

ŠKOLA PLNÁ ŽIVOTA

VÝROČNÍ ZPRÁVA

2018/2019



Střední škola hotelnictví a služeb a Vyšší odborná škola, Opava, příspěvková organizace

Tyršova 867/34, 746 01 Opava

Telefon: +420 553 711 628

www.sshsopava.cz



OBSAH

A) ZÁKLADNÍ ÚDAJE O ŠKOLE	2
B) PŘEHLED OBORŮ VZDĚLÁNÍ ZAŘAZENÝCH VE ŠKOLSKÉM REJSTŘÍKU.....	7
C) RÁMCOVÝ POPIS PERSONÁLNÍHO ZABEZPEČENÍ ČINNOSTI ŠKOLY	9
D) ÚDAJE O PŘIJÍMACÍM ŘÍZENÍ	11
E) ÚDAJE O VÝSLEDKÁCH VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ PODLE CÍLŮ STANOVENÝCH ŠVP	14
F) ÚDAJE O PREVENCI SOCIÁLNĚ PATOLOGICKÝCH JEVŮ	16
G) ÚDAJE O DALŠÍM VZDĚLÁVÁNÍ PEDAGOGICKÝCH PRACOVNÍKŮ.....	18
H) ÚDAJE O AKTIVITÁCH A PREZENTACI ŠKOLY NA VEŘEJNOSTI	22
I) ÚDAJE O VÝSLEDKÁCH INSPEKČNÍ ČINNOSTI PROVEDENÉ ČESKOU ŠKOLNÍ INSPEKČÍ	40
J) ZÁKLADNÍ ÚDAJE O HOSPODAŘENÍ ŠKOLY	41
K) ÚDAJE O ZAPOJENÍ ŠKOLY DO ROZVOJOVÝCH A MEZINÁRODNÍCH PROJEKTŮ.....	50
L) ÚDAJE O ZAPOJENÍ ŠKOLY DO DALŠÍHO VZDĚLÁVÁNÍ V RÁMCI CELOŽIVOTNÍHO UČENÍ	51
M) ÚDAJE O PŘEDLOŽENÝCH A ŠKOLOU REALIZOVANÝCH PROJEKTECH FINANCOVANÝCH Z CIZÍCH ZDROJŮ.....	52
N) ÚDAJE O SPOLUPRÁCI S ODBOROVÝMI ORGANIZACEMI, ORGANIZACEMI ZAMĚSTNAVATELŮ A DALŠÍMI PARTNERY PŘI PLNĚNÍ ÚKOLŮ VE VZDĚLÁVÁNÍ	53
ZÁVĚR.....	54



A) ZÁKLADNÍ ÚDAJE O ŠKOLE

Název školy: Střední škola hotelnictví a služeb a Vyšší odborná škola, Opava,
příspěvková organizace
Sídlo školy: Tyršova 867/34, 746 01 Opava
Právní forma: příspěvková organizace
IČO: 72547651
Tel: 553 711 628
Webové stránky školy: www.sshsopava.cz
Email: skola@sshsoopava.cz

Zřizovatel školy: Moravskoslezský kraj
Adresa zřizovatele: 28. října 117, 702 18 Ostrava
Právní forma: vyšší územní samosprávný celek
IČO: 70890692

Ředitel školy: Mgr. Martin Ruský

Školská rada střední školy:

Mgr. Kamil Ferik	předseda školské rady
Ing. Vladislava Lichnovská	místopředsedkyně
Daniel Jašek	člen
Ing. Markéta Heraltová	členka
Kateřina Grygarová	členka
Kristýna Šimečková	členka

Školská rada vyšší odborné školy:

Ing. Petr Janík	předseda školské rady
Mgr. et Mgr. Eva Hánečková	místopředsedkyně školské rady
Prof. PhDr. Irena Korbelářová, Dr.	člen
Ing. Werner Bernatík, Ph.D.	člen
Jan Keclík	člen, zvolen 9. 1. 2017
Michal Maceček	člen

Škola sdružuje		Kapacita	IZO
1.	Střední škola	1 100 žáků	181027291
2.	Vyšší odborná škola	370 studentů	181027305
3.	Domov mládeže	110 lůžek	181029421
4.	Školní jídelna	400 jídel	181029430
5.	Školní jídelna – výdejna	250 jídel	181029448



Odloučená pracoviště	
Alšova 501/24	746 01 Opava
Alšova 493/26	746 01 Opava
Alšova 402/28	746 01 Opava
Tyršova 778/20	746 01 Opava
Praskova 411/14	746 01 Opava
Husova 507/6	746 01 Opava
nám. Svobody 237/4	746 01 Opava
Partyzánská 1729/5	747 05 Opava

Záměry školy, cíle, předpoklady a trendy dalšího vývoje školy

Střední škola hotelnictví a služeb a Vyšší odborná škola, Opava, p. o., dále jen škola, je příspěvkovou organizací zřízenou Moravskoslezským krajem, která svým charakterem zajišťuje přípravu žáků a studentů převážně na výkon zaměstnání ve službách. Záměrem školy je kvalitní odborná příprava žáků pro trh práce, naplňování cílů vycházejících z Rámcových vzdělávacích programů pro střední odborné vzdělávání a Akreditovaných studijních programů vyššího odborného vzdělávání, inovace školních vzdělávacích programů, podpora rovných příležitostí v přístupu ke vzdělávání a rozvoje poradenských služeb, podpora pedagogických pracovníků a podpora jazykového vzdělávání, informačních a komunikačních technologií, včetně přípravy pro život v demokratické občanské společnosti. Škola klade důraz na spolupráci se sociálními partnery při přípravě na budoucí povolání.

Škola je členem Asociace hotelových škol, Asociace hotelů a restaurací ČR, Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Asociace učňovských zařízení, UNIHOSTU, Svazu pekařů a cukrářů, Českého svazu zpracovatelů masa, spolupracuje s Národním ústavem pro vzdělávání a Centrem pro zjišťování výsledků ve vzdělávání (CERMAT).

Hlavním cílem školy je připravit žáky maturitních oborů nástavbového studia k vykonání státní maturitní zkoušky, žáky učebních oborů k jednotným závěrečným zkouškám a studenty vyšší odborné školy k úspěšnému vykonání absolutoria.

Ve výuce učebních oborů byl prosazován cíl výchovy absolventa, který má odborný profil, díky němuž se dokáže úspěšně prosadit na trhu práce. K pozitivnímu vztahu k práci byli žáci vedeni vykonáváním odborného výcviku u sociálních partnerů, což je vede k práci v reálném prostředí výrobních podniků, dále pak četnými exkurzemi do provozů, které současně vhodně doplňovaly učivo teoretických odborných předmětů a navazujícího praktického vyučování. Kromě vzdělávacích aktivit poskytuje škola prostřednictvím středisek praktického vyučování komplexní služby široké veřejnosti, zejména v oblasti gastronomie, dále v oblastech kadeřnictví a obchodu. Ty představují zdroj mimorozpočtových příjmů školy.



Ve školním roce 2018/2019 škola pokračovala v Projektu Šablony ++, a to zejména v oblasti propojení teoretického vyučování s prostředím praxe a při vytváření vhodných podmínek pro žáky se slabším prospěchem a speciálními vzdělávacími potřebami.

Strategické dokumenty, z nichž vychází výchovně vzdělávací práce školy ve školním roce 2018/2019, se týkaly:

- dlouhodobého záměru vzdělávání a rozvoje výchovně vzdělávací soustavy České republiky na období 2015–2020;
- dlouhodobého záměru vzdělávání a rozvoje výchovně vzdělávací soustavy Moravskoslezského kraje na rok 2016;
- rámcových vzdělávacích programů pro střední odborné vzdělávání;
- školních vzdělávacích programů pro jednotlivé vyučované obory;
- akreditovaných vzdělávacích programů pro vyšší odborné vzdělávání;
- národního projektu – jednotná závěrečná zkouška pro učební obory;
- zákona o vysokých školách č. 111/1998 Sb., který umožňuje vyšším odborným školám požádat ve spolupráci s vysokou školou o akreditaci bakalářského studijního programu.

Materiálně technické vybavení školy:

Ve školním roce 2018/2019 byly provedeny následující rekonstrukce a opravy ve školních budovách:

Tyršova 34 - ředitelství, výuka maturitních oborů Hotelnictví a Cestovní ruch

- rekonstrukce sociálního zařízení, nová budova
- pokračující opravy rozvodu vody
- 2. fáze opravy vstupních prostor hlavního vchodu do školy

Vesna - praktická výuka oboru Hotelnictví, školní výdejna

- oprava dlažby před vstupem do budovy
- oprava střechy garáží

Domov mládeže

- oprava sociálního zařízení ve 4 pokojích
- výměna oken - 1. fáze
- výměna střešní krytiny - 3. fáze
- oprava schodiště - 2. fáze

Školní jídelna

- oprava dlažby v kuchyni
- oprava kanalizace v suterénu jídelny

Schinzelův dům - praktická výuka oborů Kadeřník, Pekař a teoretická výuka oboru Podnikání

- úprava vedení (elektřina, internet)
- oprava střechy

Husova 6 - teoretická výuka učebních oborů a nástavbového studia oboru Podnikání

- výměna armatur v kotelně



- oprava fasády školní budovy
- malování vnitřních prostor

Tělocvična Husova 6

- rozsáhlá rekonstrukce obvodového pláště tělocvičny

Restaurace Terasa

- rekonstrukce a oprava salónku v 1.NP
- rekonstrukce a oprava cukrárny

Škola má k dispozici následující učebny:

Husova 6 (učební obory):

17 učeben a 4 vlastní SPV:

- 3 učebny jsou kompletně vybaveny výpočetní, audiovizuální a prezentační technikou a připojením k internetu;
- 2 kmenové učebny disponují audiovizuální a prezentační technikou s připojením k internetu a interaktivní tabulí;
- 12 učeben je vybavených audiovizuální a prezentační technikou s připojením k internetu pro výuku všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů;
- 1 učebna pro výuku odborných předmětů oboru Řezník;
- 4 SPV s kompletním vybavením audiovizuální a prezentační technikou s připojením k internetu pro výuku teorie v odborném výcviku.

Tyršova 34 (maturitní obory):

- 2 učebny výpočetní techniky;
- 1 učebna účetnictví;
- 1 učebna cestovního ruchu;
- 1 učebna jazyků (interaktivní tabule);
- 1 učebna gastrocentrum (interaktivní tabule);
- 15 učeben kompletně vybavených audiovizuální a prezentační technikou s připojením k internetu využitelných pro obory Hotelnictví a Cestovní ruch.

Praskova 14 (vyšší odborné vzdělávání):

- 2 učebny výpočetní techniky (PC s připojením k internetu) VT1, VT2;
- 4 učebny (využitelné pro vzdělávací program ŘHP a RRT) U12, U21, U22, U23;
- 1 učebna – velký přednáškový sál (vybaven audiovizuální a prezentační technikou s připojením k internetu) VPS;
- 2 učebny – malý přednáškový sál (vybaveny audiovizuální a prezentační technikou s připojením k internetu) MS1, MS3;
- 1 učebna gastrocentrum (PC);
- 2 učebny (vybaveny audiovizuální a prezentační technikou s připojením k internetu využitelné pro vzdělávací program ŘHP a RRT) U11, U24;
- 1 studovna.



Návrhy pro zřizovatele za SŠHS a VOŠ Opava:

V rámci optimalizačního procesu využití školních budov dojde k datu 30. 6. 2020 k opuštění objektu Praskova 14, sídla vyšší odborné školy. Jelikož je jeho nedílnou součástí moderně vybavené gastrocentrum sloužící k výuce odborných předmětů, bude nutné přebudovat a zmodernizovat dosavadní gastronomické studio umístěné na adrese Tyršova 34. Protože stavební a technologické úpravy nebude schopna škola krýt vlastními finančními prostředky, bude nucena se obrátit s pomocí na zřizovatele.



B) PŘEHLED OBORŮ VZDĚLÁNÍ ZAŘAZENÝCH VE ŠKOLSKÉM REJSTŘÍKU

Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Kód	Název	č. j. a datum schválení MŠMT ČR
65-42-M/01	Hotelnictví studium denní délka studia 4 roky	dle ŠVP od 1. 9. 2009, RPV vydalo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy dne 28. 6. 2007, č. j. 12 698/2007-23.
65-42-M/02	Cestovní ruch studium denní délka studia 4 roky	dle ŠVP od 1. 9. 2009, RPV vydalo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy dne 28. 6. 2007, č. j. 12 698/2007-23.
64-41-L/51	Podnikání studium denní délka studia 2 roky (nástavbové)	dle ŠVP od 1. 9. 2010, RVP vydalo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy dne 6. 5. 2009, č. j. 9325/2009-23.

Střední vzdělání s výučním listem

Kód	Název	č. j. a datum schválení MŠMT ČR
29-51-H/01	Výrobce potravin studium denní délka studia 3 roky	dle ŠVP od 1. 9. 2010, RVP vydalo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy dne 29. 5. 2008, čj. 6 907/2008-23
29-53-H/01	Pekař studium denní délka studia 3 roky	dle ŠVP od 1. 9. 2009, RVP vydalo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy dne 28. 6. 2007, č. j. 12 698/2007-23
29-54-H/01	Cukrář studium denní délka studia 3 roky	dle ŠVP od 1. 9. 2009, RVP vydalo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy dne 28. 6. 2007, č. j. 12 698/2007-23
29-56-H/01	Řezník-uzenář studium denní délka studia 3 roky	dle ŠVP od 1. 9. 2009, RVP vydalo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy dne 28. 6. 2007, č. j. 12 698/2007-23
65-51-H/01	Kuchař-číšník studium denní délka studia 3 roky	dle ŠVP od 1. 9. 2009 RVP vydalo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy dne 28. 6. 2007, č. j. 12 698/2007-23
66-51-H/01	Prodavač studium denní délka studia 3 roky	dle ŠVP od 1. 9. 2009, RVP vydalo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy dne 28. 6. 2007, č. j. 12 698/2007-23
69-51-H/01	Kadeřník studium denní délka studia 3 roky	dle ŠVP od 1. 9. 2009, RVP vydalo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy dne 28. 6. 2007, č. j. 12 698/2007-23



Vyšší odborné vzdělávání

Kód	Název	č. j. a datum schválení MŠMT ČR
65-42-N/04	Řízení hotelového provozu vzdělávání denní délka vzdělávání 3 roky 0 m	MŠMT-18086/2015, ze dne 7. září 2015 s platností od 1. 9. 2016.
65-43-N/02	Rozvoj a řízení regionální turistiky vzdělávání denní délka vzdělávání 3 roky 0 m	MŠMT-18082/2015, ze dne 7. září 2015 s platností od 1. 9. 2016.
65-42-N/04	Řízení hotelového provozu vzdělávání kombinované délka vzdělávání 3 roky 0 m	MŠMT-18088/2015, ze dne 7. září 2015 s platností od 1. 9. 2016.
65-43-N/02	Rozvoj a řízení regionální turistiky vzdělávání kombinované délka vzdělávání 3 roky 0 m	MŠMT-18084/2015, ze dne 7. září 2015 s platností od 1. 9. 2016.



C) RÁMCOVÝ POPIS PERSONÁLNÍHO ZABEZPEČENÍ ČINNOSTI ŠKOLY

	Fyzický počet	Přepočtený počet zaměstnanců		
všichni zaměstnanci	121	117,2915	-	
pedagogičtí pracovníci	81	78,1665	z toho nekvalifikovaných	2
<i>z toho:</i>				
učitelé SŠ	52	50,0711	z toho nekvalifikovaných	2
učitelé VOŠ	7	6,0954	z toho nekvalifikovaných	0
učitelé odborného výcviku	16	16	z toho nekvalifikovaných	0
DM vychovatelé	6	5	z toho nekvalifikovaných	0
DM asistenti pedagoga	0	1	z toho nekvalifikovaných	0
nepedagogičtí pracovníci	40	39,125	z toho nekvalifikovaných	0

Aprobovanost výuky jazyků v maturitních a učebních oborech

Učitelé	Vyučovaný jazyk					Celkem
	AJ	FJ	NJ	RJ	Jiný	
Aprobovaní	6	2	5	3	0	16
Neaprobovaní učitelé studující jazyk na VŠ	0	0	0	0	0	0
Neaprobovaní se státní všeobecnou jazykovou zkouškou	0	0	0	0	0	0
Neaprobovaní /další vzdělávání na SVP/	0	0	0	0	0	0
Ostatní neaprobovaní	0	0	0	0	0	0
Bez učitelské kvalifikace	1	0	0	0	0	1
Zahraniční učitelé	0	0	0	0	0	0

Aprobovanost výuky jazyků ve vyšší odborné škole

Učitelé	Vyučovaný jazyk					Celkem
	AJ	FJ	NJ	RJ	SPA	
Aprobovaní	2	0	2	1	1	6
Neaprobovaní učitelé studující jazyk na VŠ	0	0	0	0	0	0
Neaprobovaní se státní všeobecnou jazykovou zkouškou	0	0	0	0	0	0
Neaprobovaní /další vzdělávání na SVP/	0	0	0	0	0	0
Ostatní neaprobovaní	0	0	0	0	0	0
Bez učitelské kvalifikace	0	0	0	0	0	0



Učitelé, kteří nastoupili do školy v roce 2018/2019

3. 9. 2018 učitel odborného výcviku

Učitelé, kteří odešli ze školy v roce 2018/2019

31. 7. 2019 učitel všeobecných předmětů

31. 7. 2019 učitel všeobecných předmětů

22. 7. 2019 učitel všeobecných předmětů (zástup za dlouhodobou PN)

31. 1. 2019 učitel všeobecných předmětů (zástup za MD a RD)

Učitelky, které v roce 2018/2019 nastoupily na MD/nebo se vrátily z RD

1. 2. 2019 návrat po MD a RD

Nepedagogičtí zaměstnanci, kteří odešli ze školy v roce 2018/2019

30. 9. 2018 úklid

30. 11. 2018 číšník

31. 12. 2018 úklid

11. 2. 2019 úklid

30. 4. 2019 kuchař (zástup za dlouhodobou PN)

Nepedagogičtí zaměstnanci, kteří přišli do školy v roce 2018/2019

23. 1. 2019 úklid

2. 1. 2019 úklid

2. 1. 2019 číšník

18. 3. 2019 kuchař (zástup za dlouhodobou PN)

4. 2. 2019 úklid



D) ÚDAJE O PŘIJÍMACÍM ŘÍZENÍ

Maturitní obory

Studijní obor Hotelnictví	
Přijato v 1. kole přijímacího řízení	82
Přijato ve 2. kole a dalších kolech přijímacího řízení	0
Přijato celkem za všechna kola přijímacího	82
Celkem odevzdalo zápisové lístky po všech kolech přijímacího řízení	60
Studijní obor Cestovní ruch	
Přijato v 1. kole přijímacího řízení	48
Přijato ve 4. kole přijímacího řízení	0
Přijato celkem za všechna kola přijímacího	48
Celkem odevzdalo zápisové lístky do po všech kolech přijímacího řízení	30

Nástavbové studium

Studijní obor Podnikání	
Přihlášeno v 1. kole přijímacího řízení	30
Přijato v 1. kole přijímacího řízení	30
Z toho na odvolání	0
Odevzdali návratku po 1. kole přijímacího řízení	14
Celkem přijato – všechna kola přijímacího řízení	32

Učební obory

Přihlášeno v 1. kole přijímacího řízení	287
Přijato v 1. kole přijímacího řízení (+24 na odvolání, tj. 170)	184
Odevzdali zápisové lístky po 1. kole přijímacího řízení včetně odvolání	115
Celkem přijato – všechna kola přijímacího řízení	182
Celkem odevzdali zápisové lístky – všechna kola přijímacího řízení	135

Vyšší odborné vzdělávání – denní forma vzdělávání

Vzdělávací program	Počet přijatých uchazečů	Počet zapsaných studentů
Řízení hotelového provozu	13	11
Rozvoj a řízení regionální turistiky	13	12 + 1 opakování
Přijato* (ke dni zpracování výroční zprávy)	26	23 + 1 opakování

* k 30. 9. 2018

Vyšší odborné vzdělávání – kombinovaná forma vzdělávání

Vzdělávací program	Počet přijatých uchazečů	Počet zapsaných studentů
Řízení hotelového provozu	0	0
Rozvoj a řízení regionální turistiky	0	0
Přijato* (ke dni zpracování výroční zprávy)	0	0

* k 30. 9. 2019



POČET PŘIJETÍ V PRŮBĚHU ŠKOLNÍHO ROKU 2018/2019 – učební obory	
do 1. ročníku	7
do vyšších ročníků	8
POČET PŘIJETÍ V PRŮBĚHU ŠKOLNÍHO ROKU 2018/2019 – maturitní obory	
do 1. ročníku	0
do vyšších ročníků	1
POČET PŘIJETÍ V PRŮBĚHU ŠKOLNÍHO ROKU 2018/2019 – VOŠ	
do 1. ročníku	7
do vyšších ročníků nástup po přerušení	0
POČET POVOLENÍ PŘESTUPU V PRŮBĚHU ŠKOLNÍHO ROKU 2018/2019 – maturitní obory	
do 1. ročníku	7
do vyšších ročníků	1
POČET POVOLENÍ PŘESTUPU V PRŮBĚHU ŠKOLNÍHO ROKU 2018/2019 – učební obory	
do 1. ročníku	23
do vyšších ročníků	2

**VÝČET ROZHODNUTÍ ŘEDITELE ŠKOLY PODLE ZÁKONA Č. 561/2004 SB. VE ZNĚNÍ ZÁKONA 49/2009 SB.,
§ 165 Odst. 2**

Zákon o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) ve znění pozdějších předpisů

§ 164 odst. 1, písmeno a)

Správní řízení

dle Zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon) ve znění pozdějších předpisů

Správní řízení – maturitní obory

Rozhodnutí ředitele	Počet	Počet odvolání
Rozhodnutí o přijetí ke studiu do 1. ročníku SŠ (přijímací řízení)	90	0
Rozhodnutí o nepřijetí do 1. ročníku SŠ (přijímací řízení)	92	40
Rozhodnutí o přijetí ke studiu – autoremedura	40	0
Rozhodnutí o nepovolení přestupu	0	0
Rozhodnutí o nepovolení přerušení studia SŠ	0	0
Rozhodnutí o nepovolení změny oboru vzdělání	0	0
Rozhodnutí o nepovolení opakování ročníku na SŠ	0	0
Rozhodnutí o podmíněném vyloučení ze studia na SŠ	2	0
Rozhodnutí o nepovolení individuálního vzdělávacího plánu SŠ	0	0
Celkem	222	40



Správní řízení – učební obory a nástavbové studium

Rozhodnutí ředitele	Počet	Počet odvolání
Rozhodnutí o přijetí ke studiu do 1. ročníku SŠ (přijímací řízení)	182	0
Rozhodnutí o nepřijetí do 1. ročníku SŠ (přijímací řízení)	133	30
Rozhodnutí o přijetí ke studiu – autoremedura	30	0
Rozhodnutí o přijetí do vyššího ročníku v průběhu školního roku	0	0
Rozhodnutí o nepovolení přerušení studia SŠ	0	0
Rozhodnutí o nepovolení opakování ročníku na SŠ	0	0
Rozhodnutí o vyloučení ze studia na SŠ	1	0
Rozhodnutí o nepovolení přestupu SŠ	0	0
Rozhodnutí o nepovolení individuálního vzdělávacího plánu	0	0
Rozhodnutí o podmíněčném vyloučení	6	0
Celkem	352	30

Správní řízení – vyšší odborné vzdělávání

Rozhodnutí ředitele	Počet	Počet odvolání
Rozhodnutí o přijetí ke vzdělávání do 1. ročníku VOŠ	7 + 26	0
Rozhodnutí o přijetí do vyššího ročníku	0	0
Rozhodnutí o vyloučení studenta	0	0
Celkem	33	0

Ve školním roce 2018/2019 byly poskytnuty informace:

-	u žáků SŠ Tyršova 34	14
-	u studentů VOŠ Praskova 14	0 šetření
-	u žáků SŠ Husova 6	34 šetření
-	u zaměstnanců SŠ	2 šetření



E) ÚDAJE O VÝSLEDKÁCH VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ PODLE CÍLŮ STANOVENÝCH ŠVP

Přehled výsledků maturitní zkoušky 2018/2019, viz příloha.

Výsledky testování programu KVALITA, viz příloha.

Výsledky závěrečných zkoušek

Červen, září 2019	Počet žáků 2018/2019	Zkoušku konalo		Prospěli s vyznamenáním		Prospěli		Neprospěli		Počet absolventů		Opakují ročník
		30.6.	30.9.	30.6.	30.9.	30.6.	30.9.	30.6.	30.9.	30.6.	30.9.	
Výrobce potravin	4*	3	0	1	0	2	0	0	0	3	0	0
Kuchař-číšník	32	19	7	2	0	17	6	0	1	19	6	5
Prodavač	3	3	0	0	0	3	0	0	0	3	0	0
Kadeřník	21	21	1	4	0	16	0	1	1	20	0	0
Pekař	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0
Cukrář	13**	12	0	3	0	9	0	0	0	12	0	0
Řezník-uzenář	2	2	0	0	0	2	0	0	0	2	0	0
Celkem	76	61	8	10	0	50	6	1	2	60	6	5
Prosinec 2018	2018/19	31.12.		31.12.		31.12.		31.12.		31.12.		-
Kadeřník	0	0		0		0		0		0		0
Celkem	0	0		0		0		0		0		0
Celkem ZZ	76	69		10		56		3		66		5

Vysvětlivky: * nekonal (a) ZZ, **grav., neukončila ročník

Výsledky absolutorí VOŠ

	Počet studentů 2018/2019	Zkoušku konalo	Prospěli s vyznamenáním	Prospěli	Neprospěli		Ukončení vzdělávacího programu bez absolutoria
					1 předmět	více předmětů	
Kombinovaná forma vzdělávání VOŠ	0	0	0	0	0 0	0 0	0 0
Denní forma vzdělávání VOŠ	14	4 RRT 10 ŘHP	1 2	3 8	0 0	0 0	0 0



Výsledky vzdělávání denní forma – Vyšší odborná škola Opava (Praskova 14)

Ročník	Počet studentů		Prospělo**		Neprospělo**	
	17/18	18/19	17/18	18/19	17/18	18/19
ŘHP						
1.	7	8	5	X	2	X
2.	12	4	12	X	0	X
3.	7	12	7	10	0	2
RRT						
1.	3	6	2	X	1	1
2.	10	3	4	X	6	X
3.	3	4	3	4	0	0
Celkem	42*	37*	33	14	9	3

ŘHP *vzdělávací program Řízení hotelového provozu*

RRT *vzdělávací program Rozvoj a řízení regionální turistiky*

** Počet studentů na konci školního roku – nezahrnuje ty, kteří přerušili nebo ukončili vzdělávání během školního roku.*

*** Zkouškové období probíhá do 31. 10. 2019*

X – zkouškové období na VOŠ trvá do 31. 10. 2019, do 30. 9. 2019 nelze sdělit konkrétní čísla. Za první ročník bude hodnoceno 13 studentů, za druhý ročník 7 studentů.



F) ÚDAJE O PREVENCI SOCIÁLNĚ PATOLOGICKÝCH JEVŮ

V rámci primární prevence byly ve škole v roce 2018/2019 realizovány následující aktivity:

- V září 2018 byl školními metodiky prevence vypracován program školní prevence pod názvem *Preventivní program školy proti rizikovým projevům chování* (dále jen PPŠ), který pokrývá všechny oblasti primární prevence. Důraz je kladen na základní cíle, tj. na prevenci užívání návykových látek, kouření a konzumaci alkoholických nápojů a realizaci volnočasových aktivit studentů, zejména v oblasti sportu a odborných soutěží. Zvláštní pozornost byla věnována kapitolám *Prevence šikanování* na základě MP MŠMT k prevenci a řešení šikanování mezi žáky škol a školských zařízení (č. j. 22 294/2013-1). Dále byl vypracován Krizový plán školy proti rizikovým projevům chování, Školní program proti šikanování a Školní strategie prevence.
- Ve dnech 4. – 7. 9. 2018 proběhly u maturitních oborů na T34 adaptační kurzy pro nastupující žáky prvního ročníku v RS Zálesí, Budišov nad Budišovkou a Davidově Mlýně, okres Vítkov. Cílem bylo především umožnit žákům, aby se seznámili se svými novými spolužáky a třídním učitelem a aby navázali kultivované přátelské vztahy a vytvořili si dobrý kolektiv. Žáci prošli souborem různých aktivit a psychoher, včetně rozborů různých problémových situací, poučení o šikaně, pravidlech dobrého fungování třídy a emoční inteligenci. Dosavadní zkušenosti ukazují, že jde o významnou prevenci šikany a verbální a fyzické agresivity ve vztazích mezi žáky, která se na školách všech typů a úrovní občas vyskytne.
- Počátkem září 2018 proběhly rovněž adaptační dny pro žáky učebních oborů na H6 v areálu Školního domova mládeže v Opavě se stejnými cíli.
- V září, prosinci 2018 a březnu 2019 byl organizován na T34 tzv. Srdíčkový den, vybrané peníze byly zaslány na rehabilitační pobyty a kompenzační či zdravotnické pomůcky pro děti.
- V říjnu 2018 proběhla na škole velmi úspěšně potravinová sbírka, kterou žáci školy podpořili sociálně potřebné spoluobčany.
- V říjnu proběhla na středisku Husova 6 charitativní sbírka pro Fond Sidus, ve které žáci prodávali drobné předměty a získané peníze věnovali na dobročinné účely.
- V listopadu 2018 na první třídní schůzce byli rodiče žáků prvního ročníku informováni o působení školního metodika prevence a o tvorbě a realizaci PPŠ, zejména v oblasti prevence šikanování na základě požadavku plynoucího z MP MŠMT k prevenci a řešení šikanování mezi žáky škol a školských zařízení (č. j. 22 294/2013-1).
- V prosinci se uskutečnila na H6 akce Tradice vánoc, jejíž součástí byl sběr šatstva pro sociálně potřebné občany. Oděvy byly předány Armádě spásy.
- V březnu 2019 se školní metodici prevence na T34 a H6 zúčastnili vzdělávacího programu akreditovaného MŠMT v rámci prevence s názvem Fórum prevence. Akce byla zaměřena na zásady úspěšné komunikace s rodiči, práci žáků s poruchami učení, základní cíle inkluze.
- V dubnu 2019 proběhla na T34 charitativní akce Sluníčkový den, ve které žáci školy prodávali různé drobné předměty a získané peníze věnovali na dobročinné účely.
- V březnu a dubnu 2019 proběhl na H6 workshop pod názvem Finanční gramotnost pro učitele, kteří pak využili nové poznatky ve výuce a tímto se podílejí prevenci možné zadluženosti žáků.
- V květnu 2019 proběhla na T34 přednáška na téma Zdvořilost do škol. Zúčastnili se jí žáci 1. – 3. ročníku. Přednáška podpořila kultivované vztahy mezi žáky při vzájemném kontaktu.



- V květnu 2019 byla pro žákyně 1. ročníku zorganizována přednáška na téma Žena jako symbol života se zaměřením na roli ženy v rodině a společnosti.
- V květnu 2019 se žáci T34 a H6 zúčastnili promítání filmu Arnošt Lustig – devět životů v kině Mír. Tato akce přispěla především k prevenci rasismu.
- Během školního roku 2018/2019 byly realizovány průběžné pohovory žáků na T34 a H6 s externí psychologkou, při kterých řešili osobní nebo školní problémy.
- Během školního roku 2018/2019 probíhal na T34 a H6 sběr víček. Tato akce v závěru pomohla dvěma nemocným dětem zaplatit výdaje na jejich léčení.
- Během školního roku 2018/2019 byly vedeny a průběžně aktualizovány nástěnky s problematikou rizikových projevů chování (novinky z oblasti prevence, odkazy na instituce, u kterých je možno hledat pomoc – kontaktní osoby, telefonní čísla, adresy apod.).
- Dále byla realizována průběžná setkání metodiků prevence s vedoucím vychovatelem a výchovnými pracovníky Domova mládeže. Důraz byl kladen na pravidelnou přípravu na vyučování a racionální využití volného času, aktualizaci a úpravu Vnitřního řádu DM. Metodici prevence rovněž úzce spolupracovali s výchovnými poradci v oblasti poradenské a výchovné činnosti, společně postupovali při řešení výchovných a studijních problémů žáků a jednání s rodiči a organizací OSPOD.
- 2x ročně se metodici prevence účastnili schůzek, které svolal oblastní metodik prevence z Pedagogicko-psychologické poradny Opava.
- V průběhu školního roku se metodici prevence účastnili schůzek a jednání s vedením školy (v některých případech také s rodiči) při řešení konkrétních problémů z oblasti prevence, které se vyskytly během daného školního roku v jednotlivých třídách, tzv. výchovné komise.
- Taktéž se účastnili schůzek s třídními učiteli, které informovaly o úkolech nebo novinkách z oblasti prevence, předávali různé osvětové materiály (brožury) pro studenty a jejich rodiče.
- Dále se metodici prevence dohodli na přípravě tzv. adaptačních dnů pro první ročníky na pracovišti H6 a na přípravě dvoudenního adaptačního kurzu pro žáky prvního ročníku na T34 v RS Budišov nad Budišovkou (stanovení základního zaměření a náplně jednotlivých bloků, schůzky s lektorem-psychologem, začlenění do organizace školního roku 2019/2020).
- V červnu 2019 se metodik prevence T34 zúčastnil úvodní schůzky s rodiči budoucího prvního ročníku maturitních oborů, seznámil je s funkcí školního metodika prevence, základními materiály ve vztahu k prevenci a významem adaptačního kurzu.
- Oba metodici se podíleli na tvorbě elektronického Výkaznictví on-line (spravuje NUV) pro PPP Opava o plnění PPŠ na SŠHS Opava ve školním roce 2018/2019 o stavu a realizaci prevence na škole a řešení případných problémů z oblasti rizikových projevů chování.



G) ÚDAJE O DALŠÍM VZDĚLÁVÁNÍ PEDAGOGICKÝCH PRACOVNÍKŮ

Ředitel školy vydává v souladu s § 24 zákona č. 563/2004, Sb. o pedagogických pracovnících a na základě změn některých zákonů a dle vyhlášky č. 317/2005, Sb. o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků a kariérním systému pedagogických pracovníků *Plán dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků*.

Základní podmínky dalšího vzdělávání

Další vzdělávání pedagogických pracovníků bude organizováno na základě těchto principů:

- rovnost příležitostí a zákaz diskriminace
- studijní zájmy pedagogických pracovníků
- skutečné potřeby školy
- rozpočet školy

Tabulka dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků

Jméno	škola	fakulta/stud. program	obor	typ studia
Janík Petr, Ing.	SU Opava	Obchodně podnikatelská fakulta	ekonomie	doktorandské studium – Ph.D.

Průběžné vzdělávání

Tvoří obsah vzdělávání směřujícího k prohlubování kvalifikace zaměstnance ve smyslu § 230 zákoníku práce a § 24 zákona č. 563/2004, Sb. o pedagogických pracovnících v platném znění.

Další vzdělávání pedagogických pracovníků včetně řídicích pracovníků SŠHS Opava	Organizátor	Počet zúčastněných
Aus der Geschichte lernen – studijní cesta	Kulturreferat für Ostpreußen Lüneburg	1
Činnost střední školy a VOŠ	PhDr. Monika Puškinová	5
Forum prevence - Ostrava	MŠMT	1
Vývoj v prevenci a nové dokumenty prevence	PPP Opava	1
Geografie pro 21. století	Přírodovědecká fakulta OU, Ostrava	2
Hodnotitel ústní zkoušky AJ	CERMAT	1
Hodnotitel ÚZ pro žáky s PUP MZ	E – learning Ciskom	1
KET, PET, FCE Speaking Examiner – online zkoušky	Cambridge	1
Konzultační seminář pro management škol	CERMAT - NIDV Ostrava	2
Konzultační seminář k písemné práci z AJ	NIDV Ostrava	2
Leading the Way – konference učitelů AGJ	OUP Ostrava	3
Němčina v pohybu – 1, 2	SU Opava	1
Přeshraniční spolupráce	KÚ MSK Ostrava	1
Rendez-vous à la français	KÚ MSK Ostrava	2
Sprache und lebendige Geschichte	Methodikzentrum, Demi Kft, Maďarsko	1



Stammtisch Hueber Verlag	Slezská univerzita Opava	1
Support and Inspire	Oxford University Press	3
Vývoj v prevenci a nové dokumenty prevence	PPP Opava	1
Zkoušející PET a FCE	Hello Language Centre, s. r.o.	1
Internet ve výuce angličtiny II	DESCARTES, v.o.s.	2
JA firma, Projektová výuka na příkladech	JA Czech	2
Kurz efektivního učení rozvoje paměti – metoda 3T	Zřetel, s. r. o.	2
Projektová výuka na příkladu programu JA – Studentská firma	Junior Achievement, o.p.s.	2
Přezkum stížností na průběh a výsledky MZ	KÚ MSK Ostrava	1
Rozumíme reklamě a umíme se jí bránit?	DESCARTES, v.o.s.	1
Bezpečnost práce pro učitele	Aliaves & Co.	1
Moderní korespondence	GOVIN Praha	1
Správnou výživou ke zdraví	Descartes, v. o. s., Olomouc	1
Krajská konference EVVO	Klub ekologické výchovy, Ostrava	1
Základní školení koordinátorů DOFE	DOFE, Czech Republic	2
Československé a české soudobé dějiny	Akademie LN, Praha	1
Vzdělávání žáků nadaných a mimořádně nadaných	KVIC Opava	1
Rozvoj polytechnického vzdělávání - MAT	NIDV Zlín	1
Kulinářský kurz – francouzská kuchyně	SU Opava	2
Moderní trendy přípravy pokrmů – Pavel Sapík	Ústav lázeňství, gastronomie a turismu SU	1
Podzim v kuchyni – moderní trendy	Ústav lázeňství, gastronomie a turismu SU Opava	2
Maďarská kuchyně	Ústav lázeňství, gastronomie a turismu SU Opava	1
Toskánská kuchyně	Ústav lázeňství, gastronomie a turismu SU Opava	1
Motivace v oblasti práce v gastronomii a hotelnictví	Škola z praxe – barmani Zlín	1
Zdvořilost do škol – moderní etiketa	Daniel Šmíd – arbiter elegantiarum	1
Teoretická a praktická část přípravy kávy	Motmot Coffee & Roastery	1
Masterclass – čajová mixologie, blended whiskey	Česká barmanská asociace	2
Odborná terminologie – aplikace do praxe	HŠ Frenštát pod Radhoštěm	2
Originální certifikace VOC, marketing ve světě vín	Asociace sommeliérů	1
Moderní bezmasé pokrmy, superpotraviny	HŠ Frenštát pod Radhoštěm	1
Restaurační moučníky – současné trendy	HŠ Frenštát pod Radhoštěm	1
Osobnostně sociální rozvoj - Učitelé na jedné lodi – školení sboroven – Šablony 2019	Vzdělávací centrum Hello, s. r. o.	27
Syndrom vyhoření	Mgr. Karel Opravil	15



Mezinárodní konference a školení lídrů DofE Award	Sofie, Bulharsko – DofE Praha	1
Zásady bezpečnosti práce pro učitele TEV	Aliaves Praha	1
Moderní korespondence	GOVIN Praha	1
Zásady bezpečnosti práce pro učitele TEV	Olomouc	1
Stáž pedagogů u zaměstnavatele	Hotel U Zlaté studně, Praha	3
Stáž pedagogů u zaměstnavatele	Hotel JURYS INN, Praha	3
HOREKA 112, podpora pohostinství v ČR	AHR ČR, Praha	1
Projekt č. 02_16_035 Šablony pro VOŠ	OP VVV	7
Aktuální trendy lázeňství, hotelnictví a turismu	SLU OPF Karviná	2
Aktuální problémy CR	VŠP Jihlava	1
Autorský zákon aplikovaný na školní prostředí	SŠHS a VOŠ Opava, p. o.	16
MS Excel 2016	SŠHS a VOŠ Opava, p. o.	13
Kreativní učitel	Hello, s.r.o.	18
Moderní komunikace – informační a sociální sítě	Hello, s.r.o.	4
Projektová výuka v praxi	Hello, s.r.o.	1
Zvládání stresových situací	Hello, s.r.o.	2
Co (ne)funguje na žáky – jak zvládat obtížné situace ve výuce	Hello, s.r.o.	3
Kongres Horeka 112	Atoz, Olomouc	2
Dny restorativní justice	PMS ČS, Okresní soud Opava	1
Informace k přezkumům a výsledkům MZ	KÚ MSK, Ostrava	1
Motivace pro nastavení základů moderních praktik, systémů v kuch. zařízeních a vedení kuchyní	KÚ MSK Ostrava	1
Zbožiznalství, sezónnost + techniky teplých i studených-úprav	KÚ MSK, Ostrava	1
Gastronomická inovace pro učitele odborného výcviku	KÚ MSK, Ostrava	1
Moderní vegetariánská a veganská kuchyně	KÚ MSK, Ostrava	1
Školení autorů pro práci v IS NZZ	NÚV Praha	1
Porada – závěrečné zkoušky v oboru Kadeřník	NÚV Praha	1
Činnost SŠ a VOŠ v podmínkách aktuální právní úpravy	SŠHS a VOŠ Opava, PhDr. Mgr. Puškinová, Ph.D.	1
Poruchy příjmu potravy – čím může přispět škola v prevenci, rozpoznání a léčbě	Descartes, Brno	2
Správnou výživou ke zdraví a štíhlé postavě	Descartes, Olomouc	2
Inspirace pro zkvalitňování výuky	ČŠI, Ostrava	1
Aktuální otázky výuky ekonomiky na SŠ (2018)	Eduko nakladatelství, Olomouc	1
Současný management pro vyučující ZSV	Eduko nakladatelství, Opava	2
Účetní a daňový seminář	Vzděl. stř., Ing. Štohl, Praha	2
Meating 2018	ČSZM, Brno	2
Škola v síti informací	KVIC, Nový Jičín	1



Efektivní komunikace aneb pohoda a klid ve třídě	KVIC, Opava	2
Co (ne)funguje na žáky – jak zvládat obtížné situace ve výuce	KVIC, Opava	2
Konzultační seminář pro management škol	NIDV, Ostrava	1
Matematika pro život – SŠ	NIDV, Ostrava	1
Školní poradenské pracoviště v praxi	NIDV, Ostrava	1
Konzultace pro žadatele výzvy šablony II pro SŠ, VOŠ, DM	NIDV, Ostrava	2
Mentoring a jeho využití ve škole	NIDV, Zlín	1
Seminář pro učitele němčiny	Vzdělávací akademie ve Wiesnecku, Německo	1
Workshop ředitelů JA studentských firem	JA Czech	1
JA webinář – Podnikatelská příležitost ve STEM službách	JA Czech	1
JA firma – Prezentace na pódiu – Umíte mluvit?	JA Czech	1
Strategie financování školství v novém školním roce	OROS PŠ, Opava	1
Finanční gramotnost	Finanční svoboda, s.r.o.	16
Zadavatel pro žáky s PUP MZ	NIDV	5
Hodnotitel pro žáky s PUP MZ	NIDV	1
Tematické setkání k oblasti Rozvoje výuky cizích jazyků	Projekt Šablony	1
Fórum prevence rizikového chování a kriminality	Prevalis, z. s., Ostrava	1
Zákonitosti barvení vlasů, přírodní vlasová kosmetika	ROSO Cosmetics, Ostrava	1
Podzimní Echosline Tour	Revlon Ostrava	4
Účesové trendy PODZIM – ZIMA 2018/2019	Framesi, Ostrava	3
Zásady moderní přípravy jídel – Zvěřina a lesní plody	Unihost, Ostrava	2
Sezónní zelenina a chřest	Unihost, Ostrava	2
Seminář kulinářského umění – Zeleninové saláty	Kuliner institut, Brno	2
Seminář kulinářského umění – Pečivo	Kuliner institut, Brno	2
Metody vaření – suché teplo	Kuliner institut, Brno	2
Metody vaření – vlhké teplo	Kuliner institut, Brno	2
Moderní technologie – shrnutí všech dosavadních seminářů KU	Kuliner institut, Brno	2
Moderní trendy přípravy pokrmů	Slezská univerzita Opava	1
Maďarská kuchyně	Slezská univerzita Opava	1
Stammtisch učitelů německého jazyka	Slezská univerzita Opava	1
Chlazení a mražení – sklady, aroma a taste	Irex Enzyma, Brno	3
Pekařsko – cukrářský seminář	Irex Enzyma, Frenštát pod R.	2
Kaleidoskop moderní gastronomie I	HŠ Frenštát pod Radhoštěm	2
Motivace a motivátory ve školním prostředí	Infra s.r.o.	35



H) ÚDAJE O AKTIVITÁCH A PREZENTACI ŠKOLY NA VEŘEJNOSTI

1. Spolupráce s institucemi

Škola připravuje žáky a studenty pro budoucí povolání v zařízeních hotelů, restaurací, cestovních kanceláří a agentur, obchodních řetězců, v masových kombinátech, výrobnách pečiva, cukrovinek a zákusků. Odborný výcvik žáků učebních oborů a učební praxe oboru Hotelnictví probíhá ve vlastních a cizích střediscích praktického vyučování pod vedením zkušených odborníků z praxe.

Škola úzce spolupracuje s Magistrátem města Opavy, se zřizovatelem KÚ MSK, dalšími školskými zařízeními, zejména pak PPP Opava, a v neposlední řadě i s gastronomicky zaměřenými školami v kraji.

Cizí střediska praktického vyučování (dále cizí SPV)

Jsou zřizována u podnikatelských subjektů, které vyhovují podmínkám daných smlouvou o obsahu a rozsahu odborného výcviku a podmínkách pro jeho konání. Škola uzavřela smlouvy s těmito partnery:

a) obor Pekař:

- Zemědělské družstvo „Agroholding“ se sídlem v Bernaticích - Závod Opava „Slezská pekárna“, Otická 55, 746 01 Opava;
- hypermarket GLOBUS, k. s., Těšínská 83, 746 01 Opava;
- Martin Knappe, Pekařství - Cukrářství, Olomoucká 2979/117, 746 01 Opava;

b) obor Cukrář:

- hypermarket GLOBUS, k. s., Těšínská 83, 746 01 Opava;
- KAMAHAI s. r. o., Podolská 341, 747 41 Hradec nad Moravicí;

c) obor Řezník:

- Bivoj, a. s., Jateční 23A, 746 01 Opava;
- Petr Vilášek, Vršovice 115, 747 61 Raduň;

d) obor Prodavač:

- hypermarket GLOBUS, k. s., Těšínská 83, 746 01 Opava;

e) obor Kuchař-číšník:

- JOSH trade s. r. o. - restaurace U Tří kohoutů, Hradecká 1, 746 01 Opava;
- Restaurace Split, Olomoucká 2421/75, 746 01 Opava;
- restaurace Ostravarna U Zlatého kříže, Krnovská 77/33, 746 01 Opava;
- restaurace U Babičky, U Fortny 49/10, 746 01 Opava;
- restaurace Nová sladovna, U Fortny 49/10, 746 01 Opava;
- Sírius, p. o. - Zelený Jelen, nám. Svobody 644/2, 746 01 Opava;

f) obor Kadeřník:

- Champions Barber Shop, Stodolní 17, 702 00 Ostrava;



g) obor Výrobce potravin:

- Škola má zřízeno v prostorách společnosti Mondeléz CR Biscuit Production s. r. o. stálé SPV oboru Výrobce potravin. Společnost umožňuje, aby v prostorách výroby probíhal odborný výcvik žáků uvedených oborů. Na základě darovací smlouvy podporuje dárce, který působí v oblasti výroby trvanlivého pečiva, rozvoj vzdělávání mladých lidí v této oblasti. Odborný výcvik uvedeného oboru probíhá také ve školním objektu Schinzelův dům.

Cizí střediska učební praxe oboru Hotelnictví

Tato střediska jsou zřizována u podnikatelských subjektů, které vyhovují podmínkám daným smlouvou o obsahu a rozsahu učební praxe a podmínkách pro její konání. Škola uzavřela smlouvy s těmito partnery:

- CPI Hotels - Hotel Mamaison Ostrava;
- Orchard Hotel - Park Inn Ostrava;
- Restaurace U Tiskárny Opava;
- Iberia Hotel Opava;
- Restaurace U Bílého koníčka Opava;
- Café bar Picollo Opava;
- HB Hotel Bulvy Opava;
- Hotel Kramer Opava;
- Café Kramer Opava.

Škola dlouhodobě spolupracuje s mnoha institucemi v Opavě (Magistrát města Opavy, Slezská univerzita v Opavě, Slezské divadlo v Opavě, Slezská nemocnice, Finanční úřad Opava, ČSOB Opava, KB Opava, Raiffeisenbank Opava, Hasičská záchranná služba Opava, Policie ČR Opava, Český červený kříž Opava apod.) nejen při zajišťování cateringových akcí, ale i při zadávání témat absolventských prací pro studenty VOŠ, při zpracování oponentských posudků těchto prací, které vyžadují osobní účast oponentů z těchto zařízení při obhajobách absolventských prací.

Spolupráce s organizacemi zaměstnavatelů a dalšími partnery při plnění úkolů ve vzdělávání, viz příloha.

2. Soutěže

Škola pořádá pro své žáky řadu vědomostních, odborných a sportovních soutěží a žáci školy se rovněž účastní řady soutěží, ve kterých ve školním roce 2018/2019 dosáhli vynikajících výsledků. V následujících tabulkách je zpracován přehled soutěží a výčet umístění našich žáků.



a) Soutěže pořádané školou a okresní soutěže

Odborné soutěže	Vědomostní soutěže	Sportovní soutěže
KOFOLA CUP, barmanská soutěž, školní kolo	ŠKOLNÍ KOLO OLYMPIÁDY V ČJ	41. ROČNÍK MEMORIÁLU JANA MARTÍNKY, účast 17 družstev
ZLATOVAR CUP, soutěž v čepování piva, Opava	OKRESNÍ KOLO OLYMPIÁDY V ČJ	MEZITŘÍDNÍ TURNAJ VE FOTBALU CHLAPCŮ
NEJLEPŠÍ TITAN TÝM 2019	ŠKOLNÍ KOLO MATEMATICKÉ SOUTĚŽE	MEZITŘÍDNÍ TURNAJ VE FLORBALU DÍVEK
PRODAVAČ ROKU 2019 školní kolo, Schinzelův dům, Opava	ŠKOLNÍ KOLO SOUTĚŽE V RÉBUSECH SUDOKU	OKRESNÍ FINÁLE VE FLORBALU DÍVEK
MARLENKA CUP 2019 restaurace Terasa, Opava	ŠKOLNÍ KOLO OLYMPIÁDY V AJ	OKRESNÍ FINÁLE VE VOLEJBALU DÍVEK
SVAČINA ROKU S RIO MARE	ŠKOLNÍ KOLO KONVERZAČNÍ SOUTĚŽE AJ, FJ, NJ	
KALIBR CUP 2019 šk. kolo, Schinzelův dům, Opava	ŠKOLNÍ KOLO ZEMĚPISNÉ OLYMPIÁDY	
	OKRESNÍ KOLO ZEMĚPISNÉ OLYMPIÁDY	

b) Krajské, národní a mezinárodní soutěže

Odborné soutěže	Vědomostní soutěže	Sportovní soutěže
OBOR HOTELNICTVÍ	OBORY HOTELNICTVÍ A CESTOVNÍ RUCH	OBORY HOTELNICTVÍ A CESTOVNÍ RUCH
HAVÍŘOVSKÝ KORBEL, pivní specialista	CELOSTÁTNÍ KOLO KONVERZAČNÍ SOUTĚŽE HOTELOVÝCH ŠKOL v anglickém, francouzském a německém jazyce, Poděbrady	KRAJSKÉ FINÁLE VE FLORBALE DÍVEK, Odry
SEKT TROPHÉ, mistrovství sommeliérů, Plzeň	BERÜHMTE DEUTSCHE PRODUKTE, prezentace znalostí žáků v německém jazyce	
MLADÝ SOMMELIÉR, Brno	LESEWETTBEWERB, SU Opava + Bohemia Troppau soutěž v přednesu německých textů	
SOMMELIÉR MORAVY, sommeliérská soutěž, Znojmo	JUNIOR ACHIEVEMENT VELETRH, studentská firma roku, Praha	
TEATENDERS CUP, čajový specialista, Slavkov u Brna	NÁRODNÍ KOLO SOUTĚŽE NEJLEPŠÍ TITAN TÝM, soutěž v PC simulaci TITAN, Praha	
LÁZEŇSKÝ POHÁR, baristická soutěž, Jeseník	INNOVATION CAMP, JA CZECH PRAHA	
TĚŠÍNSKÁ KARAFKA - ZNALEC, sommeliérská soutěž, Český Těšín	KRAJSKÉ KOLO SOUTĚŽE V RÉBUSECH SUDOKU	
TĚŠÍNSKÁ KARAFKA - KADET, sommeliérská soutěž, Český Těšín	PAMĚŤ A VZPOMÍNKY aneb Skutečný příběh, který mě zaujal (literární soutěž)	
AHOL CUP JUNIOR, mistr kávy, Ostrava		
AHOL CUP, barmanská soutěž, Ostrava		
AHOL CUP,		



pivní specialista, Ostrava		
METELKA AUSTERLITZ CUP, barmanská soutěž, Slavkov u Brna		
ZLATOVAR CUP, pivní specialista, Opava		
BIRELL CUP, pivní specialista, Brno		
PHILIBERT ROUTIN CUP, barmanská soutěž juniorů, Velké Meziříčí		
GASTROŠTAFETA, praktické dovednosti žáků, Velké Meziříčí		
OBOR CESTOVNÍ RUCH		
MLADÝ PRŮVODCE OSTRAVA, projektová soutěž pro studenty oboru cestovní ruch	PROFI GO BRNO, vědomostní a jazyková soutěž pro mladé budoucí průvodce v cestovním ruchu	
VALAŠSKÝ CESTOVATEL, soutěž pro mladé průvodce, Vsetín	PROFI GO TURISTICKÝ PRODUKT, BRNO, projektová soutěž pro studenty oboru CER, tvorba turistického produktu v rámci ČR	
OBOR KUCHARŤ-ČÍŠNÍK		
ZLATOVAR CUP OPAVA 2018, soutěž výčepních		
HAVÍŘOVSKÝ KORBEL 2019, soutěž výčepních		
SVAČINA ROKU S RIO MARE Praha		
BIRELL CUP 2019, Brno, soutěž výčepních		
ČÍŠNICKÝ PĚTIBOJ, Sanatorium Klimkovice		
OBOR CUKRÁŘ		
PODBESKYDSKÝ JEŠTĚŘ Frýdek Místek		
O PRIESSNITZŮV DORTÍK Jeseník		
MARLENKA CUP Opava		
OBOR ŘEZNÍK - UZENÁŘ		
PŘEHLÍDKA ODBORNÝCH DOVEDNOSTÍ Valašské Meziříčí		
ŘEZNICKÁ SEKYRA 2019 Polička		
OBOR PEKAŘ		
PEKAŘ ROKU 2019 JUNIOR Brno		
OBOR PRODAVAČ		
TVOŘÍME PRO RADOST JINÝCH Karviná		



PRODAVAČ ROKU 2019 Ústí nad Labem		
OBOR KADEŘNÍK		
KALIBR CUP 2019 Lanškroun		
WORLD OF BEAUTY SPA 2019 Praha		
ATELIÉR FANTAZIE 2019 Odry		

Soutěže – přehled počtu umístěných žáků na prvních 3 místech

Krajské soutěže, regionální soutěže			
Název	1. místo	2. místo	3. místo
TEATENDERS CUP , Slavkov u Brna			1
MLADÝ SOMMELIER , Brno		1	
TĚŠÍNSKÁ KARAFA – znalec		1	
TĚŠÍNSKÁ KARAFA – kadet	1	1	
AHOL CUP 2018 , Ostrava, pivní specialista		1	1
ZLATOVAR CUP , krajská soutěž v čepování piva - jednotlivci	1		
ZLATOVAR CUP , krajská soutěž v čepování piva - družstva	1		
VALAŠSKÝ CESTOVATEL , regionální soutěž pro budoucí průvodce		2	
KRAJSKÉ FINÁLE DÍVEK VE FLORBALU, ODRY			1
JA INNOVATION CAMP , Praha	1	1	1
BERÜHMTE DEUTSCHE PERSÖNLICHKEITEN , SU Opava	1		3
Národní soutěže			
Název	1. místo	2. místo	3. místo
KONVERZAČNÍ SOUTĚŽ HOTELOVÝCH ŠKOL ČR v AJ, FJ a NJ Poděbrady	2		2
PROFI GO BRNO , vědomostní a jazyková soutěž pro budoucí průvodce v cestovním ruchu	1		
JA Innovation Camp , Praha		1	1
PRODAVAČ 2019 , Ústí nad Labem	1	1	
BIRELL CUP 2019 , Brno	1		2
Mezinárodní soutěže			
Název	1. místo	2. místo	3. místo
BIRELL CUP , Brno	1		
ATELIÉR FANTAZIE , Odry, kadeřnická soutěž		1	
WORLD OF BEAUTY & SPA 2019 , Praha, kadeřnická soutěž			1
KALIBR CUP 2019 , Lanškroun, kadeřnická soutěž		1	



3. Odborné exkurze a zájezdy

Žáci oboru Hotelnictví a studenti oboru Řízení hotelového provozu a učebních oborů navštívili v rámci odborných exkurzí během školního roku 2018/19 tyto hotely:

- Olomouc - Hotel ENTRÉE, Theatre Hotel Olomouc;
- Opava – Hotel Iberia, Hotel Katherein, Hotel Kramer, Hotel Bulý;
- Praha - Hilton Prague, Cosmopolitan, ART DECO Imperial, U Zlaté studně, Mariott;
- Ostrava - Hotel Park Inn Ostrava, Imperial Hotel Ostrava;
- Brno - Hotel Royal Ricc;
- Luhačovice - Spa & Wellness Hotel ALEXANDRIA.

Žáci oboru Cestovní ruch a studenti vzdělávacího programu Rozvoj a řízení regionální turistiky (RRT) a Řízení hotelového provozu (ŘHP) se v rámci výuky odborné a učební praxe pravidelně účastní řady zájezdů. Ve školním roce 2018/2019 proběhly tyto zájezdy:

- 2denní – Olomouc, Brno, národní park Podyjí – Cestovní ruch;
- 2denní – Olomouc, Brno, Vídeň (veletrh cestovního ruchu) – Cestovní ruch;
- 3denní – Beskydy – Cestovní ruch;
- 2denní – veletrh cestovního ruchu HOLIDAY WORLD Praha – zájezd VOŠ;
- 3denní – Praha – poznávací zájezd VOŠ RRT, ŘHP;
- 8denní – Srbsko, Černá Hora - Cestovní ruch, VOŠ;
- 4denní – Praha - odborná exkurze v rámci předmětu dějiny kultury – Cestovní ruch;
- 5denní – jižní Morava – Cestovní ruch;
- 8denní – Balkán (Chorvatsko, Bosna a Hercegovina, Černá Hora, Maďarsko) - Cestovní ruch.

Žáci učebních oborů a nástavbového studia oboru Podnikání a Hotelnictví navštívili v rámci odborných exkurzí během školního roku řadu významných potravinářských firem a jiných podniků a organizací.

a. Potravinářské firmy

- Vizovice – Čokoládovna Carletti;
- Vizovice – likérka Rudolf Jelínek;
- Bivoj a. s., Opava;
- Játka Klemens, Melč;
- Marlenka, Frýdek – Místek;
- Masoma Klemens, Zábřeh;
- Mondeléz, Mariánské Lázně;
- Moravskoslezské cukrovary, a. s. – odštěpný závod Opava Vávrovice;
- Muzeum čokolády, Praha;
- Muzeum AW, Loštice;
- Pekárna a cukrárna Globus, k. s., Opava;
- Pekárna Penam, Ostrava;
- Pekařská firma Credin, Sobótka, Polsko;



- Pivovar, Litovel;
- Řeznictví Globus k. s., Opava;
- Řeznictví Tichý, Háj ve Slezsku;
- Školní jídelna SŠHS a VOŠ Opava, DM Alšova;
- Škrobárna, lihovar a mlýn, Krnov;
- Zemědělské a obchodní družstvo, živočišná výroba, mlékárna, Hlavnice.

b. Ostatní podniky a organizace

- Arcibiskupské vinné sklepy, Kroměříž;
- Čokoládovna Yesterka, Kroměříž;
- Olomouc - hotel a restaurant Entrée;
- Olomouc – Muzeum moderního umění;
- Vizovice – sklárny Glass Atelier Morava;
- Vizovice – zámek;
- Dům umění, Opava;
- Ekologický den – Jeseník, Lesní bar;
- Hyundai, Nošovice;
- Makro, Ostrava;
- Masarykova střední škola zemědělská a VOŠ, Opava, p. o. – Advent na zemědělcích;
- Masarykova střední škola zemědělská a VOŠ, Opava, p. o. – Den země a Den mláďat;
- Národní muzeum, Praha;
- Obecní dům, Opava;
- Opavské chrámy a kostely;
- Památník 2. světové války, Hrabyně;
- Poznávání města a okolí Opavy, Hradec nad Moravicí;
- Po stopách Petra Bezruče, Památník Petra Bezruče, Opava;
- Prodejna galanterie, metrového zboží, Opava;
- Shopping Park, Ostrava;
- Slezské divadlo, Opava, vlásenkářská dílna;
- Slezské zemské muzeum, Opava;
- Stanice hasičského záchranného sboru, Opava;
- Veletrh Interbeauty, Praha;
- Davidův mlýn, Kružberk;
- Knihovna Petra Bezruče, Opava;
- PRO JOB pod záštitou Moravskoslezského kraje – Ostrava, výstaviště Černá louka.

4. Odborné vzdělávání a kurzy pro žáky

Žáci učebních i maturitních oborů stejně jako studenti VOŠ mají možnost rozšířit si vzdělání účastí na celé řadě odborných kurzů a seminářů, které škola pořádá.

a. Odborné kurzy a semináře

- barmanský kurz pro začátečníky – Barmani Zlín;
- baristický kurz pro začátečníky;



- carvingový kurz pro začátečníky;
- certifikáty FCE – získaly 2 žákyně;
- Junior Achievement Innovation Camp, Praha – 3. ročníky;
- počítačová simulace TITAN pro soutěž organizovanou firmou Junior Achievement – 3. ročníky;
- seminář Mystery Shopping ve spolupráci se Slezskou univerzitou v Opavě – 3. ročníky;
- sommeliérský kurz;
- Praha - Hilton Prague, Cosmopolitan, ART DECO Imperial, U Zlaté studně;
- teatenderový kurz pro začátečníky;
- kurz Maďarská kuchyně, SU Opava;
- kurz Provance kuchyně, SU Opava;
- mezinárodní veletrh Interbeauty Prague, Výstaviště Praha;
- workshop – Podzimní Echosline Tour, Ostrava;
- workshop – Účesové trendy, Framesi Ostrava;
- workshop – Zásady moderní přípravy jídel, Unihost, Frýdek – Místek;
- workshop – Sezónní zelenina a chřest, Unihost, Bruntál;
- workshop – Toskánsko, SU Opava.

b. Sportovní kurzy

- 5denní lyžařský výcvikový kurz pro 1. ročníky – Karlov;
- letní sportovní kurz pro 3. ročníky – pěší turistika, cyklistika, geocaching – Davidův mlýn;
- sportovně-turistický kurz pro žáky 2. ročníků učebních oborů, v jehož rámci žáci navštívili výstavu zaměřenou na tematiku historie zdravotní péče a základy první pomoci v Slezském zemském muzeu v Opavě a Záchraný hasičský sbor v Opavě;
- turisticko-sportovní den, zaměřený na EVVO a výchovu pro zdraví – Jeseník, Opava a okolí, Hradec nad Moravicí.

c. Ostatní akce

- Babí Gastrofestival v obchodním centru BRED& WEINSTEIN;
- slavnostní vyhodnocení školního roku 2017/18 a zahájení školního roku 2018/19 ve Slezském divadle v Opavě;
- prezentace studijních programů gymnázií, SŠ a SOU pro výchovné poradce – OA Opava;
- přehlídka středních škol Krnov;
- veletrh vzdělávání v OC Breda & Weinstein Opava;
- veletrh vzdělávání INFORMA Opava;
- Rendez-vous à la Française v Ostravě – nabídka frankofonního vzdělávání a zaměstnání v MS;
- veletrh středních škol, Avion Shopping Park Ostrava;
- veletrh PRO JOB Ostrava - Černá louka 2018;
- KVIC – prezentace studijních programů na SŠ;
- návštěva veletrhu vzdělávání v Brně GAUDEAMUS pro zájemce o studium na VŠ v ČR i zahraničí;
- SCIO přednáška o národních srovnávacích zkouškách pro zájemce o studium na VŠ v ČR;
- SOKRATES, Institut vzdělávání - přednáška Jak na VŠ;
- University College Birmingham - přednáška o možnostech studia;



- prezentace školy v rámci dnů otevřených dveří, třídních schůzek a výuky předmětu Člověk a svět práce na ZŠ;
- spolupráce Kongregace sv. Zdislavy – zajištění obsluhy společenských akcí žáky školy;
- doučování žáků školy ohrožených školním neúspěchem v rámci projektu „Škola+++“;
- dotazník společnosti Než zazvoní „Jsou prváci ve Vaší škole spokojeni?“;
- adaptační kurzy pro žáky 1. ročníků;
- doučování žáků školy ohrožených školním neúspěchem v rámci projektu „Škola+++“;
- geograficko-cestovatelský pořad „Brazílie - země známá i neznámá“ v produkci Planety Země 3000;
- Advent na zemědělce, Masarykova SŠ zemědělská a VOŠ, Opava, p. o.;
- divadelní představení - Kytice, Slezské divadlo Opava;
- filmové představení - Čertí brko, kino Mír Opava;
- filmové představení, Arnošt Lustig - devět životů, kino Mír Opava;
- filmové představení - Skleněný pokoj, kino Cinestar Opava;
- Plant-for-the-Planet Ostrava, beseda o klimatické změně, sázení stromů;
- Po stopách opavské historie;
- projekt Krokus – výsadba cibulek krokusů, připomínka zemřelých dětí během šoa;
- školení BOZP a hygieny na pracovišti, Schinzelův dům (Mondeléz, pekárna Globus, Slezská pekárna, Pekařství - Cukrářství Martin Knappe);
- testování SCIO, jarní maturitní trénink;
- výstava Učeň, středoškolák a vysokoškolák 2018, výstaviště Černá louka Ostrava;
- výstava Ááách - Československý filmový plakát, Dům umění Opava;
- výstava Den země a Den mláďat, Masarykova SŠ zemědělská a VOŠ, Opava;
- výstava X inspirací, Dům umění, OKO Opava;
- výstava Moderní umění, galerie Hřivnáč Opava;
- výstava Oblastní výtvarníci - Psotková, Pražák, Obecní dům Opava;
- vzdělávací projekt - Myanmar - kino Mír Opava;
- vzdělávací projekt - Florida a Havaj - Loutkové divadlo Opava

Cestovatelský klub při T34:

- průvodcování Opavské Slezsko;
- přednáška „Jak na levné cestování - letenka“;
- přednáška „Jak na levné cestování - levné jízdenky, ubytování, pojištění a půjčení automobilu“;
- přednáška o výstupu na úpatí nejvyšší hory světa;
- testování Kvalita pro III. ročníky - duben 2019;
- studentská expedice DofE na jižní Moravě.

Odborné kroužky:

- baristický
- barmanský
- carvingový
- čepování piva
- sommeliérský



- teatendrový

5. Zahraniční praxe

Součástí výuky cizích jazyků a odborné praxe je zahraniční praxe. Pro žáky střední školy i studenty VOŠ je zajišťována prázdninová praxe ve Francii, na Kypru, v Německu, ve Švýcarsku a ve Velké Británii. Praxe je velkým přínosem pro budoucí profesní život žáků. Vedle prohloubení jazykově komunikativních a odborných znalostí získávají žáci manažerské znalosti a dovednosti, stejně jako kontakty pro pracovní uplatnění v cizině po absolvování středoškolského studia.

Význam zahraničních praxí ocenila rovněž při hloubkové kontrole plnění úkolů vzdělávání Česká školní inspekce, která tuto aktivitu zařadila mezi silné stránky školy.

Žáci a studenti absolvovali v loňském školním roce zahraniční prázdninovou odbornou praxi:

- 3měsíční praxe v Německu ve městě Zinnowitz, hotel Baltic (9 žáků T34, 2 studenti VOŠ);
- 3měsíční praxe ve Francii na ostrově Korsika (2 žáci T34);
- 3měsíční praxe na Kypru (2 žáci T34);
- 3měsíční praxe ve Velké Británii (6 žáků T34).

6. Zajištění společenských akcí a prezentace školy

a. Společenské akce

- animační program Mikulášská nadílka pro děti zaměstnanců školy;
- animační program pro MŠ Heydukova;
- Den dětí pro žáky ZŠ, Vesna Opava;
- catering pro akci Myslivečtí trubači, DM Alšova;
- catering pro Den učitelů pořádaný MM Opavy;
- catering v knihovně Petra Bezruče;
- Gastroden – pro veřejnost v restauraci Vesna;
- raut pro ČSOB – SD Opava;
- raut pro Hospodářskou komoru Opava;
- raut pro KÚ MSK Ostrava;
- raut pro Magistrát města Opavy, odbor školství;
- raut pro Raiffeisen banku v Opavě;
- raut pro Slezskou univerzitu v Opavě;
- raut pro Slezské stavby Opava – kino Mír.

b. Prezentace školy

- OPEN DAY OHK OPAVA – knihovna Petra Bezruče Opava;
- Slezská kuchyně, restaurace Terasa Opava;
- Den dětí – pro žáky ZŠ v restauraci Vesna;
- Dny otevřených dveří školy H6 – prezentace všech učebních oborů a oboru Podnikání, restaurace Terasa;
- Dny otevřených dveří T34 – pro žáky 9. tříd ZŠ, pro rodiče a veřejnost;
- Dny řemesel pro žáky opavských a okresních základních škol;
- Festival škol, Ostrava-Černá louka;



- Gastroden – pro veřejnost v restauraci Vesna;
- individuální prezentace pro ZŠ pořádané na T34 pro ZŠ Englišova, Mařádkova a Otická;
- INFORMA Opava – prezentace všech oborů;
- informační schůzky s rodiči 1. ročníků;
- pořádání okresního a krajského kola soutěže v čepování piva Zlatovar Cup Opava 2019;
- slavnostní ocenění nejlepších žáků oboru Cukrář společností Marlenka International, s.r.o.;
- Vánoční trhy Opava, příprava a výzdoba stánku k prodeji, pečení pekařských výrobků, prodej vánočních výrobků, prezentace školy;
- veletrh PRO JOB Ostrava – Černá louka 2018;
- veletrh vzdělávání v OC BREDÁ & WEINSTEIN;
- Velikonoční jarmark, Opavské velikonoční trhy – prezentace učebních a maturitních oborů školy;
- Velikonoční učňovský jarmark ve SPV Schinzelův dům Opava – prezentace všech učebních oborů.

c. Charitativní akce

- Fond Sidus – veřejná sbírka na vybavení dětských zdravotnických zařízení – Pediatrické kliniky UK 2. LF v Praze-Motole, Dětské kliniky FN v Olomouci a na pomoc individuálním pacientům, obor Podnikání vybral Kč 2 500,- Kč a ve výběrovém řízení Fondu Sidus jsme pomohli konkrétnímu chlapci z našeho okolí získat z vybraných peněz Fondu Sidus částku 10 000,- Kč na nákup kompenzační pomůcky, která mu usnadní život.
- charitativní akce pořádaná žáky učebních oborů a nástavbového studia oboru Podnikání zaměřená na sběr šatstva pro lidi v nouzi - azylovému domu v Opavě jsme předali 851,80 kg potřebného šatstva;
- účast žáků a zaměstnanců školy v krajské Potravinové sbírce konané u příležitosti Mezinárodního dne za vymýcení chudoby vynesla 222,62 kg potravin v hodnotě Kč 11 131,- Kč;
- žáci učebních a maturitních oborů celoročně sbírají plastová víčka, která jsou věnována malým pacientům k podpoře jejich nákladné léčby;
- sbírka „Sluníčkový den“ pro opuštěné děti a pěstounské rodiny pražské nadace Rozum a Cit vynesla celkem Kč 9 839,-, sbírku uspořádala třída 2. C oboru Hotelnictví;
- tradiční akce Srdíčkový den - podílejí se na ní žáci 2. a 3. ročníků maturitních oborů, kteří prodejem drobných dárkových předmětů přispívají nemocným dětem v rámci České republiky, za loňský školní rok sbírky Srdíčkového dne vynesly celkem 38 460,- Kč;
- za celou školu v loňském školním roce sbírky vynesly celkem 60 299,- Kč;

7. Environmentální vzdělávání, výchova a osvěta – EVVO

Environmentální vzdělávání, výchova a osvěta v naší škole vychází z metodického pokynu, který vyplývá ze zákona č. 123/1998 Sb. o právu na informace o životním prostředí. Původní metodický pokyn MŠMT k EVVO, č. j. 32 338/2000-22 platný od roku 2001 byl novelizován a nyní poskytuje konkrétní návod, jakým způsobem realizovat EVVO ve škole. Dále vycházíme z dokumentu z roku 2004 - Strategie udržitelného rozvoje České republiky.

Ve školním vzdělávacím plánu všech učebních oborů se EVVO realizuje především v předmětu Biologické a ekologické vzdělávání, který je zařazen do všech 1. ročníků učebních oborů, dále do předmětů Základy přírodních věd (1. ročník) a Nauka o výživě (2. ročník) – maturitní obory. V rámci výuky žáci získávají nové



znalosti, dovednosti a návyky ve vztahu k životnímu prostředí, k zákonitostem biosféry, problémům životního prostředí z globálního i lokálního hlediska, stejně jako hledání možností dosažení trvale udržitelného rozvoje.

Cílem našeho výchovného působení je učinit výchovu k udržitelnému rozvoji přirozenou součástí života školy, a to nejen na úrovni teoretické, ale i praktické, a pozitivně tak ovlivnit životní postoj žáků, pedagogů i široké veřejnosti, vychovávat k odpovědnému přístupu k životnímu prostředí, k životu. Proto jsou ekologické aspekty promítány do všech vyučovacích předmětů ve všech oborech jak v teoretické výuce, tak i na pracovištích praktické výuky.

S žáky by se dalo pracovat určitě více, ale bohužel v maturitních oborech není prostor pro výuku samostatného předmětu věnovanému ekologii.

Škola je zapojena do školního recyklačního programu „Recyklohraní“, pořádaného pod záštitou MŠMT. V rámci tohoto programu škola vychovává žáky v oblasti třídění a recyklace odpadů a umožňuje jim i zaměstnancům odevzdávat vysloužilé baterie, drobná elektrozařízení a staré tonery do speciálních nádob umístěných v prostorách školy, které se podle potřeby nechávají odvézt specializovanými firmami.

V programu EVVO pro tento školní rok byla stanovena stejná témata jako v předchozím roce, tzn. odpady a jejich třídění, úspora energie, úprava okolí školy a boj s kouřením.

1) Odpady

- třídění odpadu ve třídách a na chodbách – plast a papír;
- zaměstnanci a žáci třídí odpad do příslušných kontejnerů - papír a plast;
- úspora papíru - netisknout nepotřebné dokumenty, snaha o oboustranný tisk;
- sběr baterií;
- sběr drobného elektrozařízení;
- sběr k recyklaci tonerů a cartridgí;
- sběr plastových víček.

2) Energie

- učebny i ostatní prostory školy jsou vybaveny úspornými zářivkami;
- výměna oken a nová ventilace v tělocvičně H6;
- dohled odpovědných zaměstnanců na funkci ventilů u radiátorů a jejich odvětrávání;
- správné používání žaluzií a větrání učeben;
- modernizace učeben a jejich vybavení úspornější didaktickou technikou.

3) Úprava okolí školy a školní zahrady

- pokračovala úprava školního dvora a zahrady k relaxaci žáků a personálu školy;
- revitalizace zeleně a trávníků u budovy Husova 6 – nové květinové záhony, přenosné květinové žardénie.

4) Boj proti kouření

- protikuřácká kampaň na několika nástěnkách v prostorách školy;
- důsledný pedagogický dozor ve všech prostorách školy včetně školního dvora;
- diskuze s žáky na téma kouření;
- omezování kouření žáků na školních akcích (exkurze, kurzy apod.).



5) Aktivita s ekologickou tematikou

- informace o ekologických aktivitách zveřejňujeme na nástěnce;
- Den Země, Světový den výživy, Světový den zdraví apod. byl připomínán a využit ve vyučování v rámci předmětů – BIE, NAV, ZPV, ZSV.

6) Další aktivity

- spolupráce s institucemi organizujícími environmentální výchovu;
- spolupráce s partnerskými organizacemi Asekol, Ekolamp, Ekobat apod.;
- koordinace environmentální výchovy na škole;
- kontrola bezpečnosti a ochrany zdraví žáků, pedagogů a ostatních pracovníků školy, spojená s dodržováním zásad bezpečnosti a hygieny práce při všech akcích pořádaných školou;
- pravidelná kontrola úklidu školy a jeho okolí;
- podpora ekologicky šetrných výrobků a technologií.

Ve školním roce 2018/2019 jsme se účastnili následujících akcí s environmentální tematikou:

- říjen 2018 - ENVOFILM v Českém Těšíně – vybraní žáci druhých ročníků v doprovodu Mgr. Borečkové;
- leden 2019 - Setkání koordinátorů pořádané Krajským úřadem Ostrava;
- červen 2019 - Celokrajská konference EVVO na téma „Potraviny a péče o krajinu“ v Opavě se konala na Masarykově střední škole zemědělské - účast Mgr. Borečková.

Snažili jsme se zařazovat do výuky materiály získané na akcích EVVO, převážně jsou to DVD s tematikou třídění odpadu a ochrany životního prostředí.

8. Činnost výchovných poradců – T34 + H6

Činnost výchovných poradců (dále jen VP) při střední škole je rozdělena mezi VP maturitních (T34) a učňovských oborů (H6). Kázeňské problémy byly řešeny ve spolupráci s metodikou prevence obou středních škol a ředitelstvem školy. Během školního roku 2018/2019 byl získán za přispění zřizovatele na částečný úvazek školní psycholog (Mgr. R. Jalůvková), který společně s VP a metodikou prevence vytvořil základ poradenského pracoviště ve škole. Vzájemná spolupráce probíhala mezi VP, třídními učiteli a učiteli odborného výcviku.

Okruhy působení VP:

a) Ve vztahu k žákům

- průběžné doplňování evidence žáků s SPU a VPU - péče o žáky s SPU;
- odesílání žáků na vyšetření do PPP + agenda;
- konzultační hodiny pro žáky a rodiče;
- individuální pohovory se žáky dle jejich požadavků;
- tvorba dotazníkového průzkumu o způsobu přípravy na výuku pro žáky 1. a 2. ročníku;
- dotazník společnosti Než zazvoní „Jsou prváci ve Vaší škole spokojeni?“;
- práce se žáky 1. ročníků – Jak zvládnout přechod na SŠ (dle zájmu);



- práce s žáky mimořádně nadanými;
- poskytování informací o možnostech studia na VŠ a VOŠ - třídy, osobní konzultace, aktualizovaná nabídka na nástěnkách výchovného poradce;
- návštěva veletrhu vzdělávání v Brně GAUDEAMUS pro zájemce o studium na VŠ v ČR i zahraničí;
- SCIO přednáška o národních srovnávacích zkouškách pro zájemce o studium na VŠ v ČR;
- SOKRATES, Institut vzdělávání – přednáška Jak na VŠ;
- University College Birmingham – přednáška o možnostech studia.

b) Ve vztahu k učitelům

- přenos informací z různých institucí a ze školení;
- poskytování informací o umístění našich absolventů;
- zajišťování vzdělávání třídních učitelů – informace o úpravách ŠZ vzhledem k žákům s SPU;
- konzultace s třídními učiteli a s učiteli odborného výcviku o problémových žácích;
- pomoc při řešení přestupků a výchovných problémů;
- osobní pohovory s problémovými žáky a jejich rodiči;
- zabezpečení vyšetření žáků po dohodě s rodiči v PPP;
- účast na aktivu třídních učitelů a spolupráce s vedoucí aktivu.

c) Ve vztahu k veřejnosti a jiným školám

- prezentace školy v rámci dnů otevřených dveří, třídních schůzek a výuky předmětu Člověk a svět práce na ZŠ;
- veletrh vzdělávání BREDÁ & WEINSTEIN;
- přehlídka středních škol Krnov;
- veletrh vzdělávání INFORMA Opava;
- veletrh středních škol, Avion Shopping Park Ostrava;
- výstava Učeň, středoškolák a vysokoškolák Ostrava – Černá louka 2018;
- KVIC – prezentace studijních programů na SŠ;
- spolupráce Kongregace sv. Zdislavy – zajištění obsluhy společenských akcí žáky školy;
- Den jazyků ve spojitosti se Dny otevřených dveří (listopad 2018, leden 2019);
- účast na třídních schůzkách opavských ZŠ, dále ZŠ v Bruntále a Krnově;
- individuální pohovory s rodiči a žáky, kteří mají zájem o studium na naší škole;
- Den řemesel pro žáky 6. – 9. tříd opavských základních škol;
- organizace workshopu jednotlivých oborů;
- příspěvky na webové stránky školy.

d) Spolupráce s jinými institucemi a subjekty

- spolupráce s ÚP v Opavě; aktualizace informací Atlasu školství;
- spolupráce se společností SCIO - přednášky o NSZ pro zájemce o studium VŠ;
- spolupráce s konzultanty University College Birmingham;
- OSPOD Opava – společné řešení problémů dle potřeby;
- nadace Rozum a cit – Sluníčkový den na podporu opuštěných dětí;
- spolupráce s PPP Opava a Bruntál;
- spolupráce s policií ČR – pravidelně, celoročně;



- charitativní pomoc – krajská sbírka potravin;
- spolupráce se SPC Srdce, SVP.

e) Školní poradenské pracoviště (ŠPP)

- pomoc žákům při řešení různých problémů /učebních, osobních/;
- spolupráce s rodiči;
- evidence žáků s VPU, SPU;
- v případě potřeby zajištění sociometrických šetření v problémových třídách;
- zajistit konzultace žáků i rodičů (v případě potřeby) se školním psychologem – práce Školního poradenského pracoviště;
- pravidelné schůzky a konzultace se školní psycholožkou;
- konzultační hodiny pro žáky a rodiče.

9. Domov mládeže

Celkem ubytováno na DM Alšova:	110 žáků – z toho:	72 dívek
		38 chlapců

Domov mládeže poskytuje žákům středních škol a studentům vyšších odborných škol ubytování a výchovně vzdělávací činnost navazující na výchovně vzdělávací činnost středních škol a vyšších odborných škol a zajišťuje těmto žákům a studentům školní stravování. DM poskytuje školské služby ubytování pro žáky vlastní školy i ostatních středních škol a pro studenty vyšších odborných škol v Opavě. Přijatí studenti v DM Alšova 24-28 byli rozděleni do čtyř výchovných skupin, které vedli 4 výchovní pracovníci a 1 vedoucí vychovatel. Čtyři výchovní pracovníci pracovali na celý úvazek, tj. 30 hodin přímé výchovné činnosti týdně, vedoucí vychovatel 20 hodin přímé výchovné činnosti týdně. Vychovatelé spolupracovali s třídními učiteli, výchovným poradcem, školním metodikem prevence a rodiči ubytovaných žáků. Sledovali také studijní výsledky žáků, individuálním přístupem je motivovali ke vzdělávání a vytvářeli podmínky k přípravě na vyučování. Pedagogičtí pracovníci domova mládeže podporovali a motivovali ubytované žáky a studenty ke společenským, kulturním a sportovním aktivitám a formou nabídky probouzeli zájem o okolí, sociální kontakty, komunikaci apod. Průběh celého školního roku se v pracovní činnosti výchovného kolektivu vyznačoval každodenní péčí o svěřené žáky. Výchova byla směřována v souladu s vypracovaným ŠVP DM k tvorbě občanských postojů, mravním a estetickým hodnotám, ke kolektivnímu soužití, ke vzájemné úctě, respektování osobnosti a k pozitivnímu vztahu k práci. Důraz byl kladen zejména na každodenní přípravu na vyučování. Žáci byli vedeni k racionálnímu využívání volného času zejména sportovní činností (v DM je hřiště, kde mají žáci možnost hrát volejbal, basketbal, tenis, nohejbal a jiné sportovní hry). Dále měli žáci možnost si zahrát stolní tenis, stolní fotbálek, navštěvovat posilovnu, infrasaunu a zapojit se do různorodé zájmové činnosti. Kapacita DM Alšova byla ve školním roce 2018/2019 plně využita také díky ubytování žáků jiných středních škol v Opavě.



Aktivity pro ubytované žáky v DM Alšova 24-28:

- pořádání turnajů v nohejbalu, basketbalu a volejbalu;
- plavání v krytém bazénu;
- turnaj ve stolním tenisu, stolním fotbálku, šipkách, ve hře „Člověče, nezlob se“ a v piškvorkách;
- vycházky do okolí Opavy se zaměřením na historii města a jeho okolí, na krásy přírody, ekologii a péči o životní prostředí;
- cvičení kalanetiky;
- účast na sportovních akcích ve městě – kopaná, hokej, basketbal.

Akce konané v klubovně DM:

- poslech populární a vážné hudby;
- večery s kytarou;
- soutěž „Ukaž, co umíš“;
- mikulášský večírek s nadílkou;
- vánoční posezení, koledy, zvyky a obyčeje, ochutnávka cukroví;
- posezení s vyhodnocením nejlepších ubytovaných studentů;
- kosmetika, líčení a oblékání;
- šachový turnaj;
- diskotéky, soutěž o nejlepšího zpěváka a vypravěče, miss a missák DM.

Ostatní akce:

- společné návštěvy filmových a divadelních představení, koncertů a výstav;
- výroba drobných dárků na Vánoce, přáníček, ozdob a vitráží;
- pletení, vyšívání, háčkování, batikování;
- výroba velikonočních ozdob;
- pečení perníčků a drobného cukroví;
- návštěva Slezského muzea;
- návštěva Památníku Petra Bezruče;
- návštěva Domu umění.

Žákovská rada Domova mládeže:

vychovatelka	Jakšová Anna
	Schvanová Hana
žáci	Pravda Lukáš
	Malachtová Leona
	Pešek Michal
	Pecháček Michal
	Koutná Barbora
	Andrlík Matěj
	Krčová Apolena
	Vopařil David
	Korduliaková Terezie
	Adamová Alžběta



Žákovská rada se sešla k jednání dvakrát.

Členové rady zhodnotili společné akce konané v DM a byli seznámeni s plánovanými investicemi, nákupy a rekonstrukcemi v DM. Členové se vyjádřili ke kvalitě ubytování, ke konaným společenským akcím a k celkovému klimatu v DM. Schůzky žákovské rady se jeví jako plodné zejména s ohledem na podněty a připomínky ubytovaných.

ŠKOLNÍ JÍDELNA DM ALŠOVA 24-28

Školní jídelna poskytuje stravování a výdej stravy na DM Alšova a školní výdejně restaurace Vesna.

Ve školní jídelně bylo poskytováno stravování:

- celodenní pro ubytované žáky v DM;
- celodenní pro ubytované žáky Obchodní akademie;
- obědy pro dojíždějící a místní žáky naší školy;
- obědy pro zaměstnance a bývalé zaměstnance školy.

Průměrná spotřeba potravin je vypočtena ze základního sortimentu potravin tak, aby bylo zajištěno dosažení příslušných výživových norem a byl plněn spotřební koš. Spotřeba potravin odpovídá měsíčnímu průměru s přípustnou tolerancí + - 25 % s výjimkou tuků a cukrů, kde množství volných tuků a volného cukru představuje horní hranici, kterou lze snížit. Množství zeleniny, ovoce a luštěnin lze zvýšit nad horní hranici tolerance. Součástí jídel je vždy slazený i neslazený nápoj.

Ve školním roce 2018/2019 bylo připraveno ve školní jídelně celkem porcí jídel:

Celodenní strava DM SŠHS a VOŠ a OA	snídaně	14 432
	přesnídávka	14 432
	oběd	17 061
	svačina	10 589
	večeře	14 890
Studenti SŠHS a VOŠ a OA odebrali ve školním roce celkem obědů		19 482
Pro zaměstnance školy bylo připraveno celkem obědů		15 150
Bývalí zaměstnanci školy odebrali celkem obědů		8 265
V rámci doplňkové činnosti bylo připraveno celkem obědů		12 418
Doplňkových jídel v rámci DČ		125
Celkem bylo připraveno porcí jídel		126 844

Stravovací komise ve složení:

Předsedkyně	Schvanová Hana
vedoucí ŠJ	Mgr. Urbišová Marcela
vedoucí kuchařka	Klapetková Drahomíra
studenti	Pravda Lukáš
	Malachtová Leona



Kostková Aneta
Procházková Tereza
Vopařil David
Korduliaková Terezie
Koutná Barbora
Pecháček Michal
Andrlík Matěj
Pešek Michal
Adamová Alžběta
Krčová Apolena

Tato komise se sešla během školního roku k jednání dvakrát.

Členové komise se vyjádřili k sestavám jídelního lístku, řešily se připomínky jak ze strany vedoucí jídelny, tak i strážníků. Na přání strážníků se jídelníček obohatil o jídla ze zvěřiny, králíčího a krůtího masa. Komunikace mezi vychovateli, vedoucí školní jídelny a žáky probíhá formou diskuze. Mezi ostatními strážníky a rodiči panuje neustálá zpětná vazba.

Strážníkům je nabízen výběr ze tří jídel:

Jídelníček číslo I.

nabízí masitá jídla nebo jídla luštěninová s doplňkem masa, ryby a vydatné přílohy.

Jídelníček číslo II.

nabízí jídla bezmasá (zeleninová, moučná nebo saláty, jak teplé, tak studené, kdy jsou při přípravě využívány různé druhy obilovin a zeleniny), pokud jídelníček obsahuje třetí nabídku, jsou také zařazovány vnitřnosti.

Jídelníček číslo III.

je nabízen z provozních důvodů pouze v úterý a čtvrtek, a obsahuje vždy různé druhy salátů doplněné potravinami bílkovinného původu.

Žáci ubytovaní v DM mají v pátek možnost volby studeného obědu formou balíčku na cestu.

Ve školní jídelně je využíván systém JidWinNet a systém Z-Ware pro elektronický systém objednávek i skladové hospodářství. Zaměstnancům školy je stravné přihlašováno hromadně, ostatní strážníci si mohou pomoci přihlašovacími údaji a hesla stravu přihlásit, zvolit druh jídla a výdejnu, kde budou stravu konzumovat. Je také možnost nabízet nevzvednuté obědy v burze, případně také obědy čerpat z burzy. Strážníci i rodiče žáků mají přehled o měsíčním vyúčtování plateb a odebrané stravě na webových stránkách školy. Od 1. 9. 2017 se stalo pracoviště výrobního střediska střediskem praktického vyučování pro odborný výcvik učebního oboru Kuchař, a od 1. 9. 2018 pro obor Kuchař-číšník, jehož výuka probíhá dle ŠVP Kuchař-číšník, pod vedením UOV Alexandry Hartošové DiS.

Zaměstnanci školní jídelny se také podílejí na prezentaci školy formou zajišťování stravování pro ubytované hosty na Domově mládeže.



I) ÚDAJE O VÝSLEDKÁCH INSPEKČNÍ ČINNOSTI PROVEDENÉ ČESKOU ŠKOLNÍ INSPEKČÍ

Česká školní inspekce provedla dotazníkové šetření prostřednictvím Portálu INSPIS na téma Výběrové zjišťování výsledků vzdělávání s ohledem na informační gramotnost. Dotazování probíhalo od 19. 11. do 30. 11. 2018.



J) ZÁKLADNÍ ÚDAJE O HOSPODAŘENÍ ŠKOLY

VLASTNÍ STŘEDISKA PRAKTICKÉHO VYUČOVÁNÍ

Restaurace Terasa, Partyzánská 5, Opava 5

- restaurace poskytuje veškeré služby v oblasti gastronomie – pořádání rodinných oslav, svateb, firemních akcí, rautů, společenských akcí pro veřejnost a denní stravování formou menu. V průběhu školního roku jsou zde pořádány Dny otevřených dveří pro rodiče a zájemce o studium, kde jsou formou ukázek představovány jednotlivé učební obory. Pro veřejnost jsou připravovány ukázkové sváteční tabule. V objektu probíhá odborný výcvik žáků oboru Kuchař-číšník a oboru Cukrář v samostatné cukrářské dílně.

Schinzeltův dům, nám. Svobody 4, Opava

- v přízemí budovy se nachází provozovna dámského kadeřnictví a holičství, kde poskytují služby žáci oboru Kadeřník pod dohledem UOV. V ostatních patrech probíhá teoretická výuka žáků nástavbového studijního oboru Podnikání a odborný výcvik oborů Výrobce potravin a Pekař.

DOPLŇKOVÁ ČINNOST

Okruhy doplňkové činnosti příspěvkové organizace:

- provádění rekvalifikačních, odborných a vzdělávacích kurzů, školení a jiných vzdělávacích akcí včetně zprostředkování;
- hostinská činnost;
- obchodní činnost včetně zprostředkování;
- ubytovací služby;
- závodní stravování zaměstnanců právnických osob vykonávajících činnost škol a školských zařízení zřízených krajem, obcí nebo svazkem obcí;
- pronájem majetku;
- kopírovací práce;
- zprostředkování obchodu a služeb;
- provozování tělovýchovných a sportovních zařízení a organizování sportovní činnosti.

V souladu se Zákonem č. 250/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů ve znění pozdějších novelizací je doplňková činnost provozována odděleně od hlavní činnosti včetně účetního zpracování a je v souladu s Dodatkem č. 2, který je nedílnou součástí zřizovací listiny ev. č. ZL/361/2011 vydané zastupitelstvem kraje dne 28. dubna 2011, ve znění jejího dodatku č. 1 ze dne 5. září 2012, účinným dnem 25. června 2015.



DOPLŇKOVÁ ČINNOST ŠKOLNÍ RESTAURACE VESNA

V souladu se vzdělávacím programem školy je úzce spjata doplňková podnikatelská činnost, jejíž nedílnou součástí je školní restaurace Vesna. V prostorách školní budovy Vesna jsou realizovány veškeré podnikatelské aktivity této doplňkové činnosti. Žáci oboru Hotelnictví na tomto místě vykonávají učební praxi a jejich náplní není pouze praxe v samotném středisku, ale v součinnosti s odbornými učiteli zajišťují všechny nasmlouvané podnikatelské aktivity v rámci doplňkové činnosti.

V přízemí budovy je restaurace s kapacitou 40 míst, která slouží jak pro zaměstnance a žáky školy, tak pro cizí strážníky školní jídelny, mimo výdejní dobu pak tato místnost slouží konání komerčních akcí. V 1. poschodí budovy se nachází společenská místnost s kapacitou 60 míst pro zajišťování komerčních akcí i pro účely školských aktivit. Restaurace Vesna zajišťuje společenské akce (rauty, bankety, oslavy narozenin, svatby, abiturientské večírky, vánoční večírky) pro firmy, státní správu, banky a veřejnost. Restaurace Vesna je tradičním místem pro realizaci a výkon praktické maturitní zkoušky žáků 4. ročníků oboru Hotelnictví.

Restaurace Vesna je místem, kde se v praxi ověřují teoretické znalosti našich žáků oboru Hotelnictví. Vzdělávání žáků oboru Hotelnictví je realizováno v modernizovaných odborných učebnách technologie přípravy pokrmů a techniky obsluhy. Pro výuku odborných předmětů využívají učitelé gastronomické studio a učebny vybavené moderní audiovizuální technikou. Disponujeme třemi učebnami, které zaručují spíše komorní prostředí, možnost užší interakce mezi učiteli a žáky a navození přátelské atmosféry. Učebny jsou také odhlučněny. Žáci zde získávají pod dohledem odborných učitelů praktické dovednosti a znalosti. Zapojujeme se do aktivit Asociace hotelů a restaurací ČR, České barmanské asociace, České baristické asociace CBA, spolupracujeme se Slezskou univerzitou v Opavě, Hospodářskou komorou v Opavě, Krajským úřadem MSK, Magistrátem města Opavy, Obchodní akademií H. Kvapilové v Opavě, Slezskou nemocnicí v Opavě, Knihovnou Petra Bezruče, Slezským muzeem a regionálními podnikateli.

Žáci mají možnost prohlubovat své odborné znalosti v průběhu školního roku v kroužcích sommeliérů, barmanů, baristů, v kroužku pro výčepní „Tuplák“, v kroužku gastronomické odbornosti tzv. *teatender*. Restaurace Vesna pro tuto příležitost poskytuje to nejlepší zázemí – moderní učebny s nejnovějšími učebními pomůckami, venkovní prostory školní zahrady, kde mají žáci možnost praktické výuky při „grilování“ nebo přípravy zahradního cateringu v rámci ŠVP. Výsledkem jsou pak čelní umístění na mnoha odborných soutěžích, jako Austrelitz Cup, Brněnský vánoční pohár, Junior Cocktail Competition, Těšínská karafa, Český Těšín, AHOL Cup, Birell Cup, Zlatovar Cup, Karneval chutí Ostrava, Mladý sommeliér, Bohemia sekt Trophée, Sommeliér Moravy Znojmo, Velké Meziříčí – Gastro den, Gastro Junior Brno či barmanské soutěže v kategorii FANCY SOFT DRINK – PHILBERT ROUTIN CUP 2018.

Během studia mají možnost žáci absolvovat na Vesně pravidelně se opakující barmanské kurzy a koktejlové kurzy pod vedením barmanů ze Zlína, Škola z praxe. Oblíbeným kurzem je pak stále více navštěvovaný kurz baristický, nově pod vedením Tomáše Zahradila z baristické asociace, a flairový kurz.

Restaurace Vesna je pořadatelkou soutěže mladých odborníků v gastronomických znalostech a dovednostech. Pravidelně pořádáme školní a krajské kolo soutěže v čepování piva „Zlatovar Cup“. V průběhu školního roku jsou na Vesně pořádány Dny otevřených dveří pro rodiče a zájemce o studium



na SŠHS a Dny profesí, které jsou příležitostí pro představení činností a práce našich žáků formou ukázek. Škola se prezentuje pro ZŠ Otickou, ZŠ E. Beneše, ZŠ Englišova, ZŠ Ochranova formou přednášek a ukázek práce našich studentů. Ve spolupráci s Krajským zařízením pro další vzdělávání pedagogických pracovníků a informačním centrem v sídle Obchodní akademie v Opavě zajišťujeme občerstvení při prezentaci studijních oborů a programů.

Nedílnou součástí již pravidelně se opakujících akcí na Vesně je Dětský den, pořádaný pro děti opavských základních škol v zahradních prostorách restaurace Vesna. V odpoledních hodinách pak navázal „GASTRO DEN“ na zahradě restaurace Vesna. Akce vznikla z myšlenky propagovat naši školu, která má v podtitulu Škola plná života. Dopolední hodiny patřily základním školám z Opavy. Byla připravena skákací trampolína, míchané nealkoholické drinky, soutěže o ceny, kadeřnické služby a drobné degustace pekárenských a mražených výrobků. Během dne se na nás přišlo podívat i několik bývalých i současných učitelů se studenty. Vstup na akci byl zdarma. Veřejnost tak měla možnost ochutnat formou degustačních porcí výrobky šéfkuchařů společností Vitana, Dr. Oetker, Bidfood, Montycon, Mava. Akce byla pořádána ve spolupráci s PPF SLU v Opavě a žáky SŠHS v Opavě. Doprovodný program moderoval Mgr. Alexandr Burda z Ústavu lázeňství SLU v Opavě. Pivní stánek a Opavský Zlatovar, který byl součástí pivní stezky, přilákal degustátory tohoto moku, kteří ocenili možnost propojení pokrmů s nápoji. Nově se při této zahradní akci konal již druhý ročník barmanské soutěže KOFOLA CUP. Odborným garantem této soutěže byl Bc. Jakub Orel, majitel barmanské školy „Barmani Zlín“, který hodnotil technickou část této soutěže. V této soutěži poměřili své síly žáci prvních, druhých a třetích ročníků, obor Hotelnictví a učební obor Číšník.

V září 2018 se za naší účasti konal pilotní Babí Gastrofestival v obchodním centru BREDA. Hned u vchodu do obchodního centra byl postaven náš stánek s logem školy a v něm byly nabízeny výrobky našich žáků. Pro koláče z Terasy, pečivo od pekařů, oplatky s logem školy od cukrovinkářů a palačinky od našich studentů oboru Hotelnictví si chodili zájemci po celý den. Vše vyvrcholilo pódiovým vystoupením studentek

2. ročníku oboru Hotelnictví, které předvedly s odborným učitelem grilování chobotnice ochucené citrónovo-olivovou emulzí, servírované na salátu z mořských řas a s grilovaným cherry rajčátkem.

HOSPODAŘENÍ ŠKOLY, VÝVOJ POČTU ZAMĚSTNANCŮ A POSKYTNUTÉ DOTACE ZE STÁTNÍHO ROZPOČTU VE ŠKOLNÍM ROCE 2018/2019

Tabulka: „Přepočtený počet zaměstnanců placených ze státního rozpočtu (dále SR)“

Kategorie	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Pedagog	98,712*	94,811	90,539	88,160	84,082	80,821	78,8219
Ostatní	34,679	34,250	35,213	35,632	34,426	34,468**	32,2881***
Celkem	133,391	129,061	125,752	123,792	118,508	115,289	111,110

Poznámka: * v celkovém počtu zahrnuto 0,075 úvazků placených ze zdrojů ESF
** v celkovém počtu zahrnuto 0,334 úvazků placených ze zdrojů ESF
*** v celkovém počtu zahrnuto 0,6658 úvazků placených ze zdrojů ESF



Tabulka: „Přepočtený počet zaměstnanců placených z jiných zdrojů“

Kategorie	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Pedagog	0,000	0,000	0,104	0,000	0,000	0,000	0,000
Ostatní zaměstnanci ze zdrojů:							
vlastních	15,321	14,192	13,031	12,672	12,875	8,338	5,675
doplňkových	2,158	2,037	1,882	1,882	1,882	1,885	1,8673
Celkem	17,479	16,229	15,017	14,554	14,757	10,223	7,5423

Tab.: „Rozpis dotací a výnosů v roce 2016, 2017, 2018“

1.1. Příspěvky a dotace - MŠMT:		2016	2017	2018
- dotace na přímé náklady na vzdělávání SR	Kč	48 449 000,00	49 677 958,00	54 737 471,00
- rozvojový program „Podpora odborného vzdělávání“	Kč	665 288,00	738 309,00	490 953,00
- rozvojový program „Zvýšení platů pracovníků regionálního školství“	Kč	1 161 418,00	1 008 392,00	0,00
- rozvojový program „Zvýšení platů nepedagog. pracovníků regionálního školství“	Kč	0,00	408 103,00	0,00
- účelové dotace „Podpora sociálně znevýhodněných romských žáků“	Kč	13 000,00	0,00	0,00
Příspěvky a dotace celkem ze SR	Kč	50 288 706,00	51 832 762,00	55 228 424,00
1.2. Příspěvky a dotace - zřizovatel:		2016	2017	2018
- dotace zřizovatele na provoz	Kč	11 196 000,00	11 215 000,00	11 327 000,00
- dotace zřizovatele na krytí odpisů DHM a	Kč	1 981 000,00	1 866 000,00	1 621 000,00
- účelové prostředky na zohlednění větší administrativní zátěže	Kč	54 000,00	54 000,00	54 000,00
- účelové prostředky „na podporu výuky anglického jazyka zapojením rodilých“	Kč	0,00	0,00	18 000,00
- účelové prostředky „na dofinancování výdajů spojených se zapojením do programu“	Kč	0,00	0,00	10 000,00
- účelové prostředky na dofinancování mzdových nákladů	Kč	21 600,00	0,00	0,00
- účelové prostředky na dofinancování školních psychologů	Kč	28 160,00	35 400,00	46 900,00
- prostředky určené na financování stipendií ve školním roce 2017/2018	Kč	0,00	56 600,00	48 900,00
- prostředky určené na financování stipendií ve školním roce 2018/2019	Kč	0,00	0,00	167 000,00
- účelové prostředky na podporu kvality odborného vzdělávání oboru Cukrář	Kč	46 000,00	19 000,00	19 000,00
- účelové prostředky na výdaje spojené se zajištěním Dne otevřených dveří MSK	Kč	0,00	20 000,00	0,00
- dotace na opravu střešního pláště TV Husova	Kč	0,00	4 800 000,00	0,00



- dotace „na podporu modernizace ICT“	Kč	0,00	0,00	200 000,00
Příspěvky a dotace od zřizovatele celkem	Kč	13 326 760,00	18 066 000,00	13 511 800,00
1.3. Projekty neinvestiční:		2016	2017	2018
- OP VVV: Šablony pro SŠ a VOŠ	Kč	0,00	1 235 526,60	823 684,40

➤ **ÚZ 33353 – dotace na přímé náklady na vzdělávání**

Finanční prostředky, **dotace ÚZ 33353, na přímé náklady na vzdělávání** byly vyčerpány v plné výši. Závazné ukazatele prostředků na platy byly dodrženy. Zákonné odvody byly o 10 326,- Kč nižší než v rozpisu rozpočtu. Prostředky byly využity na krytí ostatních neinvestičních výdajů. Tabulka ukazuje čerpání dotace a srovnání s předcházejícími roky.

Tab.: „Čerpání přímých výdajů v roce 2014, 2015, 2016, 2017, 2018“

	Text	2014	2015	2016	2017	2018
501	Knihy vč. odborné literatury	0	16 492	54 414	19 594	0
501	Sportovní potřeby	0	30 343	9 230	0	0
501	Učební pomůcky	0	62 676	39 784	14 801	0
501	Spotřeba materiálů	0	109 511	103 428	34 395	0
512	Cestovné - tuzemsko	63 534	0	25 779	32 010	19 013
512	Cestovné - zahraničí	0	0	38 334	60 655	69 419
512	Cestovné	63 534	0	64 113	92 665	88 432
518	Náklady na softwarové služby	0	0	110 511	49 659	0
518	Nehmotný drobný majetek	0	0	553	0	0
518	Ostatní služby	0	0	111 064	49 659	0
521	Platy pedagog	28 950 536	27 216 640	27 440 904	28 004 520	31 567 612
521	Platy ostatní zaměstnanci	7 236 464	7 041 360	7 391 096	7 775 895	8 096 788
521	Ostatní platby pedagog	348 523	367 760	378 630	273 795	116 787
521	Ostatní platby ostatní	61 477	83 256	73 370	28 398	58 234
521	Odstupné	0	66 984	0	0	0
521	Náhrady za dočasnou PN	91 097	108 522	108 633	118 926	128 045
521	Mzdové náklady	36 688 097	34 884 522	35 392 633	36 201 534	39 967 466
524	Sociální zabezpečení	9 063 821	8 606 622	8 753 853	8 985 835	9 951 481
524	Zdravotní pojištění	3 265 902	3 100 139	3 153 711	3 237 693	3 583 872
524	Zákonné sociální pojištění	12 329 723	11 706 761	11 907 564	12 223 528	13 535 353
525	Povinné úrazové pojištění	153 260	154 272	150 658	153 381	170 424
525	Jiné sociální pojištění	153 260	154 272	150 658	153 381	170 424
527	Příděl do FKSP	362 781	343 665	524 110	717 987	795 849
527	Preventivní lékařské prohlídky	20 240	20 550	9 600	14 900	25 600



527	Výdaje na bezpečnost	21 576	21 839	18 666	16 041	0
527	Školení a vzdělávání	2 979	0	55 736	48 322	33 820
527	Zákonné sociální náklady	407 576	386 054	608 112	797 250	855 269
549	Náhrada maturitní komise	38 850	47 135	45 340	42 900	39 000
549	Ostatní náklady z činnosti	38 850	47 135	45 340	42 900	39 000
558	Náklady na pořízení DDHM	423 960	333 745	66 087	82 646	81 527
558	Ostatní náklady z činnosti	423 960	333 745	66 087	82 646	81 527
Náklady celkem		50 105 000	47 622 000	48 449 000	49 677 958	54 737 471
672	Výnosy územních rozpočtů	50 105 000	47 622 000	48 449 000	49 677 958	54 737 471
672	Výnosy z transferů	50 105 000	47 622 000	48 449 000	49 677 958	54 737 471
Výnosy celkem		50 105 000	47 622 000	48 449 000	49 677 958	54 737 471

Ukazatele počtu žáků a nákladů ovlivňující jednotlivé výkony v roce 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018

Tabulka, viz níže, ukazuje přepočtené stavy žáků školy. Podkladem ke zpracování byly údaje ze zahajovacích výkazů k 30. 9. 2012, 30. 9. 2013, 30. 9. 2014, 30. 9. 2015, 30. 9. 2016, 30. 9. 2017, 30. 9. 2018. Údaje, jsou zaokrouhlovány na celá čísla, a to matematicky.

Rok	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Střední odborné školy (§ 3122)	420	381	426	410	393	374
Střední odborná učiliště (§ 3123)	457	473	406	383	358	346
Vyšší odborné školy (§ 3150)	188	168	136	107	87	70

Ukazatele počtu žáků a nákladovosti jsou členěny na paragrafy:

§ 3122 - Střední odborné školy

§ 3123 - Střední odborná učiliště a učiliště

§ 3150 - Vyšší odborné školy

Náklady na přepočtený počet jednotek výkonů (jednotka = 1 žák):

<u>Na 1 žáka školy § 3122 činí:</u>		2013	2014	2015	2016	2017	2018
přímé náklady dle rozpočtu	Kč	44 836	45 194	43 876	46 724	50 773	60 785
přímé náklady dle skut.	Kč	46 848	47 304	43 435	46 235	51 697	58 299
mzdové náklady	Kč	33 847	34 067	31 843	33 424	37 500	42 250
ONIV	Kč	1 224	1 317	544	1 003	736	874
náklady na učebnice a UP	Kč	741	846	220	256	105	218



Na 1 žáka školy § 3123 činí:		2013	2014	2015	2016	2017	2018
přímé náklady dle rozpočtu	Kč	47 166	45 516	46 345	50 397	53 484	59 968
přímé náklady dle skut.	Kč	45 763	42 615	46 303	50 216	54 082	62 366
mzdové náklady	Kč	33 641	31 330	33 646	36 655	39 360	45 468
ONIV	Kč	370	393	913	600	610	524
náklady na učebnice a UP	Kč	67	114	556	160	38	0

Na 1 studenta VOŠ § 3150 činí:		2013	2014	2015	2016	2017	2018
přímé náklady dle rozpočtu	Kč	36 798	35 952	35 029	39 822	53 468	57 869
přímé náklady dle skutečn.	Kč	33 850	34 317	36 858	43 092	46 743	67 993
mzdové náklady dle skut.	Kč	25 060	25 416	26 819	31 761	33 703	49 844
ONIV	Kč	347	477	1 059	463	1 180	301
náklady na učebnice a UP	Kč	191	284	913	32	714	0

Tabulka, viz níže, ukazuje přepočtené stavy žáků domova mládeže (dále DM) a školního stravování (dále ŠJ). Podkladem ke zpracování byly údaje ze zahajovacích výkazů k 31. 10. 2012, 31. 10. 2013, 31. 10. 2014, 31. 10. 2015, 31. 10. 2016, 31. 10. 2017 a 31. 10. 2018.

Rok	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Průměrný počet žáků DM	110	110	110	110	110	110
Průměrný počet žáků ŠJ	396	395	396	372	349	398

Ukazatele počtu žáků a nákladovosti jsou členěny na paragrafy:

§ 3147 - Domovy mládeže

§ 3141 - Ostatní školní stravování

Náklady na přepočtený počet jednotek výkonů (jednotka = 1 žák):

Na 1 žáka domova mládeže § 3147 činí:		2013	2014	2015	2016	2017	2018
přímé náklady dle rozpočtu	Kč	31 200	28 936	29 127	31 045	33 478	38 596
přímé náklady dle skut.	Kč	29 819	30 903	27 939	29 548	31 198	34 939
mzdové náklady	Kč	21 920	22 756	20 643	21 703	22 768	25 472
ONIV	Kč	272	195	160	162	227	241



Na 1 žáka školní jídelna § 3141 činí:		2013	2014	2015	2016	2017	2018
přímé náklady dle rozpočtu	Kč	5 376	5 403	5 422	6 220	6 425	7 433
přímé náklady dle skutečn.	Kč	6 645	6 989	5 641	6 448	7 166	6 916
mzdové náklady	Kč	4 863	5 128	4 122	4 719	5 209	5 062
ONIV	Kč	79	66	80	67	82	28

➤ **ÚZ 33049 – podpora odborného vzdělávání v roce 2018**

V souladu s rozvojovým programem MŠMT „Podpora odborného vzdělávání ve školním roce 2017/2008“ rada Moravskoslezského kraje ze dne 27. 2. 2018 schválila usnesením č. 32/2914 příspěvek na „Podporu odborného vzdělávání“ ve výši 336 517,- Kč s časovou použitelností leden – srpen 2018. V souladu s rozvojovým programem „Podpora odborného vzdělávání“ rada Moravskoslezského kraje ze dne 11. 12. 2018 schválila usnesením č. 52/4761 příspěvek na „Podporu odborného vzdělávání“ ve výši 154 436,- Kč s časovou použitelností září – prosinec 2018.

Dotace je poskytnuta na pokrytí zvýšených nákladů škol vyplývajících z potřeby dělení tříd v odborných předmětech a oblastech na skupiny ve víceoborových třídách i ve třídách s nižším průměrným počtem žáků v daném oboru vzdělávání pouze ve vybraných oborech vzdělávání, které pro příslušné území stanovil krajský úřad. Na základě žádosti byly podpořeny obory, a to: 29-51-H/01 Výrobce potravin, 29-53-H/01 Pekař, 29-54-H/01 Cukrář, 29-56-H/01 Řezník – uzenář. Přidělená dotace je určena na platy a související povinné odvody pedagogických pracovníků. Dotace byla plně vyčerpána. Následující tabulka ukazuje čerpání dotace v rámci rozvojového programu a s rovnání s předcházejícími léty.

Tab.: „Čerpání účelové dotace na podporu odborného vzdělávání v letech 2014 - 2018“

Označení	Položka		2014	2015	2016	2017	2018
521	300	Platy pedagogů	354 814	297 373	490 988	542 874	360 995
521		Mzdové náklady	354 814	297 373	490 988	542 874	360 995
524	300	Sociální zabezpečení	88 703	74 343	122 747	135 719	90 249
524	400	Zdravotní pojištění	31 933	26 764	44 188	48 859	32 489
524		Zákonné sociální pojištění	120 636	101 107	166 935	184 578	122 738
527	300	Příděl do FKSP	3 550	2 974	7 365	10 857	7 220
527		Zákonné sociální náklady	3 550	2 974	7 365	10 857	7 220
Náklady celkem			479 000	401 454	665 288	738 309	490 953
672	600	Výnosy územních rozpočtů	479 000	401 454	665 288	738 309	490 953
672		Výnosy z územních rozpočtů	479 000	401 454	665 288	738 309	490 953
Výnosy celkem			479 000	401 454	665 288	738 309	490 953



HOSPODÁŘSKÝ VÝSLEDEK (dále jen HV) V HLAVNÍ ČINNOSTI ŠKOLY:

Rok	2013	2014	2015	2016	2017	2018
HV před zdaněním	-359 908,36	-512 838,44	-742 575,74	-897 499,75	-714 105,79	- 995 115,30
Daň z příjmu	0,00	131,41	0,00	0,00	0,00	0,00
HV k rozdělení	-359 908,36	-512 969,85	-742 575,74	-897 499,75	-714 105,79	- 995 115,30

Ke krytí nákladů hlavní činnosti byly použity prostředky fondů, a to ve výši 209 062,22 Kč, z toho rezervní fond z ostatních titulů ve výši 133 411,45 Kč a investiční fond ve výši 75 650,77 Kč a dále prostředky doplňkové činnosti.

HOSPODÁŘSKÝ VÝSLEDEK DOPLŇKOVÉ ČINNOSTI ŠKOLY

Rok	2013	2014	2015	2016	2017	2018
HV před zdaněním	712 157,60	642 551,39	1 013 420,78	1 082 719,75	831 005,79	1 117 715,30
Daň z příjmu	105 240,00	129 581,54	158 920,00	185 220,00	116 900,00	122 600,00
HV k rozdělení	606 917,60	512 969,85	854 500,78	897 499,75	714 105,79	995 115,30

Příjmy doplňkové činnosti slouží ke krytí nákladů hlavní činnosti, nejsou-li zajištěny dotací, vlastními příjmy, dary, případně prostředky fondu. Letos byla hlavní činnost částečně kryta příjmy doplňkové činnosti ve výši **995 115,30 Kč**.

HOSPODÁŘSKÝ VÝSLEDEK CELKEM

Rok	2013	2014	2015	2016	2017	2018
HV celkem	352 249,24	129 712,95	270 845,04	185 220,00	116 900,00	122 600,00
Daň z příjmu	105 240,00	129 712,95	158 920,00	185 220,00	116 900,00	122 600,00
HV k rozdělení	247 009,24	0,00	111 925,04	0,00	0,00	0,00

ROZDĚLENÍ HOSPODÁŘSKÉHO VÝSLEDKU

Rok	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Fond odměn	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Fond rezervní	247 009,24	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Informace o nákladech a výnosech je obsahem tabulky „Přehled nákladů, výnosů a výsledek hospodaření z hlavní a doplňkové činnosti“. Při meziočním srovnání nákladů a výnosů klesly výnosy i náklady celkově o 2,99 %.



K) ÚDAJE O ZAPOJENÍ ŠKOLY DO ROZVOJOVÝCH A MEZINÁRODNÍCH PROJEKTŮ

- Název projektu: **„DEUTSCH MACHT SPAß – DEUTSCH IST SUPER!“** – projekt společnosti BOHEMIA Troppau, o. p. s. a Slezské univerzity v Opavě na podporu německého jazyka na základních školách. Projekt probíhal v březnu a dubnu 2019 již 4. rokem. Jeho cílem je oslovit žáky šestých a sedmých tříd základních škol, představit jim německý jazyk hravou formou a pozitivně je motivovat k volbě druhého cizího jazyka. Projektu se zúčastnilo přes 600 žáků ZŠ Opavy a okolí, dále ze ZŠ z Bílovce, Fulneku, Klimkovic. Projektu se zúčastnili žáci 1. a 2. ročníku oboru Cestovní ruch, kteří úkoly navrhli, graficky upravili a připravili jednotlivé pracovní listy, popř. pomůcky na stanoviště vyrobili. V úspěšné spolupráci bude škola pokračovat i v příštím školním roce.
- Název projektu: **„DEUTSCH MACHT SPAß“** – zapojení do dalších součástí LANGE NACHT DER KURZEN TEXTE, LESE- UND DRAMAWETTBEWERB, WITZIGE TEXTE, MEINE STADT/MEIN DORF – projekty jsou organizován v průběhu celého školního roku ve spolupráci s Ústavem cizích jazyků na Slezské univerzitě v Opavě. Cíl projektu: zapojit se do spolupráce s rodilými mluvčími žijícími v našem regionu a ostatními středními školami v Opavě a nebát se předvést své znalosti německého jazyka.
- Název projektu: **„BERÜHMTE DEUTSCHE PRODUKTE - WETTBEWERB“** pořádá Schlesisch-Deutscher Verein e. V. (Slezský německý svaz v Opavě), který se na Opavsku zasazuje o zachování německého jazyka, německé kultury předků a narovnání vztahů mezi Čechy a Němci.
- Název projektu: **„JUNIOR ARCHIEVEMENT“** – projekt JA Czech mezinárodní neziskové vzdělávací organizace. Cíle projektu: rozvíjet schopnosti a dovednosti mladých lidí potřebné pro orientování se ve světě podnikání a financí. Programy zahrnují teorii i praxi, a tak mohou být velmi přínosné i pro jedince, kteří v klasické výuce dosahují horších výsledků. Realizované akce: prodej vlastních výrobků firmy na vánočních trzích, organizace školního plesu, příprava jarmarků. Škola se zapojila do všech 5 programů - JA e-Ekonomie, JA Poznej své peníze, JA Firma, JA Etika v podnikání, počítačová simulace JA TITAN.
- Název projektu: **„MYSTERY SHOPPING“** – 3. ročník – ve spolupráci s Ústavem lázeňství a gastronomie SU Opava. Letošní ročník probíhal v rámci týdne Slezské kuchyně. Zúčastnili se žáci tříd 3. B a 3. C.
- Název projektu: **„Mezinárodní cena vévody z Edinburghu - DofE Award“**. V roce 2018 se škola stala místním centrem mezinárodního programu DofE Award. Jedná se o celosvětově rozšířený vzdělávací program pro mladé lidi, který je podporuje v samostatnosti a zodpovědnosti. Žáci si sestavují vlastní program DofE a volí si aktivity, které je zajímají. Dlouhodobě a pravidelně se věnují aktivitám ve čtyřech klíčových oblastech: rozvoj talentu, dobrovolnictví, sport a dobrodružná expedice. Ve školním roce 2018/2019 6 žáků školy úspěšně dokončilo bronzovou úroveň projektu.
- Název projektu: **Škola+++** - pedagogové střední i vyšší odborné školy se zapojili do následujících aktivit: Osobnostně sociální a profesní rozvoj pedagogů (Vzdělávání pedagogických pracovníků DVPP, Sdílení zkušeností pedagogů z různých škol prostřednictvím vzájemných návštěv, Stáže pedagogů u zaměstnavatelů, Tandemová výuka, Zapojení odborníka z praxe do výuky), Extrakurikulární rozvojové aktivity (Doučování žáků SŠ ohrožených školním neúspěchem, Podpora podnikavosti žáků SŠ prostřednictvím volnočasové aktivity-fiktivní firma).

Tabulka nově zahájených projektů, viz příloha.



L) ÚDAJE O ZAPOJENÍ ŠKOLY DO DALŠÍHO VZDĚLÁVÁNÍ V RÁMCI CELOŽIVOTNÍHO UČENÍ

Škola každoročně pořádá v lednu a únoru Daňové semináře pro odbornou veřejnost a zaměstnance školy, které vedou zkušení lektori z Finančního úřadu v Opavě a Finančního ředitelství v Ostravě.

Témata daňových seminářů jsou:

- Daň z příjmů fyzických osob;
- Daň z příjmů fyzických osob se zaměřením na daň ze závislé činnosti;
- Daň z příjmů právnických osob;
- Daň z přidané hodnoty.

Tyto semináře jsou zdrojem zisku v doplňkové činnosti.

Tabulková část – viz příloha.



M) ÚDAJE O PŘEDLOŽENÝCH A ŠKOLOU REALIZOVANÝCH PROJEKTECH FINANCOVANÝCH Z CIZÍCH ZDROJŮ

- V rámci projektu dlouhodobé spolupráce s nadací „La Fondation pour la formation hoteliere“, která mimo jiné finančně podporuje partnerské instituce zabývající se odborným vzděláváním v oblasti hotelnictví a turismu, získala škola sponzorský dar ve výši 120 049,- Kč na nákup ohřevné skříně Alto Shaam. Zařízení budou využívat žáci oboru Kuchař-číšník ve školní kuchyni DM Alšova.



N) ÚDAJE O SPOLUPRÁCI S ODBOROVÝMI ORGANIZACEMI, ORGANIZACEMI ZAMĚSTNAVATELŮ A DALŠÍMI PARTNERY PŘI PLNĚNÍ ÚKOLŮ VE VZDĚLÁVÁNÍ

Při Střední škole hotelnictví služeb a Vyšší odborné škole v Opavě působí dvě odborové organizace.

- Odborová organizaci Husova 6 – předsedkyně Ing. Lucie Kavanová;
- Odborová organizace Tyršova 34 – předsedkyně Ing. Romana Venclíková.

Spolupráce s odborovými organizacemi probíhá na základě ustanovení Zákona č. 262/2006 Sb., zákoníku práce ve znění pozdějších předpisů uzavřené Kolektivní smlouvy.



ZÁVĚR

Výroční zpráva o činnosti školy byla zpracována dle §10 zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon), a vyhlášky č. 15/2005 Sb. v platném znění. Touto vyhláškou se stanoví náležitosti výročních zpráv a rámcové struktury vlastního hodnocení školy.

Výroční zprávu o činnosti školy zpracovali:

Mgr. Milan Šmíd	statutární zástupce školy
Ing. Zuzana Mikulová	pedagogická zástupkyně pro H6
Mgr. Lenka Svrčinová	pedagogická zástupkyně pro T34
Ing. Jiří Štindl, Ph.D.	pedagogický zástupce pro VOŠ
Ing. Petra Kavalová	hlavní ekonom školy
Eva Vilášková	asistentka ředitele školy
Gabriela Kubicová	administrativní pracovnice školy
Jana Gibesová	referentka studijního oddělení VOŠ
Mgr. Michal Petro	vedoucí vychovatel Domova mládeže
Mgr. Marcela Urbišová	vedoucí školní jídelny

Projednání výroční zprávy o činnosti školy

Výroční zpráva o činnosti školy za školní rok 2018/2019 byla 10. 10. 2019 na zasedání obou Školských rad jednomyslně schválena.

Opava 10. 10. 2019

Mgr. Martin Ruský, v. r.
ředitel školy

Přílohy:

1. Výsledky MZ – tabulková část.
2. Výsledky testování programu KVALITA.
3. Další vzdělávání v rámci celoživotního učení.
4. Spolupráce s organizacemi zaměstnavatelů a dalšími partnery při plnění úkolů ve vzdělávání.
5. Nově zahájené projekty.



PŘÍLOHA č. 1

Výsledky maturitních zkoušek za školní rok 2018/2019

Přehled výsledků MZ v jarním termínu 2019

Část	Předmět	Obor	Počet		Úspěšně vykonalo			průměrný prospěch
			přihlášených	maturujících	DT	PP	ÚZ	
Společná	ČJ	64-41-L/51	24	19	7	14	13	4,50
		65-42-M/02	30	29	28	29	28	2,34
		65-42-M/01	50	41	38	43	35	3,62
	AJ	64-41-L/51	19	16	7	9	7	4,50
		65-42-M/02	29	28	29	29	28	1,64
		65-42-M/01	47	38	38	43	35	2,39
	M	64-41-L/51	9	5	0	x	x	5,00
		65-42-M/02	0	0	0	x	x	0,00
		65-42-M/01	1	1	1	x	x	2,00
	NJ	64-41-L/51	0	0	0	0	0	0,00
		65-42-M/02	1	1	1	1	1	2,00
		65-42-M/01	2	2	1	2	2	2,84
Profilová	UCE	64-41-L/51	23	16	x	13*	x	3,62
	EKO	64-41-L/51	24	16	x	x	16	2,88
	PRN	64-41-L/51	24	16	x	x	16	2,94
	FJ	65-42-M/02	1	1	x	x	1	2,22
		65-42-M/01	1	1	x	x	1	1,00
	NJ	65-42-M/02	19	19	x	x	19	2,52
		65-42-M/01	2	2	x	x	2	2,50
	RJ	65-42-M/02	1	1	x	x	1	3,00
	PZOP	65-42-M/02	30	29	x	x	29	1,76
		65-42-M/01	50	41	x	x	40	1,65
	TZOP	65-42-M/02	30	27	x	x	27	2,52
		65-42-M/01	50	41	x	x	37	2,86
	GHV	65-42-M/01	41	32	x	x	32	2,61
	MAT	65-42-M/02	6	6	x	x	6	2,00
		65-42-M/01	5	5	0	0	5	1,88

* Praktická zkouška – Účetnictví a daně

Vysvětlivky použitých zkratk	
DT	didaktický test
PP	písemná práce
ÚZ	ústní zkouška
UCE	účetnictví a daně
EKO	ekonomika
PRN	právní nauka



PZOP	praktická zkouška z odborných předmětů
TZOP	teoretická zkouška z odborných předmětů
GHV	gastronomie, hygiena a výživa

Přehled výsledků MZ v podzimním termínu 2018/2019

Část	Předmět	Obor	Počet		Úspěšně vykonalo			průměrný prospěch
			přihlášených	maturujících	DT	PP	ÚZ	
Společná	ČJ	64-41-L/51	11	10	1	3	1	4,67
		65-42-M/02	3	3	3	1	2	3,66
		65-42-M/01	5	5	4	3	5	3,85
	AJ	64-41-L/51	10	9	3	2	2	4,10
		65-42-M/02	2	2	1	1	2	2,00
		65-42-M/01	5	5	5	4	4	4,00
	M	64-41-L/51	4	4	1	x	x	4,75
Profilová	UCE	64-41-L/51	4	4	x	4*	x	3,75
	PRN	64-41-L/51	3	3	x	x	2	4,00
	EKO	64-41-L/51	2	2	x	x	1	4,50
	MAT	65-42-M/02	1	1	x	x	1	3,00
	NJ	65-42-M/02	1	1	x	x	1	3,00
	RJ	65-42-M/02	1	1	x	x	1	4,00
	PZOP	65-42-M/02	1	1	x	x	1	3,00
		65-42-M/01	5	5	x	x	5	2,50
	TZOP	65-42-M/02	1	1	x	x	1	3,00
		65-42-M/01	5	5	x	x	4	4,10
	GHV	65-42-M/01	5	5	x	x	5	2,85

*Praktická zkouška – Účetnictví a daně

Přehled celkových výsledků MZ za školní rok 2018/2019

Obor	Termín	Jarní termín				Podzimní termín			
		prospěl	prospěl s vyzn.	neprospěl	průměrný prospěch	prospěl	prospěl s vyzn.	neprospěl	průměrný prospěch
64-41-L/51	řádný	2	0	14	3,70	0	0	1	4,60
	opravný	0	0	2	4,50	3	0	10	4,40
65-42-M/01	řádný	24	2	0	2,30	3	0	2	3,46
	opravný	3	0	0	3,49	14	0	4	3,72
65-42-M/02	řádný	16	9	5	2,19	0	0	0	0,00
	opravný	0	0	0	0,00	5	0	0	3,11



PŘÍLOHA č. 2

Výsledky školy v programu KVALITA ve školním roce 2018/2019

Testování žáků 3. ročníků oborů vzdělání poskytujících střední vzdělání s maturitní zkouškou

Předmět	Výsledky školy v rámci všech testovaných škol		Výsledky školy v rámci škol téže skupiny oborů vzdělání	
			název skupiny oboru vzdělání Cestovní ruch (1 třída), Hotelnictví (2 třídy)	
	úspěšnost	percentil	percentil	relativní přírůstek znalostí třídy, školy
Jazyk český	80,3	24,0	69,0	2. stupeň
Matematika	36,2	17,0	69,0	3. stupeň
Jazyk anglický	75,3	37,0	92,0	2. stupeň

Vysvětlivky:

Stupně relativního přírůstu znalostí třídy, školy - 4 stupně

Jedná se o čtyřstupňovou škálu, která odpovídá kvartilovému rozdělení tříd, resp. škol podle hodnot jejich relativních přírůstků v daném oboru vzdělání a předmětu. Hodnota relativního přírůstu třídy, resp. školy odpovídá průměru relativních přírůstků žáků dané třídy, resp. školy.

2. stupeň

Žáci třídy, resp. školy v daném oboru vzdělání v testovaném předmětu mají za sebou v průměru spíše pozitivní změnu v přístupu ke studiu. Celkově žáci třídy, resp. školy vykazují výborné až dobré hodnoty relativního přírůstu ve srovnání se žáky, kteří měli v prvním ročníku stejné výsledky jako oni. Třída, resp. škola je z pohledu výsledků relativního přírůstu znalostí pro daný obor vzdělání ve druhém kvartilu.

3. stupeň

Žáci třídy, resp. daného studijního oboru třídy a školy v průměru nedoznali změny v přístupu ke studiu. Celkově žáci třídy, resp. školy vykazují spíše průměrné až mírně podprůměrné hodnoty relativního přírůstu ve srovnání se žáky, kteří měli v prvním ročníku stejné výsledky jak oni. Třída, resp. škola je z pohledu výsledků relativního přírůstu znalostí pro daný obor vzdělání ve třetím kvartilu.



PŘÍLOHA č. 3

Další vzdělávání v rámci celoživotního učení.

Další vzdělávání v rámci celoživotního učení <i>(v přehledu označte oblasti vzdělávání, které Vaše škola pořádá)</i>	
Ano /Ne	Rekvalifikace (získání nové kvalifikace a zvýšení, rozšíření nebo prohloubení dosavadní kvalifikace)
Ano /Ne	Příprava na vykonání zkoušky podle Národní soustavy kvalifikací
Ano /Ne	Odborné vzdělávání pro zaměstnavatele
Ano /Ne	Zkoušky podle zákona 179/2006 Sb. v platném znění (Zákon o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání)
Ano/ Ne	Zájmové vzdělávání pro veřejnost (ekonomické semináře pro veřejnost).
Ano /Ne	Vzdělávání v oblasti ICT dovedností (na objednávku firem i zájmové pro občany)
Ano /Ne	Vzdělávání seniorů
Ano /Ne	Občanské vzdělávání
Ano /Ne	Čeština pro cizince
Ano /Ne	Další vzdělávání pedagogických pracovníků
Ano/ Ne	Seminář legislativa pro SŠ a VOŠ aktuálně, pro vedoucí pracovníky, lektor PhDr. Mgr. Monika Puškinová, Ph.D.



PŘÍLOHA č. 4

Spolupráce s organizacemi zaměstnavatelů a dalšími partnery při plnění úkolů ve vzdělávání

Firmy spolupracující při zajišťování praktického vyučování žáků

Dlouhodobě spolupracující firmy
Hypermarket GLOBUS Opava, Mondeléz CR Biscuit Production, Bivoj, a. s. Opava, Opava, pekárna Knappe Opava, Slezská pekárna Opava, Marlenka International s.r.o.

Spolupracující partner	Hlavní oblasti a přínosy spolupráce	Forma spolupráce
Slezská pekárna Opava	zajištění odborného výcviku žáků oboru Pekař	produktivní práce žáků na pracovišti
Hypermarket GLOBUS Opava	zajištění odborného výcviku žáků oboru Pekař, Cukrář, Prodavač	produktivní práce žáků na pracovišti
Martin Knappe PEKAŘSTVÍ-CUKRÁŘSTVÍ Opava	zajištění odborného výcviku žáků oboru Pekař	produktivní práce žáků na pracovišti
KAMAHAI, s.r.o.	zajištění odborného výcviku žáků oboru Cukrář	produktivní práce žáků na pracovišti
Bivoj, a. s. Opava	zajištění odborného výcviku žáků oboru Řezník	produktivní práce žáků na pracovišti
Petr Vilášek	zajištění odborného výcviku žáků oboru Řezník	produktivní práce žáků na pracovišti
JOSH Trade s. r. o.	zajištění odborného výcviku žáků oboru Kuchař-číšník	produktivní práce žáků na pracovišti
Gastronomie Opava, s. r. o.	zajištění odborného výcviku žáků oboru Kuchař-číšník	produktivní práce žáků na pracovišti
RS ŇAMKA s. r. o.	zajištění odborného výcviku žáků oboru Kuchař-číšník	produktivní práce žáků na pracovišti
Sírius, p. o.	zajištění odborného výcviku žáků oboru Kuchař-číšník	produktivní práce žáků na pracovišti
Mondeléz CR Biscuit Production	zajištění odborného výcviku žáků oboru Výrobce potravin	produktivní práce žáků na pracovišti
CPI Hotels - Hotel Mamaison, Ostrava	zajištění odborného výcviku žáků oboru Hotelnictví	produktivní práce žáků na pracovišti
Orchard Hotel - Park Inn, Ostrava	zajištění odborného výcviku žáků oboru Hotelnictví	produktivní práce žáků na pracovišti
Hotel Kramer Opava	zajištění odborného výcviku žáků oboru Hotelnictví	produktivní práce žáků na pracovišti
HB hotel (Buly) Opava	zajištění odborného výcviku žáků oboru Hotelnictví	produktivní práce žáků na pracovišti
Restaurace u Tiskárny, Opava	zajištění odborného výcviku žáků oboru Hotelnictví	produktivní práce žáků na pracovišti
Restaurace U Bílého koníčka, Opava	zajištění odborného výcviku žáků oboru Hotelnictví	produktivní práce studentů na pracovišti
Café bar Picollo Opava	zajištění odborného výcviku žáků oboru Hotelnictví	produktivní práce studentů na pracovišti
Café Kramer	zajištění odborného výcviku žáků oboru Hotelnictví	produktivní práce studentů na pracovišti
CK LAYNO TOUR, Opava	zajištění odborné praxe studentů VOŠ	produktivní práce studentů na pracovišti
Kemp Kajlovec	zajištění odborné praxe studentů VOŠ	produktivní práce studentů na pracovišti



DCK Rekrea Ostrava	zajištění odborné praxe studentů VOŠ	produktivní práce studentů na pracovišti
Hotel Maria, Ostrava	zajištění odborné praxe studentů VOŠ	produktivní práce studentů na pracovišti
Hotel Sonáta, Hradec nad Moravicí	zajištění odborné praxe studentů VOŠ	produktivní práce studentů na pracovišti
Wellness hotel Opava, Opava	zajištění odborné praxe studentů VOŠ	produktivní práce studentů na pracovišti
Knihovna Petra Bezruče Opava	prezentace práce žáků školy	cateringové služby
Magistrát města Opavy	prezentace práce žáků školy	cateringové služby
KÚ MSK Ostrava	prezentace práce žáků školy	cateringové služby
Psychiatrická léčebna Opava	prezentace práce žáků školy	cateringové služby
Slezská univerzita v Opavě	Spolupráce VOŠ se SU OPF v Karviné	pronájem prostor k výuce
Slezské divadlo v Opavě	prezentace práce žáků školy	cateringové služby
Slezská nemocnice	prezentace práce žáků školy	cateringové služby
ČSOB Opava	prezentace práce žáků školy	cateringové služby
Raiffeisenbank Opava	prezentace práce žáků školy	cateringové služby
Moravskoslezský kraj	prezentace práce žáků školy	cateringové služby
Český červený kříž Opava	prohloubení znalostí k poskytnutí záchrany života	školení žáků první pomoci
Krizové a kontaktní centrum Pod slunečníkem o.p.s. Opava	preventivní činnost, přednášky	účast žáků
Domov pro seniory svaté Zdislavy Opava	pomoc seniorům	účast žáků
OSPOD Opava	řešení výchovných problémů	spolupráce s rodiči a žáky
Dream Foundation ČR	studium v zahraničí	nabídka žákům
Marlenka International s.r.o.	Učební pomůcky, soutěž, exkurze	obor Cukrář
Hotelová škola Frenštát pod Radhoštěm	Kurz studené kuchyně	účast žáků
University College Birmingham	studium v zahraničí	nabídka žákům
KVIC Opava	vzdělávání pedagogických pracovníků	účast zaměstnanců
PPP Opava	poradenská a konzultační činnost	realizace poradenských doporučení

Stipendia žáků 1. a 2. ročníků

Počet udělených stipendií	Firmy poskytující stipendium
63 500 Kč motivační a prospěchová stipendia učebnímu oboru Výrobce potravin	Mondeléz CR Biscuit Production s. r. o.
136 000 Kč motivační a 30 000 Kč prospěchové stipendium učebnímu oboru Řezník-uzenář	Moravskoslezský kraj
51 000 Kč motivační a 16 000 Kč prospěchové stipendium učebnímu oboru Pekař	



PŘÍLOHA Č. 5

Nově zahájené projekty

Název projektu	Operační program /Zdroj financování	Registrační číslo projektu	Role školy/ŠZ v projektu - příjemce /partner (v případě, že škola je partner, uvést příjemce)	Rozpočet projektu (v případě partnerství také částka, která připadá na školu)	Obsah/Cíle projektu	Období realizace
Škola+++	Výzkum, vývoj a vzdělávání	CZ.02.3.68/0.0/0.0/16_035/0006942	příjemce	2 059 211,-	<u>Obsah:</u> Aktivita pro střední a vyšší odbornou školu zaměřené na personální podporu školy, osobnostně sociální a profesní rozvoj pedagogů a extrakurikulární rozvojové aktivity <u>Cíl:</u> podpora školy formou projektů zjednodušeného vykazování	2017 - 2019
Škola 2+++	Výzkum, vývoj a vzdělávání	CZ.02.3.68/0.0/0.0/18_065/0015639	příjemce	2 248 000,-	předložena žádost	2019 - 2021



Foto z akcí:

- Profi Go 2019
- Těšínská karafa 2019
- Zlatovar Cup 2019
- KALIBR CUP 2019
- AHOL CUP 2019
- JA NN Innovation v Praze
- Prodavač 2019
- BIRELL CUP 2019
- Marlenka Cup 2019
- Gastroden 2019
- Gastrotrip Jižní Korea

1. místo v celorepublikové soutěži odborníků v cestovním ruchu Profi Go 2019



**1. a 2. místo v kategorii KADET a 2. místo v kategorii ZNALEC v celostátní sommeliérské soutěži
Těšínská karafa 2019**





1. místo v jednotlivcích a 1. místo v družstvech v krajské soutěži ZLATOVAR CUP 2019



2. místo v mezinárodní kadeřnické soutěži KALIBR CUP 2019 Lanškrouně



2. a 3. místo v Junior Beer Competition – AHOL CUP 2019 – BIRELL CUP





1., 2. a 3. místo v regionální soutěži JA NN Innovation v Praze



1. místo v celostátní soutěži Prodavač 2019



1. místo a dvě 3. místa v národní soutěži BIRELL CUP 2019 v Brně





Marlenka cup 2019



Gastroden 2019 – prezentace gastronomie pro veřejnost





Gastrotrip – Jižní Korea - organizoval Moravskoslezský kraj – hlavním cílem bylo prohloubení spolupráce s partnerským regionem metropolitního města Ulsan.

