl dokument podepsán ředitelkou školy Mgr. Kateřinou Mrvovou a předsedkyní školské rady Mgr. Dagmar Weissgärber

Předsedkyně školské rady tímto konstatuje, že veškeré povinnosti školské rady, které vycházejí z § 168 zákona č. 561/2001 Sb., školský zákon, ve znění pozdějších předpisů, byly splněny.

17. 10. 2022

Zápis zpracovala:

Mgr. Dagmar Weissgärber

Předsedkyně školské rady

Originál ve dvou vyhotoveních:

- Pro Mgr. Kateřinu Mrvovou, ředitelku SOU gastronomie
- Pro potřeby školské rady, založeno u Mgr. Dagmar Weissgärber