



VÝROČNÍ ZPRÁVA O ČINNOSTI ŠKOLY ZA ŠKOLNÍ ROK 2019/2020

Výroční zpráva byla projednána a schválena Školskou radou při střední škole, jejíž činnost vykonává Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm, příspěvková organizace, dne 14. října 2020.

Obsah

1. ÚVOD	4
2. ZÁKLADNÍ ÚDAJE O ŠKOLE	6
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
3. PŘEHLED OBORŮ VZDĚLÁNÍ.....	8
a) Obory vzdělání školy.....	8
b) Charakteristika oborů vzdělání.....	9
c) Stav žáků a vývoj počtu žáků	14
4. RÁMCOVÝ POPIS PERSONÁLNÍHO ZABEZPEČENÍ ČINNOSTI ŠKOLY	15
5. ÚDAJE O PŘIJÍMACÍM ŘÍZENÍ.....	16
6. ÚDAJE O VÝSLEDKÁCH VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ PODLE CÍLŮ STANOVENÝCH ŠKOLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI PROGRAMY A PODLE POSKYTOVANÉHO STUPNĚ VZDĚLÁNÍ.....	17
a) Výsledky vzdělávání žáků ve školním roce 2019/2020	17
b) Výsledky závěrečných zkoušek za školní rok 2019/2020	20
c) Výsledky maturitních zkoušek za školní rok 2019/2020.....	21
d) Výsledky školy v programu KVALITA ve školním roce 2019/2020.....	22
7. ÚDAJE O PREVENCI RIZIKOVÝCH FAKTORŮ CHOVÁNÍ ŽÁKŮ	23
a) Výchovné poradenství	23
b) Prevence rizikového chování žáků	26
c) Činnost školního psychologa.....	30
d) Činnost žákovské samosprávy.....	32
8. ÚDAJE O DALŠÍM VZDĚLÁVÁNÍ PEDAGOGICKÝCH PRACOVNÍKŮ.....	34
9. ÚDAJE O AKTIVITÁCH A PREZENTACI ŠKOLY NA VEŘEJNOSTI.....	37
a) Organizace soutěží, účast a umístění žáků v soutěžích	37

b) Lyžařské a sportovně turistické kurzy	38
c) Mimoškolní vzdělávací a kulturní akce.....	39
d) Volnočasové aktivity domova mládeže.....	41
e) Prezentace školy na veřejnosti.....	43
f) Aktivity školy v rámci EVVO	45
10. ÚDAJE O VÝSLEDČÍCH INSPEKČNÍ ČINNOSTI PROVEDENÉ ČESKOU ŠKOLNÍ INSPEKČÍ.....	46
11. ZÁKLADNÍ ÚDAJE O HOSPODAŘENÍ ŠKOLY	47
12. ÚDAJE O ZAPOJENÍ ŠKOLY DO ROZVOJOVÝCH A MEZINÁRODNÍCH PROGRAMŮ	52
13. ÚDAJE O ZAPOJENÍ ŠKOLY DO DALŠÍHO VZDĚLÁVÁNÍ V RÁMCI CELOŽIVOTNÍHO UČENÍ	54
a) Profesní kvalifikace	54
b) Odborné kurzy	54
c) Další vzdělávání	55
14. ÚDAJE O PŘEDLOŽENÝCH A ŠKOLOU REALIZOVANÝCH PROJEKTECH FINANCOVANÝCH Z CIZÍCH ZDROJŮ	56
15. SPOLUPRÁCE S ORGANIZACEMI ZAMĚSTNAVATELŮ A DALŠÍMI PARTNERY PŘI PLNĚNÍ ÚKOLŮ VE VZDĚLÁVÁNÍ.....	60
16. ZÁVĚR.....	63
17. PŘÍLOHY	64
PŘÍLOHA č. 1: Projekty v operačních programech.....	64
PŘÍLOHA.....	65
PŘÍLOHA č. 3: Smluvní pracoviště odborného výcviku a praxe	66
PŘÍLOHA č. 4: Seznam použitých zkratk.....	67
PŘÍLOHA č. 5: Vybrané tiskové zprávy a reference	70

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). Od 1. 9. 2019 zahájila vzdělávání žáků v novém oboru Cestovní ruch. Dle statistických výkazů ke dni 30. 9. 2019 navštěvovalo školu 378 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 a Centrem pro zjišťování výsledků ve vzdělávání (CERMAT). S managementem školy aktivně spolupracovala školská rada a žákovská samospráva; ve své činnosti již devátým 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) a projektové činnosti.**

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+ a naplňování recipročních smluv s partnerskými zahraničními školami. Škola se zapojuje do operačních programů Vzdělávání pro konkurenceschopnost a IROP. V hodnoceném školním roce byl škole schválen projekt „Podpora kvality vzdělávání“. Škola se ve druhém pololetí školního roku úspěšně vypořádala se zavedenou reformou financování regionálního školství.

Významné události ve školním roce 2019/2020

Hotelová škola byla poctěna Moravskoslezským krajem spoluprací při zajištění občerstvení při příležitosti oslav české státnosti **na Generálním konzulátu ČR v Drážďanech** v měsíci říjnu 2019. Hosté na slavnostní akci ocenili dovednosti žáků a profesionalitu zaměstnanců Hotelové školy.

V měsíci listopadu 2019 se jedna žákyně školy a vedoucí učitelka odborného výcviku zúčastnily **Gastronomického kurzu v Číně**. Uvedenou zahraniční stáž zorganizoval Moravskoslezský kraj pro žáky a odborné učitele středních škol s gastronomickým zaměřením.

Při příležitosti Dne učitelů 2020 byla městem Frenštát pod Radhoštěm (v červnu 2020) v kategorii za dlouhodobou tvůrčí pedagogickou činnost oceněna Ing. Marie Rešlová, učitelka odborných předmětů.



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**. Od 1. 9. 2019 škola zahájila výuku nového oboru Cestovní ruch. 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.

Pokračovaly aktivity v rámci udržitelnosti projektu Modernizace, rekonstrukce a výstavba sportovišť vzdělávacích zařízení I., projektu Multifunkční odborné učebny – Gastrocentra a projektu Přírodovědné učebny. V daném školním roce započala udržitelnost projektu Cukrářské centrum v rámci operačního projektu IROP.



O hlavních prázdninách bylo zrekonstruováno pracoviště pro přípravu pokrmů studené kuchyně. Na vybraných pracovištích školy (včetně 2 učeben výpočetní techniky) byla provedena instalace klimatizace.

c) Údaje o školské radě

Při střední škole působila ve třetím roce funkčního období šestičlenná školská rada. Na svých zasedáních se školská rada seznámila s Plánem činnosti školy na školní rok 2019/2020, schválila Výroční zprávu za školní rok 2019/2020, školní řád a pravidla hodnocení vzdělávání žáků. Dále projednala Zprávu o hospodaření organizace za rok 2019 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	Hotelový provoz a gastronomie Hotelnictví a lázeňství (<i>dobíhající ŠVP</i>) Management cestovního ruchu (<i>dobíhající ŠVP</i>)
	65-42-M/02	Cestovní ruch	Cestovní ruch
	65-41-L/01	Gastronomie	Kuchař-specialista (<i>dobíhající ŠVP</i>)
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

Přehled oborů vzdělání – dálková forma

Stupeň vzdělání	Kód oboru	Název oboru	Název ŠVP
Střední vzdělání s výučním listem	65-51-H/01	Kuchař-číšník	Kuchař-číšník

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 4. ročníku zaměřené odborné předměty Wellness a lázeňství, Management cestovního ruchu a Hotelový provoz. Odbornou praxi absolvují žáci podle příslušného vzdělávacího programu.

Obor vzdělání: 65-42-M/02 Cestovní ruch

Čtyřleté střední vzdělání s maturitní zkouškou – denní forma vzdělávání.

Obor připravuje absolventy na odborné činnosti služeb cestovního ruchu. Absolventi se připravují organizovat, zabezpečovat a poskytovat jednotlivé služby cestovního ruchu,

připravovat podklady pro tvorbu produktů cestovního ruchu, sestavovat nabídku pro různé druhy a formy cestovního ruchu a pro různé skupiny klientů. Seznamují se s průvodcovskými službami pro různé skupiny domácích i zahraničních účastníků cestovního ruchu. Získají základní informace o činnosti recepce a hotelů a ostatních kategorií turistického ubytování.

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.

Absolventi najdou uplatnění v komplexu služeb cestovního ruchu. Budou vykonávat činnosti charakteru obchodně podnikatelského, provozního a řídicího v nižších a středních člancích struktury řízení ve všech organizačně právních formách podnikání v cestovním ruchu. Absolventi se uplatní např. jako pracovníci cestovních kanceláří, cestovních agentur, turistických informačních center a hotelových komplexů a dále jako průvodci cestovního ruchu apod., popř. ve veřejné správě na úseku rozvoje cestovního ruchu.

Po složení maturitní zkoušky může absolvent pokračovat ve studiu na VOŠ nebo VŠ.

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

Třileté 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 výrobců, 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

Třileté 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 dovednosti 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.

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

Tříleté střední vzdělání s výučním listem – dálková 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).

Vzdělávání se uskutečňuje jako samostudium spojené s pravidelnými konzultacemi v rozsahu 200–220 hodin konzultací za školní rok. Do učebního plánu jsou zařazeny stejné vyučovací předměty jako pro denní formu s výjimkou tělesné výchovy.

Praktické vyučování je zařazeno s ohledem na předchozí vzdělání uchazečů a získanou kvalifikaci nebo praxi tak, aby byly splněny požadavky RVP na kompetence absolventa. Činnost je zaměřena na získávání profesní zdatnosti a zručnosti především ve výrobních a odbytových střediscích.

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.

c) Stav žáků a vývoj počtu žáků

Škola	Počet žáků	Počet tříd	Počet žáků/třída
2017/2018	404	19	21,26
2018/2019	385	19	20,26
2019/2020	378	19	19,89

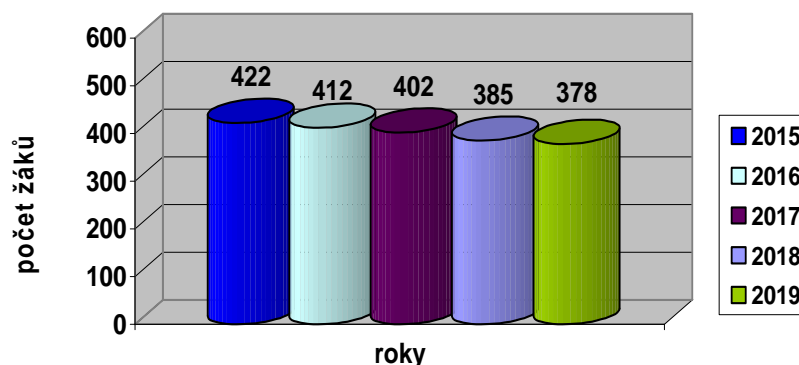
Domov mládeže	Celková kapacita	Počet ubytovaných
2017/2018	104	22
2018/2019	104	26
2019/2020	104	22

Rekapitulace změn v počtech žáků k 31. 8. 2020:

Přijetí ke vzdělávání a přestupy z jiné školy	14 žáků
Ukončení vzdělávání nebo přestup do jiné školy	31 žáků
Přerušeni vzdělávání	3 žák
Změna oboru v rámci školy	9 žáků

K 30. září 2019 navštěvovalo školu 378 žáků denní a dálkové formy vzdělávání. Přestože se naplněnost žáků ve třídách školy mírně snížila, meziroční dlouhodobé srovnání školních roků poukazuje na stabilizovaný stav ve vývoji počtu žáků školy (viz graf).

Počty žáků v letech 2015 - 2019



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

Naplněnost domova mládeže dosáhla 21 % cílové kapacity ubytovaných. Volná kapacita domova mládeže je pronajímána Základní škole PRIGO a také využívána pro zájemce o ubytování v rámci doplňkové činnosti organizace.

4. Rámcový popis personálního zabezpečení činnosti školy

Činnosti organizace k 1. 9. 2019 zajišťovalo v přepočteném stavu celkem 56,22 zaměstnanců, z toho 39,72 pedagogických pracovníků a 18,50 ostatních zaměstnanců. V meziročním srovnání došlo k nárůstu počtu zaměstnanců o 2 pedagogické pracovníky, což umožnila reforma financování regionálního školství.

Kvalifikovanosti pedagogických pracovníků je ve škole dlouhodobě věnována zvýšená pozornost. Kvalifikaci nesplňuje pouze jeden učitel všeobecně vzdělávacích předmětů a jeden učitel odborného výcviku. První pedagogický pracovník ukončí magisterský obor vysoké školy v akademickém roce 2020/2021, druhý pedagogický pracovník nyní studuje vysokou školu.

V rámci školního poradenského pracoviště ve škole působil školní psycholog. Požadované vzdělání splňují koordinátor školních vzdělávacích programů, výchovný poradce a školní metodik prevence. V daném školním roce získal požadované specializační vzdělání koordinátor EVVO. Momentálně dokončuje specializační studium metodik ICT.

Ve škole působil na částečný úvazek rodilý mluvčí na základě podpory Moravskoslezského kraje.

Ředitel školy byl jmenován na vedoucí pracovní místo Radou Moravskoslezského kraje a výkon funkce ředitele školy vykonává v souladu s ustanovením § 166 školského zákona.

Ve školním roce 2019/2020 pokračoval projekt „Silné pracoviště“, který měl 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 2019/2020 se škola v rámci přijímacího řízení řídila novým časovým rozvrhem daným Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy. Jednotné přijímací zkoušky se konaly podle § 2 odst. 2 a 3 zákona č. 135/2020 Sb., o zvláštních pravidlech pro přijímání k některým druhům vzdělávání a k jejich ukončení ve školním roce 2019/2020 ve spojení s § 60 odst. 5 a § 62 odst. 4 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 8. 6. 2020 a náhradní termín 23. 6. 2020.

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	43	0	42	0	29
65-42-M/02 Cestovní ruch	32	5	32	4	15
64-41-L/51 Podnikání	17	7	16	7	---
65-51-H/01 Kuchař – číšník (denní forma)	62	7	62	6	32
29-54-H/01 Cukrář	42	5	42	5	25

Ve školním roce škola nenabízela dobíhající obor vzdělání s maturitní zkouškou – Gastronomie ani obor Kuchař-číšník v dálkové formě vzdělávání.

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 2019/2020

k 31. 8. 2020

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.	355	13	80	1	76,76	3,18
2.	352	27	11	0	33,12	2,10

V tomto školním roce prospělo s vyznamenáním 27 žáků, prospělo 314 žáků, 11 žáků neprospělo. Po vykonání opravných zkoušek a doklasifikací 3 žáci uspěli, 1 žák požádal o opakování ročníku a 7 žáků ukončilo studium.

Z tělesné výchovy bylo na základě posudku lékaře uvolněno za celý školní rok 23 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	182	1.016	180	1.000
Český jazyk	182	3.379	180	3.044
Německý jazyk	105	2.914	103	2.534
Anglický jazyk	182	2.538	180	2.356
Ruský jazyk	40	2.250	40	2.100
Dějepis	32	2.438	29	2.207
Matematika	182	3.253	180	2.911
Literatura a kultura	182	3.544	180	3.328
Tělesná výchova	174	1.046	172	1.000
Ekonomika a podnikání	37	3.595	37	3.405
Marketing a management	37	2.865	37	2.378
Účetnictví a daně	37	2.757	37	2.676
Právo	37	2.973	37	2.135
Profesní komunikace	13	2.769	14	2.000
Písemná a elektronická komunikace	37	1.622	37	1.459
Psychologie	15	1.733	15	1.267
Služby cestovního ruchu	13	2.462	14	2.286
Ekonomika	110	2.982	109	2.780
Informační a komunikační technologi	161	1.286	159	1.157
Potraviny a výživa	35	1.886	34	1.588
Výživa	47	2.362	45	1.556
Cestovní ruch	35	2.600	36	2.028
Speciální technologie	35	2.371	34	2.088
Stolníčení	35	2.343	34	2.029
Ekonomika a účetnictví	35	3.114	34	2.912
Hotelový provoz	68	2.191	66	1.788
Společenskovední nauka	182	2.319	180	1.783
Technika obsluhy a služeb	47	2.000	45	1.756
Technologie přípravy pokrmů	47	2.702	45	2.200
Účetnictví	50	2.760	50	2.540
Učební praxe	37	2.649	37	2.189
Zeměpis cestovního ruchu	60	2.283	59	2.051
Wellness a lázeňství	13	2.615	13	2.615
Management cestovního ruchu	15	2.467	15	2.267
Základy přírodních věd	96	2.938	94	2.457
Písemná komunikace	42	1.429	43	1.186
Praxe	50	1.520	50	1.300
Odborný výcvik	35	1.400	34	1.235

Celkový průměrný prospěch	---	2,502	---	2,204
----------------------------------	-----	--------------	-----	--------------

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

S vyznamenáním prospěli v prvním pololetí 4 žáci a ve druhém pololetí 10 žáků.

Obory vzdělání s vyučným listem

yučovací předměty a hodnocení chování	1. pololetí		2. pololetí	
	Počet klasifikovaných	Průměr	Počet klasifikovaných	Průměr
Chování	173	1.069	172	1.029
Český jazyk a literatura	169	3.124	169	2.769
Německý jazyk	58	2.776	60	2.233
Anglický jazyk	170	2.435	172	2.110
Ruský jazyk	54	3.167	54	2.870
Občanská nauka	167	3.030	169	2.373
Biologie a ekologie	58	2.103	60	1.800
Matematika	170	2.812	169	2.361
Tělesná výchova	163	1.270	162	1.210
Suroviny	58	2.983	56	2.607
Odborné kreslení	42	1.333	42	1.310
Ekonomika	170	2.929	171	2.719
Informační a komunikační technologie	173	1.665	172	1.413
Potraviny a výživa	113	3.416	114	3.009
Technologie	173	3.133	171	2.713
Stolničení	113	2.805	114	2.456
Základy přírodních věd	110	2.918	109	2.523
Písemná komunikace	36	1.639	38	1.237
Odborný výcvik	166	1.627	171	1.515
Celkový průměrný prospěch	---	2,541	---	2,209

V prvním pololetí byly uloženy 4 druhé a 3 třetí stupně z chování a ve druhém pololetí byl uložen 1 druhý a 2 třetí stupně z chování.

S vyznamenáním prospělo v prvním pololetí 9 žáků a ve druhém pololetí 15 žáků.

b) Výsledky závěrečných zkoušek za školní rok 2019/2020

Třetí ročníky oborů vzdělání s výučním listem navštěvovalo 46 žáků v denní formě vzdělávání. Závěrečné zkoušky v řádném termínu konalo 46 žáků. Ve školním roce závěrečnou zkoušku vykonalo celkem 44 žáků.

Řádný termín závěrečných zkoušek (denní forma)

Počet žáků celkem	Prospěli s vyznamenáním	Prospěli	Neprospěli	Neprospěli/nekonali		
				Písemná část	Praktická část	Ústní část
46	12	31	3	2	0	1

Průměrný prospěch z jednotlivých částí závěrečné zkoušky

Písemná část 2,65

Praktická část 1,98

Ústní část 2,52

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	1	2	0	0

Průměrný prospěch z jednotlivých částí opravné závěrečné zkoušky

Písemná část 5,00

Praktická část ----

Ústní část 4,00

Celkový průměrný prospěch z jednotlivých částí závěrečné zkoušky ve školním roce 2019/2020

Písemná část 2,75

Praktická část 1,98

Ústní část 2,55

c) Výsledky maturitních zkoušek za školní rok 2019/2020

Přehled výsledků MZ v termínu jarním

Část	Předmět	Obor	Počet		Úspěšně vykonalo			Prům. prospěch
			přihlášených	maturujících	DT	PP	ÚZ	
Společná	ČJ	Hotelnictví	29	29	23	-	21	3,83
		Gastronomie	15	15	12	-	14	3,60
		Nástavba	24	23	8	-	9	4,50
	AJ	Hotelnictví	26	26	24	-	23	2,50
		Gastronomie	15	15	12	-	14	2,80
		Nástavba	18	17	10	-	10	3,89
	M	Hotelnictví	3	3	2	x	x	4,33
		Gastronomie	1	1	0	x	x	5,00
		Nástavba	3	3	x	x	0	5,00
NJ	Hotelnictví	1	1	1	-	1	2,00	
Profilová	Ekonom. předměty	Hotelnictví	29	29	x	x	26	2,52
		Gastronomie	14	14	x	x	13	2,64
		Nástavba	15	14	x	x	14	3,14
	Odborné předměty	Hotelnictví	28	28	x	x	28	1,79
		Gastronomie	14	14	x	x	14	2,43
		Nástavba	15	14	x	x	14	3,21
	Praktická zkouška	Hotelnictví	28	28	x	x	28	1,29
		Gastronomie	14	14	x	x	14	1,57
		Nástavba	15	15	x	x	14	3,07

Přehled výsledků MZ v termínu podzimním

Část	Předmět	Obor	Počet		Úspěšně vykonalo			Prům. prospěch
			přihlášených	maturujících	DT	PP	ÚZ	
Společná	ČJ	Hotelnictví	12	12	6	1	3	4,08
		Gastronomie	2	2	1	x	x	3,00
		Nástavba	7	6	3	-	3	4,33
	AJ	Hotelnictví	3	3	0	-	2	4,67
		Gastronomie	2	2	1	-	-	4,50
		Nástavba	3	2	1	-	2	4,50
	M	Hotelnictví	1	1	1	x	x	4,00
		Gastronomie	0	0	0	x	x	0
		Nástavba	1	1	0	x	x	5,00
RJ	Hotelnictví	1	1	1	1	1	3,00	
Profilová	Ekonom. předměty	Hotelnictví	4	4	x	x	3	3,25
		Gastronomie	1	0	x	x	0	0
		Nástavba	0	0	0	0	0	0
	Odborné předměty	Hotelnictví	1	1	x	x	1	1,00
		Gastronomie	0	0	x	x	0	0
		Nástavba	0	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 2019/2020

Obor	Termín	Jarní termín				Podzimní termín			
		prospěl	prospěl s vyzn.	neprospěl	prům. prospěch	prospěl	prospěl s vyzn.	neprospěl	prům. prospěch
Hotelnictví	řádný	16	1	11	2,61	0	0	0	0
	opravný	2	0	1	3,75	13	0	4	3,33
Gastronomie	řádný	11	0	3	2,61	0	0	0	0
	opravný	2	0	0	5,00	3	0	1	4,25
Nástavba	řádný	5	0	10	3,80	0	0	0	0
	opravný	0	0	8	5,00	2	0	7	4,44

Škola zajišťovala písemné zkoušky (didaktické testy a písemné práce) společné části maturitní zkoušky pro podzimní termín školního roku 2019/2020 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 BESKYDY MOUNTAIN ACADEMY, s.r.o.
- EDUCA – Střední odborná škola, s.r.o., Nový Jičín

d) Výsledky školy v programu KVALITA ve školním roce 2019/2020

Testování žáků 3. ročníků oborů vzdělání poskytujících střední vzdělání s maturitní zkouškou se neuskutečnilo z důvodů vyhlášených mimořádných opatření vzhledem ke COVID-19.

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 Koncepte 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) Výchovné poradenství

Poradenské činnosti

Výchovné poradenství ve školním roce 2019/2020 pracovalo v duchu inkluzivních opatření a vytvářelo vhodné podmínky pro žáky s potřebou podpůrných opatření. Vyučující aplikovali individuálně podpůrná opatření, která má škola v kompetenci v rámci 1. stupně podpory nebo doporučená školskými poradenskými zařízeními. Byla akceptována i odmítnutí nastavení podpůrných opatření ze strany žáků. Realizovaná podpůrná opatření přispívala 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 Šablon 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, absolvovali žáci 1. ročníků v rámci adaptačního programu a dále pak 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 29 žáků s doporučením školského poradenského zařízení. Jednalo se o žáky s poruchami učení, chování, žáka s PAS a s lehkým mentálním postižením. Uzpůsobené podmínky konání maturitní zkoušky byly uznány 4 žákům. Jeden žák konal závěrečnou zkoušku v uzpůsobených podmínkách. Ředitel školy povolil vzdělávání dle IVP 5 žákům, z toho 3 žákům na základě doporučení SPC a PPP.

V rámci konání přijímacích zkoušek byly uzpůsobeny podmínky 3 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, 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 pod Radhoštěm, Nový Jičín, Rožnov pod Radhoštěm, participovala na možnostech nastavení výhodnějších životních, rodinných, a tím pádem i školních podmínek žáků ohrožených rizikovým chováním nebo žáků znevýhodněných životními podmínkami.

Pokračovala úzká spolupráce s Dětským domovem v Novém Jičíně, v jehož péči je aktuálně několik žáků naší školy, a dále s Dětským domovem v Příboře. Byla navázána spolupráce s Poradnou pro rodinu v Rožnově pod Radhoštěm a dále se společností MIKASO, která otevřela pobočku ve Frenštátě pod Radhoštěm.

Individuální poradenství zákonným zástupcům i pedagogickým pracovníkům bylo poskytováno na základě jejich konkrétních požadavků, probíhalo i v době výuky na dálku. Výchovná poradkyně mapovala situaci u žáků, kteří jsou vnímáni jako potenciálně ohrožení.

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

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

Informační činnosti

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

Všichni zaměstnanci školy byli proškoleni v tématu – Žák s poruchou PAS, škola přijala krizový plán, jelikož je aktuálně vzděláván jeden žák s tímto znevýhodněním.

V průběhu vzdálené výuky zaslala pedagogickým pracovníkům metodický manuál pro zásady práce s žákem v době výuky na dálku.

Období koronavirové epidemie bylo také využito ke vzdělávání žáků v oblasti seberozvoje, motivace, práce s cíli. Žákům byly zasílány texty, podněty, informace k tomuto tématu.

Aktivita byla určena žákům, kteří o ni projeví zájem, dostupná byla v online podobě všem žákům školy.

Byly podávány 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, individuálně dle osobního zájmu navštěvovali Evropský veletrh pomaturitního a celoživotního vzdělávání GAUDEAMUS.

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

Maturitní ročníky měly možnost absolvovat individuální šetření k volbě další profesní dráhy, testy profesních předpokladů, které s nimi individuálně vyhodnotila školní psycholožka.

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

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

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

b) Prevence rizikového chování žáků

V oblasti prevence rizikového chování se Hotelová škola Frenštát pod Radhoštěm řídila Minimálním preventivním programem pro školní rok 2019/2020.

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 v září 2019 v rozsahu 2 dnů pod vedením ŠMP M. Píchové, výchovné poradkyně Mgr. M. Piskořové, školní psychologky Mgr. M. Salčákové a třídních učitelů. Adaptační kurz pro žáky třídy H1 a CR1 se konal ve Valašské Bystřici na chatě Búřov, pro třídy C1, KČ1A a KČ1B v tělocvičně a venkovním areálu ZŠ Trojanovice. Obzvláště přínosný a vydařený byl pobytový kurz na Búřově. Hodnocení adaptačního kurzu ze strany žáků bylo většinou pozitivní, líbily se seznamovací a pohybové aktivity a aktivity školní psychologky a blok školské legislativy výchovné poradkyně.
- b) Proškolení žáků o bezpečném používání prostředků ICT a rizicích pohybu na sociálních sítích včetně kyberšikany (metodik ICT a vyučující ICT).
- c) Zapojení žáků do projektu – soutěže „Kraje pro bezpečný internet“ proběhlo v listopadu 2019.
- d) Třídnické hodiny probíhaly průběžně během školního roku (do 13. 4. 2020, kdy došlo k přerušení výuky na školách) pod vedením třídních učitelů – projednávána zejména absence (omluvená i neomluvená), prospěch, chování, vztahy v třídním kolektivu, akce třídy.
- e) Ze sportovních a turistických kurzů, které mají nezastupitelný význam pro fungování třídního kolektivu a budování pozitivních vztahů mezi žáky, se uskutečnil pouze lyžařský kurz 1. ročníku třídy CR1, H1 a KČ1A ve dnech 17. – 21. 2. 2020 na chatě Búřov ve Valašské Bystřici. Letní sportovně turistický kurz 2. ročníku v červnu 2020 a vodácký a cykloturistický kurz třídy G2 a H2 se neuskutečnily z důvodu hygienicko epidemiologických opatření.
- f) Práce v zájmových kroužcích (odborných i sportovních) probíhala do ukončení výuky ve školách (13. 3. 2020).

g) Pravidelně probíhalo sportování o velkých přestávkách.

Další preventivní aktivity uvedené v MPP – program „Bezpečné sexuální chování“ pro žáky 1. ročníku, besedy s Policií ČR a Den pro zdraví se neuskutečnily z důvodu přerušení výuky na školách v souvislosti s pandemií COVID-19.

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.
- c) Program „Prevence syndromu vyhoření“ se uskutečnil dne 31. 1. 2020.
- d) Webináře „Kázeň ve škole – legislativní nástroje“ ve dnech 21. – 23. 4. 2020 se zúčastnili tři pedagogičtí pracovníci školy.
- e) Webinář „Adaptační kurz“ absolvovala výchovná poradkyně.
- f) ŠMP navštívil předpremiéru filmu „V síti“ s komentářem k natáčení a metodickým doporučením, jak s filmem pracovat v rámci prevence.
- g) V rámci metodické pomoci jsou pedagogickým pracovníkům k dispozici časopisy „Prevence“ a „Třídní učitel“.

3. Aktivity pro rodiče

- a) Den otevřených dveří HŠ Frenštát p. R., proběhl 28. 11. 2019 a 29. 1. 2020, na přípravě a realizaci se spolupodíleli žáci naší školy.
- b) Společenský večer HŠ Frenštát p. R., se uskutečnil 10. 1. 2020, 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.
- d) Zařadit do MPP preventivní aktivity pro žáky zaměřené zejména na posílení právního vědomí, zodpovědnosti za své jednání, prevence školní neúspěšnosti. Pokračovat

v aktivitách na budování pozitivních vztahů v třídním kolektivu, zařadit téma látkových i nelátkových závislostí.

- e) V rámci DVVP zajistit proškolení pedagogických pracovníků v základní krizové intervenci.
- f) V případě přechodu na distanční formu výuky zajistit pro žáky on-line konzultace rizikových forem chování.

5. Činnost ŠMP

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

Dále ŠMP spolupracoval s OMP PhDr. P. Letým, účastnil se Krajské konference k prevenci rizikových forem chování v Malenovicích 7. a 8. 10. 2019.

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 spolupracoval na šetření v případě oznámeného rozvracení třídního kolektivu ve třídě C1. Šetření v případě ostrakismu, vnesení alkoholu do budovy školy a zneužití prostředků ICT v průběhu výuky ve třídě P1.

ŠMP prováděl osobní pohovory se žáky, kteří konzumují alkohol, kouří, a u kterých se vyskytly problémy s příjmem potravy, se žáky, kteří se sebeпоškozuji 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 2019/2020 bylo podílet se na vytváření programu poskytování pedagogicko-psychologických služeb ve škole, včetně programu primární prevence a komunikovat s vedením školy, pedagogy, žáky a zákonnými zástupci. 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 změn. Hlavními oblastmi práce byly: oblast diagnostiky a depistáže; konzultační, poradenská a intervenční práce; metodická práce a vzdělávací činnost.

Oblast diagnostiky a depistáže: V rámci individuální psychodiagnostické činnosti byla v tomto školním roce žákům maturitních ročníků nabídnuta možnost psychologické diagnostiky a poradenství v oblasti volby povolání a profesní dráhy. Celkem možnosti kariérového poradenství využilo 17 žáků. V rámci diagnosticko-depistážní činnosti byl také vytvořen evaluační dotazník výuky jako nástroj pro poskytování zpětné vazby od žáků směrem k učitelům a k usnadnění reflexe učitelovy vlastní činnosti.

Konzultační, poradenská a intervenční práce: Podle statistik z ambulantní knihy byly služby školní psycholožky ve školním roce 2019/2020 poskytnuty celkem 128 žákům. Do skupinové péče a práce se třídami bylo zapojeno 98 žáků z 5 tříd prvních ročníků při adaptačních programech. S žáky byl navázán kontakt také skrze žákovskou samosprávu, přičemž zde byla představena pozice školní psycholožky na škole, osvětleny situace, kdy ji žák či rodič může navštívit a předány informace o zamýšlených plánech na nadcházející školní rok. Individuální péče, tj. krizových intervencí, poradenství a terapeutického vedení, využilo v průběhu školního roku 18 žáků. Celkem bylo uskutečněno 45 konzultací, kdy některým žákům stačilo poskytnutí jednorázové konzultace a s některými bylo spolupracováno dlouhodobě. Na začátku nástupu pandemie koronaviru a s ní souvisejícím nouzovým stavem pracovala školní psycholožka v režimu home office. Všem žákům byly na počátku nastalé situace rozeslány obecné tipy, jak se o svou psychickou pohodu v této době co nejlépe postarat a jak si zorganizovat domácí výuku. V tomto období poskytovala školní psycholožka poradenství e-mailem či po telefonu – celkem bylo poskytnuto 31 konzultací prostřednictvím internetového poradenství a 7 konzultací po telefonu. Konzultační a poradenská činnost byla poskytována také rodičům,

kteří sami projeví zájem či byli ochotni se po předání informací od školní psycholožky do řešení obtíží svého dítěte zapojit. Celkem bylo spolupracováno se 2 rodiči. Rodičům byla také nabídnuta možnost dne 20. 11. 2019 využít u školní psycholožky poradenství pro rodiče během třídních schůzek. V rámci spolupráce s pedagogy školní psycholožka v průběhu tohoto školního roku navázala kontakt s 21 učitelkami a učiteli a nárazově mapovala také aktuální dění na DM při setkáních s vychovatelkami.

Metodická práce a vzdělávací činnost: V rámci metodické podpory učitelů byly při přípravách adaptačních kurzů třídním učitelům prvních ročníků předány materiály, jak správně postupovat při vytváření pravidel třídy a nápady icedbreakerů, aktivit a her, které je vhodné zařadit do bloku třídního učitele v adaptačním programu. Během školního roku 2019/2020 se školní psycholožka zúčastnila 1 výchovné komise a 5 setkání školního preventivního pracoviště, na kterých byly vždy diskutovány dlouhodobé i aktuální potřeby školy z oblasti prevence rizikových forem chování. V letošním školním roce byla v rámci prezentační a informační činnosti zřízena nástěnka školní psycholožky, která informuje žáky o možnostech, jak školní psycholožku kontaktovat a obsahuje také řadu materiálů, které destigmatizují duševní potíže s cílem odbourat případný ostych při žádosti o pomoc. Během Dne otevřených dveří byla dne 28. 11. 2019 školní psycholožka přístupná případným zájemcům o studium na škole i dalším návštěvám. V rámci vzdělávací činnosti školní psycholožka využila ve školním roce 2019/2020 na náklady HŠ Frenštát pod Radhoštěm v Krajském zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků a informačním centru v Novém Jičíně se 4. 11. 2019 školení s názvem „Vrstevnický program jako způsob řešení raných stádií šikany“ a v Centru terapeutických služeb v Brně 27. 1. 2020 akreditovaný kurz MŠMT „Krizová intervence“. Na vlastní náklady pak absolvovala 19. 11. 2019 odborný seminář „Kyberprostor – nebezpečí na každém rohu“ v rámci projektu MŠMT ČR – Podpora moderních trendů ve vzdělávání v pregraduální přípravě budoucích pedagogických pracovníků na UP v Olomouci; dále 28. 10. 2019 seminář „Neporazitelná mysl“ 28. 10. 2019 pořádaný Městem Zubří a HC Robe Zubří a v době pandemie koronaviru se zúčastnila následujících webinářů: 21. 4. 2020 „Transformace strachu“ od Points of You a 23. 4. 2020 „Dospívající potomek aneb Jak přežít pubertu svých dětí?“ Místního akčního plánu Rožnovsko.

Při veškerých činnostech školní psycholožky byly důsledně dodržovány Etické normy práce školního psychologa, byla zachovávána 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 5 dalšími odborníky z oblasti psychiatrie, pediatrie, klinické, pedagogické a školní psychologie.

d) Činnost žákovské samosprávy

Během školního roku bylo projednáváno:

1. Volba předsedy – Radim Pospěch (KČ3A) a místopředsedy – Jakub Kuzník (P1)
2. Koordinátor činnosti žákovské samosprávy – informoval žáky o činnosti a náplni žákovské samosprávy, možnosti zapojení v konkrétních oblastech během školního roku
3. Představení školního psychologa:
Adaptační kurzy a programy – seznamovací, sebezpoznávací, komunikační a kooperační aktivity pro žáky 1. ročníků
Vzdělávací aktivity a besedy
Pro 1. ročníky – Jak funguje paměť a jak se učit
Pro 2. ročníky – Stres a jak na něj
Pro 3. ročníky – Konflikty a jak na ně
Pro 4. ročníky a P1 – Emoce a jak na ně
Pro P2 + zájemce z řad maturantů – Jak se připravit na pohovor
Dobrovolné přednášky v průběhu školního roku – různá témata
Relaxační klub – pro zájemce z řad žáků, který bude (pokud se někdo přihlásí) pod vedením školní psycholožky probíhat každé liché pondělí od 14:15 do 15:00 hod.
4. Ředitel školy – přivítal žáky v novém školním roce, informoval všechny zúčastněné, co vše je ve škole nového a na co se žáci mohou těšit v tomto školním roce. Např. zapojení do různých aktivit a akcí, které škola nabízí, počínaje výjezdem do Drážďan, zájezdem do Nizozemska aj.
5. EVVO – nové koše ve třídách na papír
 - možnost zapojení v projektu Envo film
 - recyklohraní – sběr baterií

6. Školní ples
7. Den otevřených dveří – ZŘTV poděkovala všem žákům za aktivní a příkladné zapojení na DOD a zodpověděla žákům další všeobecné dotazy, které se týkají školy
8. Informace o školním bufetu, školní jídelně a odborném výcviku.
9. Informace o sbírce fond Sidus, která proběhla v měsíci říjnu.
10. Sběrka Fond Sidus na pomoc handicapovaným dětem, sbírka proběhla v měsíci listopadu bylo vybráno 1 204 Kč.
11. Žáci poděkovali vedení školy za příležitost výjezdu do zahraničí, moc se jim líbil zájezd jak do Nizozemska, tak také do Drážďan. Žákyně Michelová – (třída G4) poděkovala za fantastickou možnost výjezdu do Číny a získání nejen odborných, ale i nových životních zkušeností.

Žákovská samospráva – korespondenčně v době pandemie

1. V období pandemie byli zástupci ŽS také v kontaktu. Řešily se korespondenčně dotazy žáků k závěrečným zkouškám, taktéž dotazy k maturitní zkoušce a případné problémy při e-learningu. Žáci byli inspirováni především v tom, aby se zapojovali do různých výukových odborných podpor, např. Kulinářské umění, Etiketa Špaček, Jídlo s.r.o., Gurmetlap aj.
2. Dále byli žáci informováni o přesunutí sbírky, které se účastní škola každý rok (Srdíčkové dny) na září 2020.
3. Činnost redakční rady školního časopisu Gastronom.

GASTRONOM



2

8. Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků

Měsíc	Název kurzu, semináře	Školící instituce/organizátor	Počet účastníků
Září	Studium ICT koordinátora	KVIC Ostrava	1
	Workshop „Moderní příprava jídel“	UNIHOST	2
	Podpora polytechnického vzdělávání „Krajina a příroda jako zdroj“	MSK	1
Říjen	Konzultační seminář k organizaci MZ a přijímacího řízení na SŠ žáků se SVP	NIDV Ostrava	1
	Konference „Prevence rizikového chování dětí a mládeže“	MSK	1
	Workshop „Moderní příprava jídel“	UNIHOST	1
	Studium koordinátora ICT	KVIC Ostrava	1
	Konzultační seminář k organizaci MZ a přijímacího řízení na SŠ žáků se SVP	NIDV Ostrava	1
	Školení OKAP „Prvky mezinárodní kuchyně“	MSK	1
	Konference „Komunikace školy s partnery“	MSK	1
Listopad	Krajská sekce AHR	AHR Ostrava	1
	„Bakalářská konference“	Bakaláři Pardubice	1
	Školení „Nový program právního systému na portálu kraje“	HŠ Frenštát p. R.	5
	Školení „Měkké techniky“	RPIC-Vip Ostrava	3
	Konference „Nadaní žáci v MSK“, projekt KAP	MSK	1
	Workshop „Moderní příprava jídel“	UNIHOST	1
	Kaleidoskop moderní gastronomie	HŠ Frenštát p. R.	10
	Krajská konference hromadného stravování	MSK	1
Studium koordinátora ICT	KVIC Ostrava	1	

	Specializační studium koordinátorů EVVO	KEV Praha Obchodní akademie a Vyšší odborná škola sociální Ostrava	1
	Workshop CBA pro pedagogické pracovníky	CBA Brno	2
	Gastronomický kurz v Číně	MSK	1
	Workshop „Moderní příprava jídel“	UNIHOST	10
Prosinec	Seminář pro management škol MZ	MSK	1
	Konference ICT	MSK	1
	Regonální konference ČŠI pro ředitele škol	MSK	1
	Specializační studium koordinátorů EVVO	KEV Praha Obchodní akademie a Vyšší odborná škola sociální Ostrava	1
	Seminář k problematice GDPR a registru smluv	MSK	1
	Studium koordinátora ICT	KVIC Ostrava	1
	Školení k nákupnímu portálu	MSK	1
	Studium koordinátora ICT	KVIC Ostrava	1
	Kurz „Zvěřina a její netradiční úpravy“	Slezská univerzita v Opavě	1
	Školení hygienického minima	Jídelny.cz v Ostravě	1
	Školení „Krizová intervence“	Masaryková univerzita Brno	1
	Školení hygienického minima	MSK	1
	Specializační studium koordinátorů EVVO	KEV Praha Obchodní akademie a Vyšší odborná škola sociální Ostrava	1
	Školení „Syndrom vyhoření v profesi pedagoga“	HŠ Frenštát p. R.	34
Únor	Seminář „Žáci s PAS“	KVIC Nový Jičín	1
	Konzultační seminář pro předsedy maturitních komisí	NIDV Ostrava	2
	Konzultační seminář pro školní maturitní komisaře	NIDV Ostrava	1
	Specializační studium koordinátorů EVVO	KEV Praha Obchodní akademie a Vyšší odborná škola	1

		sociální Ostrava	
Březen	Seminář „Legislativa školního stravování“	KHS, pracoviště Nový Jičín	1
	Workshop „Moderní příprava jídel“	UNIHOST	1
	Studium koordinátora ICT	KVIC Ostrava	1
Duben	Sommeliérský kvíz, videodegustace - online	Asociace sommeliérů ČR	10
	Kulinářské umění – příprava pokrmů - online	Kulinářské umění	8
	Webinář „Výuka online“	Agentura DESCARTES	4
	Seminář „Řešení problému ve třídě“ on-line	Společně k bezpečí, z.s.	3
	Seminář „Školní poradenství“	Společně k bezpečí, z.s.	3
	Seminář „Nastartování nových vztahů ve třídě“	Společně k bezpečí, z.s.	3
Květen	Webinář „Financování regionálního školství“ - online	NIDV Ostrava	1
	Kurz – Aktivizující výuka aneb Didaktická strategie „líného učitele“ (on-line)	Vzdělávací centrum Hello, Ostrava	1
	Sommeliérský kvíz, videodegustace - online	Asociace sommeliérů ČR	10
	Seminář koordinátorů EVVO	KEV Praha Obchodní akademie a Vyšší odborná škola sociální Ostrava	1
Červen	Online kurz dietního stravování pro školní jídelny	Jídelny.cz	1
	Online kurz „Povinnost školní jídelny“	Jídelny.cz	1
	Online webinář „Adaptační kurzy“	KVIC Nový Jičín	2

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 pořádala soutěž o nejlepší recept na Martinskou husu.

Juniorská barmanská soutěž „O pohár náměstka hejtmana Moravskoslezského kraje“

Soutěž pořádána Hotelovou školou pod záštitou náměstka hejtmana Moravskoslezského kraje. Odborným garantem je Česká barmanská asociace.

Soutěž se neuskutečnila z důvodu vyhlášených mimořádných opatření vzhledem ke COVID-19.

Turnaj v plážovém volejbale

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

Soutěž se neuskutečnila z důvodu vyhlášených mimořádných opatření vzhledem ke COVID-19.

Přehled účasti v odborných soutěžích

Říjen

- | | |
|--------------|--|
| 1. 10. 2019 | Přespolní běh – Horečky Frenštát p. R., účast 2 družstev školy |
| 17. 10. 2019 | Turnaj Středoškolské volejbalové ligy – smíšená družstva, 6. místo |
| 19. 10. 2019 | Vyhodnocení soutěže samostatných odborných prací Hospodářskou komorou ČR v Praze, 3. místo |

Listopad

- | | |
|--------------|---|
| 8. 11. 2019 | Martinská husa – 1. místo |
| 24. 11. 2019 | WINTER FLAIR BARTENDING COMPETITION 2019, 1. místo |
| 28. 11. 2019 | 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

3. 12. 2019 Malý cestovatel – školní kolo, žáci oboru Hotelnictví
20. 12. 2019 Turnaj v sálové kopané – školní kolo, žáci Hotelové školy

Leden

14. – 15. 1. 2020 Moravský pohár – 4. místo
6. – 10. 1. 2020 Školní kolo olympiády v českém jazyce
23. 1. 2020 Mladý průvodce – 6. místo
29. 1. 2020 Těšínská karafa – 3 žáci

Únor

6. 2. 2020 Vinnium cup Bzenec 2020, 4. a 6. místo
13. 2. 2020 Podbeskydský ještěr 2020
25. 2. 2020 Školní kolo soutěže v anglickém jazyce
29. 1. 2020 Školní kolo soutěže u příležitosti Dne otevřených dveří v kategorii „Ozdoba na dort“ – žáci třídy C3

Další soutěže a přehlídky se neuskutečnily z důvodu vyhlášených mimořádných opatření vzhledem ke COVID-19.

b) Lyžařské a sportovně turistické kurzy

V rámci ŠVP se pro žáky prvních ročníků již pravidelně organizují týdenní lyžařské kurzy. Ve školním roce 2019/2020 se lyžařský kurz konal v termínu od 17. – 21. 2. 2020. Místem konání kurzu byla chata a sjezdovka Búřov ve Valašské Bystřici.

Kurzu se celkem zúčastnilo 28 žáků napříč všemi prvními ročníky.

Počasí bylo aprílové. Žáky přivítalo sluníčko a teplo, chvílemi přšelo a až ve čtvrtek nasněžilo. Sněhové podmínky na sjezdovce nebyly ideální, ale díky zasněžování, měli žáci možnost si zalyžovat. Náplní kurzu bylo hlavně sjezdové lyžování, někteří žáci zvládli i snowbord. Vzhledem ke sněhovým podmínkám byla do programu kurzu zařazena i pěší turistika.

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 kurz byl také přínosem pro utužení kolektivu žáků. Navzdory horším sněhovým podmínkám byli žáci spokojeni.

Letní sportovně turistické kurzy, pro žáky druhých ročníků se neuskutečnily z důvodu vyhlášených mimořádných opatření vzhledem ke COVID-19.

c) Mimoškolní vzdělávací a kulturní akce

Kulturně-poznávací a vzdělávací akce žáků

- Říjen
- 8. 10. Naučný zeměpisný cyklus „Planeta země“, kino Frenštát p. R.
 - 9. 10. Motivační kurz pro žáky školy. Zajišťují: „Barmani Zlín“.
 - 10. 10. Odborná exkurze „Gastrojobs Career Day“ v Praze. Účast tříd H4, G4, KČ3A.
 - 10. a 14. 10. Beseda v Městské knihovně Frenštát p. R.
 - 14. – 18. 10. Odborná exkurze – Nizozemsko. Účast 37 žáků.
 - 15. 10. Beseda v Městské knihovně Frenštát p. R.
 - 16. 10. Německé divadelní představení v Ostravě. Účast tříd H3, H2, G2.
 - 16. - 18. 10. Odborná exkurze Budapešť. Účast třídy C3.
 - 21. 10. Beseda v Městské knihovně Frenštát p. R.
 - 24. 10. Odborná exkurze Marlenka Frýdek-Místek. Účast 32 žáků.
- Listopad
- 5. 11. Divadelní představení Lucerna, kino Frenštát p. R.
 - 7. 11. Odborná exkurze cukrovar Prosenice. Účast tříd C2.
 - 7. 11. Outdoorové filmy, kino Frenštát p. R.
 - 12. – 13. 11. Odborná exkurze vinařství Valtice. Účast třídy H4.
 - 15. 11. Projektový den k výročí Sametové revoluce v Ostravě. Účast třídy P1.
 - 18. – 29. 11. Gastronomický kurz v Číně. Účast 1 žákyně.

- Prosinec
- 5. – 6. 12. Odborná exkurze Drážďany. Účast tříd G2, H2.
 - 6. 12. Anglické divadlo v Ostravě. Třídy P1, CR1.
 - 12. 12. Beseda „Téma války v literatuře“. Městská knihovna Frenštát p. R. Třída H2.
 - 13. 12. Odborná exkurze „Vánoce ve skanzenu“ Rožnov p. R. Účast třídy H1.
 - 17. 12. Odborná exkurze Brno – Vila Tugendhat. Účast třídy G3.
 - 17. 12. Odborná exkurze Hotel Troyer Trojanovice. Třída CR1.
 - 18. 12. Odborná exkurze „Svět techniky“ Ostrava. Třída H2.
 - 19. 12. Odborná exkurze Olomouc. Účast třídy P1.
 - 20. 12. Odborná exkurze Beskydské rehabilitační centrum Čeladná. Účast třídy H3.
- Leden
- 17. 1. Odborná exkurze Go a Regiontour výstaviště Brno. Účast tříd CR1, H2, H3.
 - 21. 1. Přednáška „Literární druhy a žánry“ Městská knihovna Frenštát p. R. Třída KČ2B.
 - 21. 1. Odborný kurz „Zvěřina a její netradiční úpravy“, UNIHOST v Opavě. Účast 2 žáci.
 - 24. 1. Přednáška „Management osobních financí“. Třída H3, P1.
 - 30. 1. Odborná exkurze v hotelu FOUR SEASON 5* Praha. Žáci H4.
- Únor
- 6. a 10. 2. Beseda „Karel Čapek“ v Městské knihovně Frenštát p. R. Třída KČ3B, KČ3A.
 - 12. 2. Beseda s pracovníkem Úřadu práce. Třídy: KČ3A, H4.
 - 10. – 14. 2. Barmanský kurz pro žáky školy. Zajišťují: „Barmani Zlín“.
 - 19. 2. Beseda s pracovníkem ÚP Nový Jičín. Třídy: KČ3B, C3, P2, G4.
 - 28. 2. Odborná exkurze pivovar Morava Frýdek-Místek. Třída KČ2A.

Březen – Červen Další plánované akce se neuskutečnily z důvodu vyhlášených mimořádných opatření vzhledem ke COVID-19.

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

Den učitelů školy 2020

Setkání zaměstnanců školy a bývalých pracovníků školy, plánované na 3. 4. 2020, se neuskutečnilo z důvodu vyhlášených mimořádných opatření vzhledem ke COVID-19.

d) Volnočasové aktivity domova mládeže

Domov mládeže zabezpečoval ve školním roce 2019/2020 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 zejména sportovní aktivity a osvětové činnosti. Realizovány byly aktivity vedené k pomoci a podpoře v oblasti rizikového chování, zdravého životního stylu a vytváření pozitivního klimatu v domově mládeže.

V průběhu školního roku odešli z domova 2 žáci a 1 nenastoupil. Složení výchovné skupiny bylo 14 dívek a 6 chlapců.

Přehled volnočasových aktivit

Činnost pravidelná		
Sportovní aktivity	denně	sezónní využívání venkovního sportovního areálu školy (míčové hry, kondiční běhání, badminton aj.)
	1x týdně	sportovní a míčové 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	problematika školního stravování
	říjen	vyprávění o exkurzích v Nizozemsku a v Maďarsku
	prosinec	Mikulášské posezení s nadílkou, povídání o tradicích v adventu
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 a 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 a bylinkovém záhonu. 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.

Ubytování na DM bylo přerušeno 10. 3. 2020 na základě opatření vzhledem ke COVID-19. Na základě mimořádného opatření Ministerstva zdravotnictví nebylo obnoveno do 30. 6. 2020. Hotelová škola ubytovaným žákům na základě dodržení hygienických opatření umožnila vyzvednout své osobní věci, vrátit klíče a lůžkoviny.

V oblasti doplňkové činnosti již tradičně probíhalo ubytování pro veřejnost (Volejbalové dvoudenní soustředění handicapovaných sportovců, Celorepublikový sraz cestovatelů, aj.). V průběhu školních prázdnin budova Domova mládeže sloužila k ubytování sportovních organizací pro děti a mládež a jejich soustředění a další zájemce.

e) **Prezentace školy na veřejnosti**

Říjen

V podzimních měsících probíhají každoročně prezentace oborů vzdělání středních škol. Škola se představuje už tradičně v Novém Jičíně na výstavě GEMMA (22. – 23. 10. 2019), ve Frýdku-Místku na Trhu vzdělávání (24. 10. 2019) a také na Burze práce a přehlídce středních škol ve Vsetíně (24. – 25. 10. 2019).

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.

Zajištění recepce na Generálním konzulátu ČR v Drážďanech

V termínu od 23. 10. do 26. 10. 2019 byli žáci Hotelové školy pod odborným dohledem svých učitelů přizváni k prezentaci Moravskoslezského kraje na Generálním konzulátu České republiky v Drážďanech u příležitosti státního svátku ČR. Žáci připravovali prezentaci na nabídkové stoly nejen valašských specialit, jako byl valašský frgál, pohanková bábovka, štramberské uši, škvarky, škvarková pomazánka, valašské klobásy, uzené všeho druhu i regionální ochucené sýry, korbáčiky a nesměla chybět valašská slivovice, bylinný likér

a regionální pivo. Pro všechny zúčastněné byla práce na Generálním konzulátu ČR v Drážďanech přínosem. Generální konzulka JUDr. Markéta Meissnerová byla s prací žáků velmi spokojena.

Listopad

Dne 28. 11. 2019 se škola otevřela široké veřejnosti, a to nejen odborné. Konal se **Den otevřených dveří** s nabídkou všech oborů, které se ve škole vyučují. 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.

Prosinec

Zajištění rautu žáky a pedagogy školy na Mezinárodním festivalu „Souznění 2019“ v Domě kultury ve Frenštátě p. R.

Leden

Další **Den otevřených dveří** se konal 28. ledna 2020 a pro žáky 9. tříd a jejich rodiče; to byla jedna z posledních možností před podáváním přihlášek prohlédnout si všechny prostory školy a zhlédnout ukázky žakovských prací. Součástí této akce byl také projekt pro žáky frenštátských základních škol „Na jeden den středoškolákem“.

Dne 26. ledna 2020 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.

Perníkové puky

Hotelová škola se zapojila do výroby propagačního dárku pro účastníky „Mistrovství světa juniorů v ledním hokeji“. Zadavatelem byl Moravskoslezský kraj. Přínosem pro žáky bylo i zapojení se do vývoje výrobku, kterým se stal symbol ledního hokeje – puk. V průběhu prosince žáci se svými pedagogy vyrobili 2 000 ks puků z voňavého perníku s marmeládou, čokoládou a loga mistrovství vytištěného na jedlém papíru.



Červen Tradiční ocenění nejúspěšnějších žáků oboru Cukrář Moravskoslezským krajem a společností Marlenka bylo z důvodu mimořádných opatření vzhledem ke COVID-19 přesunuto na prosinec 2020.

f) Aktivity školy v rámci EVVO

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

Opět v letošním roce se žáci a zaměstnanci účastnili evropského týdne mobility a Dne bez aut. V září byla provedena analýza třídění odpadu v organizaci. Na základě této analýzy byly nakoupeny a v listopadu umístěny popelnice na tříděný odpad do všech tříd, kanceláří a gastronomických zařízení.

V říjnu byl vyhlášen projekt „Podpoř správného Broučka“, kde se žáci a zaměstnanci mohli zapojit do obnovování lesů poškozeného kůrovcem ve čtyřech lokalitách České republiky.

V listopadu a v prosinci proběhly dva projektové dny na téma racionální výživa – „Trendy v gastronomii“ a „Racionální vánoční cukroví“. Žáci zde měli možnost si uvařit racionální pokrmy a upéct racionální cukroví. Příprava cukroví žáky zaujala tak, že vytvořili brožuru s recepty.

V září koordinátor EVVO zahájil „Specializační studium pro školní koordinátory EVVO“, studium bylo úspěšně dokončeno v srpnu 2020.

I v tomto školním roce se škola zapojila do třídění odpadu, zapojením do „Soutěže s panem Popelou“ a do sběru baterií v rámci soutěže „Recyklohraní“. Bohužel i v letošním roce se žáci příliš na sběru papíru a baterií nepodíleli.

Z důvodu vyhlášení nouzového stavu, kvůli nákaze COVID-19, nebylo v letošním roce možné uskutečnit plánované exkurze, turistické kurzy, projektový den – „Den Země aneb chraňme prostředí, ve kterém chceme žít“ apod.

V rámci školního roku se žáci zabývali tématy zaměřenými na životní prostředí, zdravý životní styl a racionální stravu. V jednotlivých vyučovaných hodinách diskuzí, formou dálkového studia příp. jinou formou, byly propojeny jednotlivé předměty s ochranou životního prostředí.

10. Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené Českou školní inspekcí

Ve školním roce 2019/2020 bylo Českou školní inspekcí provedeno elektronické inspekční zjišťování, které se týkalo ověřování výsledků žáků 1. a 3. ročníků tříletých a čtyřletých oborů, a to v oblasti čtenářské gramotnosti (listopad 2019). Ve stejném měsíci se ve škole uskutečnila tématická inspekční činnost ČŠI se zaměřením na podporu rozvoje čtenářské gramotnosti. Výstupem tématické inspekční činnosti je tématická zpráva, kterou zpracovává ústředí ČŠI.

11. Základní údaje o hospodaření školy

V roce 2019 škola hospodařila s rozpočtovanými prostředky v celkové výši 39.023 tis. Kč.

Rozpočtované prostředky tvořily tyto položky:

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

Příspěvky a dotace MŠMT činily v roce 2019 31.064 tis. Kč, z toho přímé výdaje na vzdělávání 30.084 tis. Kč. V rámci Rozvojových programů byly Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy poskytnuty prostředky na Částečné vyrovnání mezikrajových rozdílů v odměňování pedagogických pracovníků 446 tis. Kč, na Podporu financování při zavádění změny systému financování regionálního školství 481 tis. Kč a na Podporu organizace a ukončování středního vzdělávání maturitní zkouškou na vybraných školách v podzimním zkušebním období roku 2019 (podzimní maturity) 53 tis. Kč.

Příspěvky a dotace od zřizovatele na zajištění provozu školy činily v roce 2019 7.959 tis. Kč, součástí této dotace je příspěvek na provoz školy ve výši 5.342 tis. Kč, příspěvek na krytí odpisů dlouhodobého majetku ve výši 2.042,6 tis. Kč, příspěvek na školního psychologa 253,1 tis. Kč, na zajištění školou pořádané Juniorské barmanské soutěže „O pohár náměstka hejtmána Moravskoslezského kraje“ 10 tis. Kč, účelové prostředky na podporu výuky anglického jazyka zapojením rodilých mluvčích 40,6 tis. Kč, na podporu kvality odborného vzdělávání oboru cukrář ve výši 13,5 tis. Kč, z toho bylo na učební pomůcky pro praktické vyučování poskytnuto 10,5 tis. Kč. K zajištění účasti žáků na gastronomických kurzech korejské kuchyně v Ulsanu 5,3 tis. Kč a čínské kuchyně v Tchaj-jüan 2,7 tis. Kč. Dále byly zřizovatelem poskytnuty účelové prostředky na zajištění recepce na Generálním konzulátu ČR v Drážďanech u příležitosti státního svátku 168 tis. Kč, na zajištění festivalu Souznění 2019 – 21. Mezinárodní festival adventních a vánočních zvyků koled a řemesel 50 tis. Kč a na zajištění provozu, balení a zdobení spojených s výrobou perníků určených k propagaci kraje 31,2 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 činil 725 958

Kč, celková doba realizace projektu, 24 měsíců, od 1. 9. 2017 do 31. 8. 2019. V roce 2017 bylo na aktivity projektu vynaloženo 94.766 Kč, v roce 2018 to bylo 355.191,77 Kč. V roce 2019 byly výdaje spojené se zajištěním aktivit projektu ve výši 276 000,23 Kč. Po ukončení fyzické realizace projektu byla podána závěrečná zpráva o realizaci projektu.

V souvislosti s výzvou IROP – projekt „Cukrářské centrum Hotelové školy, Frenštát pod Radhoštěm“ škola v roce 2019 předložila závěrečnou zprávu o realizaci projektu a žádost o platbu Centru pro regionální rozvoj České republiky, která byla schválena. Dotace byla prostřednictvím zřizovatele poskytnuta ve výši skutečně vynaložených, prokázaných způsobilých výdajů ve výši 8.226 tis. Kč, z toho investiční část projektu činila 6.034 tis. Kč a neinvestiční část 2.192 tis. Kč. Nezpůsobilé výdaje projektu ve výši 19 tis. Kč organizace hradila z vlastních zdrojů. V červenci 2019 byla zahájena doba udržitelnosti projektu na pět let.

V rámci přijatých prostředků mimo rozpočet školy Francouzská národní agentura na základě „Smlouvy o spolupráci v oblasti odborného vzdělávání pro evropský trh práce“ (CIVEEL) v rámci programu ERASMUS+ poskytla prostředky na realizaci projektu. Doba realizace projektu byla stanovena od 1. 9. 2017 do 31. 8. 2019. Celkový rozpočet projektu dle smlouvy činil 10 415 EUR. V rámci aktivit projektu v roce 2017 bylo čerpáno 22 tis. Kč, v roce 2018 136 tis. Kč a v roce 2019 109 tis. Kč. Závěrečná zpráva projektu byla schválena Francouzskou národní agenturou v prosinci 2019.

Celkové výnosy v hlavní činnosti v roce 2019 dosáhly výše 44.659 tis. Kč.

Strukturu celkových výnosů tvoří:

- příspěvky a dotace MŠMT 31.064 tis. Kč,
- příspěvek zřizovatele na provoz školy 7.959 tis. Kč,
- čerpání prostředků při realizaci projektu „Dovednosti, vzdělávání a konkurenceschopnost pro 21. století“ 276 tis. Kč,
- vlastní výnosy 5.360 tis. Kč.

V roce 2019 došlo k významnému nárůstu příspěvků a dotací MŠMT, o 3.475 tis. Kč, v důsledku navýšení platů pedagogických a nepedagogických zaměstnanců regionálního školství a rozvojových programů MŠMT určených na vyrovnání mezikrajových rozdílů a na podporu zavádění změny systému financování regionálního školství.

Příspěvky a dotace od zřizovatele se meziročně zvýšily o 547 tis. Kč.

Do výnosů z vlastní činnosti jsou zahrnovány příjmy z činnosti žáků v období odborného rozvoje, příjmy za produktivní činnost žáků na smluvních pracovištích praktického vyučování a příjmy z jednorázových stravovacích akcí zajišťovaných žáky v průběhu praktické části výuky. Vzhledem k tomu, že v režimu praktické výuky je zajišťován i provoz školní jídelny a školního bufetu, jsou do vlastních zdrojů zahrnovány i příjmy za stravování ve školní jídelně a z provozu školního bufetu.

Součástí vlastních výnosů organizace byla realizace neinvestičního projektu na základě „Smlouvy o spolupráci v oblasti odborného vzdělávání pro evropský trh práce“ (CIVEEL) v rámci programu ERASMUS+ ve výši 109 tis. Kč, čerpání prostředků fondu investic a rezervního fondu organizace, které v roce 2019 bylo ve výši 83 tis. Kč. Jednalo se o čerpání fondu investic na opravy nemovitého majetku ve výši 79 tis. Kč a čerpání rezervního fondu – čerpání přijatých finančních darů ve výši 4 tis. Kč na zajištění významné akce školy - den otevřených dveří školy. Dále jsou vlastní výnosy tvořeny časovým rozpouštěním investičního transferu, tedy prostředků, které byly poskytnuty na financování dlouhodobého majetku z prostředků Evropské unie, ve výši 640 tis. Kč.

Celkové náklady v hlavní činnosti dosáhly v roce 2019 výše 44.749 tis. Kč.

Strukturu celkových nákladů tvoří:

- příspěvky a dotace MŠMT 31.064 tis. Kč, v rámci stanovených závazných ukazatelů byly vynaloženy mzdové prostředky, zákonné odvody, náhrady za nemoc v době pracovní neschopnosti zaměstnanců, prostředky na pořízení učebních pomůcek atd.,
- příspěvky a dotace od zřizovatele 7.959 tis. Kč, byly vynaloženy náklady na zajištění provozu organizace – na energie, na opravy a udržování majetku, náklady související s obnovou majetku, náklady na zajištění služeb apod. Dále v rámci stanovených závazných ukazatelů byly vynaloženy účelové prostředky na školního psychologa, na rodilého mluvčího, na realizaci významných akcí školy (Juniorská barmanská soutěž „O pohár náměstka hejtmána kraje“) a dalších významných akcí uskutečňovaných ve spolupráci se zřizovatelem, např. zajištění recepce na Generálním konzulátu ČR v Drážďanech u příležitosti státního svátku.

- prostředky na projekt „Dovednosti, vzdělávání a konkurenceschopnost pro 21. století“ byly čerpány v souvislosti se zajištěním aktivit projektu ve výši 276 tis. Kč,
- vlastní prostředky 5.450 tis. Kč vynaloženy na zajištění dalších vlastních potřeb organizace - 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 na realizaci neinvestičního projektu na základě „Smlouvy o spolupráci v oblasti odborného vzdělávání pro evropský trh práce“ (CIVEEL) v rámci programu ERASMUS+ ve výši 109 tis. Kč.

Organizace v hlavní činnosti vykázala záporný výsledek hospodaření ve výši 90 357,11 Kč. V doplňkové činnosti byl vykázán kladný výsledek hospodaření ve výši 389 631,31 Kč. Záporný výsledek hospodaření v hlavní činnosti byl pokryt zlepšeným výsledkem hospodaření dosaženým v doplňkové činnosti a celkově rok 2019 organizace ukončila s kladným výsledkem hospodaření ve výši 299 274,20 Kč.

V roce 2019 organizace hospodařila s peněžními fondy – fondem investic, rezervním fondem, fondem odměn a fondem kulturních a sociálních potřeb. Konečné zůstatky všech peněžních fondů organizace byly k 31. 12. 2020 plně finančně kryty.

V roce 2020 (stav k 21. 9. 2020) škola hospodaří s celkovým rozpočtem 41.618 tis. Kč, z toho příspěvky a dotace MŠMT činí 34.326 tis. Kč a příspěvky a dotace od zřizovatele 7.292 tis. Kč.

V rámci příspěvků a dotací MŠMT se jedná pouze o přímé výdaje na vzdělávání ve výši 34.326 tis. Kč. Z uvedeného je zřejmé, že v oblasti přímých výdajů na vzdělávání dochází k navýšení závazného ukazatele, které souvisí s nastavenou úrovní platů zaměstnanců regionálního školství a se zavedením změny financování regionálního školství od ledna 2020.

Příspěvky a dotace od zřizovatele činí 7.292 tis. Kč. Dotace je tvořena příspěvkem na provoz školy ve výši 4.975 tis. Kč, na krytí odpisů dlouhodobého majetku ve výši 1.854 tis. Kč, příspěvkem na školního psychologa 280 tis. Kč, na podporu výuky anglického jazyka zapojením rodilých mluvčích 108 tis. Kč a na pořízení notebooků pro výuku a dalších ICT zařízení 75 tis. Kč. V souvislosti s vývojem situace ve druhém čtvrtletí roku 2020 zřizovatel přistoupil ke krácení příspěvků na provoz v rámci realizace „Opatření k řešení ekonomických dopadů COVID-19 na rozpočet kraje na rok 2020“.

V roce 2020 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 „Podpora kvality vzdělávání“. Celkový rozpočet projektu činí 1.191.156 Kč, celková doba realizace projektu, 24 měsíců, od 1. 9. 2019 do 31. 8. 2021.

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 330 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. 2020:

Pracovní zařazení	Počet pracovníků
Vedoucí učitel odborného výcviku – vedoucí jídelny	1
Učitel odborného výcviku	3
Administrativní pracovník	1
Pracovníci provozu	1
THP	0,25

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 Erasmus+. Spolupráce s profesní organizací UNIHOST v oblasti vzdělávání gastronomických oborů.
Využití evaluačních projektů	Spolupráce s Národním pedagogickým institutem ČR – členství v oborové skupině gastronomie, hotelnictví a turismus. Test přírůstku znalostí žáků středních škol – firma MEC Ostrava (projekt Moravskoslezského kraje) – z důvodů koronavirové pandemie nebyla spolupráce realizována.

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 každoročně proběhnou výměnné stáže žáků.

Ve školním roce 2019/2020 se stáže neuskutečnily z důvodu vyhlášených mimořádných opatření vzhledem ke COVID-19.

ŠVÝCARSKO

Spolupráci s hotelovou školou ve švýcarském Curychu – letní stáž se neuskutečnila z důvodu vyhlášených mimořádných opatření vzhledem ke COVID-19.

NĚMECKO

Plánovaná tříměsíční praxe pro žáky ve spolupráci se Spolkovou pracovní agenturou v Kolíně nad Rýnem se neuskutečnila z důvodu vyhlášených mimořádných opatření vzhledem ke COVID-19.

ŠVÝCARSKO, NĚMECKO: Žáci, kteří měli zájem o letošní letní zahraniční praxe, nakonec nevycestovali. V důsledku pandemické situace ve světě byly všechny stáže zrušeny.

Projekt – Erasmus+

Odborná praxe žáků z Hotelové akademie z Košic se neuskutečnila z důvodu vyhlášených mimořádných opatření vzhledem ke COVID-19.

Gastronomický kurz v Číně

V rámci partnerství Moravskoslezského kraje s městem Taiyuan v provincii Shanxise se v době od 18. 11. do 29. 11. 2019 zúčastnily vedoucí učitelka odborného výcviku a žákyně oboru Gastronomie společně s dalšími vybranými pedagogy a žáky z gastronomických škol Moravskoslezského kraje gastronomického kurzu v Číně.

Náplní kurzu bylo seznámit se s partnerskou institucí, městem Taiyuan, zemí, kulturou, zvyky, tradicemi a asijskou kuchyní přímo v Číně. Celý kurz probíhal v anglickém jazyce s aktivní účastí žáků a pedagogů v hotelu Lihua Grand v Taiyuanu, které je hlavním městem provincie.

Celý desetidenní pobyt i s cestou byl plně hrazen Moravskoslezským krajem a čínskou stranou.

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

V rámci celoživotního učení bylo ve školním roce 2019/2020 zorganizováno 8 vzdělávacích akcí, kterých se zúčastnilo 76 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 2018 došlo k prodloužení autorizace do roku 2023 ve všech bodech.

Ve školním roce 2019/2020 požádali o vykonání zkoušek z profesních kvalifikací 4 zájemci. Dva vykonali zkoušky z profesních kvalifikací 65-001-H Příprava teplých pokrmů, 65-002-H Příprava pokrmů studené kuchyně a 65-004-H Příprava minutek, a dva zkoušky z profesních kvalifikací 65-008-H Složitá obsluha hostů.

b) Odborné kurzy

Září 2019 Hotelová škola ve spolupráci se skupinou Barmani Zlín, připravila dne 9. 10. 2019 **motivační kurz** pro žáky prvních ročníků. Byl zaměřen na atraktivitu gastronomie a cestovního ruchu. Žáci se měli možnost seznámit se čtyřmi odbornými okruhy. Barmanství, práci na turisticky atraktivních místech světa, práci na zaoceánských lodích, restauračním a hotelovém managementu a moderních koktejlech.

Leden 2020 **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 2020 **Baristický kurz** byl naplánován na duben 2020, neuskutečnil se z

důvodu vyhlášených mimořádných opatření vzhledem ke COVID-19.

Květen 2020 Flairový kurz byl naplánován na květen 2020, neuskutečnil se z důvodu vyhlášených mimořádných opatření vzhledem ke COVID-19.

c) Další vzdělávání

Workshop

„Zásady moderní přípravy jídel: Úprava ryb pro menu“

UNIHOST, Sdružení podnikatelů v pohostinství, stravovacích a ubytovacích službách ČR, z.s., pořádal ve spolupráci s Hotelovou školou Frenštát pod Radhoštěm dne 26. 11. 2019 v Gastrocentru workshop na téma "Zásady moderní přípravy jídel: Úprava ryb pro menu" určený pro učitele odborného výcviku a žáky. Workshop navštívilo 21 učitelů a žáků z pěti škol s gastronomickým zaměřením Moravskoslezského kraje. Lektor Tomáš Braczek zapojil do přípravy čtyřchodového menu žáky nejen z Hotelové školy. Královským vejcem a slaným anglickým muffinem jako předkrm začalo gastronomické odpoledne. Následovala rybí polévka Bouillabaisse a kruton s šafránovým aioli, duhový pstruh a caesar salát a sladkou tečkou byl hruškový koláč s crème – fraiche a oříškovou drobenkou.

KALEIDOSKOP MODERNÍ GASTRONOMIE

Hotelová škola Frenštát pod Radhoštěm realizovala ve dnech 11. - 12. listopadu 2019 akreditovaný vzdělávací program č.j. MŠMT – 14908/2019 – 1 – 538. 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 10 zájemců z pěti gastronomických škol Moravskoslezského kraje a 13 účastníků z pořádající školy. Program se skládal ze 2 modulů. První modul „Whisky & Whiskey“ od původu destilátů a destilace až po výrobce a jejich produkty přednášel Mgr. Alexandr Burda z Ústavu lázeňství, gastronomie a turismu, Slezské univerzity Opava. Druhý modul, „Barista – káva“ od otevírání konceptů v moderní gastronomii až po kávu od sběru po konzumaci, cupping a formální degustaci kávy, přednášel Peter Pavlis, majitel PePe bakery & coffee v komplexu Dvorek v Ostravici. Všechny

moduly propojoval e-learning. Program byl zaměřen zážitkově, prakticky a formou instruktáže. Všichni absolventi vzdělávacího programu získali osvědčení.

Základy gastronomie, příprava nejen vegetariánských a bezlepkových pokrmů

Hotelová škola Frenštát pod Radhoštěm dle zadání Družstva Viktorina Loca připravila vzdělávací kurz pro zaměstnance družstva v rozsahu 48 hodin. Témata proškolení zadavatele byla hygienické a bezpečnostní předpisy, požadavky na gastronomický provoz, příprava nejen vegetariánských a bezlepkových pokrmů, požadavky na zaměstnance v gastronomickém provozu, kalkulace pokrmů a ceny, profesní etika. Z důvodu vyhlášených mimořádných opatření vzhledem ke COVID-19 se uskutečnil jen první modul.

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

Projekt „Přírodovědné učebny a laboratoře ve středních odborných školách“

Učebna přírodovědných a odborných předmětů 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. Tato učebna přispívá názorné výuce se zapojením žáků v různých praktických pokusech a úkolech.

V učebně se za školní rok 2019/2020 vystřídalo ve výuce 11 tříd, což je cca 240 žáků. Učebna se také využívala při Dnech otevřených dveří, kdy jsou zde 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 „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

Probíhající aktivity:

- Šablony personální podpory (koordinátor spolupráce školy a zaměstnavatele).
- Další vzdělávání pedagogických pracovníků (osobnostně sociální rozvoj, jazykové vzdělávání, polytechnické vzdělávání a ICT).
- Vzájemná výměna zkušeností mezi pedagogy, tandemová výuka.
- Stáže pedagogů u zaměstnavatelů.

Finanční rozpočet projektu: 1 191 156,00 Kč

Předpokládané datum zahájení: 1. 9. 2019

Předpokládané datum ukončení: 31. 8. 2021

Cukrářské centrum

Nové pracoviště pro praktickou výuku žáků oboru Cukrář vzniklo ve škole na základě podpořeného projektu „Cukrářské centrum Hotelové školy, Frenštát pod Radhoštěm“ v rámci Integrovaného regionálního operačního programu (IROP). První rok udržitelnosti projektu byl zasažen nepředvídatelnými okolnostmi v souvislosti s COVID-19, ale i tak se uskutečnilo mnoho zajímavých aktivit:

Workshop „Netradiční náplně“

V úterý 15. října 2019 se v Cukrářském centru Hotelové školy, Frenštát pod Radhoštěm uskutečnil workshop pro žáky oboru Cukrář a Stravovací a ubytovací služby ze spolupracujících škol na výstupech projektu „Cukrářské centrum Hotelové školy, Frenštát pod

Radhoštěm“. V první dílně pracovala skupina žáků Hotelové školy pod odborným dohledem paní Elišky Dernerové z firmy IREKS ENZYMA s. r. o. a v druhé dílně celkem 9 žáků a 3 učitelé odborného výcviku ze Střední školy gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek – Místek, Střední školy hotelnictví a služeb a Vyšší odborné školy v Opavě a Odborného učiliště a Praktické školy v Novém Jičíně. Ke své práci využívali nejmodernější vybavení cukrářského centra. Tématem workshopu byly netradiční náplně z nabídky směsí pro cukrářskou výrobu. V rámci tématu připravovali likérovou špičku, makrónky a višňový dort se smetanovou náplní.



Projektový den „Medový perníček“

V úterý 17. 12. a ve středu 18. 12. 2019 se v Cukrářském centru Hotelové školy, Frenštát pod Radhoštěm uskutečnily projektové dny pro žáky druhého stupně spolupracujících frenštátských základních škol na výstupech projektu „Cukrářské centrum Hotelové školy, Frenštát pod Radhoštěm“.



Předvánoční výuku si celkem 20 žáků obohatilo o téma „Medový perníček“. Naučili se vyrábět

zdobící špičku z celofánu, polevu na zdobení a hlavně základní techniky zdobení perníčků.

Workshop „Restaurační moučníky“

V úterý 18. února 2020 se v Cukrářském centru Hotelové školy, Frenštát pod Radhoštěm uskutečnil workshop pro žáky 2. ročníku oboru Cukrář. Workshop „Restaurační moučníky“ se konal v jednom výukovém dni. Lektorkou byla paní Simona Knapková, cukrářka Hotelu Troyer, který je smluvním pracovištěm školy. 18 žáků a dvě učitelky odborného výcviku se naučili netradiční restaurační moučníky z nabídky Hotelu Troyer.

Workshop „Moderní restaurační moučníky“

Ve čtvrtek 23. ledna 2020 se v Cukrářském centru Hotelové školy, Frenštát pod Radhoštěm uskutečnil workshop pro žáky oboru Cukrář a Stravovací a ubytovací služby ze

spolupracujících škol na výstupech projektu „Cukrářské centrum Hotelové školy, Frenštát pod Radhoštěm“. Po krátkém seznámení s tématem workshopu „Moderní restaurační moučnický“ se celkem 9 žáků a 3 učitelé odborného výcviku ze Střední školy gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek – Místek, Střední školy hotelnictví a služeb a Vyšší odborné školy v Opavě a Odborného učiliště a Praktické školy v Novém Jičíně pustilo do práce. Ke své práci využívali nejmodernější vybavení cukrářského centra. Tématem workshopu byly nejenom netradiční a moderní korpusy, ale také odlehčené krémy, omáčky a ozdoby.

Projektový den „Jeden den středoškolákem“

Ve středu 29. ledna 2020 se v rámci Dne otevřených dveří Hotelové školy, Frenštát pod Radhoštěm uskutečnil Projektový den „Jeden den středoškolákem“. Projektového dne se zúčastnilo celkem 11 žáků ze dvou frenštátských základních škol. Po krátkém seznámení a proškolení si žáci připravili míchaný nápoj ve školním baru, v cukrářském centru si vymodelovali z modelovací mléčné hmoty ozdobu na dort a z kynutého těsta si vyrobili bavorský vdolek. Zároveň se seznámili s modelováním ozdob z karamelu a zdobením perníčků s valentýnskou tematikou. Vrcholem projektového dne byl slavnostní oběd s výkladem základů stolování.

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
16	<ul style="list-style-type: none"> • Brasserie Avion Rožnov pod Radhoštěm • Domov Hortenzie Frenštát pod Radhoštěm • Hotel AGH Rožnov pod Radhoštěm • Hotel Praha Nový Jičín • Restaurace Pod Hostýnem Kopřivnice • 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 Frenštát pod Radhoštěm • Garden restaurant Frenštát pod Radhoštěm • Fifty bar Kopřivnice • Restaurace Fresca Valašské Meziříčí

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

Spolupracující partner	Hlavní oblasti a přínosy spolupráce	Forma spolupráce
<i>Profesní organizace</i>		
Asociace hotelů a restaurací ČR	Spolupráce při dalším vzdělávání pedagogických pracovníků	semináře
Asociace kuchařů a cukrářů ČR (AKC)	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	soutěže, workshopy
Asociace sommeliérů ČR	Metodická pomoc	semináře
Asociace učňovských zařízení (AUZ)	Metodická pomoc	pravidelné setkání ředitelů, semináře
Asociace ředitelů hotelových škol	Metodická pomoc	workshopy, připomínkování návrhů právních předpisů
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	odborné exkurze učební pomůcky
Pohankový mlýn Šmajstrla s. r. o.	Spolupráce při vzdělávání žáků	projekty odborné exkurze
<i>Vysoké, střední a základní školy</i>		
Slezská univerzita v Opavě, Ústav lázeňství, gastronomie a turismu	Vzdělávání pedagogických pracovníků Kariérové poradenství	přednášky DVPP
Střední škola hotelnictví a služeb a VOŠ, Opava	Spolupráce na udržitelnosti projektu „Cukrářské centrum, Hotelové školy, Frenštát p. R.“	projekt
Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek	Spolupráce na udržitelnosti projektu „Cukrářské centrum, Hotelové školy, Frenštát p. R.“	projekt
Odborné učiliště a Praktická škola, Nový Jičín	Spolupráce na udržitelnosti projektu „Cukrářské centrum, Hotelové školy, Frenštát p. R.“	projekt
ZŠ a MŠ Frenštát p. R., Tyršova	Spolupráce na udržitelnosti projektu „Cukrářské centrum, Hotelové školy, Frenštát p. R.“	projekt
ZŠ a MŠ Frenštát p. R., Záhuní	Spolupráce na udržitelnosti projektu „Cukrářské centrum, Hotelové školy, Frenštát p. R.“	projekt

<i>Další partneři</i>		
Úřad práce Nový Jičín	Metodická pomoc 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 maturantů školy na radnici města. Společenská podpora soutěží organizovaných školou.	akce školy a města
Město Kopřivnice	Zapojení do projektu Publicita školy	akce školy a města
KEV Klub ekologické výchovy, z.s.	Podpora činností v oblasti EVVO.	metodické materiály vzdělávací akce
Sdružení přátel SŠHG Frenštát p. R., o. s.	Podpora rozvoje vzdělávání a volnočasových aktivit žáků.	příspěvky a dary, akce školy

Odborová organizace ve škole nepůsobí.

Stipendia žáků

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

Motivační finanční příspěvky žákům

Počet žáků	Subjekt, který poskytl motivační příspěvek
21	Sdružení přátel SŠHG Frenštát p. R., o. s.

16. Závěr

Prioritou školy ve školním roce 2019/2020 bylo připravit žáky ke společné a profilové části maturitní zkoušky a k závěrečným zkouškám, organizačně zvládnout jednotné přijímací zkoušky do oborů s maturitní zkouškou a řádně ukončit 2. pololetí školního roku v období vyhlášených mimořádných opatření vzhledem ke COVID-19. Druhým rokem pokračovaly aktivity se spolupracujícími partnery školy a výuka žáků školy v Cukrářském centru Hotelové školy, Frenštát pod Radhoštěm v rámci operačního programu IROP.

Škola organizačně zvládla řadu významných akcí – např. zajištění občerstvení hostů na Generálním konzulátu ČR v Drážďanech, organizaci akreditovaného vzdělávacího programu pro učitele středních škol apod.

V oblasti rozvoje lidských zdrojů byli zaměstnanci školy zapojeni do realizace projektu Silné pracoviště. Jedna žákyně a vedoucí učitelka odborného výcviku se zúčastnily Gastronomického kurzu z Číny, který zorganizoval Moravskoslezský kraj.

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 14. října 2020

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
Podpora kvality vzdělávání	Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání	CZ.02.3.68/0.0/0.0/18_065/0016221	příjemce	1 191 156,00 Kč	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.	od 1. 9. 2019 do 31. 8. 2021

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

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

*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 Kopřivnice
- 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 Frenštát pod Radhoštěm
- Garden restaurant Frenštát pod Radhoštěm
- Fifty bar Kopřivnice
- Restaurace Fresca Valašské Meziříčí

PŘÍLOHA č. 4: Seznam použitých zkratk

AJ	Anglický jazyk
AHR	Asociace hotelů a restaurací
AKC	Asociace kuchařů a cukrářů
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
DT	Didaktický test
DVPP	další vzdělávání pedagogických pracovníků
EUR	euro
EVVO	Enviromentální vzdělávání, výchova a osvěta
GEMMA	přehlídka středních škol
GDPR	Obecné nařízení o ochraně osobních údajů
HC	Handball club
HŠ	Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm
ICT	Informační a komunikační technologie
IROP	Integrovaný regionální operační program
IVP	Individuální vzdělávací plán
KAP	Krajský akční plán
KEV	Klub ekologické výchovy
KHS	Krajská hygienická stanice MSK
KVALITA	Rozvojový program Moravskoslezského kraje
KVIC	Krajské zařízení pro DVPP a informační centrum, Nový Jičín
M	Matematika
MEC	Metodické a evaluační centrum
MPP	Minimálně preventivní program
MSK	Moravskoslezský kraj
MŠ	mateřská škola
MŠMT	Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy
MZ	maturitní zkouška

NIDV	Národní institut dalšího vzdělávání (součást Národního pedagogického institutu ČR)
NJ	Německý jazyk
OMP	Okresní metodik preventivních aktivit
ON	Občanská nauka
OP	Operační program
OSPOD	Orgán sociálně-právní ochrany dětí
PAS	porucha autistického spektra
P-KAP	projekt Podpora krajského akčního plánování
PP	písemná práce
PPP	Pedagogicko-psychologická poradna
RJ	ruský jazyk
ROP NUTS II	regionální operační program
RVP	rámcový vzdělávací program
SN	společenskovední nauka
SOP	samostatná odborná práce
SPC	Speciálně pedagogické centrum
SŠHG	Střední škola hotelnictví a gastronomie
SŠ	střední škola
SVP	speciální vzdělávací potřeby
ŠAP	školní akční plán
ŠMP	školní metodik prevence
ŠPT	školní preventivní tým
ŠVP	školní vzdělávací program
THP	technicko-hospodářský pracovník
UNIHOST	Sdružení podnikatelů v pohostinství, stravovacích a ubytovacích službách ČR
UP	Univerzita Palackého
ÚP	Úřad práce
ÚZ	ústní zkouška
VOŠ	vyšší odborná škola
VS	výchovná skupina
VŠ	vysoká škola
ZŘTV	zástupce pro teoretické vyučování
ZŠ	základní škola

ZZ	závěrečná zkouška
ŽS	žakovská samospráva

PŘÍLOHA č. 5: Vybrané tiskové zprávy a reference



Zajištění recepce na Generálním konzulátu ČR v Drážďanech

V termínu od 23. 10. do 26. 10. 2019 byli žáci Hotelové školy pod odborným dohledem svých učitelů přizváni k prezentaci Moravskoslezského kraje na Generálním konzulátu České republiky v Drážďanech u příležitosti státního svátku ČR.

Žáci připravovali prezentaci na nabídkové stoly nejen valašských specialit, jako byl valašský frgál, pohanková bábovka, štramberské uši, škvarky, škvarková pomazánka, valašské klobásy, uzené všeho druhu i regionální ochucené sýry, korbáčiky a nesměla chybět valašská slivovice, bylinný likér a pivo Radegast.



Pro všechny zúčastněné byla práce na Generálním konzulátu ČR v Drážďanech přínosem. Generální konzulka JUDr. Markéta Meissnerová byla s prací žáků spokojena.

Žáci měli možnost si prohlédnout i pamětihodnosti v historické části města a muzeum míšeňského porcelánu.





Barmanský kurz 10. 2. – 14. 2. 2020



13. 01. 2020

**Tělovýchovná jednota Baník
oddíl tělesně postižených sportovců**

701 37 Ostrava, Budečská 2, IČO. CZ 42767776

V Ostravě 20. prosince 2019

Vážený pan
RNDr Ivo Herman,
ředitel školy

Hotelová škola
Příspěvková organizace

Mariánská 252
744 01 Frenštát p./Rad.

Vážený pane řediteli,

srdečně Vám děkujeme za poskytnutí zázemí pro uskutečnění tradičního turnaje ve volejbalu pro tělesně postižené sportovce organizovaným naším oddílem.

Byli jsme maximálně spokojeni se všemi službami Vámi poskytnutými, tj. ubytování, stravování i pronájmem tělocvičny.

Byl to již 51. ročník tohoto turnaje, který jsme zajišťovali převážně telefonicky, přesto vše dopadlo na 100%.

Ještě jednou děkujeme a věříme v další dobrou spolupráci.

TJ BANÍK OSTRAVA
oddíl tělesně postižených sportovců

Ing. Milan Matoušek
místopředseda oddílu





Ing. Tomáš Kotyza
ředitel Krajského úřadu Moravskoslezského kraje

Ostrava 17. ledna 2020

Vážený pane řediteli,

rád bych Vám, Vašim kolegům i Vašim studentům srdečně poděkoval za přípravu perníkovovo-čokoládových puků. Ty se staly vyhledávaným dárkem a lákavým prezentačním předmětem pro návštěvníky světového šampionátu mladých hokejistů - IIHF Mistroství světa juniorů v ledním hokeji 2019, který se na přelomu loňského roku konal v Ostravě a v Třinci. Tato akce se stala jednou z nejvýznamnějších událostí v Moravskoslezském kraji.

I díky Vám jsme mohli hokejovým fanouškům z celého světa předat 7 500 čokoládových puků, které sklídily neskutečný ohlas. Jsem si vědom toho, že jste svůj čas a sílu v období před vánočními svátky obětovali právě přípravě těchto cukrovinek, a to i přesto, že Vaše škola měla v tomto čase i jiné povinnosti. Moc si toho vážím a těším se na další spolupráci.

S úctou

Vážený pan
RNDr. Ivo Herman
ředitel
Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm, p. o.
Mariánské 252
744 01 Frenštát pod Radhoštěm



MĚSTO FRENŠTÁT POD RADHOŠTĚM

nám. Míru 1, 744 01 FRENŠTÁT POD RADHOŠTĚM

ODBOR VNĚJŠÍCH VZTAHŮ

VÁŠ DOPIS ZN.:
ZEDNE:
NAŠE ZN.: OVV/6639/2020/rgebauer / spis 793/2020
VYŘIZUJE: Robin Gebauer
TEL.:
FAX: 556 833 145
E-MAIL: robin.gebauer@mufrenstat.cz
DATUM: 02.03.2020

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

Vážený pane řediteli,

chtěl bych poděkovat, nejen jménem svým, ale také jménem svých kolegů, za příkladnou spolupráci a odvedené služby při zajištění rautu na slavnostním vyhlášení Nejúspěšnější sportovec roku 2019 okresu Nový Jičín.

Prosím, předejte naše poděkování a spokojenost, všem kolegům a žákům, jenž se na rautu podíleli. Těšíme se na další spolupráci.

S pozdravem

Ing. Miroslav Halatin
starosta města

Digitálně podepsal Ing. Miroslav Halatin
Datum: 02.03.2020 13:55:45 +01:00

www.mufrenstat.cz
tel.: +420 556 833 111
fax: +420 556 833 235
e-mail: urad@mufrenstat.cz

BANKOVNÍ SPOJENÍ
Komerční banka, a.s.
pobočka Frenštát p. R.
č. účtu 1724801/0100

IČ: 00297852
DIČ: CZ00297852

Úřední hodiny: Po a St 08:00 – 17:00
Út 08:00 – 12:00
Čt a Pá 08:00 – 14:00 po telefonické
domluvě