



# VÝROČNÍ ZPRÁVA O ČINNOSTI ŠKOLY ZA ŠKOLNÍ ROK 2018/2019

Výroční zpráva byla projednána a schválena Školskou radou při střední škole, jejíž činnost vykonává Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm, příspěvková organizace, dne 14. října 2019.

## Obsah

<b>1. ÚVOD .....</b>	<b>4</b>
<b>2. ZÁKLADNÍ ÚDAJE O ŠKOLE .....</b>	<b>6</b>
a) Název, sídlo, zřizovatel školy a další údaje, údaje o vedení školy, adresa pro dálkový přístup .....	6
b) Charakteristika školy .....	7
c) Údaje o školské radě.....	8
<b>3. PŘEHLED OBORŮ VZDĚLÁNÍ.....</b>	<b>8</b>
a) Obory vzdělání školy.....	8
b) Charakteristika oborů vzdělání.....	9
c) Stav žáků a vývoj počtu žáků .....	12
<b>4. RÁMCOVÝ POPIS PERSONÁLNÍHO ZABEZPEČENÍ ČINNOSTI ŠKOLY .....</b>	<b>14</b>
<b>5. ÚDAJE O PŘIJÍMACÍM ŘÍZENÍ.....</b>	<b>14</b>
<b>6. ÚDAJE O VÝSLEDKÁCH VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ PODLE CÍLŮ STANOVENÝCH ŠKOLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI PROGRAMY A PODLE POSKYTOVANÉHO STUPNĚ VZDĚLÁNÍ.....</b>	<b>16</b>
a) Výsledky vzdělávání žáků ve školním roce 2018/2019 .....	16
b) Výsledky závěrečných zkoušek za školní rok 2018/2019 .....	18
c) Výsledky maturitních zkoušek za školní rok 2018/2019.....	19
d) Výsledky školy v programu KVALITA ve školním roce 2018/2019.....	21
<b>7. ÚDAJE O PREVENCI RIZIKOVÝCH FAKTORŮ CHOVÁNÍ ŽÁKŮ .....</b>	<b>22</b>
a) Výchovné poradenství .....	22
b) Prevence rizikového chování žáků .....	25
c) Činnost školního psychologa.....	28
d) Činnost žákovské samosprávy.....	30
<b>8. ÚDAJE O DALŠÍM VZDĚLÁVÁNÍ PEDAGOGICKÝCH PRACOVNÍKŮ.....</b>	<b>31</b>
<b>9. ÚDAJE O AKTIVITÁCH A PREZENTACI ŠKOLY NA VEŘEJNOSTI.....</b>	<b>36</b>
a) Organizace soutěží, účast a umístění žáků v soutěžích .....	36

b) Lyžařské a sportovně turistické kurzy .....	38
c) Mimoškolní vzdělávací a kulturní akce.....	39
d) Volnočasové aktivity domova mládeže .....	42
e) Prezentace školy na veřejnosti.....	44
f) Aktivity školy v rámci EVVO .....	46
<b>10. ÚDAJE O VÝSLEDČÍCH INSPEKČNÍ ČINNOSTI PROVEDENÉ ČESKOU ŠKOLNÍ INSPEKČÍ.....</b>	<b>47</b>
<b>11. ZÁKLADNÍ ÚDAJE O HOSPODAŘENÍ ŠKOLY .....</b>	<b>48</b>
<b>12. ÚDAJE O ZAPOJENÍ ŠKOLY DO ROZVOJOVÝCH A MEZINÁRODNÍCH PROGRAMŮ .....</b>	<b>52</b>
<b>13. ÚDAJE O ZAPOJENÍ ŠKOLY DO DALŠÍHO VZDĚLÁVÁNÍ V RÁMCI CELOŽIVOTNÍHO UČENÍ .....</b>	<b>55</b>
a) Profesní kvalifikace .....	55
b) Odborné kurzy .....	56
c) Další vzdělávání .....	56
<b>14. ÚDAJE O PŘEDLOŽENÝCH A ŠKOLOU REALIZOVANÝCH PROJEKTECH FINANCOVANÝCH Z CIZÍCH ZDROJŮ .....</b>	<b>58</b>
<b>15. SPOLUPRÁCE S ORGANIZACEMI ZAMĚSTNAVATELŮ A DALŠÍMI PARTNERY PŘI PLNĚNÍ ÚKOLŮ VE VZDĚLÁVÁNÍ.....</b>	<b>62</b>
<b>16. ZÁVĚR.....</b>	<b>65</b>
<b>17. PŘÍLOHY .....</b>	<b>66</b>
PŘÍLOHA č. 1: Projekty v operačních programech.....	66
PŘÍLOHA Č. 2: Činnosti školy v oblasti zapojení školy do dalšího vzdělávání v rámci celoživotního učení a dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků .....	68
PŘÍLOHA č. 3: Smluvní pracoviště odborného výcviku a praxe .....	69
PŘÍLOHA č. 4: Seznam použitých zkratk.....	70
PŘÍLOHA č. 5: Tiskové zprávy a reference .....	72

## 1. Úvod

Výroční zpráva o činnosti školy je zpracována za období předcházejícího školního roku, s výjimkou základních údajů o hospodaření školy, a předkládá se školské radě ke schválení do 15. října, následně se zasílá zřizovateli, zveřejňuje na přístupném místě ve škole a na webových stránkách školy. Výroční zpráva o činnosti školy je zpracována v souladu s Obecným nařízením o ochraně osobních údajů a zákonem č. 110/2019 Sb., o zpracování osobních údajů.

**Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm, příspěvková organizace** (dále jen „škola“) je příspěvkovou organizací zřízenou Moravskoslezským krajem. Škola v hodnoceném školním roce vzdělávala žáky se zaměřením na hotelnictví, gastronomii, cestovní ruch a podnikání v oborech vzdělání s maturitní zkouškou a s výučním listem v denní formě vzdělávání (včetně nástavbového studia). Dle statistických výkazů ke dni 30. 9. 2018 navštěvovalo školu 385 žáků.

Škola je členem Asociace hotelových škol, Asociace hotelů a restaurací ČR, Asociace kuchařů a cukrářů ČR, České barmanské asociace a Asociace sommeliérů ČR; spolupracovala se Sdružením podnikatelů v pohostinství UNIHOST, Národním ústavem pro vzdělávání a Centrem pro zjišťování výsledků ve vzdělávání (CERMAT). S managementem školy aktivně spolupracovala školská rada a žákovská samospráva; ve své činnosti již osmým rokem pokračovalo Sdružení přátel školy. Tradičně velmi dobrá spolupráce se rozvíjela s městem Frenštát pod Radhoštěm; **významně podporoval školu její zřizovatel – Moravskoslezský kraj, a to především v oblasti reprodukce majetku, evaluačních nástrojů, zajištění funkce školního psychologa, sdílených služeb včetně oblasti metodické.**

Škola je autorizovanou osobou pro organizování zkoušek k získávání profesních kvalifikací v cukrářských oborech a oborech gastronomických, nabízí programy dalšího vzdělávání a akreditované vzdělávací programy MŠMT.

Škola má zkušenosti nabyté úspěšnou realizací zahraničních stáží žáků v rámci programu Erasmus+, naplňování recipročních smluv s partnerskými zahraničními školami a operačních programů Vzdělávání pro konkurenceschopnost a IROP.

## Významné události ve školním roce 2018/2019

Hotelovou školu dne 9. dubna 2019 navštívili významní hosté v čele s hejtmánem Moravskoslezského kraje Ivo Vondrákem a ředitelem krajského úřadu Tomášem Kotyzou. Dalšími hosty byli například členové rady kraje a starosta města Frenštát pod Radhoštěm. Vzácná návštěva si prohlédla odborná pracoviště školy včetně Gastrocentra a Cukrářského centra školy. Žáci a zaměstnanci školy připravili hostům slavnostní menu. Hosté ocenili dovednosti žáků a profesionalitu zaměstnanců Hotelové školy.

**Při příležitosti Dne učitelů 2019** byla městem Frenštát pod Radhoštěm v kategorii za dlouhodobou tvůrčí pedagogickou činnost oceněna Mgr. Jarmila Nagyová, učitelka všeobecně vzdělávacích předmětů.

Moravskoslezský kraj při stejné příležitosti ocenil ředitele školy RNDr. Ivo Hermana za dlouhodobou tvůrčí pedagogickou činnost.



## 2. Základní údaje o škole

### a) Název, sídlo, zřizovatel školy a další údaje, údaje o vedení školy, adresa pro dálkový přístup

**Název školy:** Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm, příspěvková organizace

**Sídlo:** Mariánská 252, 744 01 Frenštát pod Radhoštěm

**Zřizovatel:** Moravskoslezský kraj, 28. října 117, 702 18 Ostrava

**Právní forma:** příspěvková organizace

**IZO:** 600 171 256

**IČ:** 00 576 441

**e-mail:** sekretariat@hotelovkafren.cz

**www:** <http://www.hotelovkafren.cz>

**ID datové schránky:** bc5jrez

**Součástí školy:** domov mládeže

školní jídelna

#### Vedení školy:

RNDr. Ivo Herman ředitel školy (statutární orgán organizace)

Mgr. Bohuslava Krupicová zástupkyně ředitele pro teoretické vyučování  
(zástupce statutárního orgánu organizace)

Mgr. Andrea Tobolová zástupkyně ředitele pro praktické vyučování a školské služby

Mgr. Jitka Kuběnová vedoucí učitelka odborného výcviku

Ing. Martina Synková zástupkyně ředitele pro ekonomiku

## b) Charakteristika školy

Hlavním předmětem činnosti školy je **vzdělávání žáků v oborech vzdělání s maturitní zkouškou a výučním listem zaměřených na oblast gastronomie, hotelnictví, cestovního ruchu a podnikání**. Žáci mají možnost využívat ubytování na domově mládeže a stravování ve školní jídelně, k dispozici je školní bufet. Závodní stravování využívají zaměstnanci školy. Škola nabízí žákům během studia různé odborné kurzy pod vedením renomovaných odborníků z praxe a také účast na výměnných pobytech a stážích v zahraničí. Dalšími významnými aktivitami školy byly realizace profesních kvalifikací a programů dalšího vzdělávání, poskytování stravování žákům a zaměstnancům dvou základních škol a cizím organizacím a ubytování cizích osob v rámci doplňkové činnosti.

Žáci, zákonní zástupci žáků a pedagogičtí pracovníci školy mohou využívat poradenské a diagnostické služby školního poradenského pracoviště, jehož součástí je školní psycholog, výchovný poradce a školní metodik prevence.

Škola má ve správě **areál ve Frenštátě pod Radhoštěm sloužící vzdělávání žáků a poskytování školských služeb**. Praktické vyučování žáků se realizuje v síti smluvních pracovišť Moravskoslezského a Zlínského kraje. Areál ve Frenštátě p. R. zahrnuje prostory teoretického vyučování, pracovišť praktického vyučování včetně gastrocentra, školní kuchyně a jídelny, domova mládeže a tělovýchovného areálu včetně venkovních sportovišť. Žáci využívají zmodernizované šatny s přidělenými šatníkovými skříňkami.

Pokračovaly aktivity v rámci udržitelnosti projektu Modernizace, rekonstrukce a výstavba sportovišť vzdělávacích zařízení I., projektu Multifunkční odborné učebny – Gastrocentra a projektu Přírodovědné učebny.

Od 1. října 2019 byl zahájen odborný výcvik v nově vybudovaném Cukrářském centru v rámci operačního projektu IROP. O hlavních prázdninách bylo zmodernizováno prostředí školní jídelny a sborovny.





### c) Údaje o školské radě

Při střední škole působila ve druhém roce funkčního období šestičlenná školská rada. Na svých zasedáních se školská rada seznámila s Plánem činnosti školy na školní rok 2018/2019, schválila Výroční zprávu za školní rok 2018/2019, školní řád a pravidla hodnocení vzdělávání žáků. Dále projednala Zprávu o hospodaření organizace za rok 2018 a vzala na vědomí výsledek hospodaření organizace.

## 3. Přehled oborů vzdělání

### a) Obory vzdělání školy

Přehled oborů vzdělání – denní forma

Stupeň vzdělání	Kód oboru	Název oboru	Název ŠVP
Střední vzdělání s maturitní zkouškou	65-42-M/01	Hotelnictví	Hotelnictví a lázeňství Management cestovního ruchu
	65-41-L/01	Gastronomie	Kuchař-specialista Gastronomie (dobíhající ŠVP)
Střední vzdělání s výučním listem	65-51-H/01	Kuchař-číšník	Kuchař-číšník Kuchař
	29-54-H/01	Cukrář	Cukrář
Střední vzdělání s maturitní zkouškou – nástavbové studium	64-41-L/51	Podnikání	Podnikání

## **b) Charakteristika oborů vzdělání**

### **Obor vzdělání: 65-42-M/01 Hotelnictví**

---

Čtyřleté střední vzdělání s maturitní zkouškou – denní forma vzdělávání.

Cílem oboru je příprava odborných pracovníků k vykonávání odborné činnosti provozní, obchodně podnikatelské nebo řídicí v oblasti hotelových služeb a cestovního ruchu.

Obor zahrnuje základní znalosti z ekonomiky a účetnictví, o službách a managementu cestovního ruchu. Součástí oboru je také vzdělávání ve dvou cizích jazycích, které poskytuje základní i odbornou slovní zásobu a schopnost aktivně ji používat při standardních profesních situacích. Obor poskytuje znalosti a dovednosti týkající se výživy, potravin, přípravy pokrmů a nápojů, odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Umožňuje získání poznatků o provozu hotelů a dalších ubytovacích zařízení a také získání základních praktických dovedností z oblasti hotelových služeb.

Absolvent je schopen uplatnit se v široké oblasti hotelového průmyslu a dalších služeb cestovního ruchu. Ovládá gastronomická pravidla, vykonává zásady a pravidla obsluhy a organizuje ubytovací, stravovací, informační služby, wellness a lázeňské služby.

Stěžejní oblastí uplatnění jsou především činnosti provozní, marketingové, obchodně podnikatelské a řídicí v nejrůznějších pracovních pozicích a právně organizačních formách podnikání, a to jak v pozici zaměstnance, tak zaměstnavatele a podnikatele. Po složení maturitní zkoušky může absolvent pokračovat ve studiu na VOŠ nebo VŠ.

Žáci si volí, zda se chtějí vzdělávat podle školního vzdělávacího programu Management cestovního ruchu nebo Hotelnictví a lázeňství. Podle zvoleného vzdělávacího programu jsou ve 3. a 4. ročníku zaměřené odborné předměty Wellness a lázeňství, Management cestovního ruchu a Hotelový provoz. Odbornou praxi absolvují žáci podle příslušného vzdělávacího programu.

**Obor vzdělání:**

**65-41-L/01 Gastronomie**

---

Čtyřleté střední vzdělání s maturitní zkouškou – denní forma vzdělávání.

Obor připravuje odborné pracovníky pro oblast společného stravování k vykonávání odborné gastronomické činnosti (provozní, marketingové, obchodně podnikatelské nebo řídicí) ve stravovacích zařízeních.

Obor poskytuje základní znalosti z ekonomiky a účetnictví a orientaci v ekonomických jevech a procesech tržního hospodářství. Seznamuje také s právními aspekty obchodně podnikatelských vztahů. Součástí oboru je také vzdělávání ve dvou cizích jazycích, které poskytuje základní i odbornou slovní zásobu a schopnost aktivně ji používat při standardních profesních situacích. Poskytuje teoretické poznatky a praktické dovednosti pro výrobu a servis pokrmů a nápojů. Vede k osvojení technologických postupů přípravy pokrmů teoreticky i prakticky. V oblasti odbytu a obsluhy vede k osvojení techniky jednoduché a složité obsluhy hostů a organizaci práce a řízení součinnosti úseku odbytu a výroby. Žáci daného oboru se vzdělávají podle školního vzdělávacího programu Gastronomie (4. ročník) a podle školního vzdělávacího programu Kuchař-specialista (1., 2. a 3. ročník).

Absolvent je schopen uplatnit se v pohostinství, tj. ve stravovacích a ubytovacích zařízeních. Uplatní se také ve vedoucích pozicích jako šéfkuchař nebo vrchní číšník. Je připraven vykonávat odborné gastronomické činnosti – provozní, marketingové, obchodně podnikatelské a řídicí – v různých pracovních pozicích a právně organizačních formách podnikání, a to jak v pozici zaměstnance, tak zaměstnavatele nebo podnikatele. Po složení maturitní zkoušky může absolvent pokračovat ve studiu na VOŠ nebo VŠ.

**Obor vzdělání:**

**29-54-H/01 Cukrář**

---

Tříleté střední vzdělání s výučním listem – denní forma vzdělávání.

Obor připravuje odborné pracovníky pro oblast gastronomických služeb. Umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí i manuálních dovedností nutných k profesionálnímu vykonávání povolání cukrář-cukrářka.

Žáci připravují a zpracovávají potřebné suroviny, vyrábí standardní sortiment cukrářských výrobků, hodnotí jejich kvalitu, při zjištění běžných nedostatků upraví technologický postup

výroby. Vykonávají činnosti spojené s nabídkou a odbytem cukrářských výrobků. Součástí oboru je také vzdělávání v jednom cizím jazyku a práce s počítačem.

Absolvent se uplatní při výkonu povolání cukrář v pozici zaměstnance v menších a středně velkých výrobních cukrářských výrobcích, v hotelových cukrárnách a obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků. Po nezbytném zapracování je rovněž připraven pro podnikatelskou činnost. Po složení závěrečné zkoušky může absolvent pokračovat v nástavbovém studiu ukončeném maturitní zkouškou.

---

**Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník**

---

Tříleté střední vzdělání s výučním listem – denní forma vzdělávání.

Obor připravuje odborné pracovníky pro oblast gastronomických služeb. Umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí i manuálních dovedností nutných k profesionálnímu vykonávání povolání kuchař (kuchařka) nebo číšník (servírka).

Obor vede k získání základních poznatků a dovedností v přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku. Seznamuje s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé a studené kuchyně i různých nápojů, s technikou jednoduché a složité obsluhy, s používaným inventářem, se sestavováním jídelních a nápojových lístků. Součástí vzdělávání v oboru je také orientace v ekonomických jevech a procesech tržního hospodářství a základní komunikace ve dvou cizích jazycích.

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozech. Po získání praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání v pohostinství.

Žáci si volí, zda se chtějí vzdělávat podle školního vzdělávacího programu Kuchař nebo Kuchař-číšník. Podle zvoleného vzdělávacího programu se liší ve 3. ročníku obsah odborných předmětů Stolničení a Technologie a žáci jsou v odborném výcviku zařazováni již jen ve výrobním nebo odbytovém středisku. Po složení závěrečné zkoušky může absolvent pokračovat v nástavbovém studiu ukončeném maturitní zkouškou.

**Obor vzdělání:**

**64-41-L/51 Podnikání**

---

Dvouleté střední vzdělání s maturitní zkouškou – denní forma vzdělávání.

Nástavbové studium je určeno pro absolventy tříletých oborů vzdělání s výučním listem a představuje jednu z forem vzdělávání dospělých. Jeho cílem je rozvinout kompetence žáků, které získali ve tříletých vzdělávacích programech, na úroveň středního vzdělání s maturitní zkouškou a zvýšit jejich odbornou kvalifikaci.

Žáci se vzdělávají podle školního vzdělávacího programu Podnikání, který byl zpracován v souladu s požadavky rámcového vzdělávacího programu.

Obor poskytuje základní znalosti z ekonomiky a účetnictví a orientaci v ekonomických jevech a procesech tržního hospodářství. Seznamuje také s právními aspekty obchodně podnikatelských vztahů. Vzdělávání v cizím jazyce poskytuje základní i odbornou slovní zásobu a schopnost aktivně ji používat při standardních profesních situacích.

Absolvent je připraven vykonávat ekonomické, provozně-ekonomické, obchodní a administrativní činnosti. Je připraven vykonávat odborné činnosti – provozní, marketingové, obchodně podnikatelské a řídicí – v různých pracovních pozicích a právně organizačních formách podnikání, a to jak v pozici zaměstnance, tak zaměstnavatele nebo podnikatele. Po složení maturitní zkoušky může absolvent pokračovat ve vzdělávání na VOŠ nebo VŠ.

**c) Stav žáků a vývoj počtu žáků**

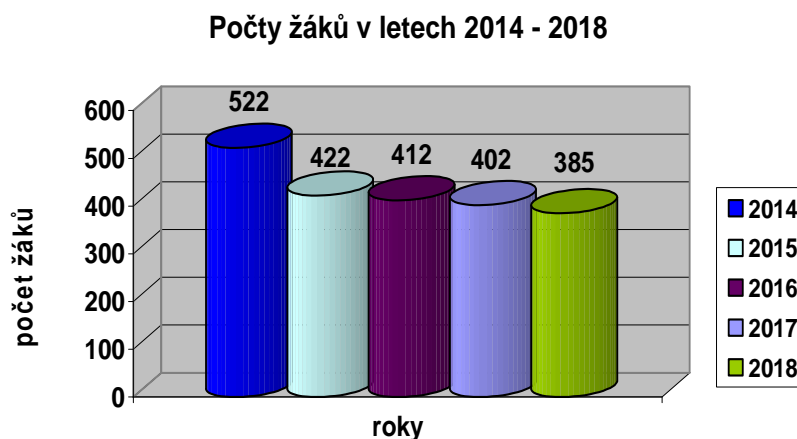
Škola	Počet žáků	Počet tříd	Počet žáků/třída
2016/2017	412	20	20,60
2017/2018	404	19	21,26
2018/2019	385	19	20,26

Domov mládeže	Celková kapacita	Počet ubytovaných
2016/2017	104	27
2017/2018	104	22
2018/2019	104	26

Rekapitulace změn v počtech žáků k 30. 8. 2019:

Přijetí ke vzdělávání a přestupy z jiné školy	11 žáků
Ukončení vzdělávání nebo přestup do jiné školy	59 žáků
Přerušení vzdělávání	1 žák
Změna oboru v rámci školy	11 žáků

K 30. září 2018 navštěvovalo školu 385 žáků denní formy vzdělávání. Meziroční srovnání posledních čtyř školních roků poukazuje na stabilizovaný stav ve vývoji počtu žáků školy (viz graf). O jednoho žáka se meziročně snížil průměrný počet žáků ve třídách školy.



V meziročním srovnání došlo ke zvýšení počtu ubytovaných žáků v domově mládeže o 4 žáky.

Naplněnost domova mládeže dosáhla 25 % cílové kapacity ubytovaných. Volná kapacita domova mládeže je pronajímána Základní škole PRIGO a také využívána v rámci doplňkové činnosti organizace zájemcům o ubytování.

## **4. Rámcový popis personálního zabezpečení činnosti školy**

Činnosti organizace k 1. 9. 2018 zajišťovalo v přepočteném stavu celkem 54,32 zaměstnanců, z toho 37,82 pedagogických pracovníků a 16,50 ostatních zaměstnanců.

Kvalifikovanosti pedagogických pracovníků je ve škole dlouhodobě věnována zvýšená pozornost. Kvalifikaci nesplňuje pouze jeden učitel všeobecně vzdělávacích předmětů. Uvedený pedagogický pracovník studuje magisterský obor vysoké školy.

V daném školním roce dokončily předepsané pedagogické studium dvě učitelky odborného výcviku oboru Cukrář.

V rámci školního poradenského pracovišti ve škole působil školní psycholog. Požadované vzdělání splňují metodik ICT, koordinátor školních vzdělávacích programů, výchovný poradce a školní metodik prevence.

Ředitel školy byl jmenován na vedoucí pracovní místo Radou Moravskoslezského kraje usnesením č. 46/3485 ze dne 24. 6. 2014 na dobu určitou do 31. 7. 2020.

V měsíci říjnu 2018 bylo ve škole provedeno dotazníkové šetření Moravskoslezského kraje „Měření kultura pracoviště“. Šetření se týkalo pedagogických pracovníků (s výjimkou vychovatelů) a vybraných vedoucích zaměstnanců na nepedagogických pozicích. Na základě analýzy výsledků šetření ředitel školy přijal po projednání se zřizovatelem školy opatření, která mají za cíl zlepšit komunikaci mezi vedoucími zaměstnanci a ostatními zaměstnanci a mezi zaměstnanci navzájem a zvýšit motivaci zaměstnanců.

## **5. Údaje o přijímacím řízení**

Ve školním roce 2018/2019 škola v rámci přijímacího řízení konala jednotnou přijímací zkoušku do oborů vzdělání s maturitní zkouškou s využitím povinné přijímací zkoušky, která je stanovena na základě § 60 odst. 5 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů.

Byly použity centrálně zadávané jednotné testy z předmětů Matematika a její aplikace a Český jazyk a literatura v rozsahu učiva podle Rámcového vzdělávacího programu pro základní vzdělávání.

Testovou dokumentaci, zpracování a vyhodnocení testů zajišťovala společnost CERMAT.

Řádný termín testování se konal 12. a 15. 4. 2019 a náhradní termín 13. 5. 2019.

**Přijímací řízení:** Hodnocení výsledků ze základní školy a jednotné testování probíhalo podle kritérií, která byla pevně stanovena a zveřejněna na webových stránkách školy v souladu s právními předpisy.

Kód a název oboru	Přihlášeno		Přijato		
	1. kolo	2. a další kola	1. kolo	2. a další kola	Počet odevzdaných zápisových lístků
65-42-M/01 Hotelnictví	48	0	48	0	28
65-42-M/02 Cestovní ruch	37	0	37	0	12
64-41-L/51 Podnikání	31	2	30	2	---
65-51-H/01 Kuchař – číšník (denní forma)	66	15	66	15	49
29-54-H/01 Cukrář	29	10	29	10	20
65-51-H/01 Kuchař – číšník (dálková forma)	1	8	1	8	---

Ve školním roce škola nenabízela obor vzdělání s maturitní zkouškou – Gastronomie. Konaly se přijímací zkoušky do nového oboru vzdělání s maturitní zkouškou - Cestovní ruch.

#### ***Obory vzdělání s výučním listem***

Do těchto oborů byli přijati všichni uchazeči, kteří odevzdali v řádném termínu přihlášku a zápisový lístek. Přijímací zkoušky se nekonaly.

#### ***Obor Podnikání – nástavbové studium***

Uchazeči o toto vzdělávání byli přijímáni na základě studijních výsledků z předcházejícího vzdělávání – oborů vzdělání s výučním listem a výsledků jednotného testování.

#### ***Obory vzdělání s maturitní zkouškou – Hotelnictví, Cestovní ruch***

Uchazeči o toto vzdělávání byli přijímáni podle předchozích výsledků ze základní školy a výsledků jednotného testování.



## 6. Údaje o výsledcích vzdělávání žáků podle cílů stanovených školními vzdělávacími programy a podle poskytovaného stupně vzdělání

### a) Výsledky vzdělávání žáků ve školním roce 2018/2019

k 31. 8. 2019

Pololetí	Počet žáků celkem	Počet žáků studujících s vyznamenáním	Počet žáků neprospívajících	Počet žáků neklasifikovaných	Průměrný počet zameškaných hodin na žáka	
					celkem	z toho neomluvených
1.	360	10	75	4	76,08	2,36
2.	344	11	50	0	80,77	4,99

V tomto školním roce prospělo s vyznamenáním 11 žáků, prospělo 283 žáků, 50 žáků neprospělo. Po vykonání opravných zkoušek a doklasifikací 18 žáků uspělo, 12 žáků požádalo o opakování ročníku a 20 žáků ukončilo studium.

Z tělesné výchovy bylo na základě posudku lékaře uvolněno za celý školní rok 31 žáků.

### Porovnání průměrného prospěchu v 1. a 2. pololetí

#### Obory vzdělání s maturitní zkouškou

Vyučovací předměty a hodnocení chování	1. pololetí		2. pololetí	
	Počet klasifikovaných	Průměr	Počet klasifikovaných	Průměr
Chování	185	1.016	179	1.011
Český jazyk	185	3.200	178	3.270
Německý jazyk	105	2.819	102	3.039
Anglický jazyk	185	2.568	178	2.494
Ruský jazyk	38	2.395	37	2.405
Občanská nauka	8	1.000	8	1.000
Základy společenských věd	8	1.125	8	1.625
Dějepis	31	2.484	32	2.250
Matematika	185	3.259	178	3.163
Literatura a kultura	185	3.524	178	3.461
Tělesná výchova	172	1.064	168	1.065
Ekonomika a podnikání	42	3.548	39	3.436
Marketing a management	42	3.000	39	2.846

Účetnictví a daně	42	3.119	39	2.897
Právo	42	2.929	39	2.436
Písemná a elektronická komunikace	42	2.238	39	1.923
Psychologie	24	2.292	24	1.875
Ekonomika	92	3.120	92	3.272
Informační a komunikační technologie	163	1.166	156	1.186
Potraviny a výživa	51	2.353	47	2.404
Výživa	45	2.511	45	2.511
Cestovní ruch	28	2.536	28	2.536
Technologie	8	2.125	8	2.625
Speciální technologie	42	2.214	39	2.282
Stolníčení	50	2.400	47	2.085
Ekonomika a účetnictví	51	2.745	47	2.851
Hotelový provoz	68	2.250	70	2.057
Společenskovední nauka	176	2.250	170	2.088
Technika obsluhy a služeb	45	1.911	45	1.933
Technologie přípravy pokrmů	45	2.111	45	2.333
Účetnictví	47	2.830	47	2.766
Učební praxe	42	2.333	39	2.513
Zeměpis cestovního ruchu	45	2.400	45	2.156
Wellness a lázeňství	7	2.000	7	2.286
Management cestovního ruchu	12	1.583	12	2.000
Základy přírodních věd	102	2.971	98	2.918
Písemná komunikace	43	1.605	38	1.395
Praxe	47	1.170	47	1.319
Odborný výcvik	51	1.333	45	1.333
<b>Celkový průměrný prospěch</b>	<b>---</b>	<b>2,470</b>	<b>---</b>	<b>2,433</b>

V prvním pololetí byl udělen 1 druhý stupeň a 1 třetí stupeň z chování a ve druhém pololetí byl uložen 1 třetí stupeň z chování.

S vyznamenáním prospěli v prvním pololetí 4 žáci a ve druhém pololetí 2 žáci.

### Obory vzdělání s výučním listem

Vyučovací předměty a hodnocení chování	1. pololetí		2. pololetí	
	Počet klasifikovaných	Průměr	Počet klasifikovaných	Průměr
Chování	175	1.086	165	1.085
Český jazyk a literatura	169	3.095	160	3.088
Německý jazyk	62	3.097	56	3.125
Anglický jazyk	174	2.506	165	2.436
Ruský jazyk	50	2.840	45	3.044
Občanská nauka	169	2.822	158	2.728
Biologie a ekologie	52	2.769	51	2.863
Matematika	169	2.870	159	3.063

Tělesná výchova	162	1.099	147	1.143
Suroviny	62	3.081	60	2.883
Odborné kreslení	46	1.935	44	2.000
Ekonomika	174	2.833	165	2.800
Informační a komunikační technologie	171	1.544	162	1.377
Potraviny a výživa	112	3.107	104	2.817
Technologie	174	3.057	164	2.994
Stolníčení	112	2.911	102	2.922
Základy přírodních věd	116	3.017	109	3.101
Písemná komunikace	33	2.152	32	1.969
Odborný výcvik	171	1.585	158	1.551
<b>Celkový průměrný prospěch</b>	---	<b>2,531</b>	---	<b>2,506</b>

V prvním pololetí byly uloženy 3 druhé a 6 třetích stupňů z chování a ve druhém pololetí byly uloženy 4 druhé a 5 třetích stupňů z chování.

S vyznamenáním prospělo v prvním pololetí 6 žáků a ve druhém pololetí 9 žáků.

### b) Výsledky závěrečných zkoušek za školní rok 2018/2019

Třetí ročníky oborů vzdělání s výučním listem navštěvovalo 49 žáků v denní formě vzdělávání. Závěrečné zkoušky v řádném termínu konalo 45 žáků a v náhradním termínu 2 žáci. Ve školním roce závěrečnou zkoušku vykonalo celkem 47 žáků.

Dva žáci nekonali závěrečné zkoušky z důvodu neúspěšného ukončení třetího ročníku.

#### Řádný termín závěrečných zkoušek (denní forma)

Počet žáků celkem	Prospěli s vyznamenáním	Prospěli	Neprospěli/nekonali		
			Písemná část	Praktická část	Ústní část
45	14	31	0	0	1

#### Průměrný prospěch z jednotlivých částí závěrečné zkoušky

Písemná část	2,50
Praktická část	1,74
Ústní část	1,98

### Opravný a náhradní termín závěrečných zkoušek

Počet žáků celkem	Prospěli s vyznamenáním	Prospěli	Neprospěli nebo nekonali (nedostavili se)		
			Písemná část	Praktická část	Ústní část
3	0	3	0	0	0

### Průměrný prospěch z jednotlivých částí závěrečné zkoušky

Písemná část 4,00

Praktická část 3,50

Ústní část 4,00

### Celkový průměrný prospěch z jednotlivých částí závěrečné zkoušky ve školním roce 2018/2019

Písemná část 2,53

Praktická část 1,89

Ústní část 2,13

### c) Výsledky maturitních zkoušek za školní rok 2018/2019

### Přehled výsledků MZ v termínu jarním

Část	Předmět	Obor	Počet		Úspěšně vykonalo			Prům. prospěch
			přihlášených	maturujících	DT	PP	ÚZ	
Společná	ČJ	Hotelnictví	19	18	17	16	18	3,44
		Gastronomie	8	8	6	8	8	3,38
		Nástavba	27	24	10	20	19	4,14
	AJ	Hotelnictví	16	15	14	15	15	2,87
		Gastronomie	6	6	5	4	6	3,00
		Nástavba	23	20	14	19	16	3,42
	M	Hotelnictví	4	4	3	x	x	2,75
		Gastronomie	3	3	1	x	x	4,67
		Nástavba	3	3	x	x	0	5,00
Profilová	Ekonom. předměty	Hotelnictví	19	18	x	x	18	2,06
		Gastronomie	8	8	x	x	7	3,38
		Nástavba	24	21	x	x	20	2,65
	Odborné předměty	Hotelnictví	19	18	x	x	18	2,06
		Gastronomie	8	8	x	x	8	1,38
		Nástavba	24	21	x	x	20	2,75
	Praktická zkouška	Hotelnictví	19	19	x	x	19	1,26
		Gastronomie	8	8	x	x	8	1,13
		Nástavba	24	21	x	x	20	2,76

### Přehled výsledků MZ v termínu podzimním

Část	Předmět	Obor	Počet		Úspěšně vykonalo			Prům. prospěch
			přihlášených	maturujících	DT	PP	ÚZ	
Společná	ČJ	Hotelnictví	5	4	1	4	1	3,50
		Gastronomie	2	2	1	x	x	4,50
		Nástavba	14	12	3	0	2	3,25
	AJ	Hotelnictví	2	2	0	1	1	3,50
		Gastronomie	2	2	0	2	x	4,00
		Nástavba	7	5	1	x	1	3,50
	M	Hotelnictví	1	1	0	x	x	5,00
		Gastronomie	1	1	0	x	x	5,00
		Nástavba	3	3	0	x	x	5,00
	RJ	Hotelnictví	1	0	0	0	0	0
Profilová	Ekonom. předměty	Hotelnictví	2	1	x	x	0	5,00
		Gastronomie	1	1	x	x	0	5,00
		Nástavba	2	0	0	0	0	0
	Odborné předměty	Hotelnictví	2	1	x	x	1	4,00
		Gastronomie	0	0	x	x	0	0
		Nástavba	2	0	x	x	0	0
	Praktická zkouška	Hotelnictví	0	0	x	x	0	0
		Gastronomie	0	0	x	x	0	0
		Nástavba	1	1	x	x	0	5,00

### Přehled celkových výsledků MZ za školní rok 2018/2019

Obor	Termín	Jarní termín				Podzimní termín			
		prospěl	prospěl s vyzn.	neprospěl	prům. prospěch	prospěl	prospěl s vyzn.	neprospěl	prům. prospěch
Hotelnictví	řádný	12	1	5	2,48	0	0	1	5,00
	opravný	1	0	0	4,00	3	0	2	4,22
Gastronomie	řádný	4	1	3	2,40	0	0	0	0
	opravný	0	0	1	5,00	1	0	2	4,50
Nástavba	řádný	5	2	13	3,15	0	0	0	0
	opravný	2	0	2	4,40	4	0	9	4,67

Škola zajišťovala písemné zkoušky (didaktické testy a písemné práce) společné části maturitní zkoušky pro podzimní termín školního roku 2018/2019 pro tyto školy:

- Gymnázium a Střední průmyslová škola elektrotechniky a informatiky, Frenštát pod Radhoštěm, příspěvková organizace,
- Vyšší odborná škola, Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Kopřivnice, příspěvková organizace,

- Gymnázium, Frýdlant nad Ostravicí, nám. T. G. Masaryka 1260, příspěvková organizace
- Gymnázium BESKYDY MOUNTAIN ACADEMY, s. r. o.

**d) Výsledky školy v programu KVALITA ve školním roce 2018/2019**

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

Počet otestovaných tříd: 2

Počet žáků v testovaných třídách: 42

Počet otestovaných žáků: 38

Předmět	Výsledky školy v rámci všech testovaných škol		Výsledky školy v rámci škol téže skupiny oborů vzdělání		
			65 gastronomie, hotelnictví a turismus		
	Úspěšnost	Percentil P(c)	Percentil P(o)	Reziduál	
H3				G3	
<b>Jazyk český</b>	80,8%	28	77	3. stupeň	2. stupeň
<b>Matematika</b>	40,3%	23	77	1. stupeň	1. stupeň
<b>Jazyk anglický</b>	68,1%	13	46	4. stupeň	3. stupeň

Poznámka:

H3 třída oboru vzdělání Hotelnictví;

G3 třída oboru vzdělání Gastronomie

Hotelová škola v rámci kraje dosáhla nejvyššího relativního přírůstku znalostí svých žáků v Matematice (zdroj: Moravskoslezský kraj).

## 7. Údaje o prevenci rizikových faktorů chování žáků

Hlavním úkolem školního preventivního týmu bylo stejně jako v minulém školním roce koordinovat prevenci rizikových faktorů chování žáků ve škole.

Všichni členové týmu po celé období úzce spolupracovali s třídními učiteli. Mezi hlavní body na setkáních patřilo:

- model adaptačních programů pro žáky 1. ročníku,
- spolupráce s městem Frenštátem p. R. v rámci tvorby Koncepce protidrogové prevence města,
- spolupráce s Domovem mládeže – využití volného času,
- prevence šikany, protidrogové prevence a nově nastupující kyberšikany.

Školní preventivní tým byl podporou při prevenci šíření šikany mezi žáky a podporou protidrogové prevence. Společně s pedagogy byly hledány postupy řešení záškoláctví. V rámci vzdělávání byla snaha motivovat žáky k odpovědnému přístupu ke svému vzdělání a ke svému dalšímu uplatnění na trhu práce. Školní preventivní tým se zaměřoval na užší spolupráci s žákovskou samosprávou.

Školní preventivní tým nadále spolupracoval s odborníky a institucemi zabývajícími se problematikou prevence a s třídními učiteli na tvorbě preventivních aktivit pro žáky a adaptačního programu pro žáky prvních ročníků. Práce v oblasti prevence se osvědčila, ve školním roce nedošlo ve škole k žádným závažným případům šikany.

### a) Výchové poradenství

#### Poradenské činnosti

Výchovné poradenství ve školním roce 2018/ 2019 pracovalo v duchu inkluзивních opatření a vytvářelo vhodné podmínky pro žáky s potřebou podpůrných opatření. Škola nadále využívala kompetence poskytování 1. stupně podpůrných opatření pro žáky ohrožené školní neúspěšností. Vyučující aplikovali individualizace a sestavovali plány pedagogické podpory. Byla akceptována i odmítnutí nastavení podpůrných opatření ze strany žáků. Realizovaná podpůrná opatření přispěla k vyrovnání deficitů u jednotlivých žáků. Pomohla jim i k uvědomění si správného stylu učení, potřebnosti pravidelné domácí přípravy, nutnosti

nošení potřebných učebních pomůcek do výuky a využívání nabízených konzultačních hodin vyučujících. Je potřeba zdůraznit, že pro žáky ohrožené školní neúspěšností vyučující realizovali doučování ze zdrojů projektové výzvy Šablony a díky tomuto projektu se mnohým žákům podařilo překonat své studijní obtíže.

Nastavená podpůrná opatření nebyla úspěšná ve všech případech. Důvodem nedosažení cíle bylo především nedodržení dohodnutých postupů ze strany žáka.

Škola vedla v evidenci žáky s potřebou 1. až 3. stupně podpůrných opatření. Za účelem prvotního vyšetření, rediagnostiky či konzultací jednotlivých případů spolupracovala výchovná poradkyně s pedagogicko-psychologickými poradnami i speciálně pedagogickým centry.

V rámci prevence školní neúspěšnosti, priority nastavené v ŠAP, absolvovali žáci 1. ročníků v předmětech ON a SN testy učebních stylů. Proběhla individuální diagnostika učebních stylů, seznámení se způsoby práce s pamětí a žákům byly doporučeny efektivní techniky pro proces učení.

V evidenci školy bylo 22 žáků s doporučením školského poradenského zařízení. Jednalo se o žáky s poruchami učení, chování a s lehkým mentálním postižením. Uzpůsobené podmínky konání maturitní zkoušky byly uznány 3 žákům. Jedna žákyně konala závěrečnou zkoušku v uzpůsobených podmínkách. Ředitel školy povolil vzdělávání dle IVP 5 žákům, z toho 2 žákům na základě doporučení SPC a PPP.

V rámci konání přijímacích zkoušek byly uzpůsobeny podmínky 5 žákům.

Ve výchovné oblasti participovala výchovná poradkyně se zákonnými zástupci, třídními učiteli, vyučujícími, školním preventivním týmem a vedením školy na řešení výchovných problémů. Nejčastěji bylo řešeno problémové chování, především záškoláctví a s ním související neomluvená absence, rizikové chování v oblasti zneužívání návykových látek a tabákových výrobků, nepřátelské a nevhodné projevy chování vůči spolužákům a vyučujícím, šikana, poškození majetku školy či ohrožení bezpečnosti zdraví žáků, svévolné opuštění školy, podvodné jednání nebo nevhodné chování v kyberprostoru.

Žáci se obraceli na výchovnou poradkyni za účelem sdělení a konzultace svých osobních, rodinných či studijních obtíží. Mnohým z nich byla následně doporučena návštěva školní psycholožky nebo jim byl předán kontakt na kompetentní odborné pracoviště. Výchovná poradkyně poskytla v průběhu roku i několik krizových intervencí.



Výchovná poradkyně opakovaně spolupracovala především s OSPOD Kopřivnice, Frenštát p. R., Nový Jičín, Ostrava, participovala na možnostech nastavení výhodnějších životních, rodinných, a tím pádem i školních podmínek žáků ohrožených rizikovým chováním nebo žáků znevýhodněných životními podmínkami.

Výchovná poradkyně participovala se Slezskou diakonií, která přijala do péče jednu žákyni.

Pokračovala úzká spolupráce s Dětským domovem v Novém Jičíně, v jehož péči je aktuálně několik žáků školy.

Individuální poradenství zákonným zástupcům i pedagogickým pracovníkům bylo poskytováno na základě jejich konkrétních požadavků.

Vyučující i žáci v letošním školním roce hojně využívali výchovnou poradkyni jako mediační osobu při drobnějších komunikačních nedorozuměních. Mediační setkání přispěla k řešení sporných situací a především k rozboru příčin konfliktu a návrhu změn, které by zúčastněné strany uvítaly, na kterých se následně dohodly, což přispělo k prevenci opakovaných komunikačních kolizí.

### **Informační činnosti**

Výchovná poradkyně průběžně poskytovala informace a metodickou podporu vyučujícím např. při tvorbě PLPP, individualizací, a dále o nutnosti zařazení opatření vyplývajících ze závazných doporučení školských poradenských pracovišť. V průběhu roku upozorňovala na novinky z novelizovaných legislativních opatřeních.

Výchovná poradkyně podávala zájemcům informace o možnostech dalšího studia na VOŠ a VŠ formou individuálních konzultací, elektronicky přeposíláním nabídek, prostřednictvím nástěnky, brožur a letáků, které byly žákům ve třídách k dispozici. Žáci byli informováni o možnosti zapůjčení Atlasu školství. Žáci individuálně, dle osobního zájmu, navštěvovali Evropský veletrh pomaturitního a celoživotního vzdělávání GAUDEAMUS.

I v tomto školním roce probíhal informační blok ÚP Nový Jičín pro budoucí absolventy školy.

V několika případech proběhlo kariérní poradenství směrem k zákonným zástupcům s ohledem na očekávání a předpoklady žáků s potřebou podpůrných opatření.

Realizovalo se kariérní poradenství i pro potenciální zájemce o studium ve škole, v rámci prezentace školy na schůzkách rodičů žáků 9. ročníků ZŠ, dále na burzách škol v Novém Jičíně, Frýdku–Místku a Vsetíně.

Žáci maturitních ročníků měli možnost absolvovat individuální šetření k volbě další profesní dráhy, testy profesních předpokladů, které s nimi individuálně vyhodnotila školní psycholožka. Letošní školní rok se testy setkaly s vysokým zájmem.

Žáci se zájmem o studium na VŠ a VOŠ načerpali informace od zástupců škol, kteří jim přišli do školy nabídnout své studijní obory.

### **Specifické činnosti**

Škola zvolila pro ŠAP v oblasti podpory inkluze prioritu prevence školní neúspěšnosti a v oblasti kariérového poradenství byl prioritou informovaný a orientovaný žák ve světě pracovních příležitostí v oblasti gastronomie, cestovního ruchu a hotelnictví. S potěšením lze konstatovat, že obecné cíle byly dosaženy.

Výchovná poradkyně se jako každoročně podílela na průběhu adaptačních kurzů pro žáky 1. ročníků všech oborů.

### **b) Prevence rizikového chování žáků**

V oblasti prevence rizikového chování se Hotelová škola Frenštát pod Radhoštěm řídila Minimálním preventivním programem pro školní rok 2018/2019.

Ve školním roce pracovalo na HŠ **školní poradenské pracoviště**:

Výchovný poradce: Mgr. Martina Piskořová

Školní psycholog: Mgr. Martina Salčáková

Školní metodik prevence: Mgr. Miroslava Píchová

**Školní preventivní tým pracoval ve složení:**

Výchovný poradce: Mgr. Martina Piskořová

Školní psycholog: Mgr. Martina Salčáková

Školní metodik prevence: Mgr. Miroslava Píchová

ZŘTV: Mgr. Bohuslava Krupicová

## **Plnění jednotlivých aktivit MPP:**

### **1. Aktivity pro žáky**

- a) Adaptační kurzy pro žáky 1. ročníku (třídy H1, C1, CR1, KČ1A, KČ1B) se uskutečnily 4. – 19. září 2018 v rozsahu 2 dnů pod vedením ŠMP, výchovné poradkyně, školní psycholožky a třídních učitelů. Hodnocení adaptačního kurzu ze strany žáků bylo většinou pozitivní, líbily se seznamovací a pohybové aktivity a aktivity školní psycholožky a blok školské legislativy výchovné poradkyně.
- b) Programy školní psycholožky k podpoře soudržnosti třídního kolektivu proběhly ve třídách, ve kterých se vyskytly problémové vztahy. Zaměřeny byly zejména na vztahy uvnitř třídního kolektivu, korekci dominantního chování některých žáků, motivaci k práci a učení.
- c) Proškolení žáků o bezpečném používání prostředků ICT (metodik ICT).
- d) Besedy na téma „Rizika elektronické komunikace“ pro žáky 2. ročníku proběhly 6. 11. a 13. 11. 2018, realizátorem byla PPPP Ostrava.
- e) Workshop „Fake news – dezinformace na internetu“ pro žáky 3. ročníku proběhl dne 11. 11. 2018, realizátorem akce byla MU Brno.
- f) Besedy na téma „Bezpečné sexuální chování“ pro žáky 1. ročníku se uskutečnily 7. a 13. 3. 2019, realizátorem byla PPPP Ostrava.
- g) Účast žáků naší školy na preventivní akci „REVOLUTION TRAIN“, která se uskutečnila ve spolupráci s MěÚ Frýdlant n. O. dne 29. 3. 2019.
- h) Třídnické hodiny probíhaly průběžně během školního roku pod vedením třídních učitelů – projednávány byly zejména absence (omluvená i neomluvená), prospěch, chování, vztahy v třídním kolektivu, akce třídy.
- i) Sportovní a turistické kurzy, které mají nezastupitelný význam pro fungování třídního kolektivu a budování pozitivních vztahů mezi žáky, se uskutečnily: lyžařský kurz 1. ročníku třídy G1, H1 a KČ1A 18. – 22. 2. 2019 na chatě Búřov ve Valašské Bystřici a letní sportovně turistický kurz 2. ročníku v červnu 2019, velmi zdařilý byl i přes nepřízeň počasí vodácký a cykloturistický kurz třídy G2 a H2 v Hustopečích nad Bečvou ve dnech 13. – 17. 5. 2019.

- j) Práce v zájmových kroužcích (odborných i sportovních) probíhala v průběhu celého školního roku.
- k) Žákům 1. ročníku byla zprostředkována identifikace osobního stylu učení a efektivní strategie procesu učení.
- l) Pravidelně probíhalo sportování o velkých přestávkách, zájem byl ze strany chlapců, kteří více preferovali posilování, žáci nástavbového studia upřednostňovali odbíjenou.

## **2. Aktivity pro pedagogické pracovníky**

- a) Průběžné zveřejňování informací z oblasti prevence a legislativy na interních stránkách školy.
- b) Spolupráce ŠMP s třídními učiteli při řešení problémových vztahů v třídním kolektivu.

## **3. Aktivity pro rodiče**

- a) Den otevřených dveří HŠ Frenštát p. R., proběhl 29. 11. 2018, dále 30. 1. 2019, na přípravě a realizaci se spolupodíleli žáci školy.
- b) Společenský večer HŠ Frenštát p. R., se uskutečnil 8. 2. 2019, i na jeho přípravě a průběhu se podíleli žáci školy.

## **4. Úkol ŠPT:**

- a) Nadále spolupracovat na projektu MPSV „Systémový rozvoj a podpora nástrojů sociálně právní ochrany dětí“.
- b) spolupráce na projektu „P-KAP“ (podpora krajského akčního plánování), který mapuje stav inkluzivního vzdělávání ve školách a zahrnuje pohovory se zástupcem vedení školy, pedagogy a žáky (popř. se zákonnými zástupci žáků) o zkušenostech s prací se žáky, kteří vzhledem ke svému stavu vyžadují individuální přístup a podporu.
- c) Zpracování ŠAP – podpora inkluze s prioritou prevence školní neúspěšnosti.

## **5. Činnost ŠMP**

ŠMP vykonává standardizovanou činnost dle vyhlášky 72/2005 Sb., o poskytování poradenských služeb ve školách a školských poradenských zařízeních, ve znění pozdějších předpisů.

Dále ŠMP spolupracoval s OMP PhDr. P. Letým, účastnil se Krajské konference k prevenci rizikových forem chování v Malenovicích ve dnech 1. a 2. 10. 2018.

Účast ŠMP ve studiu k výkonu specializované činnosti – prevence sociálně patologických jevů v rozsahu únor 2018 – září 2019. Studium ukončil závěrečnou zkouškou a získal osvědčení o absolvování studia. ŠMP a Hotelová škola je členem Asociace školních metodiků prevence.

ŠMP se spolupodílí na organizaci a průběhu adaptačních kurzů, zařazuje preventivní aktivity do programu lyžařského a sportovně turistického kurzu.

ŠMP prováděl šetření v případech ostrakismu a podezření na šikanu ve třídě KČ1A, šetření v případech slovního napadení vyučujících ze strany žáků tříd KČ1A, C2 a KČ2B, šetření v případě oznámené kyberšikany ze strany žákyně třídy H3 vůči žákyním třídy H2.

ŠMP prováděl osobní pohovory se žáky, kteří konzumují alkohol, kouří, a u kterých se vyskytly problémy s příjmem potravy, se žáky, kteří se sebepoškozují nebo měli rodinné a vztahové problémy. Dále se ŠMP v průběhu školního roku účastnil jednání výchovných komisí.



### c) Činnost školního psychologa

Cílem práce školní psycholožky ve školním roce 2018/2019 bylo vytvářet optimální podmínky pro osobnostní rozvoj každého žáka školy a pomoci mu při začlenění a fungování v rámci kolektivu. Pro naplňování tohoto cíle školní psycholožka poskytovala v průběhu celého školního roku standardní činnosti pracovní náplně školního psychologa dle Vyhlášky č. 72/2005 Sb., o poskytování poradenských služeb ve školách a školských poradenských zařízeních, ve znění pozdějších předpisů.

Služby školní psycholožky byly poskytnuty celkem 171 žákům. V rámci skupinové péče a práce se třídami bylo pracováno se 100 žáky – především při adaptačních programech s prvními ročníky a preventivních programech pro posílení koheze třídy a vzájemného respektu. Programy a skupinové aktivity byly vždy přizpůsobeny aktuální potřebě a stavu třídního kolektivu.

V rámci ochrany duševního zdraví a destigmatizace duševních onemocnění byly v průběhu roku školní psycholožkou uspořádány dvě besedy na téma „Stres a jak na něj“ pro žáky ubytované na Domě mládeže a další pro zájemce z celé školy. Cílem těchto besed byla edukace o protektivních faktorech duševního zdraví a předání základních zásad zdravé psychohygieny. Pro žáky maturitních ročníků pak byl vytvořen dvouhodinový workshop s praktickými nácviky, jehož cílem bylo připravit zájemce k přijímacím pohovorům na vysoké či vyšší odborné školy a do zaměstnání. Díky těmto dobrovolným besedám a workshopům se podařilo školní psycholožce navázat skupinovou formou kontakt s dalšími 24 žáky školy.

Individuální péče, tj. krizových intervencí, poradenství a terapeutického vedení, využilo v průběhu školního roku 15 žáků, a sice v případech osobních, výukových, vztahových či zdravotních záležitostí.

Žákům maturitních ročníků byla v tomto školním roce nabídnuta možnost psychologické diagnostiky a poradenství v oblasti volby povolání a profesní dráhy. Celkem se k hromadnému testování přihlásilo 32 žáků, se kterými byly následně individuálně konzultovány jejich výsledky.

V rámci spolupráce s pedagogy školní psycholožka v průběhu tohoto školního roku navazovala kontakt také s učitelkami a učiteli, nárazově mapovala aktuální dění na DM při setkáních s vychovatelkami, pravidelně konzultovala s výchovnou poradkyní a dle potřeby pak komunikovala také se ZŘTV a ZŘPV a ŠS.

Konzultace byly poskytovány také rodičům, kteří sami projeví zájem či byli ochotni se do řešení obtíží svého dítěte zapojit. Celkem bylo spolupracováno se 6 rodiči, přičemž s některými z nich se podařilo navázat kontakt ve dnech 21. 11. 2018 a 24. 4. 2019 během třídních schůzek a s nimi spojenou možností využít u školní psycholožky poradenství pro rodiče.

Při veškerých činnostech školní psycholožky byly důsledně dodržovány Etické normy práce školního psychologa, byla zachována důvěrnost informací a profesionální odpovědnost.

Vzhledem k omezení, která k profesi školního psychologa patří, bylo nutné v rámci koordinace poskytování poradenských služeb žákům mimo školu přizvat ke spolupráci odborníky jiných profesí. Celkem bylo spolupracováno a komunikováno s 9 dalšími odborníky z oblasti psychiatrie, pediatrie, klinické, pedagogické a školní psychologie.

Etické normy práce školního psychologa také neopomíjejí fakt neustálé potřeby odborného růstu a vzdělávání. V tomto směru se školní psycholožka zúčastnila následujících akcí: 26. 11. 2018 – Vychytávky a špeky v praxi školního psychologa, 10. 12. 2018 – Emoce u dětí, 1. 4. 2019 – Nadané děti.

#### **d) Činnost žákovské samosprávy**

##### **Dobročinné akce, kterých se účastnili žáci školy:**

**Srdíčkové dny na pomoc postiženým dětem (Firma Continental)** – akce probíhala ve dnech 21. a 22. března. Prodej předmětů zajišťovaly žákyně třídy H3 a bylo vybráno 14 360 Kč.

**Duha pomoci** – Fond Sidus Praha – v budově školy žákyně nabízely ve dvou termínech jednotlivé předměty na pomoc postiženým dětem, bylo vybráno 1 742 Kč.

##### **Během školního roku bylo v žákovské samosprávě projednáváno:**

1. Volba předsedy, místopředsedy ŽS a zástupců domova mládeže.
2. Mgr. Pituchová seznámila studenty s plánem a okruhy činnosti žákovské samosprávy.
3. Ing. Mohylová, koordinátor EVVO průběžně informovala žáky o možnostech zapojení se v aktivitách:
  - Akce pan Popela - třídění odpadů
  - Sběr baterií
  - Envofilm
  - Den země (projektový den), ekologické týmy
  - Ekologická olympiáda v Moravskoslezském kraji pro žáky středních škol.
4. Ze strany žáků byl na 1. schůzce předložen požadavek vyjždět více do zahraničí v rámci vzdělávacích nebo poznávacích exkurzí. Tento požadavek byl ze strany vedení školy

akceptován - ve šk. roce 2019/2020 mají žáci možnost vyjet do Nizozemska, Německa, Maďarska, Rakouska. Jeden žák absolvuje gastronomický kurz v Číně.

5. Žáci měli možnost předkládat návrhy a podněty do školního časopisu Gastronom.
6. Bc. Christodulos informoval žáky nejen o možnosti navštěvovat zájmové útvary ve škole, ale také o tom, že v rámci baristického klubu se připravují alternativní druhy káv.
7. ZŘTV v průběhu školního roku na schůzkách odpovídala žákům na dotazy, např. informace o lyžařském kurzu, odborných kurzech, maturitním plese aj. Na všechny dotazy dostali žáci odpověď. Taktéž připomněla, jaké další aktivity nabízí škola, a za vedení školy na poslední schůzce poděkovala za spolupráci během školního roku.
8. Žáci během školního roku předkládali své požadavky, návrhy a připomínky, které se týkaly klimatu školy, výuky, prostředí školy, školních akcí, školní jídelny apod. Na jednotlivých schůzkách žákovské samosprávy byly tyto záležitosti řešeny. Na požadavky, náměty a dotazy dostali žáci nejen od koordinátora žákovské samosprávy vždy zpětnou vazbu, ale také od vedení školy. Také jim patří velký dík za spolupráci během celého školního roku.

## 8. Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků

Měsíc	Název kurzu, semináře	Školící instituce/organizátor	Počet účastníků
Září	Zasedání krajské sekce AHR	AHR Ostrava	1
	Moderní trendy přípravy pokrmů	Slezská univerzita Opava	1
	Valná hromada UNIHOST	UNIHOST	1
	Studium ŠMP	KVIC Ostrava	1
	Diskusní fórum AHR ke spolupráci se zaměstnavateli	AHR Ostrava	1
Říjen	Školení ČŠI „Inspirace pro zvyšování kvalit vzdělávání na úrovni školy“	ČŠI Ostrava	1
	Seminář „Podnětné příklady na řešení (ne)rovnic a užití grafů funkcí“	Descartes Olomouc	1
	Seminář „Internet ve výuce angličtiny“	Descartes Olomouc	1



	Konference „Prevence rizikových forem chování“	PPP Ostrava	1
	Studium ŠMP	KVIC Ostrava	1
	Celostátní konference Asociace hotelových škol	Hotelová škola, Kroměříž	1
	Krajská konference hromadného stravování	Jídelny.cz, Ostrava	1
	Krajská sekce AHR	AHR Ostrava	1
	Studium ŠMP	KVIC Ostrava	1
	Seminář „Metody a formy práce vedoucí ke čtenářské gramotnosti“	Descartes Olomouc	3
	Studium ŠMP	KVIC Ostrava	1
Listopad	Konzultační seminář pro management škol	NÚV Ostrava	1
	„Bakalářská konference“	Bakaláři Pardubice	1
	Seminář „První republika“	NIDV Ostrava	3
	Seminář „Vizualizace při budování pojmu a řešení úloh“	Descartes Olomouc	1
	Seminář „Práce s třídním kolektivem“	KVIC Olomouc	2
	Vzdělávací seminář pro ředitele a zástupce škol „KAP rozvoje MSK“	MSK	1
	Workshop CBA pro pedagogické pracovníky	CBA Brno	2
	Seminář „Motivace zaměstnanců a vedení hodnotících rozhovorů“	NIDV Ostrava	2
	Školení AHR „Recepční profesionál“	AHR Praha	2
	Seminář o odpadech a obalech	Recyklohraní,o. p. s. Ostrava	1
	Studium ŠMP	KVIC Ostrava	1
	Seminář „Odborné, kariérové a polytechnické vzdělávání“	MSK	1
	Kaleidoskop moderní gastronomie I	HŠ Frenštát p. R.	5
	Školení „Vychytávky a špeky v práci školního psychologa“	Pedag. fakulta MU Brno	1
	Seminář „Internet ve výuce angličtiny“	Descartes Olomouc	1

	Seminář „Bezpečnost ve školách“	MSK	1
	Seminář „Didaktické hry a objevování ve výuce matematiky“	Descartes Olomouc	1
	Seminář „Metody a formy práce vedoucí ke čtenářské gramotnosti a efektivnímu učení“	Descartes Olomouc	3
Prosinec	Seminář „Informace k přezkumům a výsledkům MZ“	MSK	2
	Projekt „Měření kultury pracoviště“	KVIC Nový Jičín	1
	Seminář „Daně a účetnictví“	Vzdělávací středisko Ing. Pavel Štohl, Znojmo	2
	Seminář „Ochrana dat ve školách“	Descartes Olomouc	1
	Valná hromada AKC	AKC Ostrava	1
	Školení „Práce s emocemi u dětí“	Pedag. fakulta MU Brno	1
	Workshop „Zásady moderní přípravy jídel – ryby a zimní zelenina“	UNIHOST	1
	Zasedání krajské sekce AHR	AHR Ostrava	1
Leden	Workshop „Silné pracoviště“	RPIC-ViP s.r.o. Ostrava	2
	Studium ŠMP	KVIC Ostrava	1
	Seminář „Seznámení se světem kariérového poradenství“	NIDV Ostrava	2
	Seminář „Motivace zaměstnanců a vedení hodnotících rozhovorů“	MSK	1
	Workshop k ZZ oboru Cukrář	NÚV Praha	1
	Seminář k výzvě Šablony II pro SŠ	NIDV Ostrava	1
	Setkání koordinátorů EVVO	MSK	1
Únor	Studium ŠMP	KVIC Ostrava	1
	Konzultace k projektu ERASMUS+ CIVEEL	MSK	1
	Seminář pro ŠMK	NIDV Ostrava	2

	Seminář k výstupům projektu Šablony I	NIDV Ostrava	1
	Studium ŠMP	KVIC Ostrava	1
	Seminář „Čtenářská gramotnost ve SŠ“	KVIC Olomouc	3
	Workshop „Gastronomické inovace“	UNIHOST	1
	Seminář „Internet ve výuce angličtiny“	Descartes Olomouc	1
	Seminář „Zvládání konfliktů“	NIDV Ostrava	1
Březen	Školení předsedů MZ	NIDV Ostrava	4
	Seminář „Specifika veřejných zakázek ve škole“	MSK	1
	Workshop „Moderní příprava pokrmů“	UNIHOST	1
	Seminář pro žadatele Šablon II	NIDV Ostrava	1
	Seminář „Formativní hodnocení a zpětná vazba v heterogenní třídě“	KVIC Ostrava	2
	Zasedání krajské sekce AHR	AHR Ostrava	1
	Studium ŠMP	KVIC Ostrava	1
	Seminář „Internet ve výuce angličtiny II“	Descartes Olomouc	1
	Seminář „Inspiromat pro angličtináře“	NIDV Zlín	2
	Jednání Asociace ředitelů hotelových škol	Asociace ředitelů hotelových škol	1
	Pekařsko-cukrářský seminář	IREKS ENZYMA	4
	Seminář „Podpora polytechnického vzdělávání“	MSK	1
Duben	Školení „Nadaní žáci“	Pedag. fakulta MU Brno	1
	Kulinářský kurz	Slezská univerzita Opava	2
	Workshop „Zásady moderní přípravy jídel“	UNIHOST	1
	Studium ŠMP	KVIC Ostrava	1

	Seminář pro vedoucí školních jídelen	Jídelny.cz, Ostrava	1
	Seminář „Mentoring a jeho využití ve škole“	Descartes Zlín	2
	Valná hromada Asociace učňovských zařízení	AUZ Ostrava	1
	Zasedání krajské sekce AHR	AHR Ostrava	1
	Odborné, kariérové a polytechnické vzdělávání	MSK	1
Květen	Seminář „Toskánsko“	Slezská univerzita Opava	2
	Seminář „Změna financování v regionálním školství“	MSK	1
	Konference „Rozvoj Novojičinska“	SŠ EDUCA, Nový Jičín	1
	Seminář „Prožitkové aktivity jako podpora učení v heterogenní třídě“	KVIC Nový Jičín	1
	Valná hromada krajské sekce AKC	AKC Ostrava	1
	Workshop „Zásady moderní přípravy jídel“	UNIHOST	2
Červen	Seminář k GDPR	AUZ Ostrava	1
	Celokrajská konference EVVO v Opavě	MSK	1
	Workshop „Školská legislativa pro SŠ“	MSK	1
	Seminář „Moderní vegetariánská a raw veganská kuchyně“	MSK	1
	Studium ŠMP	KVIC Ostrava	1
	Valná hromada Asociace číšníků v Brně	Asociace číšníků ČR	1

## 9. Údaje o aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti

### a) Organizace soutěží, účast a umístění žáků v soutěžích

#### Příprava a organizování soutěží

##### Martinská husa

Hotelová škola ve spolupráci s Městem Frenštát pod Radhoštěm pořádá soutěž o nejlepší recept na Martinskou husu.

##### Juniorská barmanská soutěž „O pohár náměstka hejtmana Moravskoslezského kraje“

Pořádá Hotelová škola pod záštitou náměstka hejtmana Moravskoslezského kraje. Odborným garantem je Česká barmanská asociace.

##### Turnaj v plážovém volejbale

V rámci projektu Modernizace, rekonstrukce a výstavba sportovišť vzdělávacích zařízení pořádá Hotelová škola turnaj v plážovém volejbale.

##### Číšnický pětiboj

Pořádá Hotelová škola ve spolupráci s Městem Frenštát pod Radhoštěm, Asociací číšníků ČR regionální pobočka Severní Morava a Slezsko a UNIHOSTem, sdružením podnikatelů v pohostinství. V pořadatelsví se střídá se SŠ společného stravování Ostrava-Hrabůvka.

#### Přehled účasti v odborných soutěžích

##### Září

27. 9. 2018 Přespolní běh – Horečky Frenštát p. R., účast 2 družstev školy

##### Listopad

29. 11. 2018 Školní kolo soutěží u příležitosti Dne otevřených dveří v kategoriích

Vánoční variace zdobení perníčků – žáci třídy C3

Variace motivů na vyřezávaném jablíčku – žáci z kroužku vyřezávání ovoce a zeleniny

### Prosinec

5. 12. 2018 Malý cestovatel – školní kolo, žáci oboru Hotelnictví  
20. 12. 2018 Turnaj v sálové kopané – školní kolo, žáci Hotelové školy

### Leden

17. 1. 2019 Mladý průvodce Ostrava – účastnický list  
17. – 20. 1. 2019 GASTRO JUNIOR BIDVEST CUP BRNO 2019  
Žáci školy se v kategoriích umístili:  
Kuchař – stříbrné pásmo  
Cukrářka – 17. místo  
29. 1. 2019 Těšínská karafa Český Těšín – 2 žáci, 6. a 7. místo  
29. 1. 2019 Školní kolo soutěže v anglickém jazyce  
30. 1. 2011 Školní kolo soutěže u příležitosti Dne otevřených dveří v kategorii  
„Ozdoba na dort“ – žáci třídy C3

### Únor

7. 2. 2019 Vinnium cup Bzenec 2019, 4. a 16. místo  
27. 2. 2019 AHOL CUP Ostrava 2019  
Žáci školy se v kategoriích umístili:  
Barman – 8. a 19. místo  
Barista – 4. a 9. místo  
Teatender – 7. a 10. místo  
28. 2. 2019 Podbeskydský Ještěr Frýdek-Místek 2019, 7. místo

### Březen

8. 3. 2019 Zlatovar cup Opava 2019, družstvo Hotelové školy obsadilo 9. místo  
14. 3. 2019 Juniorská barmanská soutěž O pohár náměstka hejtmana MSK, 7. a 11. místo

20. – 22. 3. 2019 Cassovia Koniferum cup Košice 2019, 2. místo  
13. a 19. 3. 2019 Školní kolo učebních oborů v českém jazyce „Hrátky s češtinou“  
22. 3. 2019 Matematický klokan

#### Duben

24. 4. 2019 Marlenka cup Opava 2019, 6. a 12. místo

#### Květen

16. 5. 2019 Plavecké závody v netradičních disciplínách v Ostravě,  
1. místo – družstvo HŠ  
21. 5. 2019 Turnaj v nohejbale v Ostravě

#### Červen

13. 6. 2019 Plážový volejbal  
18. 6. 2019 Číšnický pětiboj Klimkovice, družstvo HŠ - 1. místo  
červen až srpen Soutěž samostatných odborných prací pořádaní Hospodářskou komorou  
ČR, 3. místo

### **b) Lyžařské a sportovně turistické kurzy**

V rámci ŠVP se pro žáky prvních ročníků již pravidelně organizují týdenní lyžařské kurzy. Ve školním roce 2018/2019 se lyžařský kurz konal v termínu od 18. 2. do 22. 2. 2019. Místem konání kurzu byla chata a sjezdovka Búřov ve Valašské Bystřici.

Pobytového lyžařského kurzu se zúčastnili žáci třídy H1 v počtu 9 žáků, žáci třídy G1 v počtu 12 žáků a 4 žáci ze třídy KČ1B. Všichni žáci absolvovali lyžařský výcvik v rozsahu 20 hodin. Kurz byl zaměřen na zdokonalení lyžařských a snowboardových dovedností, pobyt v přírodě a orientaci v terénu. Mezi žáky byli slabší i velmi dobří lyžaři, proto byli rozděleni do dvou skupin a podle svých schopností se zdokonalovali v lyžování. Na konci kurzu zvládli začátečníci v lyžování základní delší oblouk, jízdu na vleku a samostatně sjeli střední část sjezdovky. Začátečníci na snowboardu zvládli oblouky z backsideové i frontsideové strany. Mimo samotný lyžařský výcvik absolvovali žáci přednášku a film o bezpečnosti pohybu na

horách a o poskytování první pomoci. Kurz proběhl bez problémů. Žáci byli vedeni ke spolupráci a toleranci a byl také přínosem pro utužení kolektivu žáků.

V měsíci červnu se uskutečnil týdenní letní sportovně turistický kurz, kterého se zúčastnily všechny třídy druhého ročníku oborů vzdělání s výučním listem a oborů vzdělání s maturitní zkouškou. Kurz byl organizován s denní docházkou. S každou třídou se tohoto kurzu zúčastnil také třídní učitel. Celkem se kurzu zúčastnilo 5 tříd.

Cílem kurzu bylo zvýšení fyzické kondice žáků, práce s mapou, orientace v terénu a základy první pomoci.

V rámci letního sportovně turistického kurzu se uskutečnil také týdenní pobytový cyklisticko-vodácký kurz, kterého se zúčastnilo 11 žáků třídy H2, 8 žáků třídy G2 a 3 žáci třídy KČ2B. Kurz se konal Hustopečích nad Bečvou. Žáci se seznámili s bezpečnostními předpisy na vodáckém kurzu a osvojili si základy ovládnání lodě na klidné vodě. Sjíždění řeky bylo z bezpečnostních důvodů zrušeno – vysoká hladina a rychlý průtok vody. Součástí kurzu byla také praktická ukázka záchrany tonoucího a první pomoci. Dále si žáci zdokonalili své cyklistické dovednosti, pravidla silničního provozu a pravidla bezpečné jízdy na kole. Žáci byli vedeni ke kladnému vztahu k přírodě, spolupráci a týmového přístupu při všech aktivitách. Kurz pomohl zlepšit psychickou i tělesnou přípravu a kondici žáků. Navzdory deštivému a chladnému počasí byli žáci spokojeni.

### **c) Mimoškolní vzdělávací a kulturní akce**

#### **Kulturně-poznávací a vzdělávací akce žáků**

- |       |   |
|-------|---|
| Září  | 8. 9. Projekt „Ostrava fandí kontinentům“. Účast 15 žáků.<br>24. – 26. 9. Odborná exkurze Valtice. Účast třídy H4.  |
| Říjen | 8. 10. Přednáška „Vzděláváním o antisemitismu a holocaustu proti soudobým předsudkům“. Účast 5 tříd.<br>9. 10. Naučný zeměpisný cyklus „Planeta země 3000“, kino Frenštát p. R.<br>16. 10. Divadelní představení v Novém Jičíně. Účast tříd C3, H2. |



17. a 18. 10. Beseda v Městské knihovně Frenštát p. R.
18. -19. 10. Odborná exkurze vinařství Mutěnice. Účast třídy P2.
18. – 19. 10. Odborná exkurze vinařství Křepice. Účast třídy KČ3B.
24. 10. Odborná exkurze cukrovar Prosenice. Účast třídy C2.
- Listopad
1. 11. Odborná exkurze cukrovar Prosenice. Účast tříd C3, G2.
6. a 15. 11. Přednáška „Fake News – dezinformace na internetu“. Dům kultury Frenštát p. R. Účast tříd G1, G2, KČ3A, KČ3B, H3.
16. 11. Výstava pohlednic ke 100. výročí republiky a výročí ukončení 1. světové války.
21. 11. Workshop – Shakespeare. Městská knihovna Frenštát p. R. Účast třídy H1.
- Prosinec
3. a 5. 12. Beseda „Téma války v literatuře“. Městská knihovna Frenštát p. R. Třídy G4, H4.
6. 12. Odborná exkurze Olomouc. Účast třídy G4.
7. 12. Odborná exkurze Vídeň. Účast tříd G2, H2.
12. 12. Divadelní představení „Lakomec“ v Novém Jičíně. Třídy G2, H1.
13. a 20. 12. Odborná exkurze Galerie umění v Ostravě. Třídy C3, G3.
18. 12. Odborná exkurze Pohankový mlýn – Trojanovice. Třída KČ2A.
18. 12. Přednáška „Poválečná světová literatura“. Městská knihovna Frenštát p. R. Třída P2.
20. 12. Odborná exkurze „Rožnovský pivovar“. Třída G4.
20. 12. Anglické divadlo v Ostravě. Třídy G1, P1, G2, P2.
- Leden
8. 1. Divadelní představení v Novém Jičíně. Účast tříd H4, KČ3B.
25. 1. Odborná exkurze Hotel Troyer Trojanovice. Třída G1.
- Únor
11. – 15. 2. Barmanský kurz pro žáky školy. Zajišťují: „Barmani Zlín“.

13. 2. Odborná exkurze pivovar MORAVA ve Frýdku-Místku. Třída KČ2A.
13. 2. Beseda s pracovníkem ÚP Nový Jičín. Třídy: KČ3A, G4, H4.
20. 2. Beseda s pracovníkem ÚP Nový Jičín. Třídy: KČ3B, C3, P2.
- Březen
4. 3. Divadelní představení „Romantismus není jen romantika“. Divadélko pro školy Hradec Králové. Účast: 7 tříd.
7. a 14. 3. Preventivní program „Bezpečné sexuální chování“. PPP Nový Jičín. Třídy C1, KČ1A, G1, H1, KČ1B.
8. 3. Divadelní představení „Lakomec“ v Novém Jičíně. Tříd P2, P1.
20. 3. Divadelní představení v Novém Jičíně „Dobré mravy“. Třída G1.
25. 3. Cyklus přednášek „Strategie rozvoje kraje“. Účast 4 tříd.
26. 3. Odborná exkurze Marlenka Frýdek-Místek. Třída G3.
- Duben
4. a 5. 4. Odborná exkurze vinařství Mutěnice. Třída P1.
10. 4. Odborná exkurze „Legiovlak“ Frenštát p. R. Třídy: H2, G2.
17. 4. Odborná exkurze pivovar Kunčice. Třída KČ3B.
29. a 30. 4. Baristický kurz pro žáky školy.
- Květen
7. 5. Odborná exkurze cukrárna „U Hezounů“ – Štramberk. Třída C2.
10. 5. Divadelní představení – Nový Jičín. Třídy: H1, G2.
13. 5. Odborná exkurze Rožnovský pivovar. Třída C3.
13. – 15. 5. Odborná exkurze – Praha. Třída H3.
14. 5. Odborná exkurze Řeznictví H+H. Třída KČ3B.
16. 5. Odborná exkurze Ostrava – Slezskoostravský hrad. Třída C3.
16. 5. Odborná exkurze Řeznictví H+H. Třída KČ2B.
- Červen
4. a 7. 6. Odborná exkurze Řeznictví H+H. Třída H1.
14. 6. Odborná exkurze „Svět techniky“ Ostrava. Třídy H2, G2.
14. 6. Odborná exkurze Kroměříž. Třída C1.

18. 6. Odborná exkurze – Praha. Třída H1, G1.

20. 6. Odborná exkurze „Pohankový mlýn“. Třída KČ1A.

Žáci oborů vzdělání s maturitní zkouškou i oborů vzdělání s výučním listem navštěvují pravidelně divadelní představení v divadlech v Ostravě i v Beskydském divadle v Novém Jičíně.

Žáci školy navštěvují pravidelně akce pořádané Městskou knihovnou, Muzeem a Domem kultury ve Frenštátě p. R.

### **Den učitelů školy 2019**

Setkání zaměstnanců školy a bývalých pracovníků školy proběhlo dne 29. 3. 2019 v restauraci Garden ve Frenštátě p. R. Při této slavnostní příležitosti byli oceněni dva bývalí pedagogové školy.

### **d) Volnočasové aktivity domova mládeže**

Domov mládeže zabezpečoval v roce 2018/2019 pro žáky střední školy ubytování a podporu směřující ke zlepšení výsledků vzdělávání žáků formou přípravy na vyučování, pravidelné kontrole při plnění zadaných úkolů a sebereflexi.

Organizačně byli žáci soustředěni v jedné výchovné skupině. Různorodou škálu zájmových aktivit zabezpečoval domov mládeže dle požadavků ubytovaných žáků. Mezi tyto aktivity patřily sportovní aktivity, osvětové činnosti. Realizovány byly aktivity vedené k pomoci a podpoře v oblasti rizikového chování, dodržování základních hygienických pravidel, zdravého životního stylu a vytváření pozitivního klimatu v domově mládeže.

V průběhu školního roku odešlo z domova mládeže celkem 6 žáků a 11 nastoupilo. Složení výchovné skupiny bylo 21 dívek a 4 chlapci.

### Přehled volnočasových aktivit

Činnost pravidelná		
Sportovní aktivity	denně	sezónní využívání venkovního sportovního areálu školy (míčové hry, kondiční běhání, badminton aj.)
	1x týdně	sportovní hry v tělocvičně
	denně	hra v kulečnick, biliár, stolní tenis
Cvičení v posilovně	denně	posilování na strojích, rytmické posilovací cviky dle videa, pohybový sál
Schůzky výchovné skupiny	dle potřeby	Komunikace – komunikační techniky, hledání řešení, předávání vlastních zkušeností, nastavení pravidel vůči sociálně patologickým jevům, atd.

Činnost příležitostná		
Besedy	září, leden	Setkání se školní psycholožkou – relaxační techniky Beseda k dodržování základních hygienických pravidel Schůzka s Mgr. Kuběnovou – stravování
	říjen, listopad	Skupinová aktivita – bylinková zahrádka Společenské události – příprava DOD HŠ
	únor, duben	besedy s ekologickou tématikou (tříděný odpad, vodní zdroje, příroda kolem nás, školní zahrada)
Turistické vycházky	průběžně	poznávací vycházky do okolí – historie a současnost (významné osoby, památky...)
Spontánní činnosti	průběžně	hra na hudební nástroje se zpěvem
	celoročně	komunikace přes sociální sítě společná četba odborné i zábavné literatury příprava pokrmů dle vlastních receptur
	prosinec	skupinová účast vánoční tematika
Aktivity žáků	průběžně	účast zástupců žáků domova mládeže v žákovské samosprávě
	1x týdně	návštěva „Centra zdraví“ – zdravý životní styl, rytmická cvičení v pohybovém sále
	listopad	prezentace na výstavě „Vánoční variace“

## **Prezentace domova mládeže**

Již tradičně se žáci prezentovali na Dnu tvůrčích aktivit školy, v listopadu se zapojili do výstavy prací žáků základních a středních škol s vánoční tematikou, jež organizovalo Kulturní středisko města Frenštát pod Radhoštěm na téma „Vánoční variace.“

I v letošním školním roce byl využíván areál školní zahrady k poznávání rostlin v přírodě. V průběhu slunečných dnů využívali žáci domova mládeže ekologický koutek s lavičkami, dendrologickou expozici a pozemek s bylinkami k relaxaci i sebevzdělávání. Školní zahradu využívali žáci také v rámci volnočasových aktivit mimo vyučování. Zároveň se postarali i o údržbu a čistotu tohoto školního pozemku.

V oblasti doplňkové činnosti již tradičně probíhala ubytování pro veřejnost (Volejbalové dvoudenní soustředění handicapovaných sportovců, Celorepublikový sraz cestovatelů, aj.). Ubytování bylo poskytnuto střední škole z Opavy. Také pořadatelům Valašské rally, klubu handicapovaných z Ostravy.

V průběhu školních prázdnin budova Domova mládeže sloužila k ubytování sportovních organizací pro děti a mládež a jejich soustředění. Prostory k ubytování využili již opakovaně také organizátoři „Folklórního festivalu Jánošíkův dukát“ pro účastníky tohoto mezinárodního setkání a další zájemci o ubytování.

### **e) Prezentace školy na veřejnosti**

#### **Říjen-listopad**

V podzimních měsících probíhají každoročně prezentace oborů vzdělání středních škol. Škola se představuje už tradičně v Novém Jičíně na výstavě GEMMA (24. – 25. 10. 2018), ve Frýdku-Místku na Trhu vzdělávání (4. 11. 2018) a také na Burze práce a přehlídce středních škol ve Vsetíně (18. – 19. 10. 2018).

S nabídkou oborů škola přichází také na základní školy regionu, aby představila své aktivity rodičům žáků devátých tříd.

Prezentační výstavy nacházejí stále větší oblibu u rodičů žáků základních škol i u samotných žáků. Škola nabízí obory vzdělání s maturitní zkouškou a obory vzdělání s výučním listem nejen ve svých

propagačních materiálech, ale žáci školy předvádějí vždy i ukázky svého kuchařského, barmanského či cukrářského umění a ukázky dekorativního vyřezávání zeleniny a ovoce.

Dne 18. 10. 2018 spolupracovala škola na organizaci konference „Vemte talent do svých rukou“ (pořadatel město Kopřivnice)

Dne 29. 11. 2018 se škola otevřela široké veřejnosti, a to nejen odborné. Konal se **Den otevřených dveří** s nabídkou všech oborů, které se ve škole vyučují a nově škola nabízela také obor Cestovní ruch. Výchovná poradkyně a další pedagogové poskytli všem žákům i rodičům potřebné informace o vzdělávání ve škole a návštěvníci mohli zhlédnout praktické ukázky kuchařů, číšníků, cukrářů, slavnostní tabule a nechyběly ani ukázky barmanského umění nebo vyřezávání ovoce a zeleniny.

#### **Leden**

Další **Den otevřených dveří** se konal 30. 1. 2019 a pro žáky 9. tříd a jejich rodiče. Před podáním přihlášek měli zájemci o školu možnost si prohlédnout všechny prostory školy a zhlédnout ukázky žákovských prací. Součástí této akce byl také projekt pro žáky frenštátských základních škol „Na jeden den středoškolákem“.

#### **Únor**

Dne 8. 2. 2019 pořádala škola Maturitní ples v Domě kultury Frenštát pod Radhoštěm s bohatým kulturním programem, tombolou a občerstvením, které připravili žáci školy v rámci výuky praktického vyučování.

#### **Květen**

Zajištění části občerstvení žáky a zaměstnanci školy na akci „Cena hejtmana Moravskoslezského kraje za společenskou odpovědnost za rok 2018“ konané v Ostravě.

#### **Červen**

Účast školy na Dni města Frenštát p. R. 7. 6. 2019

Dne 19. 6. 2019 byly městem Frenštát p. R. oceněny žákyně školy Veronika Grygarová (G4) a Tereza Wálková (C3) na slavnostní akci „Osobnosti škol“.

Dne 21. 6. 2019 byli Moravskoslezským krajem a společností Marlenka oceněni žáci oboru Cukrář Lukáš Buryan (C2) a Veronika Riegerová (C3).

Spolupráce školy se společností Pohankový mlýn Šmajstrla s. r. o. na projektu „Vaříme a pečeme s pohankou“.

## **f) Aktivity školy v rámci EVVO**

V průběhu celého školního roku byli žáci informováni koordinátorem EVVO o aktuálních ekologických akcích a dalších zajímavostech formou nástěnky EVVO, v rámci žákovské samosprávy a formou školního časopisu. Opět byly stanoveny a zveřejněny indikátory environmentálního profilu hotelové školy.

Na začátku školního roku byla škola zapojena do Krajské potravinové sbírky 2018, kde žáci mohli darovat nepotřebné potraviny.

Na konci kalendářního roku byly nakoupeny žluté popelnice na plast, které byly umístěny téměř do všech tříd a na chodby. Dovybavena byla také přírodovědná učebna o další laboratorní pomůcky.

V březnu v rámci polytechnického vzdělávání se koordinátor EVVO zúčastnil tematického setkání KAP MSK „Krajina a příroda jako zdroj“ na Ostravici.

I v letošním roce proběhla exkurze do „Světa techniky Ostrava“ a na skládku odpadu ve firmě Asompo a.s. v Životicích u Nového Jičína.

V dubnu se žáci zúčastnili výstavy „Brána recyklace“, kde si žáci mohli prohlédnout a odzkoušet výrobky vyrobené z recyklovaného odpadu.

Letos poprvé proběhl projektový den „Den Země aneb chraňme prostředí, ve kterém chceme žít“, účastnili se ho žáci všech druhých ročníků. V průběhu tohoto dne se žáci podrobněji seznámili s nutností správně třídit odpad, s tím jak je nutné udržovat čistý okolní vzduch a vodu a nakonec byli podrobně seznámeni se školní zahradou.

Opět v i v tomto školním roce se mohli žáci zapojit do sběru recyklovaného materiálu formou soutěže "Soutěž s panem Popelou" a „Recyklohraní“.

V průběhu celého školního roku se žáci v rámci vyučování zabývali tématy zaměřenými na ochranu životního prostředí a zdravý životní styl. V jednotlivých vyučujících hodinách diskuzí, příp. jinou formou, byly propojeny jednotlivé předměty s ochranou životního prostředí.

V červnu se v Opavě konala Celokrajská konference EVVO na téma „Potraviny a péče o krajinu“. Této konferenci se účastnil koordinátor EVVO.

## **10. Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené Českou školní inspekcí**

Ve školním roce 2018/2019 bylo Českou školní inspekcí provedeno elektronické inspekční zjišťování, které se týkalo ověřování výsledků žáků 3. ročníků čtyřletých oborů středních škol, a to v oblasti informační gramotnosti (podzim 2018). V únoru 2019 se ve škole uskutečnila tématická inspekční činnost ČŠI se zaměřením na podporu rozvoje informační gramotnosti. Výstupem tématické inspekční činnosti je tématická zpráva, kterou zpracovává ústředí ČŠI.



## 11. Základní údaje o hospodaření školy

V roce 2018 škola hospodařila s celkovými rozpočtovanými prostředky ve výši 35.001 tis. Kč.

Rozpočtované prostředky tvořily tyto položky:

- příspěvky a dotace MŠMT,
- příspěvky a dotace od zřizovatele.

Příspěvky a dotace MŠMT činily v roce 2018 27.589 tis. Kč, z toho přímé výdaje na vzdělávání 27.542 tis. Kč, 47 tis. Kč rozvojový program na podporu organizace a ukončování středního vzdělávání maturitní zkouškou na vybraných školách v podzimním zkušebním období roku 2018.

Příspěvky a dotace od zřizovatele na zajištění provozu školy činily v roce 2018 7.412 tis. Kč, součástí této dotace je příspěvek na provoz školy ve výši 5.189 tis. Kč, na krytí odpisů dlouhodobého majetku ve výši 1.996 tis. Kč, příspěvek na školního psychologa 203,5 tis. Kč, na zajištění školou pořádané Juniorské barmanské soutěže „O pohár náměstka hejtmána Moravskoslezského kraje“ 10 tis. Kč a účelové prostředky na podporu kvality odborného vzdělávání oboru cukrář ve výši 13,5 tis. Kč.

V rámci Operačního programu Výzkum, vývoj a vzdělávání na základě Rozhodnutí o poskytnutí dotace Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy obdržela organizace prostřednictvím zřizovatele prostředky na realizaci neinvestičního projektu „Dovednosti, vzdělávání a konkurenceschopnost pro 21. století“. Celkový rozpočet projektu činí 725 958 Kč, celková doba realizace projektu je 24 měsíců, od 1. 9. 2017 do 31. 8. 2019. V roce 2017 organizace obdržela první zálohovou platbu ve výši 435.574,80 Kč a během roku 2017 organizace vyčerpala 94.766 Kč. V roce 2018 organizace obdržela druhou zálohovou platbu 290.383,20 Kč a během roku 2018 při zajišťování aktiv projektu vyčerpala 355.191,77 Kč.

V roce 2019 (stav k 24. 9. 2019) škola hospodaří s celkovým rozpočtem 38.738 tis. Kč, z toho příspěvky a dotace MŠMT činí 30.897 tis. Kč, jedná se o přímé výdaje na vzdělávání 29.970 tis. Kč, rozvojový program „Částečné vyrovnání mezikrajových rozdílů v odměňování pedagogických pracovníků“ 446 tis. Kč a rozvojový program „Podpora financování ZŠ a SŠ při zavádění změny systému financování regionálního školství“ 481 tis. Kč. Příspěvky a dotace od zřizovatele v roce 2019 činí 7.841 tis. Kč.

Z uvedeného je zřejmé, že v oblasti přímých výdajů na vzdělávání dochází k navýšení závazného ukazatele, jde o promítnutí vlivu zvýšení platů zaměstnanců regionálního školství. Školní rok 2018/2019 zahájilo 385 žáků, což bylo ve srovnání se školním rokem 2017/2018, kdy zahájilo 404 žáků, méně o 19 žáků. I tento mírný pokles se pak v důsledku normativního přidělování přímých výdajů na vzdělávání promítl do celkové výše dotace na přímé výdaje na vzdělávání a stanovení limitu počtu zaměstnanců na rok 2019.

V oblasti příspěvku na provoz od zřizovatele škola hospodaří v roce 2019 s navýšenými prostředky cca o 429 tis. Kč.

V roce 2019 škola obdržela dotaci ve výši skutečně vynaložených, prokázaných způsobilých výdajů na financování projektu IROP „Cukrářské centrum Hotelové školy, Frenštát pod Radhoštěm“. Neinvestiční část dotace činila 2.192 tis. Kč a investiční část dotace 6.034 tis. Kč. Realizace projektu byla dokončena v roce 2019. Vzhledem ke způsobu financování projektu Ex post organizace financovala realizaci pomocí návratné finanční výpomoci poskytnuté zřizovatelem školy ve výši 6.000 tis Kč a předfinancováním z provozních prostředků organizace a z fondu investic.

Celkové náklady v hlavní činnosti dosáhly v roce 2018 výše 42.765 tis. Kč.

Strukturu celkových nákladů tvoří:

- příspěvky a dotace MŠMT 27.589 tis. Kč (mzdové prostředky, zákonné odvody, náhrady za nemoc v době pracovní neschopnosti zaměstnanců, pořízení učebních pomůcek atd.),
- příspěvky a dotace od zřizovatele 7.412 tis. Kč (náklady na energie, na opravy a udržování majetku, náklady související s obnovou majetku, náklady na zajištění služeb atd.),
- prostředky na projekt „Dovednosti, vzdělávání a konkurenceschopnost pro 21. století“ ve výši 355 tis. Kč,
- vlastní prostředky 7.409 tis. Kč (náklady na zajištění činnosti školní jídelny, domova mládeže, praktické výuky žáků školy, na opravy nemovitého majetku, na organizaci akcí pořádaných školou, na účast školy v odborných soutěžích, kde škola prezentuje výsledky své vzdělávací činnosti a prostředky vynaložené na realizaci investičního

projektu IROP „Cukrářské centrum Hotelové školy, Frenštát pod Radhoštěm“ ve výši 2.299 tis. Kč, na realizaci neinvestičního projektu na základě „Smlouvy o spolupráci v oblasti odborného vzdělávání pro evropský trh práce“ (CIVEEL) v rámci programu ERASMUS+ ve výši 136 tis. Kč).

Oproti roku 2017 došlo k nárůstu celkových nákladů o 5.258 tis. Kč. Na tomto nárůstu se nejvíce podílí nárůst nákladů souvisejících s platy zaměstnanců hrazenými z příspěvků a dotací MŠMT, které meziročně vzrostly o 2.637 tis. Kč a náklady na realizované projekty.

Celkové výnosy v hlavní činnosti v roce 2018 dosáhly výše 42.417 tis. Kč.

Strukturu celkových výnosů tvoří:

- příspěvky a dotace MŠMT ve výši 27.589 tis. Kč,
- příspěvek zřizovatele na provoz školy 7.412 tis. Kč,
- čerpání prostředků při realizaci projektu „Dovednosti, vzdělávání a konkurenceschopnost pro 21. století“ ve výši 355 tis. Kč,
- vlastní výnosy 7.061 tis. Kč.

V meziročním srovnání došlo k nárůstu o 5.257 tis. Kč. Na tomto nárůstu se nejvíce podílel nárůst prostředků poskytnutých z MŠMT ve výši 2.637 tis. Kč a zvýšení vlastních výnosů o 2.227 tis. Kč. Součástí vlastních výnosů jsou prostředky použité k předfinancování projektu IROP „Cukrářské centrum Hotelové školy, Frenštát pod Radhoštěm“ 2.193 tis. Kč a prostředky od Francouzské národní agentury na základě „Smlouvy o spolupráci v oblasti odborného vzdělávání pro evropský trh práce“ (CIVEEL) v rámci programu ERASMUS+. Doba realizace projektu byla stanovena od 1. 9. 2017 do 31. 8. 2019. Celkový rozpočet projektu dle smlouvy činí 10 415 EUR. V rámci aktivit projektu v roce 2017 bylo čerpáno 22 tis. Kč a v roce 2018 136 tis. Kč.

Organizace v hlavní činnosti rok 2018 ukončila se záporným výsledkem hospodaření ve výši 348 tis. Kč. Tento záporný výsledek hospodaření byl pokryt zlepšeným výsledkem hospodaření, který organizace dosáhla v doplňkové činnosti ve výši 378 tis. Kč. Tímto organizace v roce 2018 ukončila hospodaření s kladným výsledkem hospodaření ve výši 30 tis. Kč.

## Školní stravování

Školní jídelna zajišťuje celodenní stravování pro ubytované žáky, obědy pro žáky a zaměstnance školy, obědy pro žáky a zaměstnance Základní školy, Tyršova 1053, Frenštát pod Radhoštěm, příspěvková organizace, obědy pro žáky a zaměstnance Základní školy PRIGO, s. r. o., Ostrava, pobočka Frenštát pod Radhoštěm a dále obědy pro cizí strávníky.

Maximální kapacita školní kuchyně je 700 porcí jídel. Ve školní jídelně je k dispozici 84 míst.

V průběhu školního roku se ve školní jídelně průměrně stravovalo 344 strávníků.

Příprava stravy je zajišťována v rámci odborného výcviku žáky školy pod vedením vedoucí učitelky odborného výcviku (vedoucí školní jídelny) a učitelů odborného výcviku. Po převážnou část roku mají strávníci možnost výběru ze 3 hlavních jídel. Objednávání a výdej stravy je zajišťován prostřednictvím systému elektronických stravenek.



Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm nastavila od 1. 6. 2016 systém dietního stravování v souladu s vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů a Metodickým doporučením k provádění činností souvisejících s realizací dietního stravování v zařízeních školního stravování. Školní jídelna připravuje dietní pokrmy s omezením lepku. Na jejich přípravě se podílí personál školní jídelny proškolený nutriční terapeutkou. Dietní stravování je poskytováno pouze žadatelům z řad žáků školy, na základě lékařské zprávy.

### Personální zajištění školní jídelny k 30. 6. 2019:

Pracovní zařazení	Počet pracovníků
Vedoucí učitel odborného výcviku – vedoucí jídelny	1
Učitel odborného výcviku	2,5
Administrativní pracovník	1
Pracovníci provozu	1
THP	0,5

### Domov mládeže

Domov mládeže zabezpečuje ubytování a volnočasové aktivity žáků.

Maximální ubytovací kapacita domova mládeže je 104 lůžek. Průměrný počet ubytovaných žáků v průběhu školního roku byl 21 žáků.

## 12. Údaje o zapojení školy do rozvojových a mezinárodních programů

Projekty v rozvojových programech MŠMT a MSK	Projekt CIVEEL - Erasmus+. Spolupráce s profesní organizací UNIHOST v oblasti vzdělávání gastronomických oborů.
Využití evaluačních projektů	Spolupráce s NÚV Praha – členství v oborové skupině gastronomie, hotelnictví a turismus. Test přírůstku znalostí žáků středních škol – firma MEC Ostrava (projekt Moravskoslezského kraje).

### Výměnné pobyty v partnerských školách

#### FRANCIE

V rámci Smlouvy o reciproční výměně žáků mezi Hotelovou školou, Frenštát p. R. a zařízením CFA v Saint Michel Mont Mercure ve Francii proběhly dvě stáže francouzských praktikantů. Jedna stáž se uskutečnila na podzim v termínu 5. – 24. 11. 2018 a druhá na jaře v době od 4. – 24. 3. 2019. Stáže se zúčastnili dva žáci partnerské školy. Oba stážisté pracovali na pozici

cukrář-pekař. Jejich praxe probíhala ve školním cukrářském centru a v pekárně na smluvním pracovišti, které jim škola zajistila.

Součástí pracovního programu byla návštěva hodin anglického jazyka, kde praktikanti v připravené prezentaci představili francouzskou školu a oblast Francie, kde se škola nachází.

V rámci celého třítydenního programu se zúčastnili také odborné exkurze v hotelu Troyer v Trojanovicích a hotelu Bartoš ve Frenštátě p. R., které jsou smluvními pracovišti školy.

Hotelová škola, jakožto přijímací organizace, připravila nejen pracovní program, nýbrž se také postarala o volnočasové aktivity. O víkendech zajišťovali bohatý program se spoustou výletů žáci školy společně s učiteli.

V rámci výměny v době od 21. 1. – 10. 2. 2019 absolvovali dva žáci školy stáž ve Francii. Oba žáci studují obor Gastronomie a ve Francii pracovali na pozici kuchaře a na pozici číšníka.

Bydleli v hostitelských rodinách a měli tedy možnost poznat chod a zvyklosti francouzských domácností. Součástí stáže byly také různé poznávací výlety po okolí a do města Nantes.

Komunikace probíhala v angličtině, protože francouzština se v Hotelové škole nevyučuje. Ze stáže přijeli žáci obohaceni nejen o jazykové, ale i odborné znalosti, které ve svém oboru jistě uplatní.

## **ŠVÝCARSKO**

Při spolupráci s hotelovou školou ve švýcarském Curychu se jedná o čtyřměsíční studijní pobyt, na který jsou žáci vybíráni. Konkurs probíhá vždy v únoru (pro letní stáž) a v září (pro zimní stáž). Podmínkou účasti je úspěšné složení písemných a ústních zkoušek, které se konají v České republice, za přítomnosti švýcarských lektorů a zástupců hotelů. Pokud jsou uchazeči úspěšní, absolvují 14 denní studijní pobyt v hotelové škole, kde jsou školeni dle švýcarských gastronomických norem. Na konci studijního pobytu skládají souhrnnou písemnou zkoušku, poté cestují do vybraných hotelů, kde konají po dobu 3,5 měsíce odbornou stáž. V únoru byla švýcarskou stranou vybrána jedna žákyně. Její stáž začala 8. června a skončila 8. října 2019.

## **NĚMECKO**

Dlouhodobě se škole daří organizovat pro žáky tříměsíční praxe ve spolupráci se Spolkovou pracovní agenturou v Kolíně nad Rýnem. Pobyt zahrnuje kromě dvou prázdninových měsíců i měsíce červen nebo září. Uchazeči o praxi procházejí školním výběrem. Hlavními kritérii jsou

minimální věk 17 let, dobrý prospěch a aktivní přístup ke studiu, německý jazyk na komunikativní úrovni, absence kázeňských přestupků a velmi dobré hodnocení v odborném výcviku.

V minulém roce se do praxe zapojila 1 žákyně, která pracovala především v servisu. Konala praxi ve spolkové zemi Bavorsko. Praxe probíhala od 1. června a končila 31. srpna 2019. Žákyně pracovala v prostředí rodinné firmy, která se specializovala na zážitkovou agroturistiku. Zaměstnavatel byl s jejím nasazením maximálně spokojen a označil ji jako jednu z nejlepších praktikantek, které kdy firma zaměstnala. I žákyně školy byla na pracovišti velmi spokojená a doporučuje zahraniční zkušenost ostatním spolužákům.

### **Projekt CIVEEL - Erasmus+**

Předkladatelem projektu byl Moravskoslezský kraj spolu s partnerským regionem Grand Est (bývalé Lotrinsko) ve Francii a projektovým partnerem Lublinským vojvodstvím v Polsku. Účelem projektu byla výměna zkušeností zejména na poli odborného výcviku, a to jak mezi učiteli, tak i mezi žáky. Součástí byly mobility výměny učitelů a žáků vybraných odborných škol mezi všemi třemi zeměmi navzájem. V letošním roce proběhly výměnné pobyty žáků zapojených škol a zemí.

V rámci projektu se v termínu 30. 9. 2018 – 6. 10. 2018 uskutečnila mobilita dvou žáků třetích ročníků učebních oborů s jedním pedagogickým doprovodem ve Francii na škole Lycée Professional Alain- Fournier ve Verdunu.

Ve dnech 31. 3. – 6. 4. 2019 proběhla stáž dvou žáků s pedagogickým doprovodem ve dvou polských školách s gastronomickým zaměřením v regionu Lublinského vojvodství.

V průběhu mobilit měli žáci, ale i učitelé možnost poznávání a srovnávání vzdělávacích systémů a metod výuky na partnerských školách ve Francii a v Polsku.

Na začátku července se ve francouzském městě Metz uskutečnila závěrečná konference, které se zúčastnili zástupci všech partnerů, kteří na projektu dva roky pracovali. Hlavní náplní bylo zhodnocení všech přínosů projektu. Do projektu se zapojily také firmy, které umožnily žákům během výměn vyzkoušet si své znalosti v praxi.

Celý projekt byl velkým přínosem v oblasti odborné i jazykové jak pro žáky, tak i učitele zúčastněných škol. Doba realizace celého projektu byla od 1. 9. 2017 do 31. 8. 2019.

### **Projekt – Erasmus+**

Ve dnech 11. 3. až 14. 4. 2019 v rámci mezinárodního projektu ERASMUS+ škola zajišťovala odbornou praxi šesti žáků z Hotelové akademie z Košic. Žáci poznávali chod školy, účastnili se výuky, poznávali město a jeho okolí. V dalších čtyřech týdnech pracovali na smluvním pracovišti Augustiánský dům v Luhačovicích, v hotelu Bartoš ve Frenštátě p. R. a na smluvním pracovišti v hotelu Troyer v Trojanovicích.

Součástí projektu byla také stáž pedagogů, a tak na poslední týden přijeli také tři zástupci Hotelové akademie.

### **Gastrotrip žáků a pedagogů v Jižní Koreji**

V rámci partnerství Moravskoslezského kraje s městem Ulsan v Jižní Koreji se dvě žákyně školy v době od 22. 6 do 3. 7. 2019 staly účastníky desetičlenné skupiny žáků kraje, kteří se zúčastnili kurzu vaření korejské kuchyně přímo v Koreji.

Gastrotrip byl zaměřen na zlepšení gastronomických dovedností žáků a učitelů v korejské kuchyni, zlepšení jazykových dovedností žáků a učitelů (kurzy probíhaly v angličtině) a poznání korejské kultury. Celý desetidenní pobyt i s cestou byl plně hrazen Moravskoslezským krajem a korejskou stranou.

Za školu byly vybrány dvě žákyně třetího ročníku oboru Hotelnictví.

## **13. Údaje o zapojení školy do dalšího vzdělávání v rámci celoživotního učení**

V rámci celoživotního učení bylo ve školním roce 2018/2019 zorganizováno 6 vzdělávacích akcí, kterých se zúčastnilo 79 osob.

### **a) Profesionální kvalifikace**

Hotelová škola Frenštát pod Radhoštěm je od roku 2008 autorizovanou osobou pro ověřování profesních kvalifikací pro úplnou kvalifikaci cukrář a kuchař – číšník. V roce 2013 a 2018 došlo k prodloužení autorizace do roku 2023 ve všech bodech.



Ve školním roce 2018/2019 požádali o vykonání zkoušek z profesních kvalifikací 4 zájemci. Jeden vykonal zkoušky z profesních kvalifikací 65-001-H Příprava teplých pokrmů, 65-002-H Příprava pokrmů studené kuchyně a 65-004-H Příprava minutek, a tři zkoušky z profesních kvalifikací 65-008-H Složitá obsluha hostů.

## b) Odborné kurzy

**Leden 2019** **Barmanský kurz** proběhl od 11. – 15. února 2019 pod vedením zkušených lektorů Jakuba Orla a Adama Navrátila (Barmani Zlín) připravovali v Gastrocentru Hotelové školy na budoucí profesi barmana. Umění techniky míchání nápojů zvládlo všech 22 účastníků kurzu, kteří se podrobili závěrečné zkoušce.

**Duben 2019** **Baristický kurz** proběhl od 29. – 30. dubna 2019 již po desáté pod vedením lektora firmy Café Art pana Michala Křížky. Gastrocentrum Hotelové školy se na dva dny rozvonělo kávou. Kurz byl rozdělen na část teoretickou a praktickou. Žáci se učili rozeznávat a připravovat různé druhy káv, správně šlehat mléko parní tryskou i základy malování mléčnou pěnou na hladinu kávy. Všech 21 účastníků úspěšně absolvovalo a získalo certifikát Barista.

**Květen 2019** **Flairový kurz** proběhl v termínu od 28. do 30. května 2019. Žáci postupně získávali dovednosti v jednotlivých technikách žonglování se cvičnými, zatím nerozbitnými lahvemi. Při závěrečné show, kde se představil každý z osmi úspěšných absolventů, dodávali odvalu a fandili i spolužáci. Některé dvojice si dokonce připravily synchronizovanou exhibici.

## c) Další vzdělávání

### KALEIDOSKOP MODERNÍ GASTRONOMIE I

Hotelová škola Frenštát pod Radhoštěm realizovala ve dnech 16. - 17. a 22. - 23. listopadu 2018 akreditovaný vzdělávací program MŠMT č. j. 136/2016-2-57 vytvořený v rámci projektu

TIME (tréninkové, inovační, metodické a edukační týmy škol poskytujících střední odborné vzdělání CZ.1.07/1.3.00/14.0018). Program byl určen nejen učitelům odborných předmětů, učitelům odborného výcviku, učitelům praktického vyučování gastronomických a hotelových škol, ale také zaměstnancům gastronomických provozů nebo soukromým osobám z řad veřejnosti. Vzdělávacího programu se zúčastnilo 17 zájemců.

Program se skládal ze 4 modulů. První modul „Odborná terminologie v gastronomii“ (nové trendy, aplikace do praxe) přednášel Ing. Ondřej Jančár, Banqueting Coordinator & Winestone Assistant z MERCURE HOTEL Ostrava.

Druhý modul, „Moderní bezmasé pokrmy“ (rostlinné bílkoviny, superpotravin, kvašení, klíčení, zdravé dochucování) přednášel dlouholetý spolupracovník školy Ing. Zdeněk Hladík z Country Life s. r. o. Účastníci kurzu měli možnost nejenom se naučit nejnovější poznatky z oblasti výzkumu a vývoje v oblasti bezmasých pokrmů, ale také uvařit a ochutnat některé pokrmy, jako například marinovaný seitan s pórkem a tříbarevnou rýží, kvašenou zeleninu kimči, uzený tempeh se žampiony a celozrnným kuskusem, rukolový salát s rajčaty a konopným dresinkem, zapečené zeleninové lasagne s červenými fazolemi, rukolový salát s mátovým dresinkem, nastavovanou kaši s jáhlami a mrkví, tempehové výpečky, zeli z červené řepy s jablky a dýňovými semínky, irské dušené robi s mrkví a švestkami, pohankou s restovanou dýní, francouzské dukáty s hranolky z dýně a celeru, ledový salát s mrkví a tatarku, tortilly s italskou cizrnovou salsou, zeleninou a grilovaným goody foody a v neposlední řadě cizrnové pyré s amarantem, grilovanou zeleninu a celerové „škvarky“.

Třetí modul byl rozdělen pro svoji obsáhlost na dva dny. Téma „restaurační moučníky,, (současné trendy restauračních moučníků, osvěžující dezerty a jejich příprava) přednášely lektorky, které aktivně pracují v AKC ČR Bc. Veronika Kučová a Eliška Dernerová, obě Certificate WACS komisařky oboru Cukrář.

Všechny moduly propojoval e-learning zpracovaný rovněž zkušenou lektorkou z projektu TIME Mgr. Jitkou Kuběnovou. Program byl zaměřen zážitkově, prakticky a formou instruktáže. Všichni absolventi vzdělávacího programu získali osvědčení.

### **Cukrářsko-pekařský seminář**

Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm dlouhodobě spolupracuje se společností IREKS ENZYMA s. r. o. v různých rovinách. Dne 26. března 2019 uspořádala v Gastrocentru a Cukrářském centru Hotelové školy Cukrářsko-pekařský seminář, kde představila novinky

výrobků ze svého portfolia pozvaným hostům z řad výrobců cukrářských a pekařských výrobků, budoucích zaměstnavatelů absolventů Hotelové školy. Zúčastnilo se 76 hostů. Za Hotelovou školu bylo přítomno 7 zaměstnanců.

## **14. Údaje o předložených a školou realizovaných projektech financovaných z cizích zdrojů**

### **Projekt „Přírodovědné učebny a laboratoře ve středních odborných školách“**

Ke zlepšení výuky přírodovědných a odborných předmětů přispěla přírodovědná učebna, která byla vybudována v rámci operačního programu ROP NUTS II Moravskoslezsko 2007 – 2013 v projektu „Přírodovědné učebny a laboratoře ve středních odborných školách“ (PULSOS), registrační číslo CZ.1.10/2.1.00/01724.

V učebně se za školní rok 2018/2019 vystřídal ve výuce 12 tříd, což je cca 240 žáků.

Celkem v učebně bylo odučeno cca 600 hodin. Učebna se také využívala při Dnech otevřených dveří, kdy zde byly žákům ze základních škol prezentovány různé pokusy a představena výuka odborných předmětů. Vybudování učebny přispělo ke zlepšení vybavení školy, které odpovídá požadavkům moderní výuky.

### **Projekt „Dovednosti, vzdělávání a konkurenceschopnost pro 21. století“**

Ve školním roce 2018/2019 byl ukončen projekt „Dovednosti, vzdělávání a konkurenceschopnost pro 21. století“ v rámci Operačního programu Výzkum, vývoj a vzdělávání.

Číslo programu: 02

Číslo výzvy: 02\_16\_035

Název výzvy: Výzva č. 02\_16\_035 pro Podporu škol formou projektů zjednodušeného vykazování – Šablony pro SŠ a VOŠ I pro méně rozvinutý region v prioritní ose 3 OP

Registrační číslo projektu: CZ.02.3.X/0.0/0.0/16\_035/0005727

Cíl projektu:

- Podpora osobnostně profesního rozvoje pedagogů pomocí dlouhodobého vzdělávání a průběžného sebevzdělávání.
- Prohloubení spolupráce pedagogických pracovníků školy s pozitivním dopadem na výsledky žáků.
- Podpora žáků ohrožených školním neúspěchem.

Finanční rozpočet projektu: 725 958, 00 Kč

Zahájení projektu: 1. 9. 2017

Ukončení projektu: 31. 8. 2019

V rámci projektu byly realizovány následující aktivity:

- Vzdělávání pedagogických pracovníků SŠ – DVPP v rozsahu 8 hodin – pedagogové se zúčastnili 33 vzdělávacích seminářů.
- Vzdělávání pedagogických pracovníků SŠ – DVPP v rozsahu 80 hodin – varianta aktivity cizí jazyky. Účast 11 pedagogů.
- Tandemová výuka na SŠ – pět dvojice pedagogů společně naplánovalo a zrealizovalo 12 vyučovacích hodin tandemové výuky.
- Doučování žáků SŠ ohrožených školním neúspěchem – doučování probíhalo pro předměty český jazyk, matematika a pro odborné předměty – ekonomika a účetnictví. Doučování v rámci projektu realizovalo 5 pedagogů.
- Vzdělávání pedagogických pracovníků SŠ zaměřené na inkluzi – DVPP v rozsahu 80 hodin. V rámci této aktivity bylo úspěšně ukončeno studium Metodika prevence.

Všechny naplánované aktivity projektu byly úspěšně zrealizovány.

### **Projekt „Cukrářské centrum“**

Ve školním roce byl v rámci Integrovaného regionálního operačního programu (IROP) podpořen projekt „Cukrářské centrum Hotelové školy, Frenštát pod Radhoštěm“.

Číslo programu: 06

Číslo výzvy: 06\_16\_050

Název výzvy: 33. Výzva – Infrastruktura středních škol a vyšších odborných škol (SVL) – SC 2.4

Registrační číslo projektu: CZ.06.67/0.0/0.0/16\_050/0002699

Cíl projektu:

Hlavním cílem projektu je zvýšit kvalitu vzdělávání žáků oboru 29-54-H/01 Cukrář v praktických dovednostech tohoto řemeslného oboru a efektivněji propojit získané teoretické poznatky s praxí v návaznosti na nové technologie a výrobní trendy v cukrářském oboru s důrazem na podporu uplatnitelnosti absolventů školy na trhu práce, a to vytvořením kvalitního zázemí pro odborný výcvik žáků.

Finanční rozpočet projektu: 9 270 997,15 Kč

Zahájení projektu: 18. 7. 2016

Ukončení projektu: 2. 7. 2019

Žáci školy začali využívat Cukrářské centrum od října 2018.

Od 3. 7. 2019 začala běžet pětiletá doba udržitelnosti projektu. Výstupy projektu jsou:

- Vznik Cukrářského centra a pořízení technologií (vč. vzduchotechniky) pro cukrářskou výrobu v rámci vzdělávání žáků.
- Bezbariérovost budovy školy – pořízení schodolezu, vybudování bezbariérového WC.
- Revitalizace zeleně na pozemku ve správě školy (vykácení stromořadí přestárlých topolů a výsadba nových stromů).
- Spolupráce školy se základními a dalšími středními školami.
- Spolupráce s potenciálními zaměstnavateli absolventů školy.

### **Zapojení do projektu Erasmus+ CIVEEL**

Ve školním roce 2018/2019 škola spolupracovala v **projektu Erasmus+ CIVEEL** (Cooperation in vocational training for European labour market).

Projekt byl spolufinancován z prostředků Evropské unie prostřednictvím programu ERASMUS+.

Předkladatelem projektu byl Moravskoslezský kraj spolu s partnerským regionem Grand Est (bývalé Lotrinsko) ve Francii a projektovým partnerem Lublinským vojvodstvím v Polsku. Byl zaměřen na spolupráci v odborném vzdělávání - strategická partnerství za účelem vzájemné výměny postupů a dobré praxe.

Cílem projektu bylo vytvoření fungující a dlouhodobě udržitelné sítě institucí zapojených do vzdělávání a odborné přípravy žáků středních odborných škol prostřednictvím zahrnutí zahraničních stáží do jejich praktické výuky.

Registrační číslo projektu: 28CA55DB760EB638

Finanční rozpočet projektu: 10 415,- eur

Trvání projektu: 9/2017 – 8/2019

Ve školním roce 2018/2019 se realizovala vzájemná výměna žáků z Francie, Polska a České republiky. Dva žáci školy s pedagogickým doprovodem navštívili školy stejného typu ve Francii a Polsku, kde se zúčastnili týdenní stáže v rámci své odbornosti a měli také možnost poznat vzdělávací systém odborných škol dané země.

Projekt byl v červenci 2019 ukončen závěrečným setkáním ve Francii ve městě Metz.



### **Projekt „Podpora kvality vzdělávání“**

V červenci 2019 byla podána žádost o podporu v rámci Výzvy č. 02\_18\_065 pro Šablony pro SŠ a VOŠ II – MRR v prioritní ose 3 OP.

Název projektu je „Podpora kvality vzdělávání“.

Do projektu byly vybrány následující aktivity:

- Stáže pedagogů u zaměstnavatelů (pro SŠ)
- Vzdělávání pedagogických pracovníků SŠ - DVPP v rozsahu 8 hodin - osobnostně sociální rozvoj
- Vzdělávání pedagogických pracovníků SŠ - DVPP v rozsahu 8 hodin - cizí jazyky
- Vzdělávání pedagogických pracovníků SŠ - DVPP v rozsahu 8 hodin – ICT

- Vzdělávání pedagogických pracovníků SŠ - DVPP v rozsahu 8 hodin - polytechnické vzdělávání
- Tandemová výuka v SŠ
- Doučování žáků SŠ ohrožených školním neúspěchem
- Koordinátor spolupráce školy a zaměstnavatele - personální podpora SŠ

Finanční rozpočet projektu: 1 191 156,00 Kč

Předpokládané datum zahájení: 1. 9. 2019

Předpokládané datum ukončení: 31. 8. 2021

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

**Firmy spolupracující při zajišťování praktického vyučování žáků**

Počet firem	Dlouhodobě spolupracující firmy
15	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brasserie Avion Rožnov pod Radhoštěm</li><li>• Domov Hortenzie Frenštát pod Radhoštěm</li><li>• Hotel AGH Rožnov pod Radhoštěm</li><li>• Hotel Praha Nový Jičín</li><li>• Restaurace Pod Šostýnem</li><li>• Hotel Troyer Trojanovice</li><li>• Wellness Hotel Abácie Nový Jičín</li><li>• Hotel Duo Horní Bečva</li><li>• Hotel Soláň Karolinka</li><li>• Welnes a Spa hotel Augustiniánský dům Luhačovice</li><li>• Clarion Congress Hotel Ostrava</li><li>• Informační centrum Frenštát pod Radhoštěm</li><li>• Hotel Bartoš</li><li>• Restaurace Městský sklípek</li><li>• Garden restaurant</li></ul>

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

<b>Spolupracující partner</b>	<b>Hlavní oblasti a přínosy spolupráce</b>	<b>Forma spolupráce</b>
<i><b>Profesní organizace</b></i>		
Asociace hotelů a restaurací ČR	Spolupráce při dalším vzdělávání pedagogických pracovníků	semináře
Asociace kuchařů a cukrářů ČR	Garant a spoluorganizátor odborných soutěží, vzdělávání žáků a pedagogů	soutěže, semináře, kurzy
Asociace číšníků ČR	Garant a spoluorganizátor odborných soutěží, vzdělávání žáků a pedagogů	soutěže, semináře, kurzy
Česká barmanská asociace	Garant a spoluorganizátor odborných soutěží, vzdělávání žáků a pedagogů	soutěže, semináře, kurzy, workshopy
UNIHOST - společenstvo provozovatelů pohostinských zařízení	Garant a spoluorganizátor odborných soutěží, Spolupráce při vzdělávání pedagogů a žáků	soutěže workshopy
Asociace sommeliérů ČR	Metodická pomoc	semináře
Asociace učňovských zařízení	Metodická pomoc	pravidelné setkání ředitelů, semináře
Asociace ředitelů hotelových škol	Metodická pomoc	workshopy
Asociace domovů mládeže a internátů ČR	Metodická pomoc	semináře workshopy
IREKS ENZYMA s. r. o.	Odborná gescce ZZ Spolupráce při vzdělávání učitelů a žáků	zkušební komise workshopy odborné exkurze
Marlenka international s. r. o., Frýdek-Místek	Podpora vzdělávání oboru Cukrář	soutěž odborná exkurze ocenění žáků učební pomůcky
Pohankový mlýn Šmajstrla s. r. o.	Spolupráce při vzdělávání žáků	projekty odborné exkurze
<i><b>Vysoké a střední školy</b></i>		
Slezská univerzita v Opavě, Ústav lázeňství, gastronomie a turismu	Vzdělávání pedagogických pracovníků Kariérové poradenství	přednášky dny otevřených dveří
Univerzita Palackého Olomouc, fakulta tělesné výchovy	Zapojení školy v evaluačním projektu testování motorických dovedností	projekt



Střední škola Charbulova, Brno	V rámci projektu Šablony I - aktivita III/2.7 Sdílení zkušeností pedagogů z různých škol prostřednictvím vzájemných návštěv proběhla ve škole dvě setkání se dvěma pedagogy školy z Brna. Cílem setkání byla výměna zkušeností s výukou oboru Cukrář, práce školního preventivního týmu a realizace zahraničních stáží.	projekt
<i>Další partneři</i>		
Národní ústav pro vzdělávání	Zapojení do projektu UNIV 3 Podpora procesů uznávání vzdělání Metodická pomoc	tvorba vzdělávacích programů semináře
Úřad práce Nový Jičín	Metodická pomoc, vzdělávání žáků Publicita školy	workshopy přehlídka oborů
Úřad práce Frýdek-Místek	Publicita školy	přehlídka oborů
Úřad práce Vsetín	Publicita školy	přehlídka oborů
Město Frenštát pod Radhoštěm	Spolupráce v rámci zajišťování kulturních, sportovních a společenských akcí města. Slavnostní vyřazení absolventů školy na radnici města. Společenská podpora soutěží organizovaných školou.	akce školy a města
Město Kopřivnice	Zapojení do projektu Publicita školy	akce školy a města
Sdružení přátel SŠHG Frenštát p. R., o. s.	Podpora rozvoje vzdělávání a volnočasových aktivit žáků.	dotace, dary, akce školy

Odborová organizace ve škole nepůsobí.

### Stipendia žáků

Počet udělených stipendií	Subjekty poskytující stipendium
0	žádná firma neposkytla žákům stipendium

### Motivační finanční příspěvky žákům

Počet žáků	Subjekt, který poskytl motivační příspěvek
2	Marlenka international s. r. o.
11	Sdružení přátel SŠHG Frenštát p. R., o. s.

## 16. Závěr

Prioritou školy ve školním roce 2018/2019 bylo připravit žáky ke společné a profilové části maturitní zkoušky, pokračovat v implementaci jednotného zadání závěrečných zkoušek, organizačně zvládnout jednotné přijímací zkoušky do oborů s maturitní zkouškou, podporovat činnost školního poradenského pracoviště. Škola se aktivně zapojila do rozvojového programu Moravskoslezského kraje KVALITA účastí na testování žáků 3. ročníku oborů vzdělání s maturitní zkouškou a zahájila výuku v nově vybudovaném Cukrářském centru v rámci operačního programu IROP.

Žáci školy dosáhli výrazných úspěchů v odborných soutěžích a získali ocenění Moravskoslezského kraje a společností Marlenka. Žáci měli možnost získat znalosti, dovednosti a zkušenosti na odborných stážích a praxích v zahraničí. Škola organizačně zvládla řadu významných akcí – např. výjezdní zasedání Rady Moravskoslezského kraje, Juniorskou barmanskou soutěž „O pohár náměstka hejtmána Moravskoslezského kraje“ apod.

V oblasti rozvoje lidských zdrojů byli zaměstnanci školy zapojeni do realizace projektu Silné pracoviště.

Ve své činnosti pokračovala žákovská samospráva, účinnou pomocí žákům a rodičům se stalo školní poradenské pracoviště. Školu podporují Školská rada při Hotelové škole, Frenštát pod Radhoštěm a Sdružení přátel školy.

Závěrem je třeba ocenit velmi dobrou spolupráci se zřizovatelem školy – Moravskoslezským krajem a také s městem Frenštát pod Radhoštěm.

Frenštát pod Radhoštěm dne 10. 10. 2019

RNDr. Ivo Herman  
ředitel školy

## 17. Přílohy

### PŘÍLOHA č. 1: Projekty v operačních programech

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
-----						

Projekty již v realizaci:

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
Dovednosti, vzdělávání a konkurenceschopnost pro 21. století	Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání	CZ.02.3.X/0.0/0.0/16_035/0005727	příjemce	725 958 Kč	Podpora osobnostně profesního rozvoje pedagogů pomocí dlouhodobého vzdělávání a průběžného sebevzdělávání.  Prohloubení spolupráce pedagogických pracovníků školy s pozitivním dopadem	od 1. 9. 2017 do 31. 8. 2019

					na výsledky žáků. Podpora žáků ohrožených školním neúspěchem.	
<p>“Cooperation in vocational training for European labour market” (CIVEEL)</p> <p>„Spolupráce v oblasti odborného vzdělávání pro evropský trh práce“ (CIVEEL)</p>	<p>Projekt je spolufinancován z prostředků Evropské unie prostřednictvím programu ERASMUS+</p>	<p>Registrační číslo projektu 28CA55DB760EB638</p> <p>číslo smlouvy 2017-1-FR01-KA202-037241</p>	<p>partner</p> <p>příjemce: Moravskoslezský kraj</p>	<p>Celkové uznatelné náklady projektu za MSK: 11.075 EUR</p> <p>částka pro školu: 10 415 EUR</p>	<p>Cílem projektu je vytvoření fungující a dlouhodobě udržitelné sítě institucí zapojených do vzdělávání a odborné přípravy žáků středních odborných škol prostřednictvím zahrnutí zahraničních stáží do jejich praktické výuky.</p>	<p>od 1. 9. 2017 do 31. 8. 2019</p>
<p>Cukrářské centrum Hotelové školy, Frenštát pod Radhoštěm</p>	<p>Integrovaný regionální operační program (IROP)</p>	<p>CZ.06.67/0.0/0.0/16_050/0002699</p>	<p>příjemce</p>	<p>9 270 997,15 Kč</p>	<p>Cílem je zvýšit kvalitu vzdělávání žáků oboru 29-54-H/01 Cukrář v praktických dovednostech tohoto řemeslného oboru a efektivněji propojit získané teoretické poznatky s praxí v návaznosti na nové technologie a výrobní trendy v cukrářském oboru s důrazem na podporu uplatnitelnosti absolventů školy na trhu práce, a to vytvořením kvalitního zázemí pro odborný výcvik žáků.</p>	<p>7/2016 – 2. 7. 2019</p>

**PŘÍLOHA Č. 2: Činnosti školy v oblasti zapojení školy do dalšího vzdělávání v rámci celoživotního učení a dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků**

<b>Další vzdělávání v rámci celoživotního učení (v přehledu označte oblasti vzdělávání, které Vaše škola pořádá)</b>	
<del>Ano</del> /Ne*	Rekvalifikace (získání nové kvalifikace a zvýšení, rozšíření nebo prohloubení dosavadní kvalifikace)
Ano/ <del>Ne</del> *	Příprava na vykonání zkoušky podle Národní soustavy kvalifikací
Ano/ <del>Ne</del> *	Odborné vzdělávání pro zaměstnavatele
Ano/ <del>Ne</del> *	Zkoušky podle zákona 179/2006 Sb. v platném znění (Zákon o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání)
<del>Ano</del> /Ne*	Zájmové vzdělávání pro veřejnost (např. jazykové kurzy, keramika apod.)
<del>Ano</del> /Ne*	Vzdělávání v oblasti ICT dovedností (na objednávku firem i zájmové pro občany)
<del>Ano</del> /Ne*	Vzdělávání seniorů
<del>Ano</del> /Ne*	Občanské vzdělávání
<del>Ano</del> /Ne*	Čeština pro cizince
Ano/ <del>Ne</del> *	Další vzdělávání pedagogických pracovníků
Ano/ <del>Ne</del> *	Jiné – <i>vypište</i> : Odborné kurzy pro žáky školy a další zájemce

\*Nehodící se škrtněte

### **PŘÍLOHA č. 3: Smluvní pracoviště odborného výcviku a praxe**

- Brasserie Avion Rožnov pod Radhoštěm
- Domov Hortenzie Frenštát pod Radhoštěm
- Hotel AGH Rožnov pod Radhoštěm
- Hotel Praha Nový Jičín
- Restaurace Pod Šostýnem
- Hotel Troyer Trojanovice
- Wellness Hotel Abácie Nový Jičín
- Hotel Duo Horní Bečva
- Hotel Soláň Karolinka
- Welnes a Spa hotel Augustiniánský dům Luhačovice
- Clarion Congress Hotel Ostrava
- Informační centrum Frenštát pod Radhoštěm
- Hotel Bartoš
- Restaurace Městský sklípek
- Garden restaurant

#### **PŘÍLOHA č. 4: Seznam použitých zkratk**

AJ	Anglický jazyk
AKC	Asociace kuchařů a cukrářů
AHR	Asociace hotelů a restaurací
AUZ	Asociace učňovských zařízení
CBA	Česká barmanská asociace
CERMAT	Centrum pro zjišťování výsledků vzdělávání
ČJ	Český jazyk a literatura
ČR	Česká republika
ČŠI	Česká školní inspekce
DM	Domov mládeže
DOD	Den otevřených dveří
DT	Didaktický test
DVPP	další vzdělávání pedagogických pracovníků
EUR	euro
EVVO	Enviromentální vzdělávání, výchova a osvěta
GEMMA	přehlídka středních škol
HŠ	Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm
ICT	Informační a komunikační technologie
IROP	Integrovaný regionální operační program
IVP	Individuální vzdělávací plán
KAP	Krajský akční plán
KVALITA	Rozvojový program Moravskoslezského kraje
KVIC	Krajské zařízení pro DVPP a informační centrum, Nový Jičín
M	Matematika
MEC	Metodické a evaluační centrum
MěÚ	Městský úřad
MPP	Minimálně preventivní program
MPSV	Ministerstvo práce a sociálních věcí
MSK	Moravskoslezský kraj
MŠMT	Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy
MU	Masarykova univerzita
MZ	maturitní zkouška
NIDV	Národní institut dalšího vzdělávání

NÚV	Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zřízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků
OMP	Okresní metodik preventivních aktivit
ON	občanská nauka
OP	Operační program
OSPOD	Orgán sociálně-právní ochrany dětí
P-KAP	projekt Podpora krajského akčního plánování
PLPP	plán pedagogické podpory
PP	písemná práce
PPP	Pedagogicko-psychologická poradna
PPPP	Poradna pro primární prevenci
RJ	ruský jazyk
ROP NUTS II	regionální operační program
SN	společenskovědní nauka
SPC	Speciálně pedagogické centrum
SŠHG	Střední škola hotelnictví a gastronomie
SŠ	střední škola
ŠAP	školní akční plán
ŠMP	školní metodik prevence
ŠPT	Školní preventivní tým
ŠVP	školní vzdělávací program
THP	technicko-hospodářský pracovník
TIME	projekt TIME (tréninkové, inovační, metodické a edukační týmy škol poskytujících střední odborné vzdělání)
UNIHOST	Sdružení podnikatelů v pohostinství, stravovacích a ubytovacích službách ČR
ÚP	Úřad práce
ÚZ	ústní zkouška
VOŠ	vyšší odborná škola
VŠ	vysoká škola
ZŘPV a ŠS	zástupce ředitele pro praktické vyučování a školské služby
ZŘTV	zástupce ředitele pro teoretické vyučování
ZŠ	základní škola
ŽS	žakovská samospráva



## **PŘÍLOHA č. 5: Tiskové zprávy a reference**

### **Žáci Hotelové školy ve Frenštátě p. R. využívají nové Cukrářské centrum**

---

Zbrusu nové pracoviště pro praktickou výuku žáků oboru Cukrář vzniklo v krajské střední škole ve Frenštátě pod Radhoštěm na základě podpořeného projektu „Cukrářské centrum Hotelové školy, Frenštát pod Radhoštěm“ v rámci Integrovaného regionálního operačního programu (IROP). Cukrářské centrum bylo slavnostně otevřeno za účasti náměstka hejtmana kraje pro oblast školství Mgr. Stanislava Folwarczneho, starostky města Frenštát p. R. Mgr. Zdeňky Leščišínové a dalších partnerů školy podílejících se na realizaci Cukrářského centra v pátek 12. října 2018.



Hlavním cílem projektu je zvýšit kvalitu vzdělávání žáků oboru Cukrář v praktických dovednostech tohoto řemeslného oboru a efektivněji propojit získané teoretické poznatky s praxí v návaznosti na nové technologie a výrobní trendy v cukrářském oboru s důrazem na podporu uplatnitelnosti absolventů školy na trhu práce, a to vytvořením kvalitního zázemí pro odborný výcvik žáků.

Celkové finanční náklady projektu činily cca 9,3 mil. Kč. Díky návratné finanční výpomoci Moravskoslezského kraje ve výši 6 mil. Kč mohla škola bez problémů projekt financovat. V konečné fázi bude příspěvek EU a státního rozpočtu činit cca 8,3 mil. Kč, zbývajících 10% nákladů pokryje škola ze svého investičního fondu.



Výstupy projektu jsou:

1. Vznik Cukrářského centra a pořízení technologií (vč. vzduchotechniky) pro cukrářskou výrobu v rámci vzdělávání žáků.
2. Bezbariérovost budovy školy – pořízení schodolezu, vybudování bezbariérového WC.
3. Revitalizace zeleně na pozemku ve správě školy (vykácení stromořadí přestálých topolů a výsadba nových stromů).
4. Spolupráce školy se základními a dalšími středními školami.
5. Spolupráce s potenciálními zaměstnavateli absolventů školy.

Poděkování za přípravu a realizaci Cukrářského centra si zaslouží všichni spolupracující partneři školy, především zřizovatel školy – Moravskoslezský kraj a společnosti MG NOW spol. s r.o., MAV A spol. s r.o. a RPIC-ViP spol. s r.o.



## **Juniorská barmanská soutěž „O pohár náměstka hejtmana Moravskoslezského kraje 2019“ Mattoni Grand Drink Junior 2019**

Dne 14. 3. 2019 pořádala Hotelová škola Frenštát pod Radhoštěm pod záštitou Moravskoslezského kraje a odbornou garancí České barmanské asociace již v pořadí 9. ročník Mezinárodní juniorské barmanské soutěže „O pohár náměstka hejtmana Moravskoslezského kraje“. Nejen z celé České republiky, ale také ze Slovenska a Maďarska přijelo se svými pedagogy 24 soutěžících ze 12 škol. Barmani-junioři připravovali v časovém limitu 6 minut 3 porce nealkoholického, nízkokalorického Fancy Drinku, který musel obsahovat podle propozic nejméně 10 cl neochucené, minerální vody Mattoni Grand a sirup společnosti MONIN.

Mladé barmany přijeli podpořit zástupci oddělení mládeže a sportu krajského úřadu Ing. Schenk a Ing. Matoušek. Mezi dalšími významnými hosty soutěže byli pan Heger, viceprezident České barmanské asociace a Ing. Blinka, předseda Sdružení podnikatelů v pohostinství a restaurací (UNIHOST).

Vítězství a zlatý pohár za 1. místo barmanů-juniorů putuje do Integrované střední školy, Slavkov u Brna Karolíně Kalendové, 2. místo obsadila Nikola Varvařovská ze Střední školy, Charbulova, Brno a ze 3. místa se radovala Tereza Takovová ze Střední školy gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek. V kategorii zahraničních účastníků se na 1. místě umístil Dávid Pietraszek z Hotelové akademie Košice, na 2. místě Mária Mižigárová ze stejné školy a 3. místo obsadila Regina Kiss z Hotelové školy z maďarského Egeru. Zvláštní cenu motivace „Cenu ředitele“ vyhrál Petr Doležel ze Střední školy společného stravování, Ostrava-Hrabůvka.



Vítězové všech kategorií obdrželi poháry, diplomy a věcné ceny. Do brněnské školy putuje také pozvání pro celou třídu vítězky soutěže na světové finále Mattoni Grand Drink 2019 konané dne 8. 6. 2019 v Praze.



**MORAVSKOSLEZSKÝ KRAJ**  
NÁMĚSTEK HEJTMANA KRAJE  
28. října 117, 702 18 Ostrava



Váš dopis zn.:

Ze dne:

Čj: MSK 53242/2019

Sp. zn.: ŠMS/997/2019/Se

453.4 S5 N

Vyřizuje: Ing. Petra Serafinová

Odbor: Odbor školství, mládeže a sportu

Telefon: 595 622 399

Fax: 595 622 126

E-mail: [posta@msk.cz](mailto:posta@msk.cz)

Datum: 2019-04-15

Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm,  
příspěvková organizace  
RNDr. Ivo Herman, ředitel  
Mariánská 252  
744 01 Frenštát pod Radhoštěm

## Poděkování

Vážený pane řediteli,

dne 9. dubna 2019 se konala 60. schůze Rady Moravskoslezského kraje ve Frenštátu pod Radhoštěm, přičemž organizace Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm, příspěvková organizace, se podílela na zajištění kompletního gastronomického servisu, který byl členy rady výborně hodnocen.

Dovolte, abych nejen Vám, ale i pedagogickým pracovníkům příspěvkové organizace a žákům střední školy co nejsrdečněji poděkoval za vykonanou práci a příkladný přístup k plnění pracovních úkolů. Mé poděkování je zejména oceněním profesionality Vašeho pedagogického sboru.

Současně Vám i celému pracovnímu kolektivu přeji mnoho úspěchů při vzdělávání žáků.

Mgr. Stanislav Folwarczny  
náměstek hejtmara

MORAVSKOSLEZSKÝ KRAJ  
Krajský úřad  
-8-

Tel.: 595 622 222  
Fax: 595 622 126  
ID DS: 8x6bxs0

IČ: 70890692  
DIČ: CZ70890692  
Č. účtu: 1650676349/0800



Zavedli jsme systém řízení kvality  
a systém environmentálního řízení  
a auditu



[www.msk.cz](http://www.msk.cz)



30-04-2019



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

VÁŠ DOPIS ZN.:  
ZE DNE:  
ČÍSLO JEDNACÍ: VHSOp/0 4767 /2019/  
SPISOVÁ ZN.:  
VYŘIZUJE: Mgr. Martin Ruský  
TEL.: +420 553 711 628  
E-MAIL: skola@sshso-pava.cz  
Elektronická podatelna: VHSOp@po-msk.cz  
ID datové schránky: zuv5ema  
DATUM: 2019-04-25

Vážený pan  
**RNDr. Ivo Herman**  
**Hotelová škola Frenštát pod Radhoštěm**  
Mariánská 252  
744 01 Frenštát pod Radhoštěm

**Vážený pane řediteli,**

dovolte, abych jménem naší školy poděkoval Vám, Vaším učitelům a žákům za aktivní účast v cukrářské soutěži Marlenka cup 2019. Garantem soutěže, která proběhla 24. 4. 2019 ve školní restauraci Terasa, byla společnost Marlenka international,s.r.o. ve spolupráci s Moravskoslezským krajem a odbornými středními školami.

Letošní ročník ukázal, že hranice kreativity cukrářských výrobků nejsou omezené.

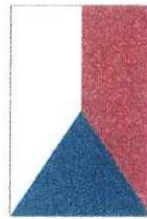
Se srdečným pozdravem

**Střední škola hotelnictví a služeb  
a Vyšší odborná škola, Opava,**  
příspěvková organizace  
Tyršova 867/34, 746 01 Opava  
IČ: 72547651, DIČ: CZ72547651

Mgr. Martin Ruský  
ředitel školy

# *Korean Gastronomy Project*

## *Certificate of Completion*



*This certificate is proudly presented to*

Petra Kolonichna

*for having successfully completed the practical requirements of  
Korean Gastronomy Project*

*July 2<sup>nd</sup>, 2019*



울산광역시  
ULSAN METROPOLITAN CITY



Moravskoslezský  
kraj



울산과학교  
ULSAN COLLEGE

*Hee-jung Park*

President of Ulsan College



Fakulta  
tělesné kultury

Univerzita Palackého  
v Olomouci

uděluje osvědčení o participaci na projektu

**„Validace Testu a Inventáře  
MABC-2 pro hodnocení motorické  
koordinace u dětí a adolescentů“**

**Hotelové škole, Frenštát pod Radhoštěm,  
příspěvkové organizaci**

Mariánská 252, 744 01 Frenštát pod Radhoštěm.

Projekt je financován Interní grantovou agenturou  
Univerzity Palackého v Olomouci  
pod registračním číslem IGA\_FTK\_2019\_005.

**Realizace projektu: 1. 3. 2019 – 31.12. 2019.**

V Olomouci dne 1. 6. 2019

  
Mgr. Michal Šafář, Ph.D.  
děkan

  
Mgr. Bc. Kamila Banátová  
hlavní řešitel projektu

---

**Katedra přírodních věd v kinantropologii**  
vedoucí katedry | prof. RNDr. Miroslav Janura, Dr. | třída Míru 117, 771 11 Olomouc | T: +420 585 636 400  
E: miroslav.janura@upol.cz | www.ftk.upol.cz