Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3
301 00 Plzeň

VÝROČNÍ ZPRÁVA O ČINNOSTI ŠKOLY
VE ŠKOLNÍM ROCE 2015/2016

hlavní budova školy U Borského parku 3, Plzeň

odloučené pracoviště Bendova 22, Plzeň

V Plzni dne 7. 10. 2016

VÝROČNÍ ZPRÁVA O ČINNOSTI ŠKOLY VE ŠKOLNÍM ROCE 2015/2016

Obsah

1. Charakteristika školy ... 3
1.1 Přehled oborů vzdělání ... 4
1.2 Přehled všech platných oborů vzdělání dle rejstříku škol ... 4
1.3 Součásti školy (škola, DM, ŠJ) ... 5
1.4 Počet tříd a žáků ... 5
2. Údaje o zaměstnancích školy (stav k 30. 6. 2016) ... 5
2.1 Přehled pedagogických pracovníků (školní rok 2015/2016) ... 6
2.2 Další vzdělávání pedagogických pracovníků ... 8
3. Údaje o přijímacím řízení ... 9
4. Výsledky výchovy a vzdělávání ... 9
4.1 Výsledky maturitních zkoušek ... 11
4.1.1 V jarním období ... 11
4.1.2 V podzimním období ... 11
4.1.3 Jarní termín maturitní zkoušky – společná část ... 12
4.2 Výsledky závěrečných zkoušek ... 12
4.3 Hodnocení výsledků výchovného poradenství (2015/2016) ... 12
4.4 Školní metodik prevence (ŠMP) ... 16
4.5 Školní koordinátor environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty 16
5. Spolupráce školy se sociálními partnery ... 16
6. Údaje o asistentech pedagoga ... 17
7. Výsledky kontrol a inspekcí ... 18
8. Školská rada ... 19
9. Údaje o aktivitách během školního roku ... 19
9.1 Přehled úspěchů školy ... 23
10. Přehled hospodaření k 31. 12. 2015 (v Kč) ... 28

VÝROČNÍ ZPRÁVA O ČINNOSTI ŠKOLY VE ŠKOLNÍM ROCE 2015/2016

1. Charakteristika školy

Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3 – název od 1. 1. 2006

K datu 1. 9. 2008 došlo na základě rozhodnutí Zastupitelstva Plzeňského kraje ke sloučení naší školy se Středním odborným učilištěm potravinářským, Plzeň, Bendova 22. Nová organizace se jmenuje Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3. Na adrese Bendova 22 je odloučené pracoviště školy, v jehož čele stojí vedoucí odloučeného pracoviště.

Adresa školy: U Borského parku 3, 301 00 Plzeň
Adresa odloučeného pracoviště: Bendova 22, Plzeň

Právní forma – příspěvková organizace,
Zřizovatel: Plzeňský kraj, Škroupova 18, 301 00 Plzeň
IČ: 00 518 557
DIČ: CZ 00 518 557
IZO škola: 110 100 204
IZO Domov mládeže: 110 100 271
IZO Školní jídelna: 110 100 263

Kontakty

budova U Borského parku 3:
- telefon: 377372016, 377371243, 377371256, 377371250
- Fax: 377371253

budova odloučeného pracoviště Bendova 22:
- telefon: 377 322 020, 377 324 680

E-mail: m.siroky@hsplzen.cz
www stránky: www.hsplzen.cz

Ředitel školy: Mgr. Miroslav Široký
Statutární zástupce ŘŠ: Ing. Jana Radová
Zástupce ředitele pro teoretické vyučování: Mgr. Jiří Holeček
Vedoucí učitelka odborného výcviku: Marcela Slámová
Vedoucí odloučeného pracoviště, zástupce ředitele: Mgr. Renata Machová
Zástupce ředitele pro domov mládeže a VMV: Antonín Vartlík
Zástupce ředitele pro ekonomiku a provoz: Ivana Matějková

Datum posledního zařazení do sítě škol: 23. 3. 2012

1.1 Přehled oborů vzdělání

Obory vzdělání s maturitní zkouškou	č. j.
RVP 65-42-M/01 Hotelnictví **ŠVP Hotelnictví a cestovní ruch** (1. – 4. roč.)	č.j. HŠ/1/09 (platnost od 1. 9. 2009)
RVP 63-41-M/01 Ekonomika a podnikání **ŠVP Ekonomika a podnikání v potravinářství** (1. – 4. roč.)	č.j. HŠ/2/09 (platnost od 1. 9. 2009)
RVP 65-41-L/51 Gastronomie (1. – 2. roč.) **ŠVP Gastronomie**	č.j. HŠ/38/12 (platnost od 1. 9.2012)
Obory vzdělání s výučním listem	**č. j.**
RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník **ŠVP Kuchař** (1. – 3. roč.)	č.j. HŠ/4/09 (platnost od 1. 9. 2009)
RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník **ŠVP Číšník, servírka** (1. – 3. roč.)	č.j. HŠ/5/09 (platnost od 1. 9. 2009)
RVP 29-53-H/01 Pekař **ŠVP Pekař** (1. – 3. roč.)	č.j. HŠ/6/09 (platnost od 1. 9. 2009)
RVP 29-54-H/01 Cukrář **ŠVP Cukrář** (1. – 3. roč.)	č.j. HŠ/3/09 (platnost od 1. 9. 2009)
RVP 29-56-H/01 Řezník – uzenář **ŠVP Řezník – uzenář** (1. – 3. roč.)	č.j. HŠ/7/09 (platnost od 1. 9. 2009)

1.2 Přehled všech platných oborů vzdělání dle rejstříku škol

Název oboru	číslo oboru	Kapacita poslední schválená k 1. 9. 2016
ŠVP Hotelnictví a cestovní ruch	65-42-M/01	260
ŠVP Ekonomika a podnikání v potravinářství	63-41-M/01	132
ŠVP Gastronomie	65-41-L/51	60
ŠVP Kuchař	65-51-H/01	510
ŠVP Číšník, servírka		
ŠVP Pekař	29-53-H/01	90
ŠVP Řezník-uzenář	29-56-H/01	100
ŠVP Cukrář	29-54-H/01	170
		1322

1.3 Součásti školy (škola, DM, ŠJ)

IZO a název součásti	Kapacita součásti /cílová/	Počet žáků celkem
110 100 204 Škola	1322	934*
110 100 271 Domov mládeže	145	145 **
110 100 263 Školní jídelna	800	409**

pozn.: * podle stavu k 30. 9. 2015, ** podle stavu k 31. 10. 2015

1.4 Počet tříd a žáků

Kód Název oboru	Počet žáků v denní formě studia k 30. 9. 2015	Počet žáků v denní formě studia k 31. 8. 2016	Počet tříd	Průměrný počet žáků na třídu K 31. 8. 2016
ŠVP Hotelnictví a cestovní ruch	226	220	8	27,5
ŠVP Ekonomika a podnikání v potravinářství	85	81	4	20,2
ŠVP Gastronomie	53	40	2	20
ŠVP Kuchař	395	333	16	20,8
ŠVP Číšník, servírka				
ŠVP Pekař	34	32	1,30	24,6
ŠVP Cukrář	122	105	3,60	29,2
ŠVP Řezník – uzenář	19	17	1,10	15,4
Celkem	934	828	36	

2. *Údaje o zaměstnancích školy* ***(stav k 30. 6. 2016)***

Počet pracovníků celkem fyzický/přepočtených	Z toho počet pedagogických pracovníků fyzický/přepočtených	Počet pedag. prac. se vzděláním VŠ / SŠ	Průměrná délka pedagog. praxe (za všechny ped. prac.)
107/101,64	75/72,16	54/20	25

2.1 Přehled pedagogických pracovníků (školní rok 2015/2016)

Pedagogičtí pracovníci na pracovišti U Borského parku 3, Plzeň

	Příjmení a jméno	Pracovní zařazení, funkce	Kvalifikace – stupeň vzdělání, obor, aprobace, DPS
1	Babková Václava, Bc.	Učitel	USO , odb. předměty, DPS
2	Berka Petr, Bc.	Učitel	Odb. předměty
3	Beneš Milan, Mgr.	Učitel	VŠ aprobace TEV
4	Bílá Jana, Mgr.	Učitel	VŠ, aprobace Aj-Nj
5	Bouda Tomáš, Bc.	Učitel	VŠ, aprobace ICT
6	Brabenec František, Mgr.	Učitel	VŠ, aprobace Aj - Nj
7	Chocholatá Petra, Ing	Učitel	VŠ, odb. předměty
8	Dudová Jaroslava, Mgr.	Učitel	VŠ aprobace NJ – RJ
9	Dvořáková Libuše, Mgr.	Učitel	VŠ aprobace MAT–CH
10	Hagarová Ludmila, Mgr.	Učitel	VŠ aprobace MAT - CH
11	Havlová Jana, Mgr.	Učitel	VŠ aprobace ČJ – ON
12	Haasová Michala, Mgr.	Učitel	VŠ aprobace
13	Havlík Martin, Ing.	Učitel	VŠ, odborné předměty
14	Hervertová Daniela, Mgr.	Učitel	VŠ aprobace NJ-RJ–ON–D
15	Ježková Dana, Mgr.	Učitel	VŠ aprobace MAT – FYZ
16	Kabátová Marie, Bc.	Učitel + VP	VŠ odb. předměty,
17	Kepková Šárka, Mgr.	Učitel	VŠ odb. předměty
18	Kleisnerová Lenka, Mgr.	Učitel + MP	VŠ, aprobace TV - Ps
19	Kosánová Alena, Mgr.	Učitel	VŠ (M–TEA–FYZ–OBK)
20	Kovács Ivan, Mgr.	Učitel	VŠ aprobace ZEM - TV
21	Kubíčková Věroslava, Ing.	Učitel	VŠ odb. předměty, DPS
22	Líblová (Šloufová) Dana,Ing	Učitel	VŠ apr. odb.předměty
23	Marečková Lucie, Ing.	Učitel	VŠ apr. odb.předměty
24	Němeček Josef, Mgr.	Učitel	VŠ aprobace TV – RJ – AJ
25	Nováková Michaela, Mgr.	Učitel	VŠ aprobace
26	Pešková Zuzana, Mgr.	Učitel	VŠ aprobace ČJ - NJ
27	Průchová Tereza, Ing.	Učitel	VŠ, odborné předměty
28	Rychtaříková Kamila, Mgr.	Učitel	VŠ, aprobace Aj
29	Schořová Ivona, Mgr.	Učitel	VŠ - aprobace M
30	Sokol Martin, Bc.	Učitel	VŠ, odb. předměty, DPS
31	Stehlík Petr, Bc.	Učitel	VŠ, odb. předměty, DPS
32	Šiška Radim, Mgr.	Učitel	VŠ aprobace AJ – ZEM
33	Šímová Hana, Ing.	Učitel	VŠ odb. předměty, DPS
34	Šmíd Miroslav, Mgr.	Učitel	VŠ aprobace M–FYZ–VT
35	Šnajdrová Jitka, Mgr.	Učitel	VŠ aprobace NJ – ČJ – ON
36	Vašků Naděžda, Mgr.	Učitel	VŠ aprobace ČJ – ON
37	Vlčková Šárka, Mgr.	Učitel	VŠ aprobace AJ – ČJ – ON
38	Široký Miroslav, Mgr.	ŘŠ	VŠ aprobace ON – TEV
39	Holeček Jiří, Mgr.	ZŘTV	VŠ aprobace PS – TEV
40	Radová Jana, Ing.	ZŘTV	VŠ odb. předměty, DPS

ÚSEK ODBORNÉHO VÝCVIKU			
1	Slámová Marcela	Vedoucí UOV	ÚSO, DPS
2	Lesová Marie, Bc.		
3	Strejcová Vendula	UOV	ÚSO, DPS
4	Beková Jana	UOV	ÚSO, DPS
5	Sofronová Marie	UOV	ÚSO, DPS
6	Moulisová Monika	UOV	ÚSO, DPS
DOMOV MLÁDEŽE			
1	Vartlík Antonín	ZŘDM	ÚSO, DPS
2	Malina Milan	Vychovatel	ÚSO, DPS
3	Holubová Naděžda	Vychovatel	ÚSO, DPS
4	Voglerová Jana	Vychovatel	ÚSO,
5	Horová Eva	vychovatel	ÚSO,
6	Šilhánková Marie	Vychovatel	ÚSO,
7	Mičkalová Zdeňka	Vychovatel	ÚSO,

Pedagogičtí pracovníci na odloučeném pracovišti Bendova 22, Plzeň

	Příjmení a jméno	**Pracovní zařazení, funkce**	**Kvalifikace – stupeň vzdělání, obor, aprobace, DPS**
1	Machová Renata, Mgr.	ZŘTV	VŠ, aprobace M-Ch
2	Viktorinová Dana, Ing.	Učitel	VŠE, odborné předměty
3	Dortová Zdeňka, Mgr.	Učitel	VŠ, aprobace Nj – Čj
4	Tyllová Lenka, Ing.	učitel	VŠCHT, odborné předměty
5	Chocholatá Petra, Ing.	Učitel	VŠCHT, PF - Aj
6	Sedláková Zdeňka, Mgr.	Učitel	VŠ, aprobace Tv – Rj
7	Červená Helena, Mgr.	Učitel	VŠ, aprobace M – Ch
8	Roubal Roman, Mgr.	Učitel	VŠ, aprobace M – Vt
9	Šrámková Libuše, Ing.	Učitel	VŠCHT, odborné předměty
10	Brabcová Ilona, Mgr.	učitel	VŠ, aprobace Čj – D
11	Netolický Pavel, Ing.	Učitel	VŠ, odborné předměty
12	Eretová Jiřina, Bc.	Učitel	VŠ, odborné předměty
13	Hagarová Ludmila, Mgr.	Učitel	VŠ, aprobace M – Ch
14	Kepková Šárka Mgr.	Učitel	VŠ, Právnioká fakulta UK
15	Lisnerová Ivana Ing.	Učitel	VŠE
16	Kapicová Ivana Ing.	Učitel	VŠE
17	Hervert Jaroslav, PaedDr.	učitel	VŠ, M - F

ÚSEK ODBORNÉHO VÝCVIKU			
1	Chottová Petra	UOV	ÚSO, DPS
2	Mašková Helena	UOV	Stř. s VL, DPS
3	Starcová Marcela, Bc.	UOV	VŠ, odborné předměty

4	Vališová Jana	UOV	ÚSO, DPS
5	Hakrová Jitka	UOV	ÚSO, DPS
6	Bodnár Julius	UOV	ÚSO, DPS
7	Bodnárová Radka	UOV	ÚSO, DPS
8	Dezortová Václava	UOV	ÚSO, DPS

Pozn.: ŘŠ – ředitel školy, VP – výchovný poradce, MP – metodik prevence ZŘTV – zástupce ředitele pro teoretické vyučování, ZŘPV – zástupce ředitele pro praktické vyučování, ZŘDM - zástupce ředitele pro domov mládeže, UOV - učitel odborného výcviku

Personální změny, absence, nemocnost a zástupy

U Borského parku 3 – v říjnu 2015 ukončení pracovního poměru dohodou Ing. Petře Chocholaté (předměty Potraviny a výživa, Nauka o výživě). Výuku převzala za období listopad – leden (Jitka Vojtová) a za únor – červen (Katka Zelenková, Dis.)

Bendova 22 – úvazek Ing. Petry Chocholaté odučil od listopadu Bohumil Veselý.

V průběhu školního roku jsme nemuseli řešit žádné další personální změny či dlouhodobou absenci.

2.2 Další vzdělávání pedagogických pracovníků

Počet navštívených vzdělávacích akcí	17
Počet pedagogů školy, kteří se vzdělávání zúčastnili	62

Prioritou školy je zajistit absolvování studia u pracovníků školy pro výkon specializovaných činností. Na začátku školního roku (srpen 2015) se uskutečnily semináře pro třídní učitele a ostatní členy pedagogického sboru:

Seminář pro třídní učitele + zástupce TU
Téma: Práce s pravidly ve třídě
Lektorky: Mgr. Jana Kadlecová – vedoucí P - centra, lektorka programů primární prevence, individuální a rodinná poradkyně, lektorka vzdělávání pro pedagogy
Mgr. Eva Kuncová – lektorka programů primární prevence, lektorka vzdělávání pro pedagogy

Seminář pro ostatní členy sboru:
Téma: Řešení náročných situací ve třídě, komunikace s žákem v náročné situaci
Lektorka: Mgr. Dana Šedivá – individuální a rodinná poradkyně, supervizorka, lektorka vzdělávání pro pedagogy

Další vzdělávání pedagogického sboru:
Petra Stehlík, Tomáš Bouda, Jiřina Eretová studují magisterský program na ČZU (odloučené pracoviště Klatovy)

Bc. Martin Sokol studuje navazující magisterské studium na JČU v Českých Budějovicích studium Pedagogika volného času.
Bc. Vendula Babková studuje navazující magisterské studium na VŠ J. A. Komenského.

Vzdělání ředitele školy - Mgr. Miroslav Široký FS2 – 24. 3. 2005

3. *Údaje o přijímacím řízení*

Součást	Počet uchazečů				Údaj podle statistických výkazů pro školní rok 2016/2017
	1. kolo př. říz	Odevzdáno ZL v 1. kole	2. kolo př. říz.	Odevzdáno ZL v 2. kole	
65-42-M/01 Hotelnictví	128	62	0	0	62
63-41-M/01 Ekonomika a podnikání	19	9	20	7	9
65-51-H/01 Kuchař – číšník	220	115	30	14	115
65-41-L/51 Gastronomie	46	30	0	0	32
29-53-H/01 Pekař	19	5	0	1	5
29-54-H/01 Cukrář	101	48	0	0	47
29-56-H/01 Řezník-uzenář	9	6	0	0	6
Celkem					276

Pozn.: údaje z přijímacího řízení pro školní rok 2016/2017

4. *Výsledky výchovy a vzdělávání*

pozn.: počty žáků a jejich prospěch je uveden k 31. 8. 2016

Obory vzdělání s maturitní zkouškou

65-42-M/01 Hotelnictví (1. – 4. roč.)

Prospěch žáků celkem (včetně závěrečných ročníků)	Počet žáků
Žáci celkem	220
Prospěli s vyznamenáním	15
Prospěli	198
Neprospěli	7
Neklasifikováni	0

65-41-L/51 Gastronomie (1. – 2. roč.)

Prospěch žáků celkem (včetně závěrečných ročníků)	Počet žáků
Žáci celkem	40
Prospěli s vyznamenáním	0
Prospěli	40
Neprospěli	0
Neklasifikováni	0

63-41-M/01 Ekonomika a podnikání (1. – 4. roč.)

Prospěch žáků celkem (včetně závěrečných ročníků)	Počet žáků
Žáci celkem	81
Prospěli s vyznamenáním	4
Prospěli	70
Neprospěli	7
Neklasifikováni	-

Obory vzdělání s výučním listem

hlavní budova U Borského parku 3

65-51-H/01 Kuchař-číšník

Prospěch žáků celkem (včetně závěrečných ročníků)	Počet žáků
Žáci celkem	333
Prospěli s vyznamenáním	6
Prospěli	293
Neprospěli	29
Neklasifikováni	5

Obory vzdělání s výučním listem
odloučené pracoviště Bendova 22, Plzeň

ŠVP Pekař, ŠVP Cukrář, ŠVP Řezník-uzenář

Prospěch žáků celkem (včetně závěrečných ročníků)	Počet žáků
Žáci celkem	154
Prospěli s vyznamenáním	9
Prospěli	140
Neprospěli	5
Neklasifikováni	

4.1 Výsledky maturitních zkoušek
4.1.1 V jarním období

	Prospěl s vyznamenáním	prospěl	neprospěl	nekonal
ŠVP Hotelnictví a cestovní ruch	0	31	15	9
ŠVP Ekonomika a podnikání v potravinářství	1	8	5	4
ŠVP Gastronomie	0	10	8	0
celkem	**1**	**49**	**28**	**13**

4.1.2 V podzimním období

	Prospěl s vyznamenáním	prospěl	neprospěl	Z toho počet žáků konajících opravnou MZ - podzim
ŠVP Hotelnictví a cestovní ruch	0	11	12	16
ŠVP Ekonomika a podnikání v potravinářství	0	5	4	4
ŠVP Gastronomie	0	5	3	8
celkem	**0**	**21**	**19**	**28**

4.1.3 Jarní termín maturitní zkoušky – společná část

Počet žáků konajících MZ - jaro	prospěl	neprospěl
Český jazyk a literatura	68	11
Cizí jazyk	64	11
Matematika	0	4

4.2 Výsledky závěrečných zkoušek

součást	žáci, konající zkoušky celkem	prospěli s vyznamenáním	prospěli	neprospěli	konali zkoušku v náhradním termínu
ŠVP Kuchař	65	0	52	11	16
ŠVP Číšník, servírka	51	5	38	7	10
ŠVP Cukrář	32	3	28	1	5
ŠVP Řezník-uzenář	4	0	4	0	1
ŠVP Pekař	10	3	7	0	0
celkem	**162**	**11**	**129**	**19**	**32**

4.3 Hodnocení výsledků výchovného poradenství (2015/2016)

Výchovná poradkyně: Bc. Marie Kabátová

Ve školním roce 2015/16 jsem pracovala podle sestaveného plánu práce a pokračovala ve standardních činnostech výchovné poradkyně. Během roku se ve škole vzdělávalo asi 700 žáků v oborech vzdělání Kuchař, Číšník – servírka, Hotelnictví a cestovní ruch, Gastronomie.

Hlavní oblasti činnosti VP:

* 1 .roč. adaptace v nové škole, řešení školní neúspěšnosti, přijetí norem,

sebeovládání, přestupy na jinou školu a plánování dalšího vzdělávání

* 2 .roč. posilování motivace, rozvíjení profesních dovedností – zvládání učení, upevňování třídního kolektivu, podpora odborných kurzů

* 3 .roč. úspěšné ukončení oboru vzdělávání, profesní a kariérové poradenství, předávání informací z oblasti kariérového poradenství

* 4 .roč. HŠ a Gastronomie - informace o maturitní zkoušce, možnostech dalšího studia, profesní a kariérové poradenství

Dále:

* konzultace s třídními učiteli při práci s problematickými žáky a žáky sociálně slabými, poskytování metodické pomoci třídním a ostatním učitelům při práci se žáky s diagnostikovanými poruchami učení či chování, se žáky s psychickými problémy, předávání odborných informací

* řešení problému záškoláctví, hledání vhodných výchovných postupů

* pohovory se žáky, s rodiči, se zainteresovanými vyučujícími v případě výukových nebo osobních potíží žáka – individuálně nebo ve výchovné komisi

* poskytnutí krizové intervence a následná podpora při řešení osobních nebo rodinných problémů žáků

* organizování besed s úspěšnými absolventy - motivace a podpora nadaných žáků

* podpora žáků k vzájemné toleranci a snášenlivosti

* organizace návštěv festivalu Jeden svět

* informace rodičům a pedagogům o pracovištích odborného poradenství, o možnostech kontaktů na odborníky

* pomoc žákům formou individuální porady při řešení výchovných a výukových problémů, konzultace v otázkách dalšího studia

* práce se žáky s poruchami učení a problémovými žáky, zajišťování nebo zprostředkování diagnostiky SPU (vstupní a průběžné) a intervenčních činností pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

* aktualizace nástěnky výchovného poradce

* práce se schránkou důvěry

* spolupráce s PPP Plzeň město, OSPOD

* pomoc s vyhledáváním volných pracovních míst pro absolventy

* účast na seminářích a další vzdělávání, na akcích PPP Plzeň

Konzultační hodiny výchovného poradce:

lichý týden: čtvrtek 10:35–12:10 hod., 14:10 – 15:00

sudý týden: čtvrtek 12:30–15:00 hod.

nebo po domluvě – obojí bylo využíváno žáky, pedagogy i rodiči

Konzultace probíhají v kabinetu výchovného poradce nebo v

Práce se schránkou důvěry

Schránka důvěry je umístěna vedle nápojových automatů, u nástěnky výchovného poradce v 1. patře.

Schránka důvěry byla využita několikrát. Objevily se reakce žáků na požadavky nebo nároky na vědomosti žáka od vyučujícího ve vyučování, kritika chování některých spolužáků – vyrušování … Odpovědi byly sděleny přímo žákům školy – pokud se týkalo konkrétní třídy, případně zveřejněny na poradě úseku – týkalo se provozních a organizačních záležitostí školy (WC – kouření, toal. papír, úklid tříd). Schránka se osvědčila jako informační kanál mezi žáky a vedením školy.

Schránka je kontrolována 2x týdně a podněty jsou předávány vedení školy (řediteli, ZŘTV).

Mezi nejčastějšími činnostmi VP byla práce se žáky s různými poruchami učení a chování, psychickými potížemi, sociálním znevýhodněním nebo problémovými žáky.

Práce se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

V evidenci výchovného poradce bylo během roku 10 žáků – aktivních sportovců, (z toho 1 z učebního oboru), evidovala jsem 22 žáků se zdravotním znevýhodněním (zdravotní potíže somatické nebo psychické). S poruchami učení bylo vedeno 13 žáků a 6 jinak znevýhodněných žáků. Celkově jsem evidovala a spolupracovala s 30 dívkami a 21 hochy. Pro žáky jsem s vyučujícími domlouvala podpůrná opatření a organizaci výuky, případně jsem postup konzultovala s PPP. Práce s těmito žáky vychází z Vyhlášky č. 73/2005 Sb., o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů mimořádně nadaných. Uskutečňovala se s využitím vyrovnávacích a podpůrných opatření. Postup a plán výuky byly projednány se žáky, případně i s jejich zákonnými zástupci. Během šk. roku jsem s žáky i rodiči konzultovala průběh vzdělávání.

Mimo evidované, využívali konzultačních hodin výchovné poradkyně k řešení různých osobních problémů i další žáci školy.

Škola na žáky s handicapy nečerpá finanční prostředky, protože doposud nebyly výchovným poradcem ani pedagogicko psychologickými poradnami vyžadovány postupy s nutným navýšením nákladů na speciální pomůcky.

V každém školním roce se objeví několik žáků, kteří se vyhýbají konzultacím a kontaktu s výchovnou poradkyní ohledně řešení výukových problémů nebo školní docházky. Během šk. roku je jejich přístup k dodržení termínu zkoušek či jiných povinností nevyvážený. Odráží se to ve výsledné klasifikaci. Doporučuji sledovat tyto žáky přes Deník TU. Předpokladem je aktivní přístup TU ke kontrole plnění povinností žáka.

Práce s problémovými žáky

Aktuální situace odpovídá stavu v minulém školním roce. Podmínky studia se nezměnily. Častěji se objevuje věkově nehomogenní složení tříd a nevyrovnané

vzdělávací schopnosti žáků, včetně žáků ze sociálně slabých rodin nebo komplikovaného rodinného prostředí.

Už několik let, škola přijímá do učebních oborů pouze žáky na základě přihlášky, bez výběru uchazečů o studium. I letos se v průběhu vzdělávání projevily potíže s přijatými problémovými žáky, žáky s rizikovým chováním a různými sociálními potížemi, včetně žáků z jiného sociokulturního prostředí a žáků se sociálním znevýhodněním. Velmi výrazně to bylo znát v počtu žáků, kteří ukončili studium během šk. roku. Problémoví žáci ve třídách ovlivňují i celkové klima školy. Lze pozorovat vliv osobnostních vlastností problémových žáků na mladší spolužáky. Nezanedbatelně působí i celospolečenský postoj ke vzdělání. Jak se ve společnosti snížily nároky na vědomosti a běžné chování žáků, klesá morálka žáků. Žáci jsou méně vyzrálí, vytrvalí. Poklesly nebo někdy zcela zmizely výchovné a školní strategie rodičů, ale zůstala touha po vyšším stupni vzdělání. Na žebříčku hodnot ustoupily tradiční hodnoty – naučit se poctivě pracovat, pomáhat ostatním, mít profesní dovednosti a hrdost ¼ Narostl význam hodnoty úspěchu, jako např. dobře vypadat, mít módní věci, žít v blahobytu, užívat si – mít se dobře. Z toho vyplývá pro žáky celá řada problémů, které jim komplikují přístup ke vzdělání a školní docházku. Často dávají přednost různým brigádám vedoucím k rychlému získání peněz před školní výukou.

Takto se zvyšuje dlouhodobá absence ve vyučování a vědomé záškoláctví.

V případě takové absence ve výuce nebo na praxi, jsem organizovala pohovory výchovné komise se žáky a jejich zákonnými zástupci v kabinetu výchovné poradkyně. Zvýšenou pozornost jsem soustředila na takové případy, kdy absence ohrožovala klasifikaci nebo nebyla omluvená. O pohovorech jsem vedla zápisy. Při vyšší neomluvené absenci nebo při závažných kázeňských přestupcích jsem situaci a její řešení konzultovala s vedením školy – nebo ve výchovné komisi. O průběhu jednání a návrhu opatření jsme vyhotovili písemné zápisy. Několikrát jsem řešila problematiku pozdních omluv žáků z výuky. Koordinovala jsem jednotný postup pedagogů a situaci jsem konzultovala s třídními učiteli a učitelkami odborného výcviku a motivovala jsem je k aktivnímu přístupu a důslednosti kontroly docházky. Podklady jsem čerpala z evidence v třídní knize a podnětů od spolužáků ve třídě.

Během školního roku jsem se podílela na řešení mimořádných situací – vysoká nekázeň v hodině, krádež osobních věcí, ubližování (ponižování) mezi spolužáky nebo na facebooku, zneužívání návykových látek apod.

Po celý školní rok jsem postupovala v souladu s plánem práce výchovné poradkyně a splnila jsem naplánované úkoly. Průběžně jsem svoji činnost aktualizovala podle potřeb žáků a školy. Aktivně jsem spolupracovala s vedením školy, se zástupci ředitele – Ing. J. Radovou a Mgr. J. Holečkem.

Zpracovala: Marie Kabátová

4.4 Školní metodik prevence (ŠMP)

	U Borského parku 3 Mgr. Lenka Kleisnerová	Bendova 22 Mgr. Helena Červená
Počet fyzických osob	1	1
Přepočtený úvazek ŠMP	0,0	0,0
Zařazení do platové třídy	12	12
Vyučovací povinnost – hodin	16	21
Funkci ŠMP zastává let	1	6
Působí i jako výchovný poradce	Ne	ne
Působí-li i jako výchovný poradce – jeho úvazek je	1,0	1,0

Vzdělání školního metodika prevence (ŠMP)

Vysokoškolské magisterské
Mgr. Helena Červená
Mgr. Lenka Kleisnerová

4.5 Školní koordinátor environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty

Působí na škole pedagog pověřený koordinací EVVO	Ano Ing. Dana Líblová
Uveďte jeho aprobaci	Učitel odborných předmětů (EKO, UCE)

Specializační studium pro školní koordinátory EVVO v celkové dotaci 250 hodin

absolvovala	Ano
studium dokončila	Září 2011

5. Spolupráce školy se sociálními partnery

- Spolupráce se sociálními partnery je nedílnou součástí chodu školy.
- Mezi hlavní sociální partnery patří především smluvní pracoviště školy – firmy a instituce, ve kterých probíhá odborný výcvik žáků. Dále zástupci rodičů, Hospodářské komory, Úřadu práce, Městského úřadu, Pedagogicko-psychologické poradny, Policie ČR, ZČU v Plzni, Krajského centra vzdělávání a jazykové školy v Plzni a dalších institucí, PEKASS, Globus KV, Globus PM, Magistrát města Plzně, ÚMO 2, Plzeň ÚP Plzeň,

- Autoškola CLEA. Řeznictví Pirník, Majer, ŘEZPOF

- Smluvní pracoviště umožňují žákům teoretických předmětů exkurze, předváděcí akce pro daný obor, umožňují žákům účastnit se soutěží. Odborníci z praxe se účastní závěrečných zkoušek.
- Škola je členem profesní organizace, např. Asociace kuchařů a cukrářů, Asociace hotelů a restaurací, Asociace sommeliérů ČR, Svazem cukrářů a pekařů, dále úzce spolupracuje s firmou FOMI, MAKRO, IMPA, Pekass, Enzyma.
- Naše škola se stejně jako v loňském roce zapojila do světového projektu Světová škola 2. Projekt je zaměřen na globální rozvojovou výchovu a opírá se o přesvědčení, že škola tvoří nedílnou součást místní i globální komunity. Vedle České republiky se jej účastní i školy ze Slovenska, Polska, Rakouska a Malty.

Letní odborná praxe na ostrově Rhodos
Naše škola, ve spolupráci s agenturou Job4summer, uskutečnila již pátý ročník letní stáže na ostrově Rhodos. Jedná se o 3,5 měsíční odbornou stáž ve vybraných hotelech, na kterou na konci května 2016 odletěla pouze jedna žákyně. Pracovala v kuchyni.

Počet evidovaných stížností

Počet stížností celkem	0
Z toho oprávněných	0
Z toho částečně oprávněných	0
Z toho neoprávněných	0

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

Počet podaných žádostí o informace	0
Počet vydaných rozhodnutí o odmítnutí žádosti	0
Počet podaných odvolání proti rozhodnutí	0
Počet stížností na postup při vyřizování žádosti o informace	0

6. Údaje o asistentech pedagoga
Na naší škole ve školním roce nepůsobil asistent pedagoga.

7. Výsledky kontrol a inspekcí

Datum inspekce	Česká školní inspekce	Opatření přijatá ředitelem školy
18. 5. 2016	**Česká školní inspekce** • Ústní část MZ	Ve všech kontrolovaných oblastech nebylo zjištěno porušení právního předpisu
Datum inspekce	**Typ kontroly**	**Opatření přijatá ředitelem školy**
1. 10. 2015	**Hasičský záchranný sbor PK** • Dodržování povinností stanovených zákonem o požární ochraně	Dva drobné nedostatky byly odstraněny v průběhu kontroly
27. 10. 2015	**Státní zemědělská a potravinářská inspekce** • Kontrola BZP potravin (odběr vzorků)	Bez nápravných opatření
12. 1. 2016	**Českomoravský odborový svaz** • BOZP	Dva drobné nedostatky byly odstraněny v průběhu kontroly
1. 3. 2016	**Oblastní inspektorát práce** • Bezpečnost práce	Kontrolou nebyly zjištěny nedostatky
24. 2. 2016	**Všeobecná zdravotní pojišťovna** • Kontrola plateb zdravotního pojištění (2015 – 2016)	Za kontrolované období nebyl zjištěn nedoplatek pojistného ani nebylo vypočteno žádné penále
8. 3. 2016	**Finanční výbor zastupitelstva Plzeňského kraje** • Oblast hospodaření s majetkem • Správnost vykázaných hosp. výsledků • Vedení pokladní knihy • Peněžní fondy příspěvkové organizace (2014-2015)	Kontrolou nebyly zjištěny nedostatky
9.5. 2016	**Krajský úřad Plzeňského kraje (OŠMS)** • Ověřování správnosti podkladů pro stanovení závazných ukazatelů rozpočtu na rok 2016 • Dodržování směrnice Rady PK o zadávání veřejných zakázek	Při kontrolním šetření nebylo zjištěno porušení obecně závazných právních předpisů

8. Školská rada

Členové školské rady při Hotelové škole, Plzeň, U Borského parku 3

Mgr. Naděžda Vašků (zástupce pedagogů školy) – předsedkyně ŠR

Mgr. Ilona Brabcová (zástupce pedagogů školy)

Iveta Horníková (zástupce nezletilých žáků)

Miroslav Hruška (zástupce nezletilých žáků)

Daniela Gibsonová (jmenována zřizovatelem školy)

Mgr. Josef Houška (jmenován zřizovatelem školy)

Ve školním roce 2015/2016 zasedala školská rada v říjnu 2015 (program: schválení výroční zprávy za školní 2014/2015, seznámení s plánem školy na nový školní rok a s výsledky ZZ a MZ, s počty nově nastupujících žáků, atd.) a v prosinci 2015 (schválení změn ve školním řádu, výsledky prosincových termínů ZZ, atd.).

9. Údaje o aktivitách během školního roku

ODBORNÉ KURZY VE ŠKOLNÍM ROCE 2015/2016

Odborné kurzy probíhají v Hotelové škole, Plzeň. Jsou určeny pro žáky školy k rozšíření vědomostí a lepšímu uplatnění na trhu práce. Kurzy pořádají a vedou kvalifikovaní lektoři z praxe.

říjen — **SEMINÁŘ PRO BARISTY** – obor barista a příprava kávy, trénink přípravy espressa a cappuccina

lektor: Škola kávy – **Goran Jozič**

listopad — **PĚTIDENNÍ ZÁKLADNÍ BARMANSKÝ KURZ** – základy barmanství, nápojová kultura, vše o míchaných nápojích, surovinách, provozním zařízení baru, osvědčený receptář 60 míšených nápojů,
praktický nácvik přípravy
lektor: Zdeněk Javorský, Česká barmanská asociace

prosinec — **KURZ ČOKOLÁDOVÝCH BONBÓNŮ**

lektorka: Pavlína Berzsiová, viceprezidentka AKC ČR

ČAJ A ČAJOVÁ KULTURA

Lektor: Ing. Zdeněk NEpustil

únor — **ZÁKLADNÍ SOMMELIERSKÝ KURZ**

lektor: sommelier David Král

únor/březen **KURZ VYŘEZÁVÁNÍ OVOCE A ZELENINY**

lektor: mistr carvingu **Luděk Procházka,** Czech carving studio

březen **ČTYŘDENNÍ BARMANSKÝ KURZ**

„Profesionální barman“

obsahující Flair & Style Bartending, Mixologii včetně molekulární mixologie a nových trendů, Historie a Bar management a Zbožíznalství

lektor: Martin Baťha, trojnásobný mistr ČR ve flair bartendingu a bronzový na mistrovství světa

duben **KURZ STUDENÉ KUCHYNĚ**
lektor: mistr kuchař **Vladimír Picka**

(kurz se nekonal pro malý počet zájemců)

Dále se naše škola každoročně podílela během školního roku na přípravě a organizací rautů při slavnostech a oslavách pořádané Plzeňským krajem.

Adaptační dny

Třídenní AK dle ŠVP pro obor Kuchař - číšník byli již 3. rokem nahrazeny adaptačními dny z těchto důvodů:

- stavy žáků pro nový školní rok se výrazně mění až do 31. 8. (po opravných zkouškách)
- rostoucí počet žáků starších 16 let v 1. ročnících
- dopad finanční krize na sociální situaci rodin našich žáků, snažíme se o snížení fin. nákladů konáním adaptačních dnů ve škole a v dosahu MHD Plzeň

Cíl a zaměření adaptačních dnů pro 1. ročníky:
Upevnění přátelských vztahů, rozvoj humanistických postojů - úcty, důvěry, snášenlivosti, empatie, spolupráce - budovaných za pomoci aktivního sociálního učení
Adaptační dny zajišťuje výchovný poradce ve spolupráci s vedením školy a TU.

Třídy oboru Hotelnictví absolvují 3-denní adaptační kurz na Šumavě – hotel Belveder

Termíny:
Sudá i lichá směna – obory K, Č: 1. 9. až 4. 9. 2015
Obor Hotelnictví: 2. 9. až 4. 9. 2015

Garant adaptačních dnů: Mgr. Lenka Kleisnerová
Garant adaptačního kurzu: Bc. Marie Kabátová

HARMONOGRAM AKCÍ NA ŠKOLNÍ ROK 2015/2016 – ŠKOLNÍ SOUTĚŽE, PROJEKTY, ZAHRANIČNÍ EXKURZE

(oblast EVVO a prevence řešena samostatně)

Září	Adaptační dny a kurz 1. ročníků H, K, Č (viz výše)
Říjen	**Zahraniční exkurze – Itálie v rámci ZCR**
Listopad	**DOD 27. 11. 2015**
Prosinec	Olympiáda v ČJ – školní kolo **Exkurzní a projektové dny posledních 14 dní v prosinci** Polanova síň - sekce ČJL Akce MPP, EVVO Projekt Finanční gramotnost **Odborná exkurze v Regensburgu a Norimberku**
Leden	Školní konverzační soutěž v angličtině Besedy na Úřadu práce pro poslední ročníky všech oborů Lyžařský kurz
Únor	Školní ekonomická soutěž Celostátní soutěž v matematice Besedy na Úřadu práce pro poslední ročníky všech oborů
Březen	Konverzační soutěž v NJ Školní divadelní představení v DJKT Společenskovědní soutěž (ZSV) Matematický klokan Matematická soutěž **Odborná exkurze Dachau, Mnichov**
Duben	**Plzeňský korbel – školní kolo** 22. 4. DEN ZEMĚ - EVVO

Květen	**Plzeňský korbel – region Čechy** Akce MPP – v období MZ
Červen	Vodácký kurz Exkurzní dny – akce MPP – po pedagogické radě Sportovní den – sekce TEV

- Veškeré odborné exkurze do hotelů, gastronomických zařízení, potravinářských výroben, institucí, atd. budou směřovány do hodin odborných předmětů a exkurzních dnů a jsou v plánu jednotlivých PK.

REALIZAČNÍ AKTIVITY EVVO PRO ŠKOLNÍ ROK 2015/2016

OBDOBÍ	AKTIVITA	PROSTŘEDKY	PŘEDMĚT	TŘÍDY
září	třídění odpadů	poučení, výklad, hry	ZPV, třídnické hodiny	všechny
listopad	odpadové hospodářství – sběrný dvůr Čistá voda nad zlato	exkurze, projekt, spolupráce Magistrát m.Plzně, firma AVE projekt, exkurze vodárna Plzeň	ZPV, OBN ZPV	1. r. K, Č 2. r.K, Č
prosinec	guláš pro bezdomovce Éčka v potravinách	projekt, spolupráce Charita Plzeň projekt	TPP, OBN ZPV	G 1. A 1.r. hotelnictví
březen	Den vody 22. 3.	diskuse, referáty, nástěnky	všechny	všechny
duben	Den Země 22. 4. pečuj o krajinu	diskuse, referáty, nástěnky projekt Sázení stromků	všechny OBN	všechny
květen	Týden pro fair trade	projekt, info stánek	EKO, OBN, ZEM	všechny
červen	Odpovědný spotřebitel	Projekt	EKO, OBN, MM	3. r. hotelnictví
průběžně	Recyklohraní třídění odpadů vazby EVVO do jednotlivých předmětů	soutěž systém nádob výuka	aktuálně dle tématu všechny všechny	aktuálně dle tématu všechny všechny

9.1 Přehled úspěchů školy

Odborná exkurze za krásami Švýcarska
Ve dnech 20. 4. - 23. 4. se žáci naší školy, spolu s učitelským dozorem, vydali do Švýcarska, poznat jeho krásy (města Bern, Ženevu s plavbou po Ženevském jezeře, švýcarskou riviéru Montreaux se sochou zemřelého Freddieho Marcuryho, starobylé město Murten, hrad Chillon) a zároveň navštívit světoznámé výrobny sýrů v malebném horském městečku Gruyére a nedaleko odtud v čokoládovně Nestlé. Žáci si z exkurze odvezli nové poznatky zejména z oblasti zeměpisu cestovního ruchu a technologie výroby potravin.

Den Země na naší škole
Dne 14. 4. jsme navázali na již tradiční akci ke Dni Země a v rámci environmentální výchovy třída H1.A zalesnila a oplotila paseku v lesním revíru Třemošná. Tentokrát nám pan Hynek Majer svěřil sazenice dubů. Na sousední pasece jsme mohli vidět jak vyrostly borovice zasázené naší školou v roce 2011 - jsou vysoké přibližně jako člověk. Tak ať nám duby rostou!

Putovní "Plzeňský korbel" je opět na rok doma
Úspěšně si vedli v regionálním kole soutěže reprezentanti naší školy. První místo získal Aleš Mlynařík, na druhém místě je Jana Pavlovová. Oba jsou žáky 1. ročníku!!! Těsně v závěsu na 4. příčce stanula Marie Palangariová z 2. roč. Letošního 10. ročníku soutěže o putovní "Plzeňský korbel" se zúčastnilo 18 soutěžících ze 6 škol západočeského regionu. Žáci se utkali ve znalostech i dovednostech ohledně historie, odborných vědomostí a čepování piva. Jejich výkon hodnotili odborníci z Plzeňského Prazdroje. Předsedou poroty byl pan Karel Šnejdar (vedoucí technického servisu). Pěkné ceny věnovali významní podnikatelé z oboru - pan R. Sochor provozovatel hotelu U Zeleného stromu v Nepomuku a pan Richard Marek v jehož režii funguje restaurace Na Spilce v Plzni. Cenu Plzeňského Prazdroje předal obchodní sládek Ing. Pavel Zítek. Díky podpoře ze strany pivovaru a spolupráci Hotelové školy, Plzeň, U Borského parku se uskutečnila velmi zdařilá akce, kdy se setkali žáci i odborní učitelé s odborníky z praxe. Všichni zúčastnění ocenili přátelské prostředí a stoupající odbornou úroveň celé soutěže.Napsali o nás na internetových stránkách qap.cz

Úspěch na odborné soutěži "Sapere - Vědět, jak žít"
Žáci 1. a 2. ročníku oboru ŠVP Ekonomika a podnikání v potravinářství získali 1. místo v krajském kole 6. ročníku celostátní soutěže, vyhlášené ve věstníku MŠMT ČR, " SAPERE - Vědět, jak žít" a postupují do celostátního kola.

Finále soutěže – BUSINESS POINT 2016 s naší účastí
Nejen gastronomií žije naše škola. Ve dnech 18. - 19. března se tým žáků z třídy H3.A (ve složení David Bláha, Michaela Dušková, Kristýna Houšková, Andrea Košťálová) zúčastnil finále 10. ročníku manažersko – marketingové soutěže Business Point 2016 pořádané Fakultou podnikatelskou VÚT v Brně. Do finále bylo vybráno z celé ČR deset týmů, které tvořily a obhajovaly své projekty před sedmičlennou porotou na zadané téma - "Vytvoření a uvedení na trh nového produktu z oblasti čokoládových výrobků – uplatnění smyslů v marketingu". Desátý ročník byl uspořádán v netradičním duchu. Soutěžící měli k dispozici při tvorbě produktu a marketingu pouze: své vědomosti, papír, tužku, nůžky, fixy a pastelky. Celý projekt soutěže byl realizován na vysoké škole pod záštitou děkana Fakulty podnikatelské doc. Ing et Ing. Stanislava Škapa, Ph.D. Náš tým se celkově umístil na nemedailovém pořadí, ale to nevadilo. Už samotná účast ve finále je pro naši školu velkým úspěchem. Děkujeme za reprezentaci školy. Více info o soutěži zde

PROFESIONÁLNÍ KUCHAŘI SE PODĚLILI S ŽÁKY O SVÉ ZKUŠENOSTI
PROFESIONÁLNÍ KUCHAŘI JIŘÍ DENIS A VÁCLAV KRŠŇÁK SE PODĚLILI O ZKUŠENOSTI. V pátek 11. 3. 2016 byl pro žáky oboru Gastronomie nabitý kulinářskými zážitky. Jirka Denis a Vašek Kršňák, mladí kuchaři luxusní pražské restaurace Cafe Savoy ve spolupráci s odbornými učiteli školy

Marií Kabátovou a Petrem Berkou připravili a zařadili do vyučování zajímavý projekt. Páni kuchaři přijeli předvést, co to znamená zamezit zbytečnému plýtvání, spotřebovat suroviny beze zbytku, eticky a ekologicky jednat. Už jste slyšeli spojení „od čumáčku po ocásek" nebo „od kořínku po lísteček"? To jsou aktuální trendy, které v praxi využívají denně Jiří Denis a Václav Kršňák. Žákům vysvětlili technologie fermentování, sušení, odšťavňování aj. a společně s nimi připravili menu složené z takovýchto trendových pokrmů. Ve školní cvičné restauraci se v pátek degustovaly pokrmy z moderní české gastronomie – glazované ředkvičky s pěnou z lístků – kachní prso, červená a žlutá řepa, bramborové noky - čokoladový muffin , švestková marmeláda , čokoláda , sladká bramborová pěna. Oba lektoři zároveň ukázkově reprezentovali domovskou kuchyni vedenou šéfkuchařem Romanem Frenclem a společnost Ambiente, do které Cafe Savoy patří. Všichni účastníci se shodli, že zažili pracovně i lidsky obohacující den, kdy se propojila profesionalita lektorů se zájmem žáků, podporou společnosti Ambiente a školy.

Zlatý úspěch našich žáků na soutěži AHOL cup 2016
Prestižní celorepublikovou gastronomickou soutěž AHOL CUP 2016 s mezinárodní účastí ovládli naši žáci a získali zlaté medaile. Soutěž se konala 27. ledna 2016 v netradičním industriálním prostředí Multifunkční haly GONG v Dolní oblasti Vítkovic. Naši školu reprezentovali žáci 2. ročníku oboru Hotelnictví a cestovní ruch a oboru Kuchař (Roman Moulis, David Starck, Filip Zimanzl, Jiří Vodrážka). Soutěžilo se v šesti disciplínách (krájení zeleniny, pouring test, určování druhů mas, jazykové dovednosti, určování sklenic, nápojů a týmový kuchařský úkol). Žáci, které na soutěž připravovali učitelé odborných předmětů M. Havlík a P. Berka, zabodovali svým kuchařským uměním a připravili pokrm "Kuřecí Supreme a ragú z kuřecích stehen, karotkové pyré s červenou čočkou a dýní Hokkaido, těstovina plněná hlívou ústřičnou, dušený pórek, pivní omáčka". Tímto pokrmem přesvědčili porotu, která se skládala se zástupců a komisařů z Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Asociace hotelů a restaurací ČR a francouzského šéfkuchaře. Gratulujeme a děkujeme za výbornou reprezentaci školy.

Úspěch žáků na 8. roč. ŽATECKÝ CUP 2016
20. ledna 2016 se 3 žáci naší školy zúčastnili osmého ročníku soutěže - Žatecký Cup 2016, pořádané pod záštitou hejtmana Ústeckého kraje. Jednalo se o tradiční zahajovací soutěž nového soutěžního roku České barmanské asociace. Tato soutěž nám nabídla hned tři soutěžní disciplíny – v oborech barista, barman a pivní specialista. Matěj Brož – žák druhého ročníku oboru Číšník vybojoval vítězství v soutěži pivních specialistů „Junior Beer Competition" . V této kategorii soutěžilo 13 žáků, kteří museli předvést svoje teoretické znalosti v testu a praktické dovednosti u výčepního pultu. Zbylí dva žáci Kamila Morávková – druhý ročník a Richard Rendek – první ročník obor Hotelnictví, prošli baristickou soutěží a umístili se na pátém a sedmém místě. V Soutěži museli předvést své znalosti při seřizování mlýnku na kávu a přípravě dvou espress, cappuccin a dvou volných nápojů. Gratulujeme a děkujeme za reprezentaci školy.

Náš žák získal 2. místo na 22. roč. Gastro Junior Brno – Bidvest Cup
V Brně proběhlo Mezinárodní mistrovství České republiky Gastro Junior Brno – Bidvest Cup - největší soutěž mladých talentů v oborech kuchař, cukrář a číšník v ČR. Naši školu reprezentoval Petr Rataj. Soutěžní zadání je sestaveno podle pravidel pro gastronomické soutěže, které stanoví WACS (Světová asociace kuchařských spolků). Soutěž hodnotí jen akreditovaní komisaři AKC ČR. Ráno, v den soutěže, si Petr vylosoval číslo tzv. BLACK BOXU = tajného koše, ale až 30 minut před nástupem na podium byl zapečetěný box odtajněn před soutěžícím, který se seznámil s vylosovanými položkami. Tím začal běžet 30ti minutový interval. V této době byla povolena porada o postupu a názvu pokrmu s trenérkou, učitelkou M. Kabátovou. Po sestavení receptury a výběru potřebných surovin, si soutěžící připravil pracoviště. V době 30 minutové přípravy na soutěžní úkol nesměl být používán mobilní telefon, on-line připojení či jiné komunikační vybavení. Následujících 45 minut je čas na přípravu 4 porcí hlavního pokrmu. Soutěžící již pracuje ve studiu sám bez pomoci své trenérky. Petr si vylosoval: kachní prsa, pomeranč, kozí sýr a foie gras, připravoval „Kachní prsa sous-vide, pečená foie gras,

pomeranče v portském víně, raviolu plněnou kozím sýrem s mandlemi, beurre monté a pastiňákové pyré.“ Dodržení propozic a skvělá chuť pokrmu zajistila Petrovi umístění ve zlatém pásmu a 2. příčku na stupni vítězů. Gratulujeme!

Menu v duchu Slow food pro hosty z "Nerudovky"
Sváteční atmosféru vánočního oběda si v pátek 18. 12. užili naši hosté z "Nerudovky". Žáci G1.A pro ně od časného rána připravili menu v duchu Slow food (http://www.slow-food.cz/), ze sezónních a regionálních surovin. Hosté zasedli u slavnostně prostřené tabule, kterou během dopoledne žáci vytvořili. Na obou stranách byla příjemná atmosféra, která vydržela až do konce oběda. Nezbývá, než si přát další pěkné akce i v novém roce. Hodně štěstí všem!

Vánoční guláš 2015
Letošní sbírka zacílená na pomoc lidem v nouzi v Domově svatého Františka přinesla rekordní částku – mezi žáky a pedagogy školy bylo vybráno 3 023 Kč! Za vybrané peníze žáci třídy H1.A pod vedením pana učitele Havlíka připravili 70 porcí hovězího guláše. Z původně plánovaných knedlíků museli žáci, leč neradi, z organizačních důvodů ustoupit, a podávali ke guláši čerstvý chléb. Paní učitelka Babková se svými žáky upekla moučníky. Vedoucí Domova pan Mgr. Gerbani velmi ocenil nápad servírek ze třídy Č2.B, které vymyslely doplnit sbírku tak potřebnou součástí oblečení, jakou jsou ponožky. Všem, kdo do sbírky přispěli, děkujeme a přejeme klidné prožití vánočních dní.

Soutěž - Svačina roku s Rio Mare
Korespondenčního kola 3. ročníku celostátní gastronomické soutěže Svačina roku s Rio Mare se zúčastnilo 123 žáků - kuchařek a kuchařů z 35 středních odborných škol se zaměřením na gastronomii. V porotě garantoval odbornost Mistr kuchař Vladimír Picka a šéfkuchař a člen představenstva Asociace kuchařů a cukrářů České republiky Jiří Král. Mezi 15 vybranými finalisty byl reprezentant naší školy Daniel Němec. Soutěžil se svačinou sestavenou z pohankové galettes se salátem s tuňákem Rio Mare. Dan 5 porcí pokrmu připravil v časovém limitu 20 minut, ale na medailové umístění to tentokrát nestačilo. Děkujeme za pěknou reprezentaci a gratulujeme k postupu do finále.

Úspěch žáků na soutěži SOMMELIER MORAVY 2015
Dne 26. 11. 2015 v Louckém klášteře ve Znojmě proběhla sommelierská soutěž SOMMELIER MORAVY 2015. Školu reprezentovali žáci druhého ročníku oboru Hotelnictví a cestovní ruch. Finále se zúčastnil Vladimír Přibáň, který se umístil na krásném 2. místě a stal se tak vicemistrem a Anežka Doubková, která obsadila místo 4. V první desítce se umístila i Alexandra Pekárková. Soutěž je zaměřená na zkvalitnění práce s vínem v gastronomii. Konkrétně na zdokonalení znalostí, prezentace, podávání, uskladnění vín a jejich snoubení s pokrmy v gastronomických provozech. Důraz je kladen na prohloubení znalostí o vínech z Moravy a Čech. Důležitou součástí soutěže byly přednášky odborníků o vínech s označením VOC, dále úroveň personálu ve službách a představení AS ČR. Soutěž se konala pod záštitou ministra zemědělství Mariana Jurečky. V porotě zasedl například prezident asociace Martin Pastyřík, viceprezident Ivo Dvořák, šéfredaktor časopisu WINE & Degustation Michal Šetka. Děkujeme žákům za příkladnou reprezentaci školy a našeho regionu.

Seminář pro žáky školy - "Ryby našich vod"
Ve středu 18. 11. 2015 proběhl v odborné učebně naší školy, seminář na téma „Ryby našich vod“. Přednášejícím byl uznávaný odborník Ing. Eduard Levý z Fakulty rybářství a ochrany vod v Českých Budějovicích (více info zde). Žáci 2. ročníku si vyslechli zajímavé informace o chovu a zpracování ryb. Součástí byla i praktická část, kde Ing. Levý předvedl zpracování kapra a pstruha od kuchání, filetování až po chutnou polévku nebo rybí filety na másle. Seminář proběhl díky podpoře Rybářského sdružení České republiky. Naše poděkování za vydařenou akci patří Ing. Levému a Rybářskému sdružení.

Jak správně poskytnout první pomoc?

Dne 6. 11. 2015 se na naší škole uskutečnil tradiční seminář o zdravovědě, který vedl osobně ředitel a velitel záchranné letecké služby v Plzni-Líních pan MUDr. Michal Mareček. Seminář byl zaměřený na poskytnutí první pomoci. Žáci se zde seznámili s aktuálními postupy při poskytování první pomoci například při autonehodě, infarktu, vdechnutí cizího tělesa, opařeninách, zlomeninách, atd. Semináře se zúčastnili žáci dvouletého nástavbového studia učebního oboru Gastronomie. Pro žáky je tento seminář vždy velkým přínosem. Děkujeme panu doktorovi za ochotu a jeho vstřícný přístup při tomto semináři. Foto ze semináře naleznete zde.

FINLANDIA VODKA CUP 2015 - MISTR KÁVY MARIÁNSKÉ LÁZNĚ 2015
Česká barmanská asociace pořádala na půdě Hotelové školy v Mariánských Lázních odbornou soutěž FINLANDIA VODKA CUP 2015. Bylo možné se zúčastnit jedné z následujících soutěžních disciplin - Profi Flair Competition, Junior Cocktail Competition, Junior Flair Competition, Junior Mistr kávy. 4 žáci naší školy se zúčastnili soutěže Mistr kávy (Kamila Morávková, Matěj Brož, Richard Rendek a Daniela Brejchová). Pro většinu z nich to byla první příležitost ukázat co vše se byli schopni naučit během studia. Kamila Morávková – žákyně druhého ročníku, soutěžila již podruhé a umístila se na krásném čtvrtém místě. Dovednostní úkol spočívá v přípravě espressa, cappuccina, volného nápoje a seřízení profesionálního mlýnku. Žáci trénovali pod vedením člena CBA sekce kávy, kavárníka a baristy - Gorana Joziče a Terezy Průchové. Soutěže Profi Flair Competition se účastnil náš bývalý absolvent Martin Vogeltanz a umístil se na prvním místě.

Úspěch žáků na soutěži - BOHEMIA SEKT TROPHÉE 2015
Žáci 2. ročníku oboru hotelnictví a cestovního ruchu Alexandra Pekárková, Anežka Doubková a Vladimír Přibáň se dne 8. 10. 2015 zúčastnili sommelierské soutěže BOHEMIA SEKT TROPHÉE 2015 - TALENT, kde příkladně reprezentovali naší školu v semifinále i ve finále. Vladimír Přibáň získal v Mariánských lázních titul vicemistr v kategorii junior, když obsadil krásné druhé místo. Tato soutěž je zaměřena na znalosti a dovednosti v oblasti sommeliérství u nás i ve světě. Soutěže se zúčastnilo celkem 19 sommeliérů z celé České republiky a ze Slovenska. Mezi soutěžní disciplíny patřil například 50 otázkový test, slepá degustace 2 vzorků vín, které museli sommelieři senzoricky popsat, servis sektu a dekantace červeného vína, oprava chybného nápojového lístku, doporučení vína k vylosovanému menu. Veškeré disciplíny sommeliéři předváděli před diváky a odbornou porotou, ve které zasedl například prezident Asociace sommeliérů ČR Martin Pastyřík, několikanásobný vítěz a vicemistr sommelierských soutěží Tomáš Brůha a David Král ze společnosti Bohemia Sekt. V průběhu soutěže bylo vidět obrovské zlepšení jak v teoretické, tak i v praktické části oproti předchozím ročníkům. Toto ocenil i pan prezident asociace. Děkujeme žákům za příkladnou reprezentaci naší školy.

Soutěž Mistr kávy 2015 junior s naší účastí
Česká barmanská asociace pořádala při příležitosti výstavy For Gastro a Hotel 2015 dne 2. 10. 2015 v pražských Letňanech baristickou soutěž „JUNIOR MISTR KÁVY". Naše žákyně druhého ročníku Kamila Morávková se této soutěže zúčastnila a příkladně reprezentovala naši školu. Soutěžní úkol byl následující – příprava espressa, cappuccina a volného nápoje, který byl v případě Kamily následující – Latte caramel.

Naši žáci vařili a obsluhovali na Plzeňské Žumberově vařečce 2015
Dne 5. 9. 2015 se uskutečnil v Plzni tradiční festival České kuchyně podporující českou gastronomii. Hlavní tváří tohoto festivalu byl mistr kuchař pan Jaroslav Sapík. Naši žáci zde předvedli divákům v hodinové show své znalosti a dovednosti z oboru gastronomie, které získávají v průběhu studia. Divákům žáci předvedli přípravu čtyřchodového menu, které bylo zaměřeno na českou kuchyni, přímo na podiu s podrobným komentářem. Hosté mohli ochutnat například paštiku s kachními játry, krémovou česnečku, kuřecí Supréme s houbovým ragú a hráškovým pyré a jako dezert jogurtový knedlíček s medovou švestkou. Žáci tak předvedli, jak by to mělo vypadat v našich restauracích. Servírovali také víno sommelierským způsobem. Moc nás potěšilo, když nám osobně poděkoval pan Sapík, který žáky pochválil za krásný výkon. Naši školu reprezentovali žáci 2. a 4. ročník oboru Hotelnictví a cestovního ruchu

(Eliška Steinerová, Alexandra Pekárková, David Starck, Roman Moulis). Děkujeme žákům za příkladnou reprezentaci školy.

Spolupráce s Českým rozhlasem Plzeň na pořadu "Co se vaří, co se jí"
Naše škola společně s Českým rozhlasem Plzeň natáčí pořad o vaření. První díly pořadu jsou zaměřeny na staročeskou kuchyni. Jako první se posluchači mohou těšit na pokrm zvaný "Uhlířina s kroupami". V druhém díle je pro posluchače připraven pokrm s názvem "Pohankový dezert se sušenými švestkami ".

10. Přehled hospodaření k 31. 12. 2015 (v Kč)

A.

A) PŘÍJMY	
1. celkové příjmy	61.535.525,-
2. Poplatky od zl. žáků, rodičů nebo j. zákonných zástupců	2.913.651,-
3. Příjmy z hospodářské činnosti	-
4. Transfery vyjma EU	53.497.627,-
5. Ostatní příjmy	5.124.247,-
B) VÝDAJE	
1. ***Investiční*** výdaje celkem:	667.549,-
2. ***Neinvestiční*** výdaje celkem, z toho:	61.487.891,-
- Náklady na platy pracovníků školy	32.979.185,-
- Ostatní osobní náklady	215.000,-
- Zákonné odvody + FKSP	11.548.293,-
- Výdaje na učebnice, uč. texty a uč. pomůcky	410.409,-
- Stipendia	0
- Ostatní neinvestiční náklady	16.335.004,-
C) HOSPODÁŘSKÝ VÝSLEDEK po zdanění	47.634,-

B.

Komentář

Hospodaření školy za rok 2015 bylo ukončeno kladným výsledkem hospodaření, úkoly stanovené v oblasti rozpočtu včetně mimořádného úkolu souvisejícího s konáním Her VII. letní olympiády dětí a mládeže ČR se nám podařilo splnit. V meziročním srovnání došlo k nárůstu jak *příjmové* části rozpočtu, o 648 tis. Kč, tak i *výdajové* části rozpočtu, o 657 tis. Kč, právě vlivem zajištění mimořádného úkolu. Pokles výdajů oproti plánu je vykázán pouze u nákladové položky na energie a to v souvislosti s příznivými klimatickými podmínkami, se současným vlivem jednotkové ceny za centrálně nakoupené energie. Úspora byla operativně přesunuta k čerpání v ostatních nákladových položkách, zejména na položkách oprav a údržby majetku, dále na položce drobného majetku a také spotřebního materiálu.

Účelové neinvestiční dotace poskytnuté ze státního rozpočtu jsme vyčerpali v přidělené výši:

- na podporu odborného vzdělávání 316.140,-- Kč
- zvýšení platů pracovníků regionálního školství 1.357.107,-- Kč
- zvýšení odměňování pracovníků regionálního školství v r. 2015 219.872,-- Kč
- excelence středních škol - soutěže 10.893,-- Kč

Investiční činnost byla v hodnoceném období finančně zajištěna vlastními prostředky naší organizace, tedy z investičního fondu. Na pořízení nového strojního vybavení jsme čerpali 77.186 Kč a to na nákup kávovaru pro odbornou učebnu stolničení. Na realizaci stavebních investic jsme vynaložili celkem 459.387 Kč, z toho za 391 tis. Kč bylo provedeno zateplení

střechy budovy DM a za 69 tis. bylo provedeno osazení oken žaluziemi ve školní budově U Borského parku.
Jako posílení zdrojů financování neinvestičních výdajů na opravy a údržbu nemovitého majetku jsme z prostředků investičního fondu organizace použili 131 tis. Kč na výměnu oken v objektu U Borského parku 3.
Personální oblast: na rok 2015 nám zřizovatel stanovil ukazatel limitu počtu zaměstnanců ve výši 118,32 osob. Skutečný počet pracovníků dosáhl v daném roce čísla 105,05 v přepočtených osobách, což představuje úsporu 13,27 zaměstnanců v pedagogických i nepedagogických pracovních pozicích. Meziroční vývoj zaměstnanosti v Hotelové škole se dá hodnotit jako téměř konstantní.

Vytvořený kladný hospodářský výsledek ve výši 47.633,85 Kč byl v rámci schválení účetní závěrky za rok 2015 a schválení návrhu vypořádání HV zřizovatelem, rozdělen do peněžních fondů naší organizace: do fondu rezervního ve výši 38.133,85 Kč, do fondu odměn ve výši 9.500,00 Kč.
Zůstatky fondů naší organizace představují finanční zdroje, které naší škole zajišťují předpoklad finančního zajištění pro období nedostatečnosti finančních zdrojů z důvodu přechodného poklesu žáků vlivem nepříznivosti populačního vývoje.
Jednoznačným ekonomickým cílem pro navazující období je snaha o udržení finanční stability organizace zachováním zvolené finanční politiky, vyhledávání možností dalších finančních zdrojů, využívání centrálních nákupů komodit a v neposlední řadě trvale usilovat o optimalizaci finanční náročnosti výukových, provozních a administrativních procesů.

Datum zpracování zprávy: 7. 10. 2016
Datum projednání ve Školské radě: 12. 10. 2016
Podpis ředitele a razítko školy:

Mgr. Miroslav Široký
ředitel školy